



► La boutique Gouin : la glace sur le gâteau

Le « pâtissier glacier » Gouin a ouvert sa boutique début janvier au 15 grand rue Mario Roustan à Sète. Ce porteur de projet a été aidé par l'Agglopôle pour son implantation, dans le cadre de l'aide à l'immobilier de proximité.

Originaires de Normandie et fraîchement débarqués de Paris pour rejoindre leur famille à Sète, Carole et Thierry Gouin vous accueillent dans leur nouvelle boutique située en cœur de ville sétôis. Leur spécialité de fabrication 100% artisanale : des glaces et des pâtisseries glacées, entièrement fabriquées au lait Pur Perche, réputé pour sa non transformation et qui n'existe pas dans le réseau de distributeur.

Pâtissier de formation, Thierry Gouin s'est peu à peu reconverti à 100% dans la pâtisserie glacée. Monsieur fabrique. Madame est à la vente. Et le panel de produits exposés dans la vitrine donne l'eau, ou plutôt la glace, à la bouche... Glaces artisanales, verrines, éclairs ou bûches glacées, large choix d'esquimaux... l'idée est de décliner les grands classiques de la pâtisserie française en glace, comme le Paris Brest mais aussi la galette des rois glacée. Le couple a également créé ses biscuits pour accompagner le tout.

« Nous avons découvert Sète en 2019, en venant rendre visite à de la famille. Ce fut un vrai coup de cœur pour cette ville si agréable, dynamique, à la qualité de vie exceptionnelle. Nous sommes ravis de nous installer ici et d'ouvrir notre nouvelle boutique, en plein cœur de ville. Nous avons envie de nous adapter aux goûts de la région, avec notamment des glaces et pâtisseries glacées à base d'agrumes. Nous ne travaillons qu'avec des producteurs de fruits de saison de très bonne qualité, afin de proposer des sorbets « plein fruit », qui offre une saveur très prononcée. Pour les desserts chocolatés, nous travaillons avec du cacao févier et des producteurs qui vont choisir leurs fèves sur place. Nos produits ne contiennent aucun colorant, ni arôme. »

Vitrine, espace de vente, laboratoire de production artisanale... les locaux ont été entièrement rénovés (340.000 €HT). L'agglo a apporté une subvention de 8.500€.

La vente est à emporter uniquement. Les horaires d'ouverture : de 10h à 13h et de 15h à 19h du mercredi au dimanche. Ces horaires seront évolutifs avec la saison estivale.

