

<http://sbssa.enseigne.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article955>

Visite de l'entreprise Giraudet (01) : 100 ans de quenelles

- Enseignements professionnels - Filière des "Bio-Industries" - Bac Pro Bio-Industries de Transformation (BAC PRO B.I.D.T) - Ressources pédagogiques -

Date de mise en ligne : mardi 23 décembre 2014

Copyright © ACADÉMIE DE LYON - Tous droits réservés

Des élèves de Bac Pro du LP François Rabelais de Dardilly ont visité la "maison" Giraudet le 06 novembre dernier. Vous trouverez ci-dessous le compte rendu de leur visite.

Créée en 1910 par Henri Giraudet, traiteur à Bourg-en-Bresse, la Maison Giraudet s'est imposée comme la grande spécialiste de la quenelle, un produit du terroir bressan à base de semoule de blé dur, inventé par le restaurateur Joseph Moyne. Cette recette auréolée d'un savoir-faire unique est perpétuée depuis plus de cent ans par la Maison Giraudet et s'illustre à travers des recettes élaborées dans le pur respect des traditions, garantissant ainsi la qualité supérieure et originelle de ce produit d'exception.

Lisez le compte rendu de visite	 Visite de la "maison" Giraudet
accès au site internet	Cliquez ici