**Traduzione testo per il 7 e 8 novembre 2024**

**Proposta di traduzione della prof.ssa Malinconico**

|  |  |
| --- | --- |
| **Boulangerie patisserie Eric Kayser**[**https://maison-kayser.com/**](https://maison-kayser.com/)« Nous tissons des moments de bonheur éternel et cultivons l’amour du goût véritable, alliant la passion de l’artisanat à la **quête** incessante de l’excellence, dans une symphonie de saveurs qui rend hommage à la richesse de notre métier. » Eric Kayser **Une histoire légendaire** L'histoire de la Maison Kayser a commencé à s'écrire au 8 rue Monge un certain vendredi 13 septembre 1996, ce n'est en définitive que la suite logique d'un parcours entamé par un homme depuis son plus jeune âge. **Notre savoir-faire** Si la Maison Kayser s'est affirmée au fil du temps comme une référence en termes de qualité de produit, aussi bien pour ses pains que ses viennoiseries ou pâtisseries, c'est le fruit d'un savoir-faire toujours renouvelé et enrichi.**Une équipe passionnée**Eric Kayser a su s'entourer dès le début de femmes et d'hommes passionnés, partageant la même vision que lui du bon pain et du travail artisanal. Si aujourd'hui la Maison Kayser est en mesure d'offrir des produits de qualité à travers le monde, c'est grâce à l'implication de ses collaborateurs.**Bienvenue dans votre Boulangerie de rue Monge.**Poussez les portes d’un écrin de gourmandise à Paris, au cœur du quartier Maubert-Mutualité / Sorbonne. Notre boulangerie vous accueille dans un cadre chaleureux et raffiné, pour vous offrir un moment de douceur.Renommée pour ses pains respectueux de la tradition boulangère artisanale, **au levain naturel**, la boutique propose différents pains, baguettes, viennoiseries, pâtisseries, et sandwichs pour manger sur le pouce. Optez pour des mini-financiers ou nos macarons, **signatures de la Maison**, pour finir de déjeuner en marchant, le nez levé vers les plus beaux monuments de Paris !Les personnes intolérantes au gluten peuvent aussi trouver leur bonheur grâce à une large gamme de produits sans gluten. | **Panetteria pasticceria Eric Kayser**“Tessiamo dei momenti di felicità eterna e coltiviamo l’amore per il gusto autentico, combinando la passione dell’artigianato alla ricerca incessante dell’eccellenza, in una sinfonia di sapori che renda omaggio alla ricchezza del nostro mestiere.” Eric KayserUna storia leggendariaLa storia della Maison Kayser è iniziata ad essere scritta in rue Monge, 8, nel lontano venerdì 13 settembre del 1996: non è, in definitiva, che il logico sviluppo di un percorso iniziato da un uomo fin dalla sua più tenera età. Il nostro saper fareSe la Maison Kaiser si è affermata nel corso del tempo come punto di riferimento in termini di qualità del prodotto, tanto per i suoi tipi di pane quanto per gli sfogliati o la pasticceria, è grazie al frutto di un saper fare sempre rinnovato e arricchito. Una squadra appassionataEric Kayser ha saputo circondarsi fin dall’inizio di donne e uomini appassionati, che condividono la sua stessa visione del buon pane e del lavoro artigianale. Se oggi la Maison Kayser è in grado di offrire i propri prodotti di qualità in tutto il mondo, è grazie al coinvolgimento dei propri collaboratori. Benvenuti nella vostra Panetteria di rue Monge.Spingete le porte di uno scrigno di golosità a Parigi, nel cuore del quartiere Maubert-Mutualité / Sorbonne. La nostra panetteria vi accoglie in un ambiente accogliente e raffinato, per voi, per offrirvi un momento di dolcezza. Rinomato per i suoi diversi tipi di pane rispettosi della tradizionale panificazione artigianale, al lievito madre, il negozio propone diversi tipi di pane, baguette, sfogliati, dolci da pasticceria e panini da mangiare in piedi. Optate per delle mini financier o per i nostri macaron, fiore all’occhiello della Maison, per finire di pranzare camminando, il naso all’insù verso i più bei monumenti di Parigi! Anche le persone intolleranti al glutine possono trovare la felicità grazie ad una vasta gamma di prodotti senza glutine.  |