La Fabrique de Thom

Pays de Lamastre

Attribution : les biscuits sucrés (@thomaswalser)

Voici une vraie biscuiterie engagée qui sélectionne avec soin la totalité de ses matières premières. Conçus avec amour de façon artisanale dans un labo à taille humaine ces biscuits sont irrésistibles, savoureux, éco-gourmands !

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Description

Auriez-vous besoin d'une bonne raison pour choisir ces biscuits ?

1 Ils sont savoureux, car avec des produits de caractère au goût inimitable.
2 Ils sont meilleurs pour la santé, grâce aux blés ancestraux et au choix du bio.
3 Ils sont éco-responsables, en s'inscrivant dans une démarche globale écologique avec, en plus, un packaging compostable, sans plastique et fabriqué en France et des impressions sur papier recyclé.

À la clé, des saveurs inégalables, des producteurs respectés et des palais enchantés.
Toutes les recettes sont sans conservateurs, sans additifs et nous utilisons une farine* de Type (T)80 de blés paysans. Les œufs, la farine de blé, la farine de châtaigne et le beurre sont fabriqués en Ardèche dans un rayon de 100 km autour de la fabrique !
*La farine est issue de la variété de blé Touzelle de Nîmes, produite par le domaine des mûres à Bourg Saint Andéol.

Mais qui es-tu Thom le zèbre ?
Biscuitier depuis 2021, j'ai passé le CAP Boulanger après une carrière dans le cinéma débutée en 2001. Passionné par la panification et le travail du vivant (la fermentation), je suis très attaché aux valeurs de l'agriculture biologique.
J'ai développé l'offre des biscuits du Zèbre en combinant gourmandise et démarche consciente. Depuis le choix des matières premières (bio, local, farines plus digestes) jusqu'aux rapports authentiques entre les humains qui soutiennent l'entreprise, j'espère œuvrer, à mon échelle, pour un monde meilleur, dans tous les sens du terme !

Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Ouverture:
Du 03/02 au 20/12/2026 du lundi au vendredi. Fermé les week-ends.
Sur réservation.

Tarifs:
Voir la boutique en ligne : www.lafabriquedethom.fr.

Modes de paiement:
Virement, Chèque, Carte bancaire/crédit, Espèces, Paiement en ligne

Services:
Non visitable, Vente sur les marchés, Vente en vrac

Fiche mise à jour par Office de Tourisme du Pays de Lamastre le 05/11/2026

Contact

25 rue Camille Gaudemard
07270 Lamastre
Tél. 06 84 23 19 45
miam@lafabriquedethom.fr
https://www.lafabriquedethom.fr/