

La pâtisserie « Le Rambolitein »

Inventé en 1946, ce gâteau est bien ancré dans la culture gastronomique locale...

Inventé en 1946, ce gâteau est bien ancré dans la culture gastronomique locale. Sa recette, inchangée depuis ses origines, met en œuvre une pâte de macaron recouverte d'une crème légère au praliné, le tout saupoudré d'amandes et de noisettes torréfiées.

En 1996, Gérard Larcher, qui était alors sénateur-maire de Rambouillet, a célébré les 50 ans du *Rambolitein* et érigé la pâtisserie au rang de spécialité gastronomique locale. Cette distinction permet au *Rambolitein* de paraître sur les tables lors des réceptions officielles.

Au quotidien, le succès ne se dément pas et la pâtisserie continue de séduire aussi bien les locaux que les touristes curieux.

22 rue Gustave Eiffel - BP 40036 78511 Rambouillet Cedex

01 34 57 20 61

Horaires

Du lundi au vendredi : 9h-12h/14h-17h

24-07-2021 08:56

<https://www.rt78.fr/lagglo/la-patisserie-le-rambolitein>



Pâtisserie « Le Rambolitin »

22 rue Gustave Eiffel - BP 40036 78511 Rambouillet Cedex
01 34 57 20 61

Horaires

Du lundi au vendredi : 9h-12h/14h-17h

24-07-2021 08:56

<https://www.rt78.fr/lagglo/la-patisserie-le-rambolitin>