

# 5 PORTRAIT DE COMMERÇANTE

## Dominique Daugé de la Pâtisserie Daugé

Place de la Cathédrale, 40800 Aire-sur-l'Adour  
05 58 71 60 75 <http://patisserie-dauge.fr>

### Bonjour Dominique ! Etes-vous originaire d'ici ?

*Oui, je suis une aturine pure souche depuis 4 générations !*

### Présentez moi votre magasin en quelques mots ?

*Je tiens une pâtisserie / chocolaterie située dans le centre-ville d'Aire sur l'Adour depuis 1886. Nos maîtres-mots sont : la qualité, le "Fait maison" et le savoir-faire ! Nous proposons en effet des produits avec de vrais goûts simples mais bon, le tout dans la tradition, mais pas que ! Pas de chichis, mais du goût.*

### Qui est votre clientèle ?

*Nous accueillons des clients de tous les âges et des touristes de passage (même si nous en avons moins depuis quelques années). Nous avons aussi des pèlerins sur le chemin de St-Jacques de Compostelle et pas mal de curistes d'Eugénie les Bains qui sont des clients fidèles. Les touristes ne s'y trompent pas ! Le centre-ville propose en effet toute la diversité de commerces d'une grande ville mais avec la facilité d'accès en plus !*

### Comment vous est venue cette idée de faire ce métier ?

*Mon arrière-grand-père était pâtissier de métier et a ouvert cette boutique avec son épouse en 1886. Je n'étais pas destinée à reprendre la suite de mes parents. J'avais en effet une Maîtrise d'économie et travaillais au Service Presse de la ville de Toulouse. Mais afin d'assurer la continuité, je suis revenue de Toulouse en 2004 après avoir tenu là-bas une autre pâtisserie pendant 15 ans.*

### Des animations particulières dont vous aimeriez parler ?

*Nos animations sont dictées par le calendrier (Noël, Mardi-Gras, Pâques...) où nous adaptons nos produits à la période. Nous sommes aussi les spécialistes des croissants aux pignons, produit phare de notre Maison. Tous nos produits festifs et chocolats sont fabriqués de A à Z (ganache, pâte d'amande, pralinés...)*

