



Biscuiterie
des Vénètes

DOSSIER DE PRESSE 2023



SOMMAIRE

LA BISCUITERIE DES VÉNÈTES	3
NOTRE ADN	4
NOS VALEURS	5
NOS BEST-SELLERS	6
ZOOM SUR LA CHIPS À L'OIGNON	7
DES PRODUITS PRIMÉS	9
DISTRIBUTION & POINTS DE VENTE	10
QUELQUES CHIFFRES	11
CONTACT	12



LA BISCUITERIE DES VÉNÈTES

UNE BISCUITERIE ARTISANALE DEPUIS 2010

Mathilde
Gicquel



Xavier
Gicquel



Fondateurs de la Biscuiterie

Un changement de vie à 360°

L'aventure **commence en 2010**. Xavier, à l'époque responsable d'un groupe d'agroalimentaire et Mathilde enseignante, décident de quitter Poitiers et leurs boulots respectifs pour s'installer sur la Presqu'île de Rhuy. Départ pour une nouvelle vie, dans laquelle s'impose la cuisine pour ces deux amoureux du goût.

Ce virage professionnel est guidé par la volonté de travailler ensemble autour d'un projet engagé. L'histoire de la Biscuiterie des Vénètes débute alors dans un garage à Saint-Armel avec une boutique et un atelier de 70m². C'est le début des biscuits «les P'tit Vénètes».

Avec une dizaine de produits à la vente, Mathilde et Xavier parcourent les marchés pour faire connaître leur marque.

Un pari fou réussi !

L'aventure prend de l'ampleur et ce pari un peu fou devient vite une success story. En 2018, la Biscuiterie déménage pour s'implanter au Hézo à quelques kilomètres de Saint-Armel, avec un espace de vente et un laboratoire de 800m². C'est aujourd'hui une vraie aventure humaine dans laquelle Xavier et Mathilde ont embarqué une quinzaine de personnes à leurs côtés !

Un projet qui a du sens et du goût !

Plus qu'une passion, c'est aussi un projet avec une réelle promesse : **manger mieux et sain !**

Les recettes sont réalisées avec des matières premières 100% biologiques, locales, sans additifs ni conservateurs. Xavier et Mathilde dépoussièrent l'image du biscuit breton en retravaillant les spécialités de cette région. C'est aujourd'hui **plus de 80 références** culinaires que l'on peut retrouver en boutique.



NOTRE ADN

REVISITER DES RECETTES CLASSIQUES

La biscuiterie oeuvre au quotidien pour dépoussiérer l'image du biscuit breton en retravaillant et en innovant des recettes classiques bretonnes.

Chaque gamme de produits est déclinée dans une multitude de saveurs plus originales les unes que les autres.

Chaque année, plusieurs nouvelles recettes font leur apparition pour venir étoffer une gamme déjà riche en gourmandise.

On sort alors des grands classiques pour découvrir des associations de saveurs uniques, modernes et entièrement imaginées par l'équipe de la biscuiterie.

Ici on prône le bien manger tout en se faisant plaisir avec une seule et même devise : du bon, du sain, du gourmand et du sarrasin !

Le Sarrasin, la star de la biscuiterie

Intégrée dans la conception de plusieurs produits, la farine de sarrasin, aussi appelée farine de blé noir, apporte une saveur particulière et un goût inimitable.

Travailler le sarrasin, c'est aussi mettre en valeur le territoire local et l'artisanat breton avec un produit classé IGP (Indication Géographique Protégée).

Enfin, cette céréale naturelle et respectueuse de l'environnement apporte de nombreux bienfaits pour la santé. Sans gluten, riche en protéines végétales, en fibres et en antioxydants, elle possède des vertus hautement nutritives qui intègre complètement cette démarche du «manger mieux et manger sain».



NOS VALEURS

DU BIO, DU BON ET DU SARRASIN

Forte et fière de **ses valeurs artisanales et écoresponsables** affirmées, la Biscuiterie des Vénètes est une entreprise engagée auprès de sa clientèle par sa qualité, mais également auprès de ses producteurs grâce à une rémunération juste et une priorité à l'emploi local.

Certifiée Agriculture Biologique depuis plusieurs années, tous les produits sont fabriqués avec des **matières premières 100% bios, sans additifs ni conservateurs** en collaboration avec des acteurs du territoire local pour favoriser le circuit court. Toutes les étapes de des recettes sont faites à la main avec l'objectif de conserver un maximum d'authenticité pour retrouver un produit «comme à la maison».

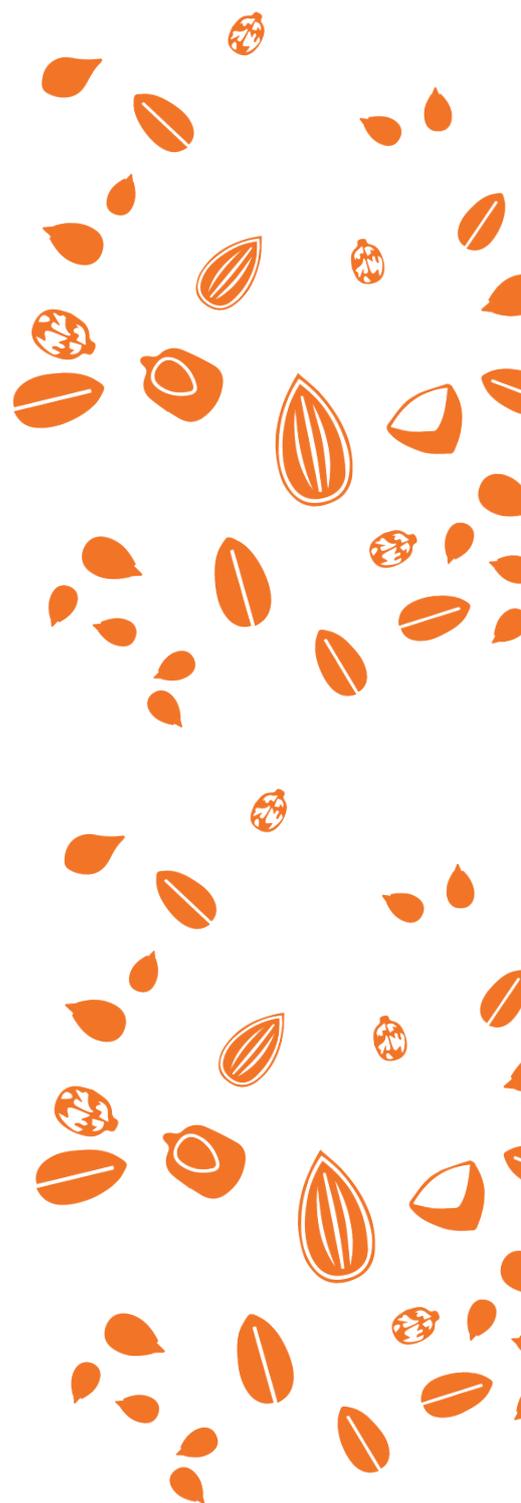
Sensible aux différents modes de consommation, la biscuiterie propose **une large gamme de produits végétariens mais aussi vegan et sans gluten**.

Une démarche éco-responsable

Afin d'éviter toute surproduction, et par conséquent une perte alimentaire, la production est régulée au jour le jour, selon les besoins d'approvisionnement. Une démarche indispensable pour ne pas accroître les 10 millions de tonnes par an de gaspillage alimentaire en France (source : ADEME).

La biscuiterie veille également à limiter son impact environnemental grâce à **des sachets recyclables, recyclés, certifiés PEFC ou encore à travers un système de bocaux en verre consignés**. Une démarche respectée lors des expéditions de commandes par la réutilisation des cartons et des palettes en bois.

Nos engagements



NOS BEST-SELLERS



LE BREIZH TOAST MULTIGRAINES

Crackers apéritifs, ces toasts de blé noir bios sont parfaits pour la dégustation de toutes les rillettes, tartinades ou fromage frais. Le Breizh Toast a été récompensé au prix Épicure en 2018.



LE CARMEL BEURRE SALÉ

Décliné en 12 saveurs, c'est l'incontournable du goûter. Une tuerie... sans additif ni colorant et surtout sans glucose.



CHIPS DE BLÉ NOIR

Légères et croustillantes, elles sont le résultat d'un mélange de farine de sarrasin, d'huile d'olive et d'une touche de condiments. Elles sont à déguster accompagnées d'une tartinaade, de fromage frais ou tout simplement à croquer à l'apéritif.



LE KOUIGN AMANN

Spécialité culinaire emblématique de la Bretagne, il est à déguster tiède pour encore plus de gourmandise.

ZOOM SUR LA CHIPS À L'OIGNON DE ROSCOFF AOP

Après sa traditionnelle chips de blé noir authentique best-seller depuis 2 ans, la Biscuiterie des Vénètes nous propose aujourd'hui une nouvelle recette dans laquelle **le sarrasin se marie à l'Oignon de Roscoff**. Un ingrédient de qualité produit par la Maison Quemener dans la tradition et le savoir-faire. L'oignon vient ici apporter une note sucrée au goût singulier du sarrasin créant **un équilibre parfait en bouche** qui vient chatouiller nos papilles.

Fabriquée artisanalement sous le regard attentif des biscuitiers, cette chips est réalisée à partir de **matières premières 100% biologiques, sans additif ni conservateur**. Elle est composée de farine de sarrasin, d'huile d'olive extra vierge, d'oignon de Roscoff AOP, d'une touche de sel et de poivre, et c'est tout ! Cette chips naturellement **sans gluten** convient à tous les gourmands !

Sa texture croustillante permet de la déguster nature, dippée dans un guacamole ou encore accompagnée d'une tartinade ou d'un fromage frais. **Des chips 100% bretonnes pour un apéritif original.**

Farine de blé noir



Oignons de
Roscoff AOP



Huile d'olive
extra-vierge



ZOOM SUR LA CHIPS À L'OIGNON DE ROSCOFF AOP

LE POUVOIR DU SARRASIN, CETTE PLANTE AUX MULTIPLES VERTUS

Qu'est-ce que le sarrasin vient faire dans une chips ? Cette farine au blé noir **offre de nombreux bienfaits pour la santé**. Il est riche en antioxydants, en vitamines et en minéraux, ce qui en fait une excellente source de nutrition. Il contient également des fibres alimentaires, qui peuvent aider à réguler le taux de cholestérol, à réduire le risque de maladies cardiaques et de diabète. Le sarrasin est également riche en protéines végétales. **Il est naturellement sans gluten**, ce qui en fait un formidable allié pour les personnes intolérantes à cette protéine. Cette chips de blé noir est une proposition gourmande adaptée à tous les modes de consommation (vegan, végétarien....) qui n'entache en rien le côté savoureux de ce produit.

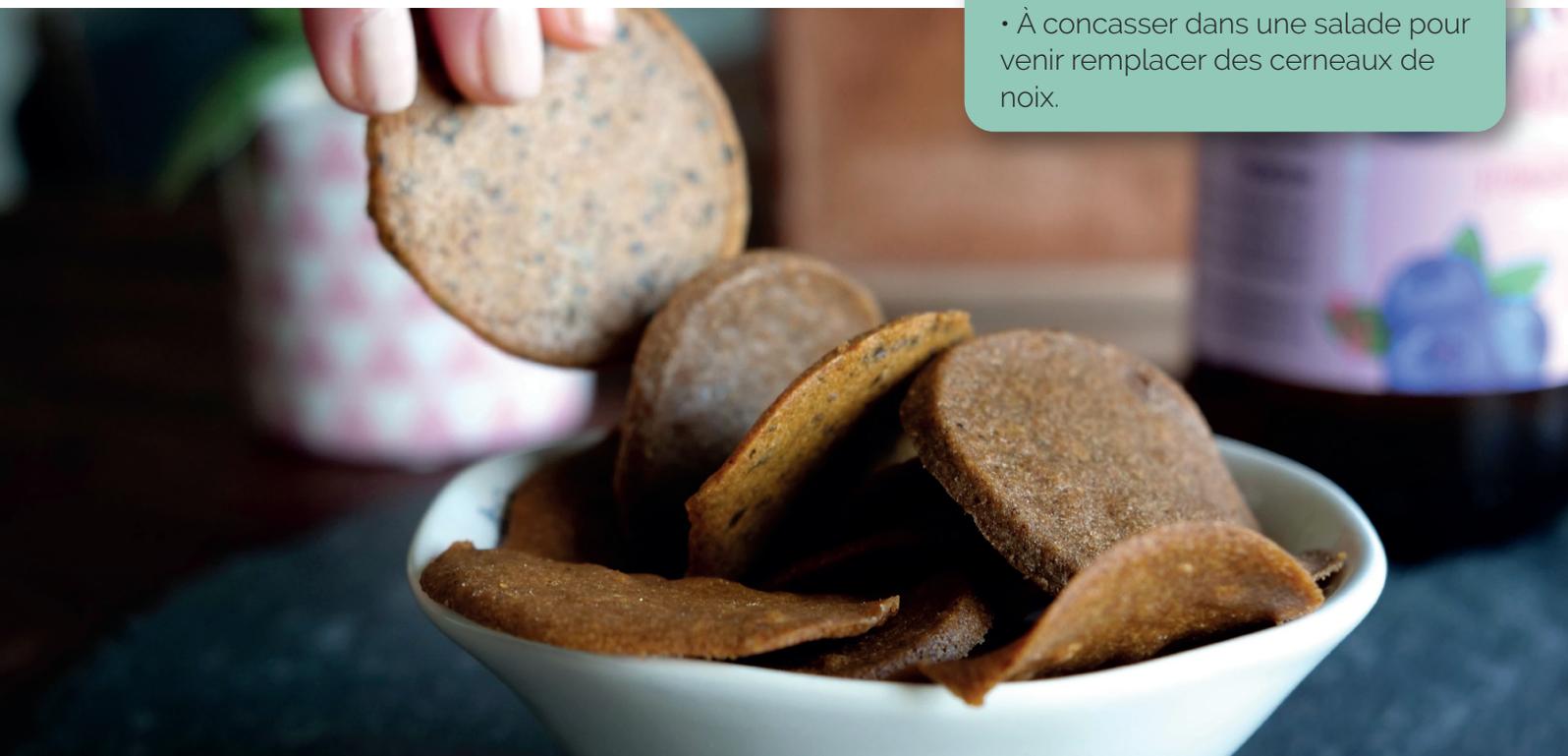
QUELLE DIFFÉRENCE AVEC UNE CHIPS CLASSIQUE ?

La chips de blé noir est une délicieuse alternative aux chips traditionnelles. Comme on l'a dit précédemment, le sarrasin apporte des vertus naturelles qui lui permette d'en faire une collation riche en vitamines et minéraux. Son aspect croustillant et **sa saveur intense** lui permettent de se distinguer des autres chips. La puissance aromatique du blé noir lui donne **un goût unique**. |

Ici **pas de friture, pas d'arômes, ni d'additifs ou de conservateurs**, c'est **un produit authentique fabriqué à partir d'ingrédients bios de qualité** ! Sa texture lui permet d'être dégustée de différentes façons. On vous donne quelques idées pour les savourer à votre manière !

IDÉES DÉGUSTATION !

- À déguster nature lors d'un apéritif ou d'un pique-nique pour garder son goût authentique.
- À dipper avec un guacamole ou un houmous fait maison.
- À accompagner d'un pâté, d'une rilette de la mer, d'un caviar d'aubergine qu'on viendra tartiner sur la chips.
- À concasser dans une salade pour venir remplacer des cerneaux de noix.



DES PRODUITS PRIMÉS



Avec plus de **80 références** en magasin, la biscuiterie propose une gamme étoffée pour satisfaire tous les gourmands.

Son savoir-faire acquis au fil des années et les différentes recettes retravaillées sans relâche avec des techniques sans cesse améliorées ont permis de voir ses produits récompensés **aux Prix Epicures de l'Épicerie Fine pendant 3 années et d'obtenir une médaille de bronze au Concours Général Agricole Paris 2023.**

C'est aussi un lieu de passage recommandé depuis 13 années consécutives par **Le Guide du routard.**

ON RETROUVE EN BOUTIQUE

UNE GAMME SUCRÉE

Biscuits sucrés P'tits Vénètes : nature, noisettes grillées, figue, chocolat et fleur de sel, chocolat banane, aux épices, caramel beurre salé.

P'tit Palet Breton : nature, chocolat.

La Galette au sarrasin : nature, amande et citron, caramel beurre salé.

Breizhichoc - crackers multigraines enrobés de chocolat au lait

Gâteaux Bretons : nature, caramel au beurre salé, citron, framboise.

Cakes : citron, suprême chocolat, noix et miel, rhum raisin, pain d'épices, suprême noisette, quatre quart au sarrasin.

Kouign Amann : Grand format, individuel ou mini kouign.

Pâte à tartiner : framboise, choco-noisettes, mangue, fruit de la passion, mojito, citron, fraise, pomme.

Confitures : framboise, banane chocolat, mûre, abricot, myrtilles, fraise, rhubarbe, mûre-framboise -basilic, mangue-ananas-coco, poire-pomme au cidre, fraise-rhubarbe-thym, pomme-caramel beurre salé, abricot-cacahuète, crème de marron, confiture de lait.

Caramel beurre salé : nature, banane, vanille, café, noix de coco, épices, cacahuète et fleur de sel, noisettes grillées, chocolat et fleur de sel, choco-noisettes.

Confit : confit de chouchen, confit d'oignon au vinaigre de cidre, confit de bière au blé noir, confit de figue aux noix.

UNE GAMME SALÉE :

Biscuits salés P'tits Vénètes : truffe d'été, chèvre & encre de seiche, comté & poivre de Sao Tomé, sardine & betterave douce, fromage et noix, tomate et sésame....

Breizh Toasts - crackers multigraines : nature, tomate basilic, noix de cajou & romarin, curry, cumin, ail & ciboulette, olives noires....

Chips de blé noir : nature, aux algues, au piment d'Espelette, à l'oignon de Roscoff AOP.



DISTRIBUTION & POINTS DE VENTE

Une expérience magasin

S'aventurer dans ce temple de la gourmandise, c'est vivre une expérience qui met tous les sens à rude épreuve. L'odeur qui s'échappe du laboratoire de production donne l'eau à la bouche. La vue sur l'atelier de production plonge les visiteurs dans les coulisses de la biscuiterie en les entraînant dans cette valse de va-et-vient où les maîtres biscuitiers s'affairent pour confectionner des produits tous plus gourmands les uns que les autres.

Un espace de vente de 280m² nous offre un étalage de produits aux étiquettes colorées où le choix des produits devient draconien.

Enfin, plus qu'un lieu de vente, c'est un endroit où l'on partage cette passion de la cuisine et des saveurs **en faisant goûter à chaque visiteur les produits**, en commençant par le traditionnel P'tit Vénètes Authentique, subtil mélange de farine de blé et de sarrasin. **On guide, on conseille, on explique la fabrication des produits et on raconte avec passion cette histoire familiale.**

On peut également retrouver les produits de la biscuiterie dans **plus de 1000 points de vente** sur toute la France, en épicerie fine, comme la Maison Plisson ou La Grande Epicerie de Paris, ainsi qu'en magasins spécialisés dans le bio.

La breizh touch a même conquis l'étranger, puisqu'on peut retrouver ces produits bretons dans **15 pays** : Australie, Belgique, Allemagne, Suisse, Espagne...



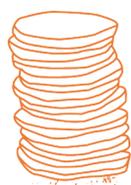
QUELQUES CHIFFRES



15 personnes



80 références à retrouver en boutique



200kg

produits chaque jour

1 boutique
physique



un laboratoire de
production de

400m²



Plus de

1000

points de vente



Vendus dans

15 pays



Récompensé

3 fois

au prix Épicures
de l'Épicerie Fine



Recommandé depuis

13 ans



CONTACT PRESSE

Angéline Pellaud

02 97 62 44 46

communication@biscuiteriedesvenetes.com

Xavier et Mathilde Gicquel

02 97 62 44 43

contact@biscuiteriedesvenetes.com

www.biscuiteriedesvenetes.com

