DOSSIER DE PRESSE 2025

BISCUITERIE DES VÉNÈTES



www.biscuiteriedesvenetes.com

SOMMAIRE

LA BISCUITERIE DES VÉNÈTES 3

NOTRE ADN 4

NOS VALEURS 5

NOS BEST-SELLERS 6

LE KOUIGN AMANN REVISITÉ 7

LE PREMIER CARAMEL AU BEURRE SALÉ MÉDAILLÉ D'OR 8

NOS PRODUITS MÉDAILLÉS 2025 9

DISTRIBUTION & POINTS DE VENTE 10

MÉDIAS 11

CONTACT 12

LA BISCUITERIE DES VÉNÈTES

UNE BISCUITERIE ARTISANALE DEPUIS 2010



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'Ile de Rhuys. 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».

Plus de 80 références qui s'adaptent à tous les modes de consommation

Avec plus de **80 références** en magasin, la biscuiterie propose un panel de produit pour tous les gourmands. Sans gluten, vegan, végétarien, chacun y trouvera son bonheur en se faisant plaisir sans se poser de question.

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'Epicerie Fine pendant 3 années ainsi qu'au Concours Général Agricole.**



«Recommandé depuis 14 années consécutives par le Guide du Routard»

Une gamme sucrée :
Biscuits, confitures, caramels au beurre salé, cakes, Kouign Amann, gâteaux bretons.

Une gamme salée :
Chips de sarrasin, chips de maïs, biscuits apéritifs, toasts.

NOS VALEURS

DU BIO, DU BON ET DU SARRASIN

Forte et fière de **ses valeurs artisanales et éco-responsables** 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% biologiques, sans additifs ni conservateurs** en collaboration avec des acteurs du territoire local pour favoriser le circuit court. Toutes les étapes 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). Ses recettes sont guidées en fonction de la disponibilité des produits et non l'inverse.

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

sans conservateurs

sans additifs

fait maison

NOS BEST-SELLERS





LE BREIZH TOAST MULTIGRAINES
Crackers apéritifs, ces toasts de blé noir bio sont parfaits pour la dégustation de toutes les rillettes, tartinades ou fromage frais. Le Breizh Toast a été recompensé au prix Épicure en 2018.

LE CARAMEL AU BEURRE SALÉ
C'est le seul et unique caramel médaillé d'or au Concours Général Agricole en 2024. Décliné en 12 saveurs, c'est l'incontournable du goûter. Une tuerie… sans additif ni colorant et surtout sans sirop de glucose.





CHIPS DE BLÉ NOIR
Légères et croustillantes, elles sont le résultat d'un mélange de farine de sarrasin, d'huile de tournesol et d'une touche de condiments. Elles sont à déguster accompagnées d'une tartinade, 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.

VU À LA TV

LE KOUIGN AMAN REVISITÉ

Ces petites bouchées artisanales ont affolé les papilles gustatives des visiteurs au Salon International de l'Agriculture 2024. Ce **Kouign Amann revisité** est une spécialité incontournable de la Bretagne !

Le Kouign Amann, le gâteau fabriqué avec «un peu de beurre»

C'est la pâtisserie par excellence à déguster en Bretagne ! Ce gateau fabriqué avec du beurre, du sucre et de la farine est **un incontournable.** Une croûte dorée, croustillante et légèrement sucrée qui contraste parfaitement avec le moelleux de la pâte. C'est riche, généreux et complètement assumé !

Fabriqué de manière artisanale avec «un peu» de beurre, il est **bio, sans additif, ni conservateur.** A déguster légèrement tiédi pour encore plus de gourmandise !



On revisite la traditionnelle pâtisserie bretonne

Si petites mais si gourmandes ! Ces savoureuses bouchées vont vous faire aimer le Kouign Amann. Dans ces cornets, on découvre des minis Kouign Amann **fabriqués artisanalement sans conservateur ni additif**. Des matières premières simples, de qualité et 100% biologiques qui donnent un produit extrêmement gourmand ! Ils sont **fabriqués à la main pour conserver l'authenticité du produit.**

Ces cornets ont fait fureur en 2024 ! Simples à déguster, gourmands et novateurs, ces bouchées **croustillantes à l'extérieur et fondantes à l'intérieur**, sont l'occasion de découvrir une version plus délicate et plus légère du Kouign Amann.

Cette version mini est parfaite à partager ou pas ! Et pour les plus gourmands, ajoutez y du caramel au beurre salé en topping.

LE PREMIER CARAMEL AU BEURRE SALÉ MEDAILLÉ D'OR

En 2024 s'ouvrait la première édition du concours dédié aux crèmes de caramel au beurre salé, lors du Concours Général Agricole organisé pendant la 60ème édition du Salon International de l'Agriculture. La Biscuiterie des Vénètes remportait sa première médaille d'or pour sa crème de caramel bio et artisanale. Ce produit a été l'unique caramel récompensé pour cette édition !

Après plusieurs années de bataille, le caramel au beurre salé a enfin décroché sa place au sein de ce prestigieux concours. Pour cette première sélection, la crème de caramel au beurre salé, s'est vue dotée de la célèbre feuille de chêne en or ! Le jury aura été séduit par « son très bon équilibre en bouche entre les 3 ingrédients, son très bel aspect et sa texture lisse et homogène », sans oublier « son excellent goût en bouche ». Une belle récompense pour ce **caramel artisanal fabriqué avec des matières premières biologiques, sans additif, sans conservateur et surtout sans sirop de glucose !**



PLUS QU'UNE MÉDAILLE, UN SAVOIR-FAIRE RÉCOMPENSÉ

Bien plus qu'une médaille sur un produit, être primé au Concours Génral Agricole c'est la reconnaissance d'un savoir-faire réalisé avec l'exigence de la qualité. Ce sont des années de travail ainsi qu'un projet global qui est mis à l'honneur à travers les valeurs que représentent ce concours. Cette récompense apporte également aux consommateurs un indicateur gage de confiance et de qualité.

La Biscuiterie des Vénètes ne fait que confirmer sa ligne de conduite depuis maintenant plusieurs années : manger mieux et manger sain avec des produits bios et bons !

Une récompense qui vient honorer le fruit d'un travail minutieux et investi depuis plusieurs années.



NOS PRODUITS MÉDAILLÉS 2025

Son palmarès s'étoffe avec deux nouvelles médailles d'or qui viennent récompenser sa confiture de lait et sa crème de marrons présentées au Concours Général Agricole Paris 2025. Des récompenses qui confirment une nouvelle fois la qualité de ses produits.

PREMIÈRE MÉDAILLE POUR LA CONFITURE DE LAIT

Ce produit d'Amérique du Sud appelé Dulce de Leche, que la Biscuiterie a décidé de revisiter, est un délice. Et c'est une nouvelle fois un pari gagné puisque celle-ci a décroché une médaille d'or au Concours Général Agricole Paris 2025. Son jury a apprécié sa couleur élégante qui donne envie de la déguster. Il a été conquis par son odeur, sa texture souple et onctueuse ainsi que l'équilibre, parfaitement maîtrisé, entre le lait et le sucre.



UNE CRÈME DE MARRONS DE NOUVEAU MÉDAILLÉE

Déjà médaillée de bronze en 2023, la crème de marrons reçoit cette année une médaille d'or.
Cette première récompense en 2023 a été un exercice riche d'expérience pour retravailler la recette avec l'objectif d'atteindre cette ultime récompense, la médaille d'or ! Et c'est chose faite avec cette recette validée par le jury ! Un produit bio fabriqué artisanalement sans conservateur et sans additif. Les jurés auront été séduit « par son très bon équilibre en saveurs, en sucre et en châtaigne. ». En bouche, c'est une « explosion de saveurs » !



DISTRIBUTION & POINTS DE VENTE

Une expérience magasin

On peut retrouver les produits de la Biscuiterie des Vénètes dans sa boutique située au Hézo, sur la Presqu'île de Rhuys, dans le Morbihan (56).

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 entrainant 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 ces produits 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...

ILS PARLENT DE NOUS



REVUE DE PRESSE
DU SIA 2024

REPORTAGE FRANCE 3
8 février 2024

REPORTAGE FRANCE 3
26 février 2024

Passage sur 66 mn
25 février 2024

Direct BFM TV
28 février 2024

Direct RTL
29 février 2024

Je découvre les différents reportages



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