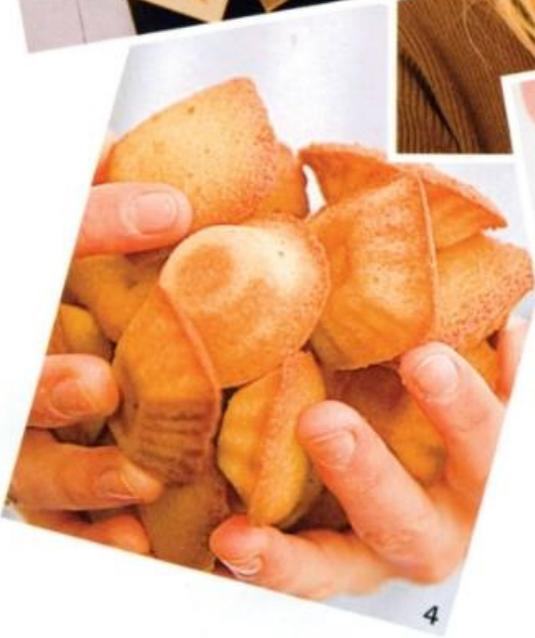


Délicat de gourmandise

Sec, moelleux ou meringué,
le biscuit sous ses plus
fines coutures a trouvé
son maître dans une
maison étonnante
au cœur du Cotentin.

Texte Pierrick Jégu.
Photos Laurent Grandadam.





1. Les envois par correspondance sont très nombreux.
2. Il n'y a pas d'âge pour cracquer sur ces délicieuses gourmandises.
3. Côte laboratoire, le travail ne manque pas, ni l'enthousiasme !
4. Pas de doute, les petits fours financiers remportent tous les suffrages auprès des gourmands.
5. Il n'est pas rare de faire la queue jusque dehors pour se faire ravitailler !

Il faut le voir animer sa boutique, parler avec les mains, il faut le voir déambuler dans cet endroit qu'il a façonné de son imagination, il faut le voir accueillir, conseiller, étreindre son monde de toute sa bonhomie, de toutes gentillesse et de tout son métier... Entre un «Bonjour messieurs-dames, prenez un petit gâteau en entrant» quasiment impératif, et un classique «Vous êtes ici chez vous», voire un «S'il faut remplir votre coffre, on vous le remplit», Kevin Burnouf ne ménage pas sa peine pour incarner les lieux. Ça, c'est le côté folklore de la Maison du

Biscuit, comme cette façade tendance Far West, ce décor de broc' et de bois clair, ce pianiste de cire qui envoûte le «saloon» de thé de ses ritournelles préenregistrées... Mais, au-delà de la tchatche de son maître et de ses appareils ornementaux, la maison possède bien d'autres arguments à faire valoir. Si l'on se presse à sa porte tous les jours et encore plus le week-end, en provenance des environs ou de beaucoup plus loin, c'est avant tout pour ses célèbres biscuits. Arrière-petit-fils, petit-fils et fils de boulangers et de pâtisseries, Kevin Burnouf a tout natu-

rellement suivi la vocation familiale, après avoir appris le geste au contact de son père et de différents pâtisseries. En 1990, déjà dans le métier depuis longtemps, son père Marc crée la Maison du Biscuit. A l'époque, installé dans un petit atelier, il se débrouille avec son épouse. Ils fabriquent l'après-midi et font les marchés de la région le matin... En 1995, sur un coup de foudre, il achète une ancienne «Laiterie-fantôme» à Sortosville-en-Beaumont, point anodin sur la carte du Cotentin. Il la réaménage de fond en comble et se sédentarise. Le bouche à oreille suit et le public

aussi ! Depuis, les biscuits s'arrachent et partent aux quatre coins de France et d'Europe garnir les étagères d'épicerie très fines. Un miracle ? Non, du travail bien sûr, du savoir-faire aussi, de la passion surtout. Souvent ordinaire, avalé à la va-vite, le biscuit trouve ici ses lettres de noblesse grâce à une équipe de 15 personnes œuvrant au laboratoire ou en boutique. Le patron est là, au four et au moulin, supervisant la fabrication, bricolant ses machines, motivant ses troupes, bichonnant son public. En tout, douze sortes de gâteaux sortent chaque jour de ce laboratoire, autant de classiques réinterprétés et de recettes imaginées par Marc et Kevin Burnouf. Les premiers employés arrivés sont sur le pont dès 4 heures du matin pour préparer les pâtes et commencer la fabrication... Pas question de travailler sur stock, mais bien en flux tendu pour garantir une fraîcheur irréprochable... Et quand la plupart des biscuiteries se concentrent sur les biscuits secs, celle de Kevin Burnouf se

distingue en se diversifiant sur les trois grandes familles de gâteaux : les secs, les moelleux, bien plus compliqués à réussir, et les meringués. Les vedettes de la Maison du Biscuit ? Les petits fours financiers – qui ont véritablement fait sa réputation –, les sablés diamant, les tuiles aux amandes, les sublimes palets fins aux amandes, les tuiles au chocolat « maison », les doigts de dame, les rochers coco, les cakes et bien d'autres petits délices

encore... Tout est bon et d'une sincérité sans faille ! Un hasard ? Pas vraiment, mais bien la volonté de suivre, coûte que coûte, une démarche 100% artisanale, nullement entravée par l'utilisation de machines, qui facilitent l'ouvrage bien plus qu'elles ne le dénaturent. « Ici, tout est au beurre ». C'est marqué en toutes lettres sur la porte qui sépare le magasin des coulisses. La qualité des biscuits passe par là, bien sûr, mais aussi par la



Ambiance un peu loufoque dans le salon de thé qui ressemble plus à un bar de western qu'à une échoppe normande !



finesse des recettes et de leurs dosages, par les trouvailles du biscuitier, par la précision du geste, des cuissons, des réglages. Elle passe aussi immanquablement par une sélection ultra-pointilleuse des matières premières, comme ces excellentes farines issues de blé de la région, fruits de longues heures de mise au point avec un meunier, ou encore, pour la fabrication des financiers, ces délicieuses amandes d'Espagne, plus petites mais bien plus goûteuses que les grosses de Californie. Alors que l'industrie déploie toute une armada de produits capables de favoriser le moelleux, les arômes

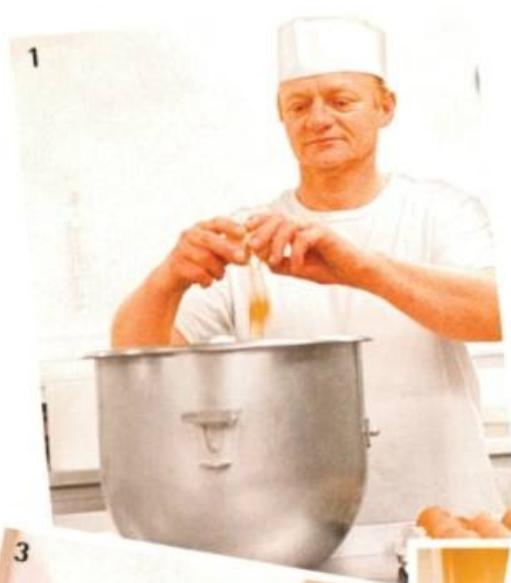
ou la conservation, Kevin Burnouf préfère trouver des astuces via des procédés totalement naturels. Exemple : l'utilisation du miel et de la pulpe de pomme (ou d'abricot) dans l'élaboration des financiers. Le premier leur donne du goût et permet d'allonger leur durée de conservation (plus d'un mois), la seconde leur confère un moelleux incomparable. Résultat, ils sont superbes, totalement artisanaux, et ne doivent rien aux « poudres de perlimpinpin » de l'industrie. La famille Burnouf carbure au bon sens, à ses souvenirs d'enfance, à ses passions et n'en finit pas de répéter une de ses

maximes préférées : « Continuez de m'accorder votre confiance ». Tant que les petits fours financiers auront ce goût, il n'y aura pas de problème Monsieur Burnouf !

La Maison du Biscuit :
50270 Sortosville-en-Beaumont.
Tél : 02.33.04.09.04

www.maisondubiscuit.fr. Possibilité de commander par correspondance.

A partir de 7,50 € la boîte de 550 g.



1. La qualité des biscuits réside entre autres dans un vrai artisanat.

2. Pour ces mini-financiers, Marc Burnouf a trouvé des astuces naturelles qui leur donnent moelleux et longue conservation.

3. Mettre la main à la pâte n'est pas un vain mot dans cette maison !

4. Des truffes, des palets, des tuiles... La liste est longue. Et le travail commence à l'aube, fraîcheur oblige.

5. Marc Brunouf n'hésite jamais à aider ses clients à remplir leur panier !

