

LA MAISON
DU BISCUIT
DEPUIS 1903

LE GOÛT DE L'EMERVEILLEMENT

ÉDITION N°1

Biscuitiers depuis 5 générations en Normandie

« Vous venez de passer un moment dans notre palais de la gourmandise, nous espérons que votre escapade aura été à la hauteur de vos attentes. Afin de poursuivre la découverte, nous avons imaginé ce journal rétro pour vous parler de La Maison du Biscuit, de ses secrets de fabrication, de ses projets à venir, le tout accompagné d'infos pour partager encore et toujours avec vous, nos clients gourmands/gourmets, qui nous faites confiance, et nous vous en remercions. A bientôt ».

Kévin, Marc et Carole BURNOUF,
ainsi que toute l'équipe
de la Maison du Biscuit.



« Si ton grand-père pouvait voir ça, il serait fier du chemin parcouru ! »

Marc Burnouf, ravi de voir qu'il a réussi à transmettre le témoin de la passion du métier avec succès à son fils Kévin, 5^{ème} génération de biscuitiers dans la famille Burnouf.



LA SAGA DES PÂTISSIERS PASSIONNÉS

BURNOUF de père en fils,
mais les femmes de la maison
ne sont jamais bien loin !

Depuis 5 générations, la famille
BURNOUF est fière de perpétuer le
savoir-faire ancestral.

Tout commence en 1903... à La-Haye-du-Puits

Paul Burnouf, l'arrière-arrière-grand-père, crée sa boulangerie et élabore de nombreuses recettes, dont la fameuse brioche, qui aujourd'hui encore, est fabriquée pour les clients du dimanche. Puis son fils Maxime reprend l'affaire familiale à l'entre-deux-guerre. Il livrera notamment quelques magasins dépositaires en voiture à cheval et accroît la réputation de l'entreprise.

La 1^{ère} fabrique de biscuits en 1940

Avant la guerre, le grand-père, se prévenant lui aussi Maxime, avait repris l'affaire mais la guerre éclate... Il part au front et à son retour de captivité il relance l'affaire, se refait une solide réputation et crée La Biscuiterie du Cotentin avec sa femme « Mamie Patache ».

Tout n'a pas toujours été facile !

En 1960, c'est au tour de Marc, 19 ans fils de Maxime, de reprendre l'affaire familiale. Mais après plus de 20 ans aux commandes, un associé aux antipodes de sa vision du métier le fera quitter la biscuiterie du cotentin, ce qui l'obligera à repartir de zéro ! En 1990, avec sa femme Carole, il crée La Maison du Biscuit. Pour se faire connaître, ils sillonnent les marchés de la région et font découvrir leurs biscuits dont tous raffolent rapidement ! Installé à St-Sauveur-le-Vicomte, leur local devient vite trop petit et c'est ainsi qu'ils arrivent à Sortosville-en-Beaumont, suite à l'achat d'une laiterie laissée à l'abandon et qu'on a bien voulu leur vendre le prix d'une grange !



La rue des Docteurs Burnouf est née

Le travail, la qualité des produits et leur motivation étant, le succès est au rendez-vous. Les années passent, les gourmands se pressent de plus en plus nombreux et en 2010, le constat est sans appel : il faut pousser les murs ! C'est alors que Marc, qui était retombé par hasard quelques années auparavant, sur une vieille photo de la boulangerie de son arrière-grand-père Paul et sur une photo de la rue commerçante de La-Haye-du-Puits de l'époque sait que la solution est là devant ses yeux... Accompagné de professionnels hors-pair, il va travailler à la création d'une rue à l'ancienne. La rue des docteur Burnouf est née !

120 ans plus tard, Kévin ouvre encore un autre chapitre

Une fois encore il faut pousser les murs... Kévin conçoit un projet d'agrandissement des ateliers car les gourmands viennent à la boutique, mais sont aussi de plus en plus nombreux à vouloir commander en ligne, pour eux aussi goûter à la magie des biscuits Burnouf !

Et après...

Il vous faudra revenir pour voir le résultat, mais sans nul doute que cette formidable saga a encore de longues et belles années à venir et tout ça, c'est grâce à vous ! Alors merci aux gourmands/gourmets qui font de La Maison du Biscuit ce qu'elle est devenue ! Une adresse devenue incontournable en Normandie.



Le petit mot de Kévin

*« Le biscuit est complexe
à mettre au point,
cela doit être une alchimie
parfaite entre goût,
présentation et conservation ».*



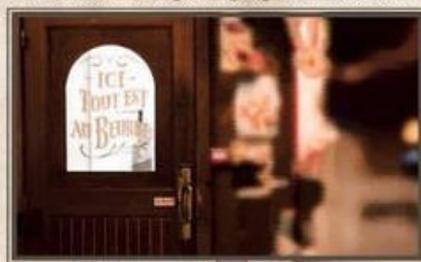
PAS DE POUDRE DE PERLIMPINPIN DANS NOS BISCUITS !

Dans les coulisses
de la fabrication

Vous sentez cette odeur de beurre...
cette odeur incomparable ?

Et où car pour faire de bons produits,
pas de secret... il faut de bonnes
matières 1^{ères}. Pour arriver à ce résultat
et le maintenir dans le temps, la recette
est simple : oeufs, farine, beurre et autres
ingrédients entrant dans la composition
de nos biscuits, sont aussi locaux et
naturels que possible et proviennent en
majorité du terroir normand, auprès de
professionnels qui partagent cette même
passion de la tradition. Un gage de qualité
et de bon ! Et cerise sur le gâteau ! (et oui
le jeu de mots était tout trouvé...) Pour
garantir la durée de vie de ses produits,
La Maison du Biscuit utilise des
« conservateurs naturels » tels que le miel
(fourni par un apiculteur de La Manche)
ou encore de la compote de pommes !

Vous comprenez maintenant pourquoi
nos durées de conservation sont
relativement courtes... Normal, non !
Mais c'est aussi pour ça que c'est si bon...



LE SAVIEZ-VOUS ?

5 tonnes de matières
premières sont utilisées
les jours d'été pour satisfaire
les nombreux gourmands/
gourmets qui viennent
à La Maison du Biscuit dont

- 1 tonne de beurre
- 1 tonne de farine
- 2,5 tonnes
de sucre



RECETTE DU FLAN À LA FRAMBOISE

Le flan, c'est le bébé des gâteaux
pâtisseries. Bien réalisé, c'est un régal pour
Kévin BURNOUF qui nous offre sa recette
de saison !

Pour un moule à manquer Ø22 cm (8 pers.)

- 1/ Dans une casserole mettez à bouillir à feu
doux 1 litre de lait entier et 150 g de sucre.
- 2/ Pendant ce temps, dans un saladier,
mélangez 150 g de sucre et 80 g de poudre
à flan (mélangés ensemble pour éviter les
grains). Puis, ajoutez et fouettez jusqu'à ce
que le mélange blanchisse les 12 jaunes d'œufs.
- 3/ Lorsque le lait commence à bouillir,
versez-en environ la moitié sur le mélange
blanchi puis mélangez.
- 4/ Ensuite, remettez le tout dans la
casserole et portez sur le feu doux sans

cesser de remuer au fouet jusqu'à ce que le
mélange épaississe.

5/ Vous pouvez maintenant verser et
étaier la crème dans le moule à manquer et
déposer les framboises froides sur le dessus
en les enfonçant très légèrement.

6/ Enfournez aussitôt au four (ventilé
idéalement) à 180° pour 30 à 45 minutes.

LES INGRÉDIENTS

- 1 litre de lait entier,
- 300 g de sucre,
- 80 g de poudre à flan,
- 12 jaunes d'œufs,
- 250 g (minimum) de framboises.

L'astuce de Kévin

« Je raffole des flans sans pâte !
Pour cela je fais fondre un peu
de beurre, puis j'en étale une
première couche au pinceau
avant de déposer mon moule
au congélateur. 5 minutes plus
tard, j'étaie une seconde couche
de beurre, toujours au pinceau,
avant de fariner mon moule.
Je laisse mon moule au
congélateur en attendant
de faire mon flan. »

9 000 RÉFÉRENCES D'ÉPICERIE FINE

Chacun y trouvera
assurément son bonheur !

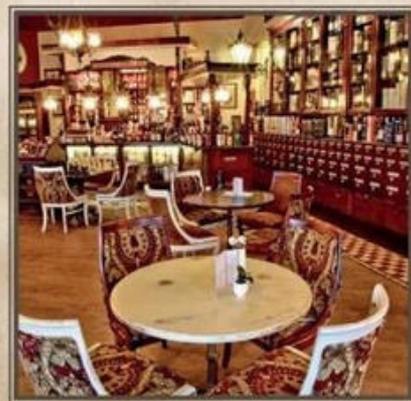
Thés, cafés, confitures, terrines et
autres produits locaux et d'épicerie
fine garnissent les étals à l'ancienne.
Carole BURNOUF, épouse de Marc
et maman de Kévin, mais aussi
cheffe d'orchestre hors pair, est la
grande prêtresse de la boutique.
Admirablement entourée de son
équipe, elle est aux commandes de
9 000 références et de plus de 200
variétés de whiskies proposés à la
clientèle. De quoi contenter chacun
selon ses préférences !



UNE PAUSE GOURMANDE AU SALON DE THÉ

Un moment suspendu
dans le temps !

Confortablement installés dans ce décor
« so british », le temps s'arrête et vous
profitez de ce moment. Laissez-vous
emporter par la magie des lieux. Oups... le
temps file... vous aviez oublié de regarder
le cadran de votre montre n'est-ce pas !!!



CHUTTTT...
ON NE VOUS
A RIEN DIT !

« Nous avons
envie de partager
avec vous la célèbre
recette de notre chocolat chaud
servi au salon de thé

-1 litre de lait entier (évitez le lait créme et
demi-crème car dans ce cas le chocolat
n'est pas aussi onctueux)

-120 gr de pépites de pur cacao

-3 cuillères à café bombées de sucre

NOTRE SECRET : afin d'obtenir le chocolat
mousseux (léger) et crémeux servi au salon
de thé, nous portons le tout à ébullition au
moyen de la canne vapeur de notre machine
à café, c'est plus difficile à la maison... mais
c'est aussi pour ça que notre chocolat chaud
servi et dégusté au salon de thé a ce goût
incomparable !

bonne dégustation !

LA MAISON DU BISCUIT S'AGRANDIT !

La fierté du chemin parcouru
Malgré la crise liée à l'épidémie de Covid-19, rien n'arrête la Biscuiterie de Sortosville-en-Beaumont. Il faut dire que durant cette période, l'essentiel de ses ventes s'est fait sur internet. Pas moins de trois à quatre cent commandes parfois réalisées quotidiennement !



Résultats : aujourd'hui la petite fabrique installée depuis 1995 à Sortosville-en-Beaumont est arrivée à complète saturation.

Mais pas question pour Kévin BURNOUF, 5^{ème} génération, de délocaliser la fabrication des célèbres biscuits Normands ; même s'il faut déplacer des montagnes il le fera !

Et, il l'a fait ! 45 000 m³ de terre ont été évacuées afin de construire un atelier flambant neuf. L'usine actuelle sera quant à elle dédiée à la préparation de commandes internet.

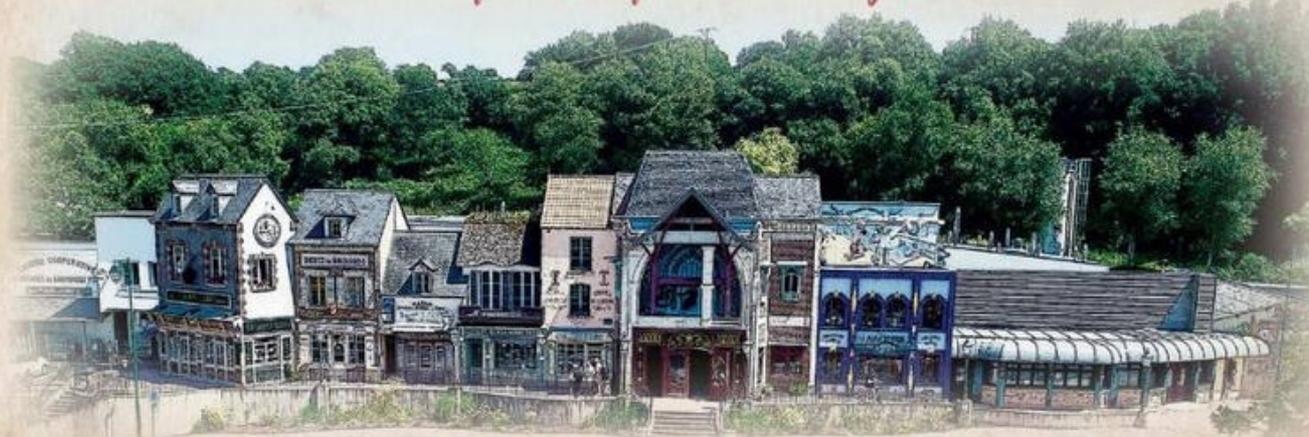
Si vous creusez un peu plus cette question auprès de Kévin, il vous avouera certainement avoir réservé une bonne partie pour encore agrandir la boutique* devenue étroite les jours de forte affluence... Mais chut ! C'est un secret !



* Des esquisses ont déjà été crayonnées...
Alors qui sait !

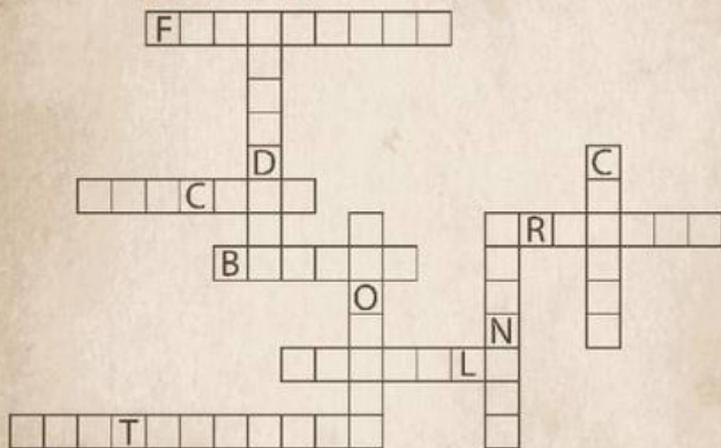
UNE HISTOIRE DE SAVOIR-FAIRE

« Depuis 5 générations, nous sommes fiers de faire pendurer l'esprit de la famille Burnouf dans chacun de nos biscuits. Cette exigence et cette vision artisanale du métier sont notre marque de fabrique et notre héritage familial. »



Au plaisir de vous revoir bientôt chez nous !

À VOUS DE JOUER



Les mots à placer sont : PHANCIER / ALANDIER / BISCUIT / BEURRE / BROWNIE / CHOCOLAT / SORTOSVILLE / BURNOUF / BRIOCHE / COOKIE

**LA MAISON
DU BISCUIT**
DEPUIS 1903

Hameau Costard - 50270 Sortosville-en-Beaumont
02 33 04 09 04
contact@maisondubiscuit.fr
OUVERT 7J/7



Retrouvez vos biscuits préférés,
en les commandant sur notre site internet :
www.maisondubiscuit.fr