

LA MAISON
DU BISCUIT
DEPUIS
1903

DÉLIT DE GOURMANDISE

ÉDITION N°2

Biscuitiers depuis 5 générations en Normandie



A une heure où la plupart des gens dorment encore, à la Maison du Biscuit on s'active pour lancer les premières fournées de biscuits. Toutes seront vendues dans les prochaines 24h, pour le plus grand bonheur des clients, franchissant en nombre la porte du magasin : véritable palais de la gourmandise situé sitôt devant la fabrique.

Après avoir allumé le long four d'où sortiront les biscuits iconiques de la marque, l'équipe de pâtisseries emmenée par Kévin BURNOUF, 5^{ème} génération, lance simultanément une multitude de biscuits en fabrication : petits cakes, amandines, madeleines, ou bien encore doigts de dames, sur lesquels nous avons choisi de nous attarder ci-après.

Il faut dire que cette petite meringue dressée en forme de doigt et largement recouverte de noisettes du piémont, mérite tant par son histoire que par son goût notre attention !

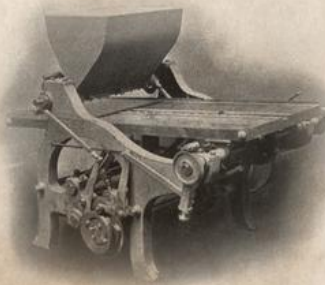
C'est Maxime BURNOUF, grand-père de Kévin qui crée ce petit biscuit. A la sortie de la seconde guerre mondiale, il est difficile de trouver du beurre pour les fabrications. Grâce à un ami pâtissier, Maxime obtient un ticket de rationnement pour 100 kilos de sucre et 100 kilos de farine. Avec des œufs trouvés dans les fermes voisines, il met au point dans son petit laboratoire improvisé des recettes gourmandes et pour lesquelles il faut peu d'ingrédients... Les doigts de dames restent depuis une friandise toujours autant appréciée.

Toujours fabriqués aujourd'hui comme en 1946.

Il est vrai que les vieilles machines tranchent dans le laboratoire flambant neuf de la Maison du Biscuit. Mais Kévin pourra vous assurer que c'est aussi grâce à ces anciennes technologies que la biscuiterie préserve le goût inchangé de ses biscuits depuis 1903.

L'expression « C'est dans les vieux pots que l'on fait les meilleures confitures » prend ici tout son sens.

Enfin, après un bref refroidissement, les biscuits sont conditionnés à la main avant d'être étiquetés et mis en rayon dans la journée.



DU LAIT AUX BISCUITS !

Difficile d'imaginer que le lieu que vous venez de visiter est une merveilleuse création contemporaine, née d'une idée hasardeuse et imaginée de toute pièce par Alain TARDIF notre décorateur. Mais avant d'être le second site touristique de la Manche après le Mont St Michel, le bâtiment était une laiterie !

Créé en mars 1931, la petite laiterie devient au fil des années une laiterie star du canton avec jusqu'à 23 000 000 de litres traités et 5 000 tonnes de crème fabriquée en 1982, couvrant environ 7% de la demande nationale.

A la fin des années 80, les petites laiteries sont délaissées au profit de grands centres de transformation et la coopérative de Sortosville-en-Beaumont disparaît, puis tombe dans l'oubli.



C'est en 1995 que Marc et Carole BURNOUF s'intéressent à la laiterie devenue une friche industrielle. Il faut dire qu'ils sont à la recherche active d'un local pour fabriquer leurs biscuits depuis qu'ils ont redémarré leur activité sur les marchés en 1990, après que Marc ait dû quitter son ancienne biscuiterie suite à une association infructueuse.

Le bâtiment, idéalement situé sur la route de Barneville-Carteret, devient un tremplin pour la petite entreprise. La première année d'ouverture du magasin permet de renflouer les caisses grâce à un chiffre d'affaires en augmentation de 100% !

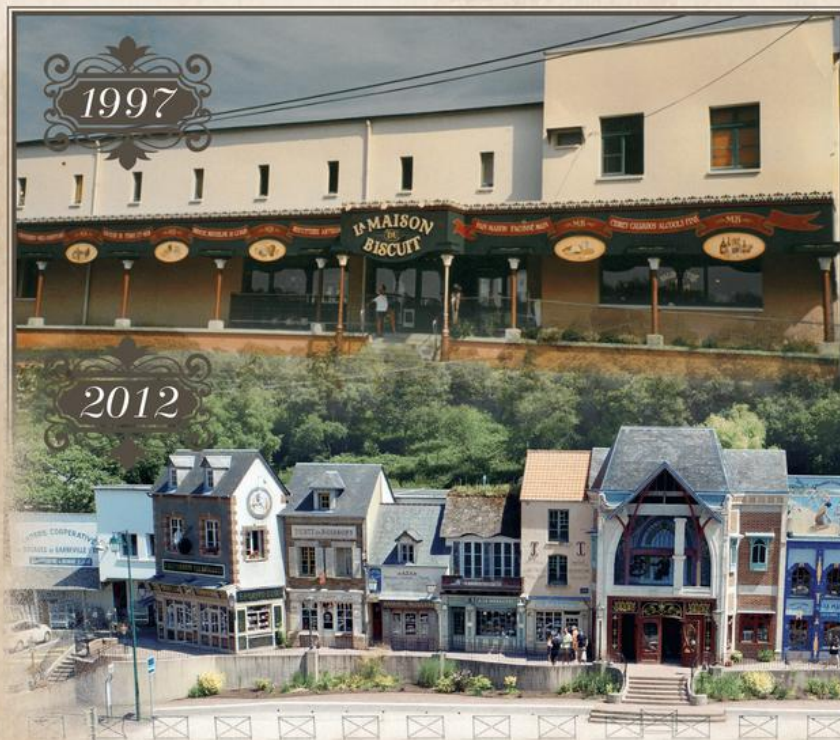
Une ancienne carte postale du bourg de la Haye-du-Puits et de la boulangerie BURNOUF en 1903, va donner l'idée à Marc et Alain TARDIF de reproduire la vieille façade dans le magasin, afin d'y présenter le pain fabriqué 3 fois par semaine.

Cette idée était la bonne ! Marc et Alain décident de réaliser par la suite une multitude d'autres décors venus



d'un autre temps, pour le plus grand plaisir des clients qui en redemandent. En 2010, face au succès de la Maison du Biscuit, il faut agrandir le magasin devenu trop petit au fil du temps et de l'affluence grandissante.

Le projet s'arrête sur une rue à l'ancienne, qui cachera la vieille façade de la laiterie. Formidable création qui depuis plus de 10 ans maintenant continue à surprendre les nouveaux clients qui, sur les conseils d'amis, de la famille ou d'une connaissance, viennent découvrir la Maison du Biscuit.



LA MAISON DU BISCUIT

DEPUIS
1903

N'INVITEZ PAS BOB DYLAN À NOTRE SALON DE THÉ !



Figurez-vous que Bob Dylan n'a pas que du goût dans la chanson, il aime aussi les meubles victoriens.

Lorsque la Maison du Biscuit décide en 2010 de s'agrandir, il est grand temps également de lui offrir un nouveau salon de thé. La vingtaine de places dans l'alcôve dégustation ne suffisait plus à rassasier les clients toujours plus nombreux à vouloir profiter d'un bon chocolat chaud maison.

L'idée d'un nouveau décor est toute trouvée lorsque la Maison du Biscuit entend parler de meubles d'une ancienne pharmacie victorienne vendus par un brocanteur du Nord de l'Angleterre. Après une brève visite : Affaire conclue ! Le brocanteur encaisse un acompte et propose avec grande cordialité (culture anglaise oblige) de garder le mobilier, le temps que la biscuiterie finisse sa construction.



Quelques mois plus tard, c'est par des indiscretions que la Maison du Biscuit apprend qu'un brocanteur serait en affaire avec un célèbre chanteur sur un ensemble d'officine. Stupéfaction ! C'était sans compter sur des usages et coutumes britanniques bien différentes de la France. Bob Dylan qui passait là, avait fait une surenchère au brocanteur. Il avait donc conclu une nouvelle fois un deal et ne perdait certainement pas au change.

Un juge de proximité, quelques arrangements et un rapatriement à la hâte plus tard, la Maison du Biscuit installe dans son nouveau salon de thé les fameux meubles et y propose une somptueuse et abondante cave de 180 whiskies.

Seul grand drame : les magnifiques bocaux en verre soufflé remplis de vieux médicaments aux noms les plus farfelus seront restés bloqués en douane et ne pourront pas parachever cet ensemble, qui aurait aussi pu trôner dans une des demeures du chanteur à l'harmonica.

LA RECETTE GOURMANDE DE KEVIN BURNOUF

« Lorsque les beaux jours arrivent, au retour d'une balade en famille, ma femme et ma fille me réclament de bonnes crêpes. C'est un bon moyen de terminer une journée de loisir. Cette recette, je la tiens de ma grand-mère qui laissait le soin à mon grand-père de réaliser de bons biscuits, tout en excellant de son côté dans l'art des crêpes et des galettes.

Voici son secret ! »

Dans un récipient, mettre :

- 250 g de farine
- 4 œufs
- 1 pincée de sel
- 25 g de sucre
- 250 g de lait

Mélanger le tout au fouet afin d'obtenir une pâte bien lisse. Ensuite, ajouter progressivement en fouettant, afin d'obtenir une pâte suffisamment liquide :

- 400 g de lait
- 100 g d'eau

Et, terminer par :

- 100 g de beurre fondu
- 1 quantité suffisante de rhum

Laisser reposer la pâte 2h, couverte d'un linge, avant de lancer la cuisson des crêpes.



LE SAVIEZ-VOUS ?

La plupart des fruits contiennent des antioxydants naturels.

C'est d'ailleurs en partie pour cela qu'il est préconisé d'en manger cinq par jour.

À la Maison du Biscuit, nous utilisons ce que la nature nous offre :

Pour conserver nos financiers, nous incorporons de la compote de pommes et pour nos brownies de la purée d'abricot.

Ainsi nos biscuits peuvent rester moelleux plus longtemps et ce sans ajout des fameux « E... » qui intoxiquent notre santé et celle de nos enfants.

Petit plus, cela apporte une certaine fraîcheur en bouche au moment de la dégustation de nos moelleux !

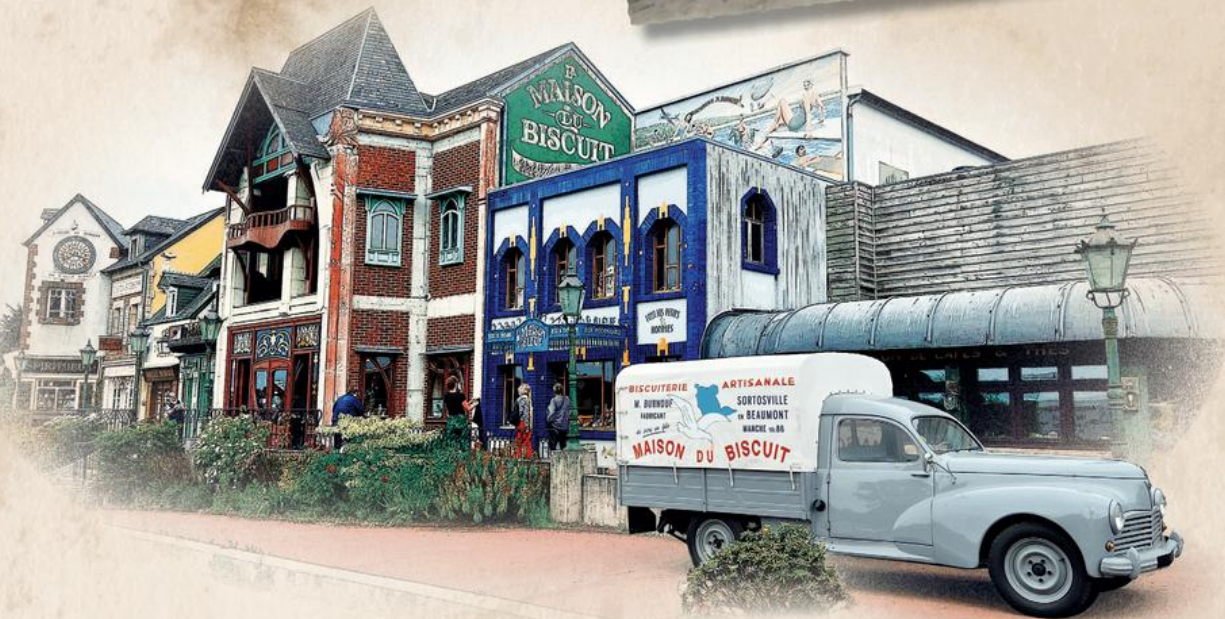


JAMAIS 203 !

Lorsqu'il faut renouveler la petite camionnette de livraison devenue obsolète au fil des années, la Maison du biscuit fait le choix d'un nouvel utilitaire : une 203 de 1949 !

Il faut dire que le grand-père Maxime en possédait déjà une dans les années 50 pour livrer les épiceries de la région. A cette époque la petite biscuiterie commençait à se faire une réputation dans de nombreuses communes du canton.

En 1903 déjà, l'arrière-arrière-grand-père, Paul, livrait à cheval des dépôts et étals en brioches dominicales : gâteau bien beurré et légèrement poivré, qui avait fait sa renommée. La brioche est toujours fabriquée aujourd'hui, le poivre en moins, et ce tous les dimanches - Pensez à la réserver !



Au plaisir de vous revoir bientôt chez nous !

À VOUS DE TROUVER

Qu'est-ce qu'une
gâche de Normandie ?

- Une brioche
- Une boulangerie
- Une boulangère
- Une baguette

Quel biscuit italien
est fait à base d'amandes ?

- Le mantecao
- L'amaretti
- Le panettone
- Le pandoro

À part le chocolat,
quel est l'autre ingrédient
principal du brownie ?

- Du kirsch
- De la meringue
- Des noix
- Du café

Avec quelle épice,
fabrique-t-on
les traditionnels biscuits
de Noël ?

- Le curcuma
- Le paprika
- La cannelle
- Le gingembre

**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