

LA MAISON  
DU BISCUIT  
DEPUIS  
1903



# PARTAGES ET GOURMANDISE



ÉDITION N°3

Biscuitiers depuis 5 générations en Normandie



Avant de franchir la porte de notre palais de la gourmandise pour la 1<sup>ère</sup> fois, imaginiez-vous y trouver tout ce que vous avez pu y découvrir ? Notre journal rétro est l'occasion, à chaque numéro, de partager avec vous les histoires et anecdotes qui font de La Maison du Biscuit ce lieu où chaque détail a son importance, et qui va vous faire vivre un moment hors du temps, où les empreintes de l'histoire familiale restent génération après génération !

Bonne lecture et merci de votre visite.



## C'EST PAS VERSAILLES ICI !

La Maison du Biscuit invitée au Palais de l'Élysée...

C'est dans le cadre de l'Exposition du Fabriqué en France que La Maison du Biscuit a eu l'honneur d'être sélectionnée pour présenter vos biscuits manchois pendant 2 jours aux visiteurs de ce salon aux valeurs si importantes à nos yeux. Nous étions donc fiers de représenter le département de La Manche dans ce cadre exceptionnel de la salle des fêtes du Palais de l'Élysée, où le vernissage de cette exposition forte de sens s'est déroulée en présence du Président de la République. L'histoire ne dit pas si ce dernier a aimé les biscuits de Sortosville-en-Beaumont... mais lors de votre prochaine venue à La Maison du Biscuit, n'hésitez pas à interroger Kévin... Il vous parlera de ce moment avec délectation !



## Passage de témoin

**Dans la famille  
Burnouf, je demande  
le fils !**

Kévin a fait ses premiers pas entre les murs de La Maison du Biscuit, où ses parents lui ont transmis la passion qui les anime. C'est donc tout naturellement qu'il a suivi leurs traces en devenant biscuitier à son tour !

Aujourd'hui à la tête de cette institution manchoise (manchote diront les gens du coin !), il porte beaucoup d'attentions à tous ces petits détails qui sont l'âme de l'entreprise familiale.

Si vous échangez avec lui, il vous parlera sans nul doute de celles et ceux qui ont rendu cette aventure possible...



## Le petit mot de Kévin

« Une photo jaunie sur le coin de mon bureau en forme de rappel quotidien pour moi : celle de la biscuiterie de mon grand-père à l'immédiat après-guerre.

Presque 80 ans plus tard, j'aime à imaginer si Maxime, mon grand-père revenait...

Je pense qu'il serait surpris de voir que nous fabriquons toujours les biscuits qu'il avait imaginé et qu'il serait fier de voir que notre histoire familiale continue encore aujourd'hui.

C'est magique, non ? »



## LE DIABLE SE CACHE DANS LES DÉTAILS

Paul Burnouf, arrière-arrière-grand-père de Kévin, avant de devenir boulanger puis biscuitier, a été chef meunier au Moulin Ferey à Saint-Sauveur-le-Vicomte.



C'est à cette époque que Monsieur Ferey lui propose de lui financer du matériel pour ouvrir une boulangerie à La-Haye-du-Puits et d'y installer, en plus de l'activité boulangère, une activité de graineterie où il pourra également y vendre les farines « Ferey ».

Sacré bonhomme ! D'ailleurs l'histoire raconte que Paul Burnouf, avait la force de porter un sac de 50kg de farine sous chaque bras !



Ce lien d'importance avec la famille Ferey se retrouve aujourd'hui à la boutique... mais savez-vous où ?

Regardez bien les vitraux de la boutique « à la ménagère » ! Ces derniers ont été offerts par la famille Ferey et nous avons à cœur de les utiliser et de les mettre en valeur. Pour la famille Burnouf, valoriser le sens donné aux matériaux utilisés pour la construction de la façade et des éléments de décor est une évidence.

C'est aussi un clin d'œil à Paul Burnouf qui n'est jamais bien loin...



## SANS EUX (SANS ) PAS DE BISCUITS...

Si vous rencontrez Kévin lors de votre venue à la Maison du Biscuit, il vous parlera sans nul doute de l'importance de la qualité des ingrédients de base...

Pour imaginer ses propos, il vous proposera par exemple de tenter l'expérience de la confection de 2 omelettes : la 1<sup>ère</sup> avec des œufs de « mauvaise » qualité et la 2<sup>ème</sup> avec des œufs de ferme.

Le résultat sera sans appel lorsque vous allez comparer ne serait-ce que la couleur des omelettes... vous allez en rester pantois. Idem pour le goût !

Et bien dans la fabrication de biscuits, c'est exactement la même chose !

Prenez des ingrédients de qualité et vous aurez toutes les chances d'obtenir un produit de très bonne facture.

Autant vous dire qu'à la Maison du Biscuit on ne se pose pas la question de la qualité ! On cherche à travailler avec les fournisseurs les plus qualitatifs pour que les matières premières utilisées vous donnent des biscuits au goût incomparable !

## SACRÉ APPÉTIT !

À la Maison du Biscuit, chaque semaine, ce n'est pas moins de l'équivalent de 20.000 œufs qui sont utilisés ! Et oui vous avez bien lu...

Mais d'où proviennent ces œufs ?

Entre autres de 2 fermes manchoises que nous souhaitons mettre ici à l'honneur !

Un grand merci aux poules de La ferme d'œuf à Blainville sur Mer et Ô Manoir de Glam's à Isigny-le-Buat.

Sans eux (sans  ) vos biscuits préférés n'auraient pas la même saveur !



## CHAT'ON DE THÉ

Qui n'a pas croisé lors de sa venue un chat qui déambulait à La Maison du Biscuit ?

Peu importe le monde, peu importe la saison, il est le maître des lieux et ravi de se faire caresser...

La Maison du Biscuit est sa maison et il apporte à La Maison du Biscuit ce savoureux sentiment d'être à la maison !



## Quelques autres merveilles posées ici et là...

- Retrouverez-vous la photo de Marc Burnouf bébé ?

On vous donne un indice...

Allez vous promener au salon de thé !



- Un thermomètre « Biscuiterie du Cotentin » d'époque se trouve aussi dans un coin de La Maison du Biscuit, avec une annotation porteuse de sens...



« du Producteur au Consommateur » ! Une éthique familiale depuis des générations...

- Des paquets de graisse à soupe du « père placide » dans leur jus.



Un cadeau cher à la famille Burnouf qui a été offert par la famille Le Coley.

Pour la petite histoire, après la guerre, c'est Monsieur Le Coley qui a poussé Maxime, le grand-père de Kévin, en l'aidant à acheter un peu de matériel (un batteur) pour se relancer dans la biscuiterie...

L'humain au cœur de toutes les belles histoires !

# C'EST DANS LES VIEUX POTS QUE L'ON FAIT LES MEILLEURES CONFITURES

Il y a quelques mois sonnait l'heure des retrouvailles avec de savoureux biscuits en forme d'animaux ! Retrouvailles, car ces petits animaux ont été imaginés et confectionnés par Marc Burnouf en 1970, mais ils étaient tombés en disgrâce fin des années 80 et n'étaient plus vendus depuis cette époque.

Mais ces biscuits avaient une histoire à partager avec les gourmands venant nous rendre visite !

Et c'était donc sans compter sur Kévin, qui garde tous les cahiers de recettes de la famille... qui en replongeant dedans (lui devenu il y a peu jeune papa) a eu envie de les faire découvrir à son tour aux enfants et aux enfants devenus grands bien évidemment !

Croquants, croustillants et gourmands, ce sont des petits sablés rigolos en forme d'animaux (éléphant, tortue, lapin, oiseau, poule, ...) tout au beurre\* et nappés de chocolat au lait.



Cette étape essentielle de la confection de ce biscuit fait même retomber en enfance l'équipe qui les confectionne ! Et oui, la magie de nos tendres années...



*\*Pas moins de 2 mottes de 25 kg de beurre sont nécessaires pour réaliser un pétrin de biscuits. Car à La Maison du Biscuit, on ne mégote pas sur la qualité !*

## UN NAPPAGE À SE LÉCHER LES DOIGTS !

Chaque matin, en production l'équipe retombe en enfance au moment de la fabrication des biscuits...

**1/**Le PÉTRISSAGE est réalisé par Paul, 4 ans de maison et surtout une envie farouche de réaliser de bons biscuits !



**2/**Le MOULAGE, phase la plus critique et technique de notre fabrication, est réalisé par John, plus de 20 ans d'expérience et petit rigolo de la joyeuse bande.

**3/**Antoine c'est le Charly de notre chocolaterie : la barbe en plus ! Thermomètre en main, il contrôle presque constamment la température du chocolat car pour l'opération de NAPPAGE des biscuits nous travaillons au dixième de degré près !



## La recette gourmande de Kévin BURNOUF

**Le flan aux abricots :**

- ✓ 1 litre de lait,
- ✓ 250 grs de sucre semoule,
- ✓ 4 jaunes d'œufs,
- ✓ 2 œufs entiers,
- ✓ 90 grs de poudre à flan,
- ✓ 1 boîte d'oreillons d'abricots



- 1) Mettre les oreillons à égoutter sur un papier « sopalin »
- 2) Délayer la poudre à flan dans le sucre semoule, incorporer les œufs, faire blanchir le tout en fouettant et en dernier ajouter le lait bouillant en remuant énergiquement.  
Porter le tout à ébullition pendant 3 minutes.
- 3) Déposer votre flan dans un moule à manqué que vous avez au préalable beurré deux fois puis fariné.
- 4) Lisser le dessus de votre flan à la spatule puis disposer les oreillons bien égouttés.

Cuisson au four : Thermostat 6 environ 45 minutes

## Le saviez-vous ?

Rien que ça...

**En 2023 :**

- **700**  
Ce sont le nombre de références de produits Normands vendus à La Maison du Biscuit
- **620 tonnes**  
C'est la quantité de biscuits qui a été fabriquée dans nos ateliers. Soit plus de 1 200 000 boîtes...
- **12 653 chocolats**  
(grands, petits et chocolats viennois)  
C'est le nombre du célèbre chocolat chaud servi au salon de thé...  
Et oui, vous avez été 12 653 à avoir eu la chance de le déguster...  
Combien serez-vous en 2024 ?



# LA PRESSE RACONTE LA MAISON DU BISCUIT

« Retour en images »

## La Maison du Biscuit a représenté la Manche à l'Élysée

**ÉCONOMIE.** Dans le cadre de la Grande Exposition du Fabriqu'art en France, les 1<sup>er</sup> et 2 juillet

La Maison du Biscuit a représenté la Manche à l'Élysée. L'occasion pour les artisans de la région de présenter leurs produits et de rencontrer les visiteurs. Les artisans de la région ont été très nombreux à participer à cette manifestation. Ils ont présenté leurs produits et ont rencontré les visiteurs. Les artisans de la région ont été très nombreux à participer à cette manifestation. Ils ont présenté leurs produits et ont rencontré les visiteurs.



3 Juillet 2023

## ÉVÈNEMENT

### Le Cotentin dans Les Carnets de Julie demain

Ce samedi 10 mai, le Cotentin sera à l'honneur sur France 3 à 16 h 55. Les Carnets de Julie, l'émission culinaire et touristique qui rassemble chaque semaine des artisans de France, présenteront le Cotentin. Les artisans de la région ont été très nombreux à participer à cette manifestation. Ils ont présenté leurs produits et ont rencontré les visiteurs.



9 Mai 2014

### Sortosville-en-Beaumont. La Maison du biscuit

Demain, c'est l'Amérique! La Maison du Biscuit présente ses produits aux États-Unis. Les artisans de la région ont été très nombreux à participer à cette manifestation. Ils ont présenté leurs produits et ont rencontré les visiteurs.



24 Septembre 2015

### Barneville-Carteret

### Un succès autour du terroir

Commencées jeudi 15 août, les journées portes-ouvertes de la maison du biscuit se poursuivront jusqu'au dimanche 18 août. Les artisans de la région ont été très nombreux à participer à cette manifestation. Ils ont présenté leurs produits et ont rencontré les visiteurs.



17 Août 1996

## LA CHANCE ÇA SE PROVOQUE !

Il y a plus de 30 ans... Marc et Carole Burnouf, installés à Saint-Sauveur-le-Vicomte, vendaient leurs biscuits sur les marchés de la région. Ils ont vite été à l'étroit et c'est alors qu'ils ont eu l'opportunité d'acheter la laiterie de Sortosville-en-Beaumont en 1995 pour le prix d'une grange comme nous vous l'avons raconté dans l'édition N°1 de notre gazette !

Oser, entreprendre, imaginer et provoquer la chance ont toujours été des leitmotivs.

Et cette fabuleuse aventure a été rendue possible grâce à cette laiterie dont l'âme est toujours présente encore aujourd'hui. Pour preuve et clin d'œil, les bidons à lait installés en nombre sur le quai de déchargement que les visiteurs voient en arrivant !

Dans la Famille Burnouf chaque élément de décor, chaque détail a une résonance particulière de l'histoire fantastique que nous vivons depuis 5 générations !



## QUAND L'ART MET NOTRE BISCUITERIE EN VALEUR !

**NOUVEAUTÉ** Des cartes en vente à la boutique !  
 Pour partager un mot, une attention avec vos proches...  
 Ou à garder pour soi pour le plaisir !



Face avant de la carte

Précision et minutie dans chaque détail de la façade de La Maison du Biscuit réalisée à la main par l'artiste Dorothée Piatek. Nous voulions partager avec vous cette prouesse artistique !

« Aquarelle Dorothée Piatek » - [www.aquarelledorotheeplatek.com](http://www.aquarelledorotheeplatek.com)



Face arrière de la carte

## À VOUS DE COMPLÉTER

Complétez ce texte à trous qui vous donnera l'occasion de replonger encore un peu plus dans l'univers quotidien de La Maison du Biscuit !

**Raconte moi l'histoire de La Maison du Biscuit...**

« Bonjour messieurs dames, goûter un petit ..... en entrant !

Tout commence ainsi quand on pousse la porte de La Maison du Biscuit à Sortosville-en-Beaumont.

Vous n'avez plus qu'à vous laisser charmer et laissez vos sens en éveil !

La vue : avant même d'avoir poussé cette porte, vous avez été émerveillé par cette rue à l'ancienne, tout droit sortie d'une carte postale d'antan de La Haye-du-Puits, fief des ..... pendant de nombreuses années. Une fois dans l'ancre de la ....., le charme continu et les différents espaces pensés pour vous faire sentir comme à la maison, vous font voyager dans le temps !

L'odorat : vous sentez cette ..... de beurre qui plane dans l'atmosphère... assurément ! Notre équipe en fabrication en utilise plus de 100 tonnes par an ! Évidemment ça se ressent !

L'ouïe : Le pianiste au ..... vous fait replonger dans un autre temps (le réseau capricieux aussi...), vous pouvez ainsi vivre pleinement cette balade gourmande d'un autre temps...

Le toucher : Les tissus sur les chaises du salon de thé, les éléments de décoration posés ici et là, le ..... qui ronronne et se laisse bercer par vos voix... Nombreuses sont les occasions où comme un enfant à qui on dit de ne pas toucher...vous n'avez qu'une envie... toucher... pour se rappeler...

Le goût : ah... comment en parler... peut être n'est-il pas nécessaire de le faire après avoir croqué dans un de nos biscuits maison, fabriqué par plaisir pour votre plaisir !

Merci à vous d'avoir partagé avec nous ce moment et de nous permettre de créer de si belles ..... et souvenirs avec chacun de vous ! À bientôt ! »

L'équipe de La Maison du Biscuit.

## LA MAISON DU BISCUIT

DEPUIS 1903

1197 Route de Carteret  
 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](http://www.maisondubiscuit.fr)