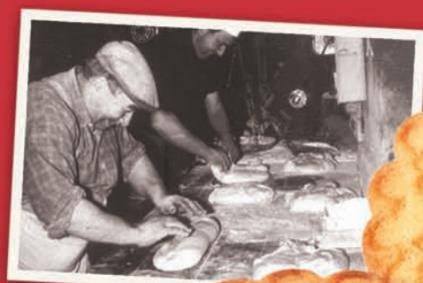
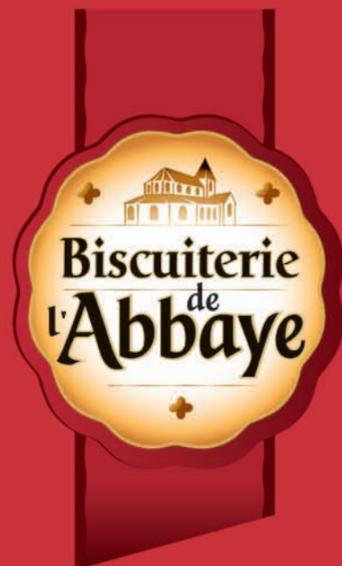


Biscuitier en Normandie
—
DEPUIS 1909



*Un savoir-faire familial d'exception
reconnu par le label Entreprise du Patrimoine Vivant.*

La Biscuiterie de l'Abbaye a su conserver la qualité artisanale de sa boulangerie d'origine, grâce au savoir-faire de ses boulangers pâtisseries et aux matières premières régionales de qualité.



biscuiterie-abbaye.com



Eboutique

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière - www.mangerbouger.fr

GASTRONOMIE | BISCUITERIE

Texte et photos : Jean-Luc Péchinot



Un moule emblématique du Sablé de l'Abbaye

MADE IN NORMANDIE

Divins sablés...

Cette biscuiterie-là fait son beurre... avec de fameux sablés qui tiennent presque du péché. À Lonlay-l'Abbaye, voilà un siècle qu'on loue ces biscuits au bon goût de Normandie.

Virgile Fouilleul. Le nom, déjà délicieux, fut celui du boulanger auquel Lonlay-l'Abbaye, charmant village d'entre Flers et Domfront, dans l'Orne, doit sa renommée. L'histoire remonte à la Grande Guerre quand, entre deux fournées de pain, ledit Virgile faisait doucement cuire dans d'énormes moules des sablés pesant près du kilo. Lesquels, se conservant longtemps, étaient envoyés aux soldats du front.

AU BON BEURRE D'ISIGNY

Un biscuit bien normand, que Georges Lautour, gendre de notre Fouilleul, aura la bonne idée de vendre à Flers puis à

Bagnoles, son succès ayant justifié, en 1943, le dépôt de la marque *Sablé de l'Abbaye* : prière de ne pas copier.

Il n'en faudra pas moins attendre les temps modernes pour que le fils de Georges, Michel, et son gendre, Michel Lebaudy, passent du four à bois au four industriel, en créant en 1964 une *Biscuiterie de l'Abbaye* qui, depuis, n'aura cessé de progresser. Couronnée dès 1968 du *Ruban bleu* au *Salon international Intersuc* de Paris, elle eut même le privilège de faire valoir son petit sablé, avec le foie gras et le cognac, dans le colis exotique représentant la France au Japon.

Le bas coût du « beurre d'intervention », dans les années soixante-dix, mettra aussi du beurre... dans les sablés.

Un demi-siècle plus tard, les chiffres parlent : 7 tonnes de biscuits en 1964, 7 500 aujourd'hui. Avec plus d'un million de biscuits par jour, dont 80% sous marques de distributeurs, l'entreprise de 280



Alléluia ! Un divin sablé qui tient presque du péché...



La communauté bénédictine de Lonlay a disparu, mais on retrouve la silhouette de l'abbaye sur le biscuit qui, depuis un siècle, a redoré le nom de cette paroisse (© Orne Tourisme).



Quand le beurre coule à flots : 991 tonnes par an, dont 226 d'Isigny

salariés respire la santé, ses 295 recettes étant déclinées sous 400 emballages. En constante progression, le bio, dont la biscuiterie fut un des précurseurs, représente plus de la moitié du chiffre d'affaires d'environ 46 millions d'euros. Vendus aux trois quarts dans la grande région, ils font notamment le bonheur des curistes de Bagnoles et des quelque 11 000 visiteurs de la plus normande des grandes biscuiteries. Aux 3 650 tonnes de farine, 1 700 tonnes de sucre et 63 tonnes d'œufs, s'ajoutent en effet 991 tonnes de beurre, dont 226 d'Isigny. Une Normandie qui s'exprime aussi dans la crème fraîche du *Trouvillais aux fruits rouges*, l'un des biscuits stars d'une gamme qui joue à merveille du packaging, notamment avec sa trilogie de *Petit Normand* à l'esprit vintage et ses boîtes métalliques vite collector, telle celle sur le Débarquement.

JUSQU'EN CHINE

« La nouveauté, c'est que nous nous sommes mis au salé, avec quatre variétés de petits biscuits pour l'apéritif : camembert Gillot, mimolette d'Isigny, crème fraîche-aïlci-boulette et andouille de Vire. On cartonne avec ça », se ré-

Plus d'un million de biscuits sortent chaque jour des fours de la biscuiterie



« COMME DU SABLE... »

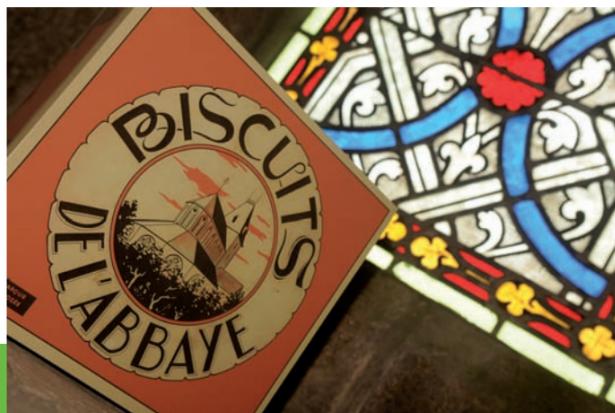
Pas né de la dernière pluie... normande, que le sablé. En 1808, un préfet rapporte avoir dégusté le « gâteau sablé d'Alençon », qu'il décrit comme « une espèce de pâtisserie assez recherchée qui s'émiette comme du sable quand on le mange ». De Caen à Bayeux et d'Argentan à Falaise, nombre de terroirs normands déclineront chacun leur recette à base des mêmes ingrédients : farine, sucre, beurre, levure et jaunes d'œufs. Une recette toujours à succès.

Les bons sablés normands



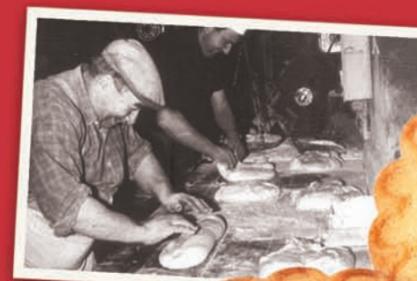
jouit Charles Lebaudy, qui pérennise l'histoire familiale d'une biscuiterie de patrimoine, dont les produits sont exportés dans une trentaine de pays, de la Chine à l'Australie et des États-Unis à la Russie. ■ JLP

Loué soit le Sablé de l'Abbaye !



Biscuitier en Normandie

DEPUIS 1909



*Un savoir-faire familial d'exception
reconnu par le label Entreprise du Patrimoine Vivant.*

La Biscuiterie de l'Abbaye a su conserver la qualité artisanale de sa boulangerie d'origine, grâce au savoir-faire de ses boulangers pâtisseries et aux matières premières régionales de qualité.



biscuiterie-abbaye.com



Eboutique

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière - www.mangerbouger.fr