



Créée en 1920 à Batz sur Mer, la biscuiterie Saint Guénolé a bien changé de propriétaires, mais elle garde précieusement les secrets de fabrication de ses galettes traditionnelles, bien connues dans leur boîte de fer ronde, ornée de petits bretons...



## Biscuiterie Saint Guénolé : « L'amour de la tradition »

Il reçoit dans un petit bureau fouillis, où est placardée – près d'une jolie photo de sa progéniture – la docte déclaration du président Lincoln. Une grande fenêtre donne directement sur le laboratoire et son défilé incessant de rangées sages de galettes. L'odeur de biscuit, beurre et caramel est omniprésente et vous met d'emblée l'eau à la bouche... Christophe Jadeau, jeune quadra longiligne au regard charmeur derrière sa mèche brune, gère la société familiale, épaulé par son beau-frère et sa sœur. Ce depuis que leur père a doucement arrêté ses activités, en 2005 après avoir, avec son fils, bien développé l'entreprise acquise en 1987. « **À 15 ans, j'étais dans le bain !** se souvient le jeune artisan. **Avec mes 2 sœurs, nous faisons toutes les saisons, entre vente et production.** »

Christophe a juste 17 ans lorsque son père demande à ses enfants s'ils sont intéressés par la reprise de la biscuiterie. Le jeune-homme dit oui de suite et se lance dans un BEP compta,

**Je veux rester entreprise artisanale, maison ancienne et sérieuse !**

puis un Bac pro de vente. Armé de ces « basiques », il rejoint l'entreprise aux côtés de son père en 1990 : « **Nous avons développé la vente directe, sur place, puis diversifié la gamme de produits et agrandi nos bâtiments de production** ». Christophe s'occupe de tout, production, compta, achats, vente, et prend petit à petit la majorité des responsabilités de son Papa – « **mon mentor** » dit-il – dans une « **succession saine et étalée dans le temps** ». En respectant le souhait paternel : travailler ensemble, dans la bonne entente.

**>> UNE MAISON SÉRIEUSE, DES PRODUITS TRADITIONNELS DE QUALITÉ.**

Petit à petit, la biscuiterie se lance dans la brioche, la biscotte, les crêpes et galettes à emporter. Christophe et son beau-frère s'acharnent à mettre au point de nouvelles recettes, dans la tradition des bons produits du terroir et du savoir-faire à l'ancienne, tout à la main. « **Nous avons mis 2 ans pour parvenir à un caramel à tartiner qui nous convienne !** sourit-il. **La première année, nous en avons vendu 10 000 pots !** ». S'est aussi glissée dans la gamme, une « Feuille d'or » savoureuse – elle contient 47 % de beurre ! – vendue encore chaude au sortir du four, comme la majorité des biscuits. Malgré la saisonnalité – la biscuiterie fait le 1/6<sup>ème</sup> de son chiffre d'affaires en août et emploie les mois d'été jusqu'à 25 personnes – Christophe ne trouve guère le temps de souffler hors saison. « **Je cherche**

**toujours à créer de la valeur ajoutée aux produits, mais je veux absolument rester entreprise artisanale, maison ancienne et sérieuse !** ». En atteste l'énorme four Ponton-Lemeunier des années 1950, qui déroule à longueur de journée un ruban ininterrompu de galettes dorées et odorantes, bien visible depuis la boutique... Quant à cette « Feuille d'or », aimablement offerte à la visiteuse en fin d'interview, elle est effectivement unique, et mérite vraiment le détour par Batz !

C.F.D.



**Biscuiterie St Guénolé, carte de visite...**

**SARL, 5 associés, 14 salariés.**  
**CA = 1, 5 millions d'euros, dont 70% en vente directe.**  
**16 produits fabriqués artisanalement, tout à la main.**  
**De 600 à 800 kgs de biscuits par jour, en moyenne annuelle.**  
**Produits phares : galette fine « Avel Vors », palet « Men Bihen », Feuille d'or**  
**50 rue du Croisic 44740 Batz sur Mer**  
**☎ 02 40 23 90 01**  
**www.biscuitstguenole.fr**

