

Depuis 1976

GOULIBEUR

2018



*Entreprise
du Patrimoine
Vivant*

*L'excellence
des savoir-faire
français*

Sommaire

Une histoire de goût & de tradition

- Une tradition régionale & familiale depuis 40 ans
- Une recette originale & Un savoir-faire artisanal
- Obtention du label EPV mai 2016

L'entreprise

- L'historique
- L'équipe
- Les engagements

Trois gammes en évolution

- La gamme *Tradition* et ses classiques
- La gamme *Cadeau* : variations gourmande
- La gamme *Nomade* : le plein de nouveautés

Nouveautés 2018

- Broyé aux noix de Grenoble
- Petits sablés en boîte de fer-blanc chic

Une histoire de goût & de tradition



Une tradition régionale

Du beurre, de la farine, des œufs, du sucre et du sel, voilà, depuis toujours, les ingrédients du Broyé du Poitou. Une simplicité qui a assuré la transmission de cette pâtisserie traditionnelle centenaire dont la recette figure dans tous les livres de cuisine traditionnelle.

Cuite dans les fermes de la région à l'occasion des festivités familiales et sociales le broyé se partage en toutes occasions, au rythme des saisons et des événements. A l'église, en fin de cérémonie, de petits morceaux de broyé, disposés dans de petits paniers, étaient distribués par les enfants de chœur aux fidèles.

Convivial jusque dans son mode de dégustation original, le broyé se partage d'un grand coup de poing . Ainsi brisé, les morceaux inégaux conviennent aussi bien aux convives les plus gourmands qu'aux petits appétits. Cette tradition encore vivante aujourd'hui se perpétue dans les fêtes où le Broyé XXL occupe les grandes tablées et les moments de gourmandise.

Une tradition familiale

La recette du Broyé du Poitou se transmet dans les familles de génération en génération. Chaque famille possède ainsi son secret , Brigitte Arnaud-Boué, tient elle-même sa recette de sa grand-mère Paulette. La saveur de cette galette au beurre reste ainsi définitivement associée au goût de l'enfance :

« Ma grand-mère ajoutait des amandes effilées et de l'eau de vie maison . Dans d'autres maisons on préférerait y incorporer de l'angélique. Le chef Joël Robuchon, originaire de la région, suggère d'y ajouter quelques gouttes de fleur d'oranger, mais j'avoue que j'ai un faible pour la simplicité de la recette originelle ».



Simplicité et Qualité

La recette originale : 5 ingrédients

Des matières premières françaises;

- *La farine* issue de blés nobles récoltés en Poitou et non améliorés est produite par un petit moulin situé à 50 kilomètres.
- *Le beurre pâtissier* est élaboré à partir de lait 100% breton, par une laiterie bretonne qui maîtrise la technique de réduction de la teneur en eau ce qui participe à la conservation naturelle du biscuit.
- *Les œufs frais* servent à lier la pâte et à dorer chaque galette proviennent de poules élevées en plein air en Vendée.
- *Le sucre* est raffiné dans les plaines du nord et *le sel* est récolté sur l'île de Ré et dans les salines du midi.

Un savoir-faire artisanal indispensable

- Respect des temps de pétrissage, de repos, de cuisson et de refroidissement.
- Découpe à l'emporte-pièce.
- Les galettes sont triées à la main et soumises à un emballage mécanisé de haute qualité.
- Une démarche qualité labellisée par une certification FSSC22000



Entreprise du Patrimoine Vivant

Obtention du label EPV en mai 2016 décerné aux entreprises au savoir faire d'exception



BROYÉ XXL GOULIBEUR entièrement réalisé à la main



Le respect de la tradition perpétuée

L'entreprise

L'historique

Eté 1976 c'est la grand mère Paulette qui confie sa recette de Broyé à Brigitte Arnaud-Boué. L'entreprise, juste créée, fabrique aussi des tourteaux fromagers, une pâtisserie fromagère du Haut-Poitou qui sera pendant près de vingt ans l'essentiel du développement.

En 1989, l'entreprise est vendue à un groupe fromager. Brigitte Arnaud-Boué en garde la direction puis, en 1994, elle reprend l'activité biscuiterie avec une petite équipe de 4 personnes entièrement dédiée au développement du Broyé du Poitou Goulibeur.

L'implantation

Goulibeur est implantée à Poitiers à deux pas du Futuroscope, le bâtiment moderne regroupe toute l'activité production et emballage dans 1600 m². Le stockage des emballages secondaires est confié à un prestataire.

Une chaleureuse boutique accueille les particuliers sur le site de production du lundi au vendredi, de 9h à 18h sans interruption.

L'équipe

Performante et efficace, l'équipe de 20 personnes œuvre pour tenir les engagements pris envers les clients et les consommateurs, afin de garantir la meilleure qualité et le meilleur service dans les meilleurs délais.

Les emballages sophistiqués, comme la mise en boîte cadeau et la pose de rubans sur les boîtes en fer, sont confiées à 2 Centres d'Aide par le Travail.

Nos engagements

Pour nous, le goût d'aujourd'hui doit être le même que celui d'hier et de demain toujours fidèles à la promesse faite aux consommateurs.

Dans une logique de **développement durable**, Goulibeur travaille avec des fournisseurs de matières premières et d'emballages de proximité. En octobre nous allons semer nos 1ères variétés de blé avec un producteur local.

Le respect de la tradition n'exclut pas la modernité : grâce à un concept de conditionnement unique en biscuiterie, Goulibeur inscrit le goût de la tradition dans l'ère durable en lançant une **version 2.0 de la boîte à biscuit d'antan !**

1976 **2016** 40 ans de passion
au service du goût de la tradition



GOULIBEUR en 3 lignes

LIGNE TRADITIONNELLE



LIGNE CADEAU



LIGNE NOMADE





Nouvelle boîte en fer blanc – 12 grands sablés

La recette traditionnelle du Broyé

4 sachets x 3 grands sablés

Un goût unique et croquant

Poids net 240g

Une nouvelle boutique



Nouvelle ligne chic pour l'accompagnement des boissons chaudes

Sablés Tradition pur beurre

Sablé Carré Pur Beurre 6g
Un goût authentique

Sablés au cacao Extra Brut

Sablé au cacao carré Extra Brut 6g
Un goût exquis de chocolat amer

Sablés au citron & gingembre

Sablé Carré Sicilien Bio Citron & Gingembre 6g
Un avant-goût de fraîcheur exotique

Sablé aux noix

Sablés aux Noix Carrés 6g
Noix du Sud-Ouest de la France



170 sablés emballés individuellement – Boîte de 1kg - Durée de conservation 12 mois
100% naturel - 100% extra croquant - 100% extra gourmet

