

# GOULIBEUR

*Made in Poitou*



## Dossier de Presse 2019

---



Entreprise  
du Patrimoine  
Vivant

L'excellence  
des savoir-faire  
français

Depuis 1976

# SOMMAIRE

## I. Une histoire de goût & de tradition

Une tradition régionale & familiale depuis 40 ans  
Une recette originale & Un savoir-faire artisanal

## II. L'entreprise

L'historique

L'équipe

Obtention du label EPV mai 2016

La boutique

## III. Trois gammes en évolution

La gamme Tradition

La gamme Cadeau

La gamme Nomade

## IV. Nouveautés 2019

Mini sachet Sablés emballage biodégradable

Sablés mini tube écologique





# I. Une histoire de goût et de tradition



# Une tradition régionale & familiale depuis 40 ans

## Une recette de famille en famille

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.

## D'où vient le Broyé du Poitou ?

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.

*« Ma grand-mère ajoutait des amandes effilées et de l'eau de vie maison. Dans d'autres maisons on préférait 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 ».*

# Une recette originale & Un savoir-faire artisanal

## Farine

Issue de blés nobles de l'agriculture raisonnée, récoltés en Poitou, la mouture est réalisée par un petit moulin artisanal situé à 50 kilomètres.

## Œufs

Ils sont frais et servent à lier la pâte et à dorer chaque galette, ils proviennent de poules élevées en plein air en Anjou.

## Sucre Sel

Il est raffiné dans les plaines du nord et le sel est récolté sur l'île de Ré et dans les salines du midi.

## Beurre

Il est élaboré à partir de lait 100% breton, par une laiterie qui maîtrise la technique de réduction de la teneur en eau ce qui participe à la conservation naturelle de nos galettes.

- 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

**Des matières premières  
françaises**





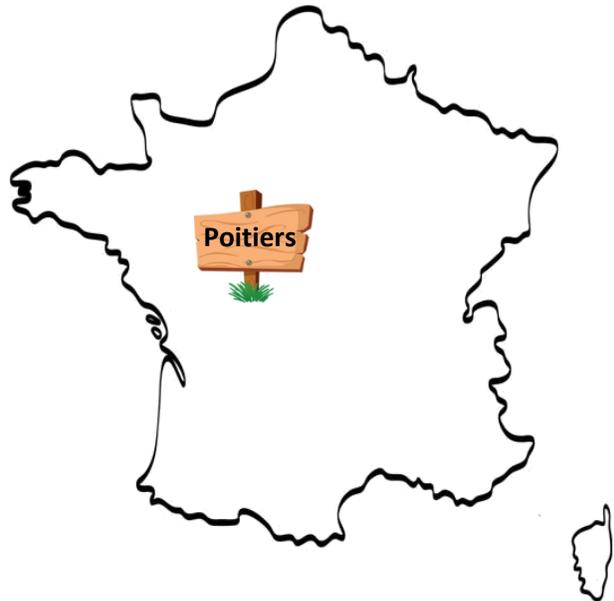
## II. Une entreprise

# L'histoire

Été 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.

Depuis le 1er mars 2019, la société GOULIBEUR a été reprise par la société ATOM représentée par Tugdual RABREAU, Olivier VALLEE et Alain GARREC avec le souci de perpétuer la tradition d'excellence cultivée par la société depuis sa création.



## L'implantation

Goulibeur est implantée à Poitiers à deux pas du Futuroscope, le bâtiment moderne regroupe toute l'activité production et emballage dans 1600 m<sup>2</sup>. 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 9h00 à 18h00 sans interruption.



# Notre équipe et nos engagements



Performante et efficace, l'équipe de 24 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, sont confiées à 2 Centres d'Aide par le Travail.

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.

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 avec l'utilisation de tube écologique en carton recyclé, **version 2.0 de la boîte à biscuit d'antan !**

GOULIBEUR

*Made in Poitou*

# Obtention du label EPV mai 2016

## Un label d'État



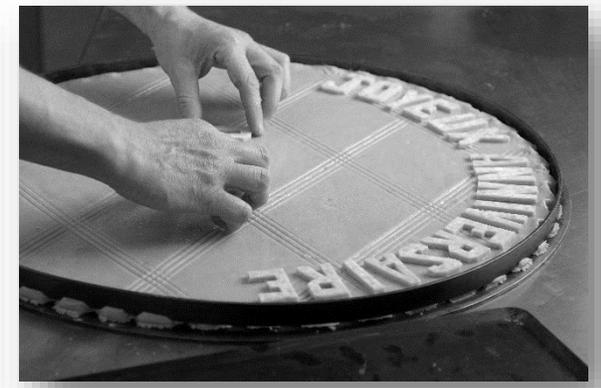
Entreprise  
du Patrimoine  
Vivant

L'excellence  
des savoir-faire  
français

Le label « Entreprise du Patrimoine Vivant » est une marque de reconnaissance de l'État, mise en place pour distinguer des entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence.

### Les critères d'obtention

- **Détention d'un savoir-faire rare reposant sur la maîtrise de techniques traditionnelles**
- **Détention d'un patrimoine économique spécifique**
- **L'ancienneté de l'implantation géographique**



# NOTRE BOUTIQUE



### III. Trois gammes innovantes



*Pur beurre et 100% naturel*

**LIGNE TRADITION**



# Le Broyé du Poitou

380g



Broyé du Poitou  
Pur beurre aux amandes  
effilées

380g



Boîte fer Broyé du Poitou  
Pur beurre aux amandes  
effilées

380g



Boîte bois  
Broyé du Poitou en boîte bois  
de peuplier

380g



Boîte fer Noël  
Broyé du Poitou pur beurre avec amandes  
effilées

200g



Étui 2 Broyés du Poitou  
Galettes pur beurre en 2  
sachets fraîcheur

280g



Broyé du Poitou aux noix  
Grande galette aux Noix du Sud-  
Ouest de la France

# Les galettes tradition



280g  
Étui 15 galettes  
Pur beurre en 3 sachets  
fraîcheur



220g  
Tube écologique  
12 galettes pur beurre



200g  
Crumble de sablé

# Les boîtes en fer



450g  
Boîte fer Balade en Poitou  
24 galettes pu beurre en 8  
sachets



240g  
Boîte fer Tradition  
12 grandes galettes en 4  
sachets fraîcheurs



120g  
Petite boîte fer  
12 petites galettes pur beurre  
en 4 sachets fraîcheur

A close-up, macro photograph of a golden-brown, textured surface, likely a piece of almond cake or a similar confection. The surface is covered with numerous thin, light-colored almond flakes. The lighting is warm and soft, highlighting the intricate details of the texture and the individual flakes. The background is slightly blurred, emphasizing the foreground texture.

*Pour faire plaisir et se faire plaisir*

**LIGNE CADEAU**

# Les boîtes cadeau



Cube Life in Paris  
Boîte fer de mini galettes



Boîte fer 30 sablés carrés  
Sablés carrés en emballage individuel :  
citron & gingembre, cacao, noix, tradition



Sac coton 20 petites galettes  
Au sel de l'île de Ré, sachet individuel  
dans une bourriche bois



Boîte bois éventail  
16 galettes en 4 sachets  
fraîcheur



Étui 12 galettes tradition  
En 3 sachets fraîcheur



Trio mini tubes  
5 petites galettes tradition  
5 petites galettes citron & gingembre  
5 petites galettes cacao extra brut

# Les tubes écologiques



15 petites galettes  
tradition



15 petites galettes citron &  
gingembre



15 petites galettes cacao  
extra brut



5 petites galettes  
tradition



5 petites galettes citron  
& gingembre



5 petites galettes  
cacao extra brut

# Sablés sucrés et salés en sachet kraft 100g



Sablés aux noix du Sud-Ouest



Sablés tradition pur beurre



Sablés au citron bio de Sicile & gingembre



Sablés au cacao extra brut



Sablés au fromage de brebis



Sablés à la tomate



# Le Broyé du Poitou au Cognac

Dans la tradition des savoir-faire de Nouvelle-Aquitaine, Goulibeur unit son fameux Broyé du Poitou à la finesse et au goût subtil du Cognac.

*Renouant avec l'usage d'incorporer de l'eau de vie dans la recette traditionnelle du Broyé du Poitou telle qu'elle était réalisée dans les fermes afin d'en améliorer la conservation, nous avons choisi le Cognac pour sa finesse et son arôme subtil mais aussi parce que ses deux spécialités partage le même territoire.*



# Boîte bois bâtonnets au fromage

Ces délicieux et fins bâtonnets au fromage de brebis Pecorino AOP de Sardaigne sont croustillants et gouteux, parfaits pour accompagner un verre de champagne ou de chardonnay.

Cet emballage en boîte bois convient au raffinement d'un excellent produit à offrir,



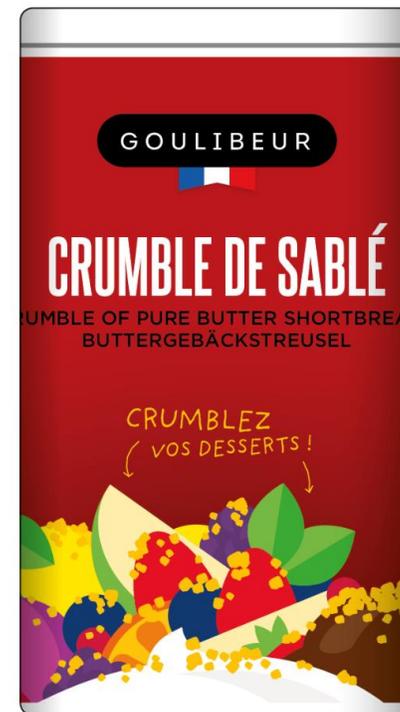
# Crumble de Sablé

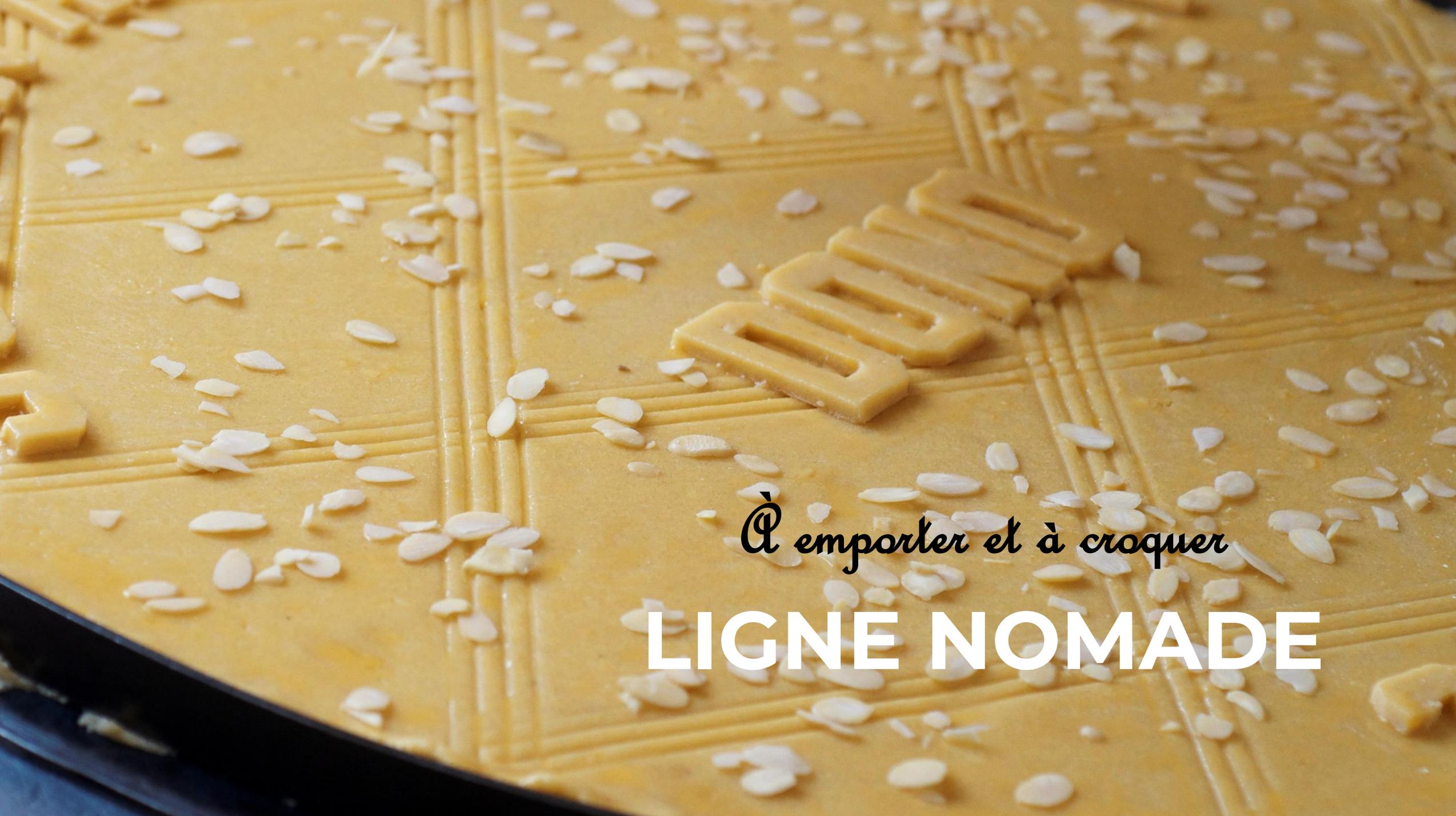
Ces petits grains de sablé sont broyés puis tamisés plusieurs fois

A saupoudrer sur un yaourt, une glace ou une mousse au chocolat

Pour préparer des crumbles de pommes, d'abricots, de mangues

En version noire pour les épicereries fines et rouge pour la GMS



A close-up photograph of a golden-brown nougatine sheet. The sheet is decorated with a grid pattern of thin lines. Numerous small, light-colored almond flakes are scattered across the surface. In the center-right, the word 'NOMADE' is stamped in a bold, blocky font. The background is a dark, solid color, likely the surface of a baking tray.

*À emporter et à croquer*

**LIGNE NOMADE**



1Kg

Sablé carré pur beurre  
170 sachet



1Kg

Sablé carré aux noix  
du Sud-Ouest  
170 sachets



1Kg

Sablé carré  
au citron et gingembre  
170 sachet



1Kg

Sablé carré  
au cacao extra brut  
170 sachets

# Petits sachets individuel

1Kg



Croc café  
mini galette pur beurre  
200 sachets



# Vrac en sachet kraft 600g



**Sablé tradition**  
Sablés lingots pur beurre



**Sablé cacao**  
Sablés lingots au cacao extra brut



**Sablé citron & gingembre**  
Sablés lingots citron & gingembre



**Sablé aux noix du Sud-Ouest**  
Sablés lingots à la poudre de noix



**Sablé fromage de brebis**  
Sablés lingots au fromage de brebis  
Pecorino romano



**Sablé tomate**  
Sablés lingots à la tomate



# IV. Les nouveautés

# Les mini sachets 30g en emballage kraft compostable & recyclable



Sablés tradition



Sablés au citron & gingembre



Sablé à la tomate



Sablés au cacao extra brut



Sablé au fromage de brebis



## Nos sablés sucrés & salés en mini tube écologique



Sablé sucré tradition  
lingots pur beurre



Sablé sucré citron & gingembre  
lingots au citron bio de Sicile & gingembre



Sablé salé tomate  
lingots à la tomate & basilic



Sablé sucré au cacao  
lingots au cacao extra brut



Sablé sucré aux noix  
lingots aux noix du Sud-Ouest



Sablé salé au fromage AOP  
lingots au fromage de brebis Pecorino Romano

Rejoignez-nous sur Facebook et Instagram:



Pour nous rencontrer et nous contacter:

Boutique Goulibeur 10 rue Victor Grignard – 86000 POITIERS

Tél +33 (0)5 49 41 34 75 – Fax +33 (0)5 49 41 47 64

[contact@goulibeur.com](mailto:contact@goulibeur.com)

[www.goulibeur.com](http://www.goulibeur.com)