

pour le 15 juin

Ce projet d'ampleur devrait être finalisé pour juin. « L'ouverture est prévue le 15. Le chantier avance bien. Il n'a été arrêté que quelques jours. Les artisans travaillent, dans le respect des règles de sécurité évidemment ». Et comme il s'agit d'une entreprise alimentaire, « il n'y aura pas de problème pour ouvrir. La partie salon de thé devra peut-être attendre en revanche, on ne sait pas, on fera selon les directives ».

La boutique historique, quant à elle, a rouvert au public mardi 12 mai après 7 semaines de fermeture. Trois des six salariés sont toujours au chômage technique, mais c'est une reprise qui s'amorce. « On avait ouvert la première semaine, mais clairement, si on a eu 3 clients, c'est le maximum. Donc on ne pouvait pas faire autrement, d'autant que les restaurateurs et hôtels avec qui on travaille sont fermés et ne passent plus de commandes. »

En temps normal, les ventes en boutique représentent 60 %, celles pour les restaurants et bars 20 % et le reste pour les grandes surfaces. Ces dernières tournent à plein régime, mais elles n'ont pas vraiment besoin de remplir les rayons des biscuits artisanaux locaux. « Elles ont déjà récupéré le stock que l'on avait avant la fermeture, et ce n'est pas la première chose qu'achètent les clients en ce moment ».

Des sablés pour remonter le moral des soignants

Si les Sablés ont été « boudés » par les clients pendant le confinement, leur préférant pâtes, riz, œufs et autres denrées de première nécessité, le personnel de l'hôpital, lui, s'est réjoui de ces douceurs. Car l'entreprise s'est mobilisée pour en confectionner spécialement pour les soignants. « On a dû faire environ 500 sachets de deux



La future boutique des sablés d'Asnelles sera installée sur la place Alexander Stanier, au cœur du village. Elle sera bien plus grande et offrira une partie vente de pâtisseries et salon de thé, sans oublier, bien sûr, la traditionnelle biscuiterie ! (©Otilie création)

biscuits ». Malgré des recettes en chute libre, elle n'a pas hésité à faire ce geste : « Dans une telle situation, il faut savoir arrêter de calculer et s'entraider. »

Une ambiance à l'ancienne dans la nouvelle boutique

Et en attendant que la situation revienne complètement à la normale, Jean-François Otter se concentre sur ce projet qui s'inscrit dans la droite ligne du « changement dans la continuité » qu'il a voulu avec son associé lorsqu'ils ont racheté l'entreprise : « L'idée, c'est de lui redonner du peps, du dynamisme, sans jamais renier ce qui a été fait pour notre prédécesseur. On va garder ce qui fonctionne, on va continuer de travailler à l'ancienne, avec des produits locaux, à casser nos œufs, mais on va apporter notre touche et amener ce produit vers d'autres cieux ».

Une idée qu'ils ont transposé jusque dans la décoration de la future boutique. « On voulait garder l'âme des Sablés d'Asnelles, ce sera donc une ambiance à l'ancienne, dans un cadre cosy avec beaucoup de bois ».

Coralie Ganivet

Plus d'un siècle d'histoire

Depuis 1904 à Asnelles, on fabrique un sablé au beurre pur de père en fils (Charles et André Bansard), puis de propriétaire en propriétaire (M. Patard, M. Veraux et M. Cormier à partir de 1983). Les Sablés d'Asnelles ont été repris en 2017 par Armel Garnier et le couple Otter, avec un objectif de donner un nouvel essor à l'entreprise.

La recette n'a pas changé : du beurre d'Isigny, de la farine, du sucre et des œufs. La majeure partie des ingrédients sont toujours produits localement (beurre AOP d'Isigny, œufs frais de Notre basse-cour de Castillon, farine de Caen).

Au sablé traditionnel au beurre doux s'est ajouté en 1997 son petit frère au beurre

demi-sel, le « Saléfin », puis le « Chocofin » en 2009, sablé au cacao, et enfin le Carasnelles en 2019, qui a obtenu le prix du public aux Trophées de l'économie Normande la même année.

Les boîtes témoignent aussi du temps qui passe, des plus anciennes toujours présentes au plus récentes. Libre à chacun de trouver une nouvelle utilisation une fois les sablés consommés. Là encore, la collaboration avec des peintres locaux permet d'ancrer la biscuiterie dans son territoire. Le dernier en date est un plumier illustré par François Quéré.

La biscuiterie fabrique également tous les jours de la pâtisserie : des sablés à la confiture, au chocolat, aux

amandes, aux pruneaux, aux pommes et raisins, à la crème de marrons, des friands, des rochers coco... Sans oublier des cookies aux noms devenus familiers, « tibotin », « chocolat », « prunotin », « polisson », « marronette », qui embaument la boutique.

En été s'ajoutent les tartes sablées aux fruits rouges issus des Vergers du Grand parc à Coulombs, des flans, tartes aux pommes et amandines diverses.

60 % de l'activité est réalisée en boutique le reste dans des épiceries fines, hôtels, restaurants et en grandes surfaces. L'export représente 1 % du chiffre d'affaires, avec le Japon essentiellement.