



LE SECRET BIEN GARDÉ DES PETITS SABLÉS

C'EST UN PETIT GÂTEAU
QUI, AU FIL DES ANNÉES,
A GAGNÉ SES LETTRES
DE NOBLESSE.
CONFECTIONNÉ DANS
UNE COMMUNE DU
LITTORAL DU CALVADOS,
IL GARDE SECRÈTEMENT
SA RECETTE.

Pas question de changer une recette qui marche. Quand ils ont repris l'affaire le 1er mai 2017, Jean-François Otter, Armel Garnier et Sylvain Renard ont toujours eu la ferme intention de « poursuivre le travail d'Antoine Cormier, dans l'esprit de notre prédécesseur qui a fait ce que les sablés sont devenus. » Il faut dire que la maison est historique et que la biscuiterie artisanale, créée par Charles Bansard, remonte à... 1904 ! « C'était une boulangerie au départ, située près de l'église », raconte le nouveau dirigeant, Jean-François Otter. Installé depuis les années 1980 dans deux petites maisons au cœur du village d'Asnelles, à quelques centaines de mètres de la plage, l'établissement a gardé son charme d'antan. La boutique et les ateliers de production y sont réunis. « Nous voulons faire de

l'artisanat avec notre expérience tirée de l'agroalimentaire, ne rien changer dans la façon de fabriquer mais simplement optimiser la façon de travailler », explique Jean-François. La petite équipe de 8 personnes s'y emploie avec des ingrédients qui ne changent pas. Le sablé d'Asnelles est fabriqué avec du beurre d'Isigny AOP des Maîtres Laitiers, des œufs de poules élevées en plein air de deux exploitations de la région, du sucre et de la farine de la meunerie Axial à Caen. Une quinzaine de minutes au four suffisent à donner à ce petit biscuit rond sa belle et appétissante couleur dorée. Sa force ? « Tout est fait à la main. Il y a le savoir-faire, la recette, secrète et déposée, et les matières premières locales de qualité, sans conservateur, ni OGM », précise avec fierté le dirigeant. Tout ce qui fait son charme est là. Et il plaît.

« Nous fabriquons en moyenne 15000 sablés par jour pour atteindre jusqu'à 25000 en été. 60 % de notre production est vendue à la boutique, 95 % en été », calcule Jean-François Otter. Les autres 40 % se répartissent à