



«

## TOUT EST FAIT À LA MAIN. IL Y A LE SAVOIR-FAIRE, LA RECETTE, SECRÈTE ET DÉPOSÉE

»

parts égales entre grande distribution locale et épicerie fine-jardinerie. Depuis deux ans, le trio est aussi parti à la recherche de nouveaux clients, comme le secteur de l'hôtellerie qui apprécie les petites boîtes de quelques sablés comme cadeaux offerts aux résidents.

L'export est dans le viseur (les sablés seront présents en mars 2020 dans une grande foire au Japon). Pour la vente sur internet, elle reste difficile pour l'entreprise. « Les sablés se cassent et cela n'est pas acceptable pour nous », poursuit-il. Dans la boutique, impossible de résister une fois le pas de la porte franchie. La bonne odeur des sablés vous saisit. Sans oublier les pâtisseries faites maison, pour partie à base de pâte sablée bien sûr, et les nouveaux produits : le Saléfin, au beurre demi-sel ; le Chocofin, au cacao ; et le Carasnelles, au caramel d'Isigny au beurre salé (1). Il est déjà trop tard, le piège se referme...

(1) Le Carasnelles a reçu le Prix du Public aux Trophées de l'économie normande 2019, organisés par l'Agence de développement de Normandie (ADN) le 16 mai dernier à Rouen.



←  
OÙ TROUVER  
LES SABLES D'ASNELLES

VOIR CARNET  
D'ADRESSES  
PAGE 114

### DEMAIN, UNE NOUVELLE BOUTIQUE

La biscuiterie d'Asnelles manque de place. Il suffit de pousser la porte pour s'en persuader. Pour plus de visibilité, la boutique (et elle seule, la production restera sur place) va quitter la petite rue Southampton pour s'installer à quelques dizaines de mètres, le long de la route des plages du Débarquement, menant de Courseulles-sur-Mer à Arromanches (D 514). Là, sur 120 m<sup>2</sup> (contre 6 m<sup>2</sup> à ce jour), l'espace de vente sera plus grand, plus spacieux et comprendra un salon de thé. Un atelier pâtisserie y sera également installé.

