



Trois générations de créations autour du traditionnel caramel breton au beurre salé.

De tout temps, en Bretagne, les grand-mères ont créé leurs recettes de caramel au beurre salé pour le plus grand plaisir de leur entourage. Yvonne et Raymond Audebert ont sans doute été visionnaires quand, juste après la 2^e guerre mondiale et toutes ses privations, ils ont mis au point **leur propre recette de caramels au beurre salé – baptisés Salidou®** - pour les vendre sur la grande plage de Quiberon avec d'autres confiseries en vogue à l'époque : bonbons au sucre cuit, sucettes plates et surtout la **Niniche®, cette désormais célèbre sucette longue et fine**. Ses 50 parfums (30 aux fruits et 20 au caramel) en font la star de la Maison d'Armorine depuis 3 générations. Citée par Hervé Bazin dans son roman *Le Matrimoine* – « Rendons à Niniche ce qui est à Niniche et à César ce qui est dû » - elle a été élue **meilleur bonbon de France** et est inscrite au **Patrimoine Culinaire Français**. Près de 1,5 million de Niniches® sont produites chaque année.



Secrets de fabrication



Des **ingrédients simples mais très rigoureusement sélectionnés** sont utilisés pour fabriquer le **Salidou®**, marque déposée regroupant tous les caramels mous au beurre salé de la **Maison d'Armorine** : eau, sucre (provenance France), glucose (sirop de sucre de blé français, indispensable pour l'élasticité du bonbon et sa conservation, empêche la cristallisation), lait et beurre salé bretons, fleur de sel de Guérande.

Pour la Crème de Salidou®, créée en 1989 par Alain Audebert, actuel dirigeant et petit fils du fondateur, la crème fraîche liquide (provenance Bretagne) remplace le lait.

Aucune trace de gluten ne se retrouve dans le Salidou®.

Le savoir faire artisanal des confiseurs est la clé du goût si authentique des douceurs sucrées de la Maison d'Armorine. La **maîtrise des températures de cuisson** (différentes s'il s'agit d'un caramel mou ou dur), la **connaissance parfaite des machines** (du chaudron d'époque en cuivre aux emballeuses automatiques les plus sophistiquées), la **gestuelle précise** pour travailler le sucre, le caramel, voire le chocolat pour certaines confiseries, font toute la différence et signent **la magie de la Maison d'Armorine depuis 1946**.



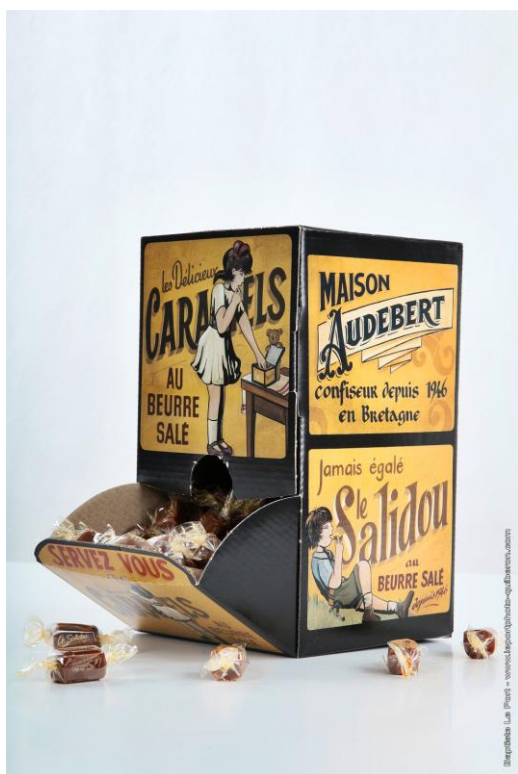
Le bon goût des clients professionnels

Les douceurs sucrées de la Maison d'Armorine se retrouvent en France et à l'étranger, chez plus de **1 500 clients** : certains sont des **revendeurs** fidèles comme La Trinitaine, Lafayette Gourmet, Du Bruit dans la Cuisine, etc. D'autres - **cafés, restaurants, hôtels, Air France** etc. - offrent ces précieux petits bonbons à leur clientèle, comme cadeau d'accueil ou de bienvenue, confirmant ainsi l'excellence et la notoriété des produits de la **Maison d'Armorine**.

La Maison d'Armorine produit, par an, 500 tonnes de confiseries et chocolats, le tout exclusivement en **flux tendu** pour préserver l'extrême fraîcheur des produits.

La nouveauté du début d'année 2014

- **La boîte distributeur de mini caramels au beurre salé** : elle est en carton très solide et s'ouvre sur le devant pour accéder aux caramels ; elle est parée de jolis dessins « rétros » évoquant toute la gourmandise des enfants qui plongent leurs mains dans une boîte de bonbons – en l'occurrence les célèbres Salidou® ! Elle est remplie d'environ **200 mini caramels au beurre salé de 5g pièce soit 1 kg de caramels en tout**.



- **A qui s'adresse cette nouveauté ?**
 - **aux épicerie fines, confiseurs, cafés** etc. qui souhaitent vendre des petits caramels à l'unité, présentés dans une boîte très attractive et pratique,
 - **aux cafés et restaurants** qui offrent un mini Salidou® en accompagnement du café pour changer un peu de l'éternel chocolat,
 - **aux hôteliers et restaurateurs** désirant un cadeau d'accueil pour leurs clients, au comptoir ou en chambre.

Et toujours, pour nos amis chefs, pâtisseries, confiseurs etc. la crème de Salidou® en seau de 1 à 8 kg : adulée par tous, cette onctueuse crème de caramel au beurre salé offre la possibilité de créations culinaires variées.

C'est l'ingrédient indispensable, au goût magique et à la texture fondante, pour faire de délicieux fourrages en pâtisserie, biscuiterie ou chocolaterie.

Pour la petite histoire : Salidou® est devenu au fil du temps un nom générique utilisé par beaucoup de créateurs de recettes ignorant que c'est une marque déposée par La Maison d'Armorine...

Contact professionnels :

contact@maison-armorine.com - 02 97 50 24 24



Pour visuels, échantillons, visites d'usine, interviews, compléments d'infos :

Contact Presse : Sylvie Cottin – Agence Concertation – 06 83 21 22 16 – sylviecottin@concertation.fr - www.concertation.fr