



## 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<sup>e</sup> 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

Ils sont nombreux puisque 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.

**6 magasins en propre**, tous situés dans la région de Quiberon (Morbihan) accueillent les clients : la **boutique ancestrale du 5 Bd Chanard** à Quiberon avec ses Niniches® chaudes tous les soirs d'été, est, depuis plusieurs générations, l'étape indispensable de la traditionnelle et estivale promenade nocturne. **L'espace Découverte de la Zone Artisanale de Quiberon** permet de voir d'anciennes machines du début du siècle et également d'assister en direct à certaines étapes de la fabrication des confiseries.

Le **site Internet** [www.maison-armorine.com](http://www.maison-armorine.com) est un site de vente très fréquenté par tous les amateurs de Salidou® ! **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 !

**Mais le saviez-vous ?** 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 nouveauté du début d'année 2014

- **La crème de Salidou® en tube de 80 g** : destinée aux aficionados qui la dégustent déjà en pot (de 30g à 1 kg !), **cette onctueuse crème de caramel au beurre salé en petit tube** va nous permettre d'ajouter des pointillés gourmands sur tous nos desserts...La présentation en tube de 80g offre la possibilité de créations culinaires variées et sophistiquées.

**Astuces tartines sucrées salées**, dans la tendance « Sweet Food » du repas sucré proposé par certains grands Chefs : « zigzaguer » la crème de Salidou® en tube de 80 g sur des tartines ou vélines chèvre/poires, figues/jambon de Parme, banane/fromage blanc.

Prix public conseillé : 3,80 € le tube de 80 g



### Pour Pâques, à offrir : les spécialités au chocolat à la crème de Salidou®

**Les tablettes de chocolat fourré à la crème de Salidou® :**

100 g noir ou au lait 4,10 € - 47 g noir ou au lait 2,30 €

**Les « Secrets de Druides » :** de surprenants et fondants **petits menhirs au chocolat fourré à la crème de Salidou®** : étui de 8 menhirs de 10 g chaque, noir ou au lait : 6,80€ - sachet de 6 menhirs de 10 g, lait ou noir : 4,20 €



Vente en ligne : [www.maison-armorine.com](http://www.maison-armorine.com)

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

**Contact Presse** : Sylvie Cottin – Agence Concertation – 06 83 21 22 16 – [sylviecottin@concertation.fr](mailto:sylviecottin@concertation.fr) - [www.concertation.fr](http://www.concertation.fr)

