

1ER TRIMESTRE

# CATALOGUE

# 2021

*Un savoir-faire depuis*  
*1850*



BISCUITERIE

*Jeannette*

1850

## *L'histoire de la Biscuiterie Jeannette 1850*

C'est en 1850 que commence l'Histoire de Jeannette par la création d'une petite biscuiterie par Monsieur Mollier. L'idée de la madeleine, sera celle de Lucien Jeannette dans la première moitié de XXème siècle.

Des ingrédients simples, de qualité, le petit gâteau moelleux deviendra très vite la spécialité des Jeannettes, au fil des décennies.

Jeannette connaît son heure de gloire dans les années 70-80 avec près de 40% du marché du biscuit en France.

De nombreuses reventes de la plus ancienne biscuiterie de Normandie conduisent à une décroissance continue de son activité. En décembre 2013, la biscuiterie Jeannette est liquidée et tous ses salariés sont licenciés. Le matériel est donc mis aux enchères, mais une vingtaine "d'ex-salariés" décident d'occuper l'usine pendant près d'un an pour éviter son démantèlement et rechercher un éventuel repreneur.

Ce combat a marqué les esprits et attiré un repreneur, qui décide de lancer un projet innovant et audacieux de relance de la Biscuiterie Jeannette.

Son projet reçoit le soutien des "ex-salariés".

Grâce à leur soutien et à une campagne de financement participatif, les fonds nécessaires au rachat des outils de production et donc à la relance de l'entreprise, sont recueillis.

C'est donc en septembre 2015, que la Biscuiterie Jeannette 1850 lance sa nouvelle production de madeleines de haute qualité.

En octobre 2019, André Réol 88 ans natif de la ville de Caen et actionnaire de Jeannette depuis la relance devient le nouveau Président Directeur Général.

Après ces quelques remous, l'Histoire d'une des plus anciennes biscuiteries de France perdure, le savoir-faire aussi (l'entreprise a été labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant en novembre 2017).

Aujourd'hui, la Biscuiterie Jeannette compte 24 salariés et peut produire jusqu'à 5 tonnes de madeleines par jour. Notre madeleine en forme traditionnelle de coquille Saint-Jacques, au beurre d'Isigny AOP fait la renommée et la fierté de toute une région.

## Une petite partie de notre équipe



Régis (à gauche) le nouveau maître du Pétrin qui a remplacé André (à droite) parti en retraite après 43 ans de services en janvier 2021



Manuel est l'expert de notre four XXL



Annick qui s'occupe de faire de belles boîtes



Marie-Claire, notre responsable Qualité présente depuis 46ans toutes Jeannette confondues.



André Réol, notre président



Ludovic notre logisticien



L'excellence des savoir-faire français

Le label Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV) est une marque de reconnaissance de l'Etat mise en place pour distinguer des entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence.

La Biscuiterie Jeannette a reçu ce prestigieux label en 2017.



*La provenance de*

# NOS INGRÉDIENTS

La Biscuiterie Jeannette accorde une grande importance à l'origine de ses produits. Nous travaillons essentiellement avec des produits provenant de Normandie ou de France. Le beurre qui compose nos madeleines est un Beurre d'Isigny AOP (Appellation d'Origine Protégée) qui est fabriqué dans le plus grand respect de la tradition et exclusivement à partir des laits du Bessin et du Cotentin. Les méthodes de fabrication du Beurre d'Isigny (14) n'admettent ni rajout d'additif ni aucune extraction.



Les oeufs de poules élevées en plein air proviennent de France et sont cassés à Lisieux (14).

La farine est issue d'une minoterie familiale et artisanale située au coeur de la Baie du Mont Saint Michel (50), dont les blés proviennent du Grand-Ouest de la France.

Enfin le sucre utilisé, est un sucre issu de betteraves cultivées en France.

Nous essayons de travailler avec des entreprises à taille humaine et locales afin de faciliter les échanges avec nos fournisseurs tout en développant l'économie locale et en minimisant notre empreinte carbone.

La qualité est au coeur de notre engagement.

La DDM (Date de Durabilité Minimale) de nos madeleines conventionnelles est de 75 jours à compter de la date de fabrication et de 60 jours pour nos madeleines bio.

Ceci s'explique par le fait que nos madeleines sont sans conservateurs ni arômes artificiels.

# NOTRE USINE



*La Biscuiterie Jeannette se situe à Colombelles (14) à moins de 10kms de Caen.*

Notre outil de production dernière génération nous permet de produire des Madeleines de grande qualité.

«Outil de production» ne signifie pas industrialisation du processus de fabrication.

En effet, les recettes sont élaborées par des Hommes. Les pesées des ingrédients sont réalisées à la main de façon quotidienne en fonction des plans de production.

Tous les ingrédients sont ensuite incorporés et mélangés grâce à un batteur puis sont inclus par notre pétrisseur qui est doté d'un savoir faire extraordinaire de par sa grande expérience.

La pâte une fois pétrie et mise au repos, est ensuite transvasée dans la doseuse qui remplit nos moules en forme de coquille Saint Jacques, symbole de notre identité. Nos madeleines passent ensuite dans un four linéaire de 16m de long.

Le contrôle du four est réalisé une nouvelle fois grâce au savoir-faire et l'expérience de notre équipe.

Une fois démoulées, les madeleines sont emballées en sachets individuels afin de garantir l'hygiène et la fraîcheur de nos



*Notre four, d'une longueur de 16m de long. Il est composé de deux zones de chauffe.*



*Notre batteur peut battre jusqu'à 200kg de pâte par session.*

produits. La mise en boîte de nos madeleines est elle aussi réalisée de façon manuelle afin de contrôler chacune de nos madeleines pendant la mise en boîte. La qualité de nos produits fait partie de notre ADN, c'est ici le moyen de s'assurer de la conformité de nos produits.



*Nos Madeleines sur le tapis de refroidissement après la cuisson.*

# L'incontournable

Nature

241

10 Madeleines - 250 gr



251

20 Madeleines - 500 gr



261

40 Madeleines - 1 kg



## LA JEANNETTE NATURE



Autrement appelée L'INCONTOURNABLE, puisqu'il s'agit de notre meilleure vente. Au bon beurre d'Isigny AOP, elle ne manquera pas de vous rappeler le goût de votre enfance.

# Le Biologique

Le Bio

## JEANNETTE SE MET AU BIO

10 Madeleines - 250 gr

C'est en 2017 que Jeannette lance sa Gamme Bio.

Nous gardons des ingrédients de qualité supérieure pour produire cette gamme Biologique avec du Beurre d'Isigny. Du sucre de canne roux compose cette madeleine. De plus, nous avons pris soin de choisir des fournisseurs qui respectent un cahier des charges strict notamment concernant l'empreinte carbone.

La gamme bio s'est élargie en 2019 avec une madeleine Bio Citron.

La gamme devrait s'étendre avec de nouvelles saveurs d'ici les mois à venir.

Depuis juillet 2020, toute notre gamme bio est désormais conditionnée dans un carton kraft recyclé et recyclable comprenant 10 madeleines (250g).

L'emballage individuel de nos madeleines est un réel sujet de préoccupation. Nous travaillons sur la sortie d'un emballage éco-responsable.

5001

*Nature*



4991

*Citron*



# Nos Boîtes

## Les Parfumées

- 1 **Amande** 4 8 
- 2 **Chocolat** 4 8 
- 3 **Fraise** 8 
- 4 **Citron** 8 
- 5 **Agrumes** 8  
(citron, mandarine, pomelos, orange sanguine) 
- 6 **Pomme** 8 
- 7 **Café** 8 
- 8 **Framboise** 8 
- 9 **Vanille** 4 8 12 
- 10 **Pistache** 4 8 
- 11 **Noisette** 4 8 
- 12 **Choco-Nature** 8 
- 13 **Rose** 8 
- Toutes nos madeleines sont emballées en sachets individuels.  
Le sachet permet la bonne conservation de nos madeleines.  
Nos madeleines sont sans conservateurs artificiels.

# Nos Boîtes

## Les Alcolisées

<sup>15</sup> *Calvados* 4 8



<sup>16</sup> *Rhum-Amande* 4 8



## Les Financiers

<sup>17</sup> *Financier Coquille* 8

Financiers aux Amandes



<sup>18</sup> *Financier Coquille Rhum* 8

Financiers aux Amandes et au Rhum



## NOS FINANCIERS



À la fin du XIXe siècle, le financier a fait son apparition dans le paysage pâtissier. Les gâteaux aux amandes, des « Visitandines », existaient déjà. Ils sont nés en Lorraine, dans un couvent de Nancy au Moyen-Âge. Mais en 1890, Lasne, un pâtissier parisien, se lance le défi de remettre au goût du jour ces gâteaux. Pour cela, pas question de toucher à la recette de base : des amandes, du sucre, du beurre, de la farine et des blancs d'œufs.

La boutique de Lasne est située à deux pas de la Bourse, ses clients sont donc principalement des... Financiers. Ces derniers sont à la recherche d'en-cas faciles à manger et non-salissants. Le gâteau correspond exactement à ces attentes. Le pâtissier décide de modifier la forme du financier. Habituellement ovale, il

devient rectangulaire, en forme de lingot d'or.

En 2017, afin de nous diversifier tout en conservant notre identité, nous avons réalisé une recette de financiers dans nos moules de madeleines en forme traditionnelle de coquille Saint-Jacques.

Une aussi grande importance est accordée dans le choix des ingrédients de nos financiers que dans ceux de nos madeleines.

Aujourd'hui nous comptons deux saveurs dans notre gamme financiers à savoir le financier traditionnel et un financier doté d'une note subtile de rhum.

Nous aurons bientôt une gamme plus étendue, d'autres saveurs sont à venir.

# Nos Coffrets

## Aimantés

### 19 Coffret Marine 8

Madeleines assorties  
(Amande, Citron, Framboise, Pomme)



### 20 Coffret Bordeaux 8

Madeleines assorties  
(4 Rhum-Amande, 4 Chocolat)



### 21 Coffret Olive 8

Madeleines Nature



Les coffrets sont des boîtes dites "premium" avec fermeture au moyen d'un rabat aimanté. De plus ils sont robustes et réutilisables.

Idéal pour offrir et faire plaisir.

## Métalliques

### 22 Nature 15

Madeleines Nature



### 23 Assortiment 15

Madeleines Assorties  
(Citron, Pomme, Framboise, Amande, Nature)



Nos boîtes métalliques sont équipées d'un couvercle absorbant d'humidité, cette boîte est idéale pour être utilisée comme boîte à Biscuits puisqu'elle vous permettra leur bonne conservation

# Nos Gâteaux

## Bouffettes

<sup>24</sup> *Nature* 20  
Madeleines Nature

<sup>25</sup> *Tradition* 20  
Madeleines assorties  
(Amande, Citron, Framboise, Nature)

<sup>26</sup> *Coeur-Choco* 20  
Chocolat Nature



## Pyramides

<sup>63</sup> *Pyramide* 8



# Le Vrac

## Madeleines

<sup>27</sup> Amande



<sup>28</sup> Pistache



<sup>29</sup> Noisette



<sup>31</sup> Chocolat



<sup>32</sup> Choco- Nature



<sup>33</sup> Fraise



<sup>34</sup> Framboise



<sup>35</sup> Citron



<sup>36</sup> Vanille



<sup>39</sup> Pomme



<sup>40</sup> Calvados



<sup>41</sup> Rhum-Amande



<sup>42</sup> Nature



<sup>43</sup> Bio-Nature



<sup>44</sup> Bio-Citron



Pour le vrac expédié, conditionnement dans des boîtes d'un kilogramme (40 Madeleines environ)

# Le Vrac

## Contenants Vides

Boîtes Métalliques

49



Jusqu'à 15 Madeleines

50



51

Boîtes Aimantées



52



53



54

Bourriches



Jusqu'à 20 Madeleines

55

Sacs Kraft



Les contenants vides peuvent vous être utiles si vous souhaitez composer vos propres assortiments.  
Les bourriches peuvent aussi servir pour présenter des madeleines en VRAC.

## *Restons en contact*

Rejoignez-nous sur Facebook



[facebook.com/biscuiteriejeannette](https://facebook.com/biscuiteriejeannette)

Rejoignez-nous sur Instagram



[instagram.com/biscuiterie\\_jeannette](https://instagram.com/biscuiterie_jeannette)

**WWW.JEANNETTE1850.COM**



Biscuiterie Jeannette 1850  
23 avenue du pays de Caen  
14 460 Colombelles (14)

Téléphone : 02 31 70 81 00  
Mail : [conso@jeannette1850.com](mailto:conso@jeannette1850.com)