

1^{ère} participation au Concours Général Agricole pour le caramel au beurre salé de la Biscuiterie des Vénètes

Pour cette 60^{ème} édition du Salon International de l'Agriculture, la Biscuiterie des Vénètes sera de nouveau présente pendant 10 jours avec un stand sur l'espace Bretagne. L'enjeu est double cette année, puisque la Biscuiterie sera candidate au tout premier Concours Général Agricole sur la crème de caramel au beurre salé, qui aura lieu le **mardi 27 février 2024**.

Le caramel au beurre salé fait son entrée au Concours Général Agricole Paris 2024

C'est une première après 3 ans de longues démarches, le caramel au beurre salé a désormais sa place au sein du Concours Général Agricole parmi les 19 catégories. Jusqu'alors inexistante, ce produit d'origine bretonne pourra enfin être récompensé des différentes feuilles de chênes pendant cette compétition nationale.

Ce concours, ouvert à tous les artisans et producteurs français, répond à un cahier des charges bien précis demandant aux candidats de présenter un produit de haute qualité. Chaque caramel devra répondre aux critères suivants : une composition simple (crème, beurre, lait), sans sirop de glucose, sans conservateurs, ni additif.



Un caramel morbihannais qui rentre dans les critères de sélection

L'ouverture de ce concours est l'occasion pour la Biscuiterie des Vénètes de présenter sa crème de caramel, un des produits best-seller de la boutique, afin d'être confronté aux avis d'un jury d'experts. Cette recette, qui a demandé 5 ans de travail, répond à tous les critères demandés pour l'inscription. Ce caramel artisanal bio ne contient pas de sirop de glucose, pas d'additif, ni de conservateur. On y retrouve simplement les ingrédients du quotidien, de la crème, du beurre et du sucre, issus de l'agriculture bretonne et des produits laitiers bretons.

Un concours de référence, gage de qualité et d'excellence



Ce concours agricole créé en 1870, sélectionne et prime les meilleurs produits de la gastronomie française. Plus de 7000 produits concourent chaque année pour décrocher la renommée feuille de chêne. Qu'elle soit de bronze, d'argent ou d'or, cette médaille est une belle reconnaissance pour chaque producteur et un gage de qualité pour le consommateur.

Le concours met en place une sélection stricte qui répond à des critères bien précis pour chaque produit. Ils sont ensuite prélevés au hasard dans les stocks des artisans par les représentants de la Chambre d'Agriculture. Puis, face à un jury composé de professionnels de la filière, les produits sont notés anonymement sur des critères précis prenant en compte l'aspect gustatif (la texture, la saveur...) et l'aspect visuel (la couleur, l'aspect, la forme, l'esthétisme...).

Dans ce concours d'excellence où le maître mot reste « le goût avant tout », c'est l'ensemble des avis de ces experts qui détermine l'attribution d'une médaille en fonction de la qualité du produit. Il n'existe pas de récompense sous forme de podium, mais à l'instar d'une mention, plusieurs médailles remises selon le niveau de qualité. Il peut donc y avoir plusieurs médailles d'or comme aucune médaille de décernée.

Un caramel à retrouver aux côtés du Kouign Amann et du gâteau breton lors du Salon International de l'Agriculture du 24 février au 3 mars, Pavillon 7.1 – Stand N016.

A propos de la Biscuiterie des Vénètes



La Biscuiterie des Vénètes, c'est le pari un peu fou de 2 amoureux du goût, Mathilde et Xavier qui ont tout plaqué pour confectionner et revisiter de leurs mains des recettes bretonnes ou pas. À travers ses biscuits, toasts et diverses gourmandises, l'équipe de la Biscuiterie des Vénètes œuvre au quotidien pour **dépoussiérer l'image du biscuit breton et prôner les valeurs de l'artisanat et du biologique**. Située sur la Presqu'île de Rhuys dans le Morbihan, on y prône **le bien manger tout en se faisant plaisir avec une seule et même devise : du bon, du sain, du gourmand et du sarrasin !** Leurs secrets : des produits faits maison, avec des matières premières de qualité, bios et locales, des recettes originales, une touche d'humour et beaucoup d'amour. Une recette qui donne aujourd'hui 80 références dont plusieurs primées à différentes reprises au Prix Épicure de l'Épicerie Fine.

CONTACT PRESSE

Service Communication

02 97 62 44 46

communication@biscuiteriedesvenetes.com

www.biscuiteriedesvenetes.com

Espace Produits et Saveurs de France - HALL 7.1 Stand N016