



Présentation de L'Atelier des Saveurs

Par Jean-Marie Guillault



L'Atelier des saveurs est situé à Bénodet dans le Finistère-sud sur l'ancienne exploitation agricole de ma famille : La Ferme du Letty.

Au fil du temps, la ferme est devenue crêperie, puis restaurant. Après l'école hôtelière de Strasbourg et un périple professionnel, je suis venu rejoindre l'entreprise de mes parents. En 1986, à 25 ans, j'obtiens comme chef, une étoile au guide Michelin, étoile que l'établissement conservera jusqu'en 2002. A cette date, avec mon épouse Lorren, nous décidons de créer L'Atelier des saveurs : un atelier de production artisanale de spécialités gourmandes sucrées et salées. Lauréat de concours nationaux, Maître-Confiturier, je suis devenu en 2011, Meilleur Confiseur de France. Cette récompense honorifique nous a rendu encore plus exigeants vis à vis de notre travail.

Une toute petite équipe :

L'Atelier, c'est une toute petite équipe et l'esprit qui va avec. Un trio qui s'efforce jour après jour de donner le meilleur de lui-même. Lorren organise les expéditions et gère la facturation... Christine peaufine les productions, sous ma houlette. Quand je ne suis pas devant les chaudrons, j'accomplis les tâches diverses et variées du responsable d'une TPE artisanale...

Pour en savoir plus sur l'Atelier des saveurs :

www.atelierdessaveurs.com
www.lessaveursdejeanmarie.com

Nos gammes :

Nos productions s'articulent autour de trois gammes spécifiques :

- **La gamme rose** : confitures, gelées de fruits et crèmes à tartiner.

Les confitures sont préparées avec en moyenne 65% de fruits. Notre volonté est de fixer au mieux les saveurs des fruits. Un mode de cuisson à petite échelle et des variétés particulières de fruits rendent cet objectif possible. Plusieurs années ont été nécessaires pour mettre en place une collaboration étroite avec les producteurs. Pour les créations et les associations nous respectons le précepte des trois saveurs pour trouver la meilleure harmonie possible entre les parfums. Les crèmes à tartiner sont les reflets gourmands des douceurs de notre Bretagne et plus largement de France

Nos meilleures ventes sont : fraise royale, orange à l'ancienne et caramel au beurre salé...

- **La gamme verte** : Elle trouve son origine dans notre expérience culinaire passée et notre envie de proposer des garnitures aromatiques faciles à associer avec différents types de mets.

Elles peuvent être d'inspiration régionale ou exotique, mais restent toujours équilibrées pour ne jamais l'emporter sur le produit qu'elles devront simplement souligner.

Les chutneys, confits et gelées aromatiques qui ont le vent en poupe : Ar ro Mad (confit de légumes à la bretonne), oignon rosé de Roscoff, gelée au poivre sauvage...

- **La gamme jaune** : C'est le fruit d'une passion bien ancienne pour les épices et les plantes aromatiques en général. C'est aussi la concrétisation de dix années de recherches, de voyages et de rencontres pour sélectionner les plus belles épices d'origine.

A l'Atelier, nous ne nous contentons pas de conditionner des graines ou des poudres importées, nous les triturons (c'est le terme consacré) et composons avec elles des accords singuliers.

Les épices ou mélanges préférés : Poivre sauvage de Madagascar, Mélange Pesked et Mélange Apicius...

Notre clientèle :

Nos produits sont proposés principalement à des épiceries fines, des magasins de spécialités régionales et à certains hôtels. La clientèle particulière peut retrouver l'éventail de notre offre sur notre site internet (vois ci-dessus). Nous accordons une importance toute particulière à la relation avec nos clients, par un réel sens de l'écoute et l'instauration d'un esprit de partenariat et de respect.

Le magasin :

Plus qu'une vitrine commerciale, c'est le lieu de partage, partage de notre travail et de notre connaissance sur les produits, partage également, au travers de visites ou de dégustations. Cette relation privilégiée nous fait progresser. Elle nous permet d'apprécier de la pertinence de nos propositions gourmandes et donc de les faire évoluer si nécessaire.

