

UNE BISCUITERIE ARTISANALE OUVRE AUX ESSARTS-LE-ROI

Le panier de nos produits locaux se garnit de nouvelles gourmandises : les petits gâteaux de la Biscuiterie de la Vallée de Chevreuse. Les fins gourmets vont se régaler !



Formé par Lenôtre, passé par la grande distribution, Jean-Pierre à la rigueur d'une horloge suisse.

Pâtissier depuis 35 ans, Jean-Pierre Ternat réalise enfin son rêve : créer sa biscuiterie. Son plan marketing est aussi joliment ficelé que ses paquets : sobres, transparents et en harmonie avec les délices qui le garnissent. Côté recettes, formé par Gaston Lenôtre, il sait allier subtilité et originalité, le tout enrobé dans un savoir-faire où seule la qualité a droit de cité. Son parcours l'a en effet amené à épauler en cuisine le célèbre pâtissier avant de se charger du suivi de ses créations auprès des industriels de la grande distribution. Expérience qui a apporté à Jean-Pierre Ternat une rigueur et une organisation dignes d'un horloger Suisse. Le temps, justement, est venu pour lui d'implanter son atelier sur le territoire qu'il affectionne particulièrement, la vallée de Chevreuse. Depuis deux ans il partageait le laboratoire d'un ami boulanger à Buc, pains le matin, biscuits l'après-midi. Une production placée sous la marque Biscuiterie des Yvelines. Mais c'est bien le territoire du Parc qui l'intéressait. Un local situé dans la zone artisanale des Essarts-le-Roi lui a permis de franchir le pas cet été. Un petit espace boutique lui permettra de proposer une vente aux particuliers l'après-midi à partir du début de l'automne, dès que les travaux du laboratoire seront achevés.

Des croquants craquants

Une quarantaine de points de vente diffusent à ce jour la gamme de la biscuiterie qui compte 8 recettes : des mini-financiers à la vanille, des florentins croquants et fondants à la fois, des "rochers aux amandes" qui sont en fait de délicieuses petites meringues... Tous ses gâteaux sont sans additif, sans conservateur ni arôme ou colorant.

Pour ses biscuits haut de gamme, Jean-Pierre Ternat a choisi des lieux de vente en corrélation : salons de thé, torréfacteurs, confiseries, chocolateries, épicerie fines, fermes gastronomiques... « Je vise un développement de proximité, jusqu'à Paris, précise-t-il. Mon nouveau laboratoire va me permettre de répondre à une plus large demande. Et d'ici la fin de l'année, j'aurai créé un emploi, un assistant qui m'aidera dans les multiples tâches qui incombent à ce travail totalement artisanal : approvisionnement des produits frais, préparations des recettes, cuisson précise, emballage fait main avec ficelle et étiquette façon ardoise de marché... » Peut-être un nouveau produit labellisé Marque Parc?...

Vous retrouverez les biscuits de la Vallée de Chevreuse cet automne sur plusieurs marchés de produits locaux et de Noël (entre autres au Mesnil-St-Denis, aux Essarts-le-Roi, à Gambais pour la journée du patrimoine, à Chevreuse au salon du chocolat, à Bullion lors de la fête nationale de l'abeille noire...). De délicieuses idées cadeaux en perspective ! ■



Biscuiterie de la Vallée de Chevreuse
24 rue Georges Pompidou aux Essarts-le-Roi
bvc78@orange.fr
06 78 67 73 72

PATRICK BLANC