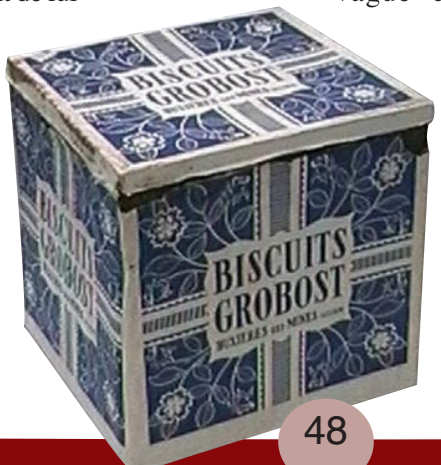
Par Bernard Périé

LES BISCUITS DU MORVAN

Deux dates importantes dans l'histoire des biscuits Grobost : 1902, Eugène Grobost pâtissier au Carlton de Cannes invente une recette de biscuits à la cuillère composée uniquement d'œufs frais, de sucre et de farine. En 1991, l'arrière-petit-fils d'Eugène, Frédéric Grobost et son épouse Valérie relancent l'activité et construisent un bâtiment dans le village familial de Saint-Péreuse, charmante commune morvandelle qui regarde les plaines ondulantes du Bazois et ses verts prés d'embouche.

Au début de l'activité nouvellement créée, j'ai eu l'honneur de la visite de ce jeune couple éminemment sympathique venu demander des conseils de marketing au vieux routier de la distribution que j'étais alors. Ils étaient accompagnés de quelques échantillons de leur toute jeune production. Séduit par la qualité du produit qui gardait pour moi un goût d'enfance, je n'avais aucun conseil à donner, le biscuit parlait de lui-même. Et tout naturellement, le service d'achats des établissements Schiever référençait le produit dans sa gamme. Ce fut le début d'une collaboration fructueuse qui s'est établie par la suite avec d'autres clients, d'autres centrales d'achats.

Que de chemin parcouru depuis la boîte bleue d'un kilogramme en fer et consignée d'Eugène à l'emballage moderne des contenants actuels. Mais une chose n'a pas changé, le suivi et la qualité de la recette d'origine.
A l'époque où Frédéric et Valérie ont relancé la fabrication d'un produit traditionnel, il faut dire qu'il fallait un certain courage. Nous étions dans la vague déferlante des biscuits chocolatés souvent pauvres en goût, mais riches en calories.



Actuellement, la recette de l'arrière-grand-père est adaptée à la production moderne sans changer la qualité, ni brusquer la fabrication : mélange manuel de la pâte, cuisson lente dans un four en pierres réfractaires et refroidissement naturel. Tout cela surveillé par un système de contrôle de qualité – H.A.C.C.P. (analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise) et un concept d'amélioration continue.

En 2002 la biscuiterie a présenté, pour les fêtes de fin d'année, une boîte traditionnelle en fer, éditée à l'occasion du centenaire et en hommage à

l'inventeur du procédé. Succès immédiat qui devient depuis peu un objet de collection. Ah ! la boîte que l'on ouvre en famille et qui garde toujours nos souvenirs et son mystère. Depuis, deux autres produits sont venus compléter la gamme : un petit biscuit que l'on déguste en une seule bouchée, et le même avec des pépites de chocolat.

Le renouveau de cette production a été heureusement salué par les médias et la télévision locale et nationale, ainsi que par le Comité d'Etudes et d'Aménagement du Morvan qui lui attribua, en 1994, le Prix de l'Essor du Morvan.

Vous pouvez aller sur place vous rendre compte de la qualité et du savoir-faire à l'occasion d'une visite, regarder comment sont fabriqués les biscuits, déguster et emporter quelques produits.

On peut visiter tous les jours du lundi au vendredi de 8 à 12 heures et de 14 à 18 heures. Le bâtiment se situe sur la droite de la route départementale 978 qui va de Château-Chinon à Nevers, plus précisément entre Dommartin et Tamnay-en-Bazois.

Pour les visites organisées de groupe, il est recommandé de prendre rendez-vous.

BISCUITS GROBOST
Coeurty
58110 SAINT-PEREUSE
Tél. 03 86 84 44 33
Fax : 03 86 84 45 72

www.biscuits-grobost.com

Recettes : Diplomate ou charlotte ?

Les biscuits à la cuillère qui se trempent aussi dans le champagne permettent de confectionner facilement, sans cuisson et à peu de frais, de remarquables desserts. Certains les nomment charlotte, d'autres diplomate, en fonction de la forme du gâteau et des ingrédients que l'on met. Ce qui est important, c'est le résultat. Je vous livre quelques recettes que vous pourrez réaliser avec des biscuits Grobost.

Le **diplomate**, idéal pour terminer quelques fonds de pots de confiture.
Dans une assiette, tremper rapidement les biscuits dans un peu de rhum, de Cointreau ou de kirsch coupé avec de l'eau. Les déposer au fur et à mesure dans un moule à charlotte à hauts bords en commençant par le fond et le pourtour (les biscuits bien serrés les uns contre les autres). Mettre une couche de confiture. Garnir avec une nouvelle couche de biscuits trempés. Refaire la même manœuvre pour arriver en haut du moule.
Dans la mesure du possible, mélanger les variétés de confiture au fur et à mesure de la confection du gâteau. L'idéal étant d'alterner gelées et fruits.
Mettre au frais et démouler en retournant le moule dans un plat creux. Servir avec une crème anglaise.

La **charlotte** : même façon de garnir le moule avec les biscuits, mais à la place de la confiture, utilisez d'autres ingrédients : crème, mousse au chocolat ou crème d'amande (dite des cent) qui est un vrai régal.
Ingrédients pour une charlotte à la crème d'amandes : 100 g. de beurre, 100 g. de sucre en poudre, 100 g. de poudre d'amandes, 100 g. de crème, sucre vanillé, Cointreau, Grand Marnier ou autres produits, au choix.
Bien mélanger à la main ou au mixer le sucre, les amandes, le sucre vanillé et le beurre en pommade. Ajouter un petit verre du produit choisi et la crème que vous aurez au préalable battue.
Versez dans un moule en alternant les couches de crème et de biscuits, mettez au frais et démoulez dans un plat creux. Servir, si l'on veut, avec une crème anglaise.

Crème anglaise :
125 g. de sucre en poudre, quatre jaunes d'œufs, 1/4 de litre de lait, une gousse de vanille ou du sucre vanillé.
Dans une casserole, bien mélanger le sucre et les jaunes d'œufs à la spatule. Verser sur le mélange le lait bouillant parfumé à la vanille, délayer, tourner à la spatule et remettre à chauffer jusqu'au point d'ébullition mais sans bouillir. Passer à la passoire. Si votre crème anglaise ne vous paraît pas assez épaisse, vous pouvez la retravailler au bain-marie ou ajouter des produits épaississants que l'on trouve dans le commerce.

Bon appétit…