

Maison Brunjère

*Maison Bruyère,
une histoire de biscuits
en famille depuis plus de 50 ans.
Partagez notre passion...*



Notre histoire...

C'est en 1964 que Roger Bruyère crée à Graulhet, dans le Tarn, l'entreprise Sudbiscuits, une fabrique de biscuits et gâteaux. Il est alors boulanger et confectionne des biscuits sucrés tels les croquants occitans, mais aussi des madeleines, cakes, fouaces, gâteaux des rois et autres douceurs. Roger Bruyère acquiert vite une notoriété dans la région et l'entreprise s'agrandit. L'artisan confectionne des recettes avec des ingrédients sains et met l'accent sur le goût.

En 1984, Christian Bruyère, fils unique de Roger, reprend l'entreprise et oriente la production vers la fabrication de biscuits secs sucrés. L'entreprise devient alors une biscuiterie à part entière et digne de ce nom.

SCUITER Maison Bruyère ARTISAN



*L'histoire s'écrit au quotidien
avec des valeurs humaines avant tout.*

Il décide de remettre au goût du jour quelques spécialités régionales bien connues, telles les oreillettes, les chalumeaux et navettes d'Albi, les bricelets ou les gaufres liégeoises au sucre candi. Son amour pour le goût du "vrai" le pousse à atteindre une qualité optimale et il n'utilise que des ingrédients naturels. Au début des années 90, l'artisan biscuitier propose à ses clients sa version de la fameuse recette du Croquant de Cordes-sur-Ciel. Le secret de fabrication jalousement gardé va faire connaître à l'entreprise un essor sans pareil. Ce biscuit si simple et pourtant si singulier saura rapidement conquérir les gourmands de toute la France et de bien d'autres pays dans le monde.

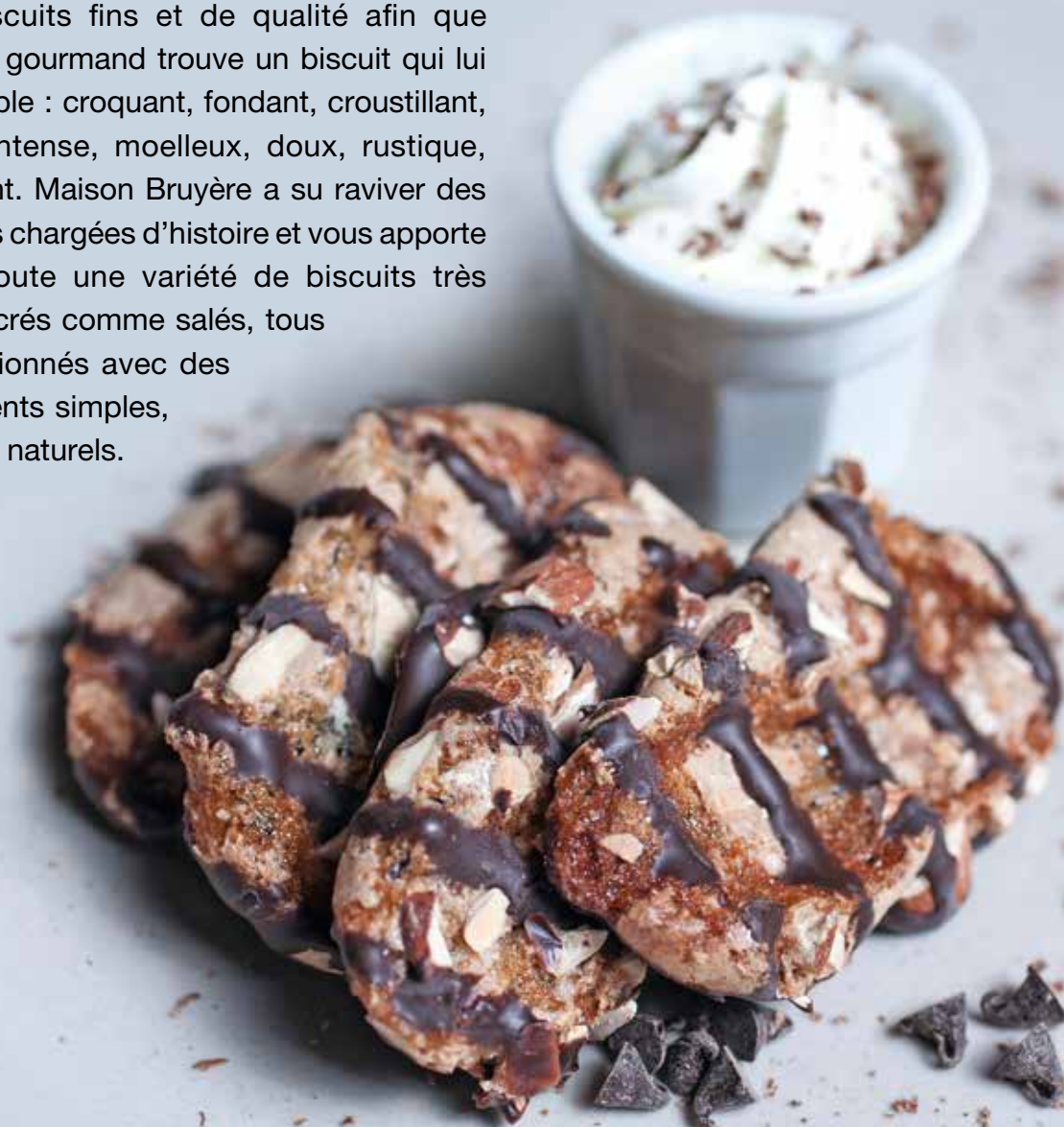
Les deux filles de Christian Bruyère travaillent dans l'entreprise familiale jusqu'au départ de leur père en 2009. À son départ, elles décident alors de rendre hommage à leur héritage familial et de nommer l'entreprise "Maison Bruyère". Aujourd'hui c'est Léa Bruyère, fille cadette de Christian, qui gère la biscuiterie avec une équipe d'hommes et de femmes passionnés. Maison Bruyère étend actuellement ses ventes dans plus de 15 pays mais reste avant tout une biscuiterie avec un savoir-faire artisanal et avec un fort attachement à la qualité des produits. Trouver les bons fournisseurs et les partenaires commerciaux adéquats demeure une priorité.





*Notre
gourmandise
se veut
contagieuse !*

Maison Bruyère est une biscuiterie artisanale et notre savoir-faire est précieusement conservé. Nous préparons au quotidien des biscuits fins et de qualité afin que chaque gourmand trouve un biscuit qui lui ressemble : croquant, fondant, croustillant, léger, intense, moelleux, doux, rustique, craquant. Maison Bruyère a su raviver des recettes chargées d'histoire et vous apporte aussi toute une variété de biscuits très fins, sucrés comme salés, tous confectionnés avec des ingrédients simples, sains et naturels.



Le Croquant de Cordes

Spécialité de Cordes-sur-Ciel.

Quatre siècles qu'il est accroché au pays !

Les anciens disent que c'est la mère Bordes, une aubergiste du vieux village qui détenait les secrets de la recette. Il a connu les qualificatifs les plus prestigieux, et on parle de lui comme d'un bon vin : suivant les fournées, le CROQUANT a de la patine, de la brillance, ou de la dentelle. Il peut être nougatin, fragilot ou royal ! Il y a dans sa saveur une part de mystère ; miracle de la cuisson où la pâte triple de volume devant vos yeux et se boursoufle à la manière d'un magma vivant : le sucre devient caramel, le blanc d'œuf amène le rythme et le souffle au biscuit, et enfin l'amande brute ajoute son parfum délicat. Un croquant de Cordes réussi doit être translucide et laisser rayonner la lumière à cœur...



Le Gâteau à la Broche

Originnaire d'Europe centrale, on a commencé à fabriquer le gâteau à la broche dans le sud de la France au retour des campagnes napoléoniennes.

Ce gâteau riche en goût et en parfum peut être partagé en famille ou entre amis. C'est un gâteau de fête apprécié depuis le début du XIXe siècle. Ce dessert dont la pâte est cuite goutte à goutte sur un cône, est délicatement parfumé à l'amande amère et fait le régal de tous les gourmands.



Le Chalumeau d'Albi

Une gaufrette extrêmement légère préparée dans nos maisons depuis plus d'un siècle ! Sa recette est très simple et ne contient ni œufs, ni produits laitiers et est faible en matière grasse.

Au début du XXe siècle un pâtissier d'Albi a souhaité remettre au goût du jour la recette originale des chalumeaux, semblables aux oublies, venant du grec obolios, qui désignaient des gaufrettes légères et très croustillantes données en offrandes lors de fêtes. Le chalumeau est un biscuit roulé, fin, léger et croustillant, parfumé à la vanille Bourbon. Il se déguste aussi bien seul qu'accompagné de crème glacée, d'entremets ou de salades de fruits. Il se marie également bien avec une boisson chaude à tout moment de la journée.



Notre rigueur...

LES NORMES, ALLIÉES DU GOÛT

Notre savoir-faire artisanal ne minimise en rien la rigueur avec laquelle nous travaillons, bien au contraire. Chez Maison Bruyère, artisan biscuitier rime avec sécurité sanitaire, contrôle qualité et audits externes réguliers. Notre unité de production répond aux normes d'hygiène et de sécurité les plus strictes en milieu agroalimentaire. Nous avons choisi d'être conformes à la certification IFS Food (International Featured Standards for Food) qui est reconnue dans le monde entier et qui garantit aux clients et aux consommateurs une qualité optimale des conditions de production. L'intégralité de notre gamme est produite sur notre site à Lagrave dans le Tarn.



Featured Standards for Food) qui est reconnue dans le

UNE HISTOIRE DE PROXIMITÉ AVEC NOS FOURNISSEURS

Nos fournisseurs sont tous rigoureusement sélectionnés en fonction de la qualité des matières premières et des normes qualité auxquelles ils répondent. Nous travaillons autant que possible avec des entreprises ou producteurs locaux. Nous sommes très exigeants sur la sélection de nos produits afin de n'utiliser que des ingrédients naturels, aucun conservateur, additif, exhausteur de goût, colorant ou autre produit de synthèse.

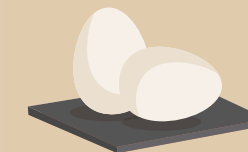
L'AUTHENTICITÉ DES PRODUITS NATURELS



La farine, un de nos principaux ingrédients, provient d'une minoterie familiale située à quelques pas de notre biscuiterie.



Le sucre que nous utilisons est cultivé en France.



Les blancs d'œufs sont issus de poules élevées au sol et non en cage.



Les parfums et arômes utilisés sont tous naturels, aucun colorant ou additif n'est utilisé.

NOUS BANNISSEMS LES OGM ET LEURS DÉRIVÉS

**UN PARTENARIAT DURABLE
AVEC NOS DISTRIBUTEURS**

Nous établissons avec nos partenaires français et étrangers des relations commerciales basées sur des valeurs communes :

- Mettre en valeur et apprécier le patrimoine gastronomique français
- Maintenir une rigueur professionnelle en tout temps
- La satisfaction des consommateurs
- L'écoute et la confiance dans la relation commerciale

Nous pouvons également nous adapter à une demande spécifique :

- Création de recette
- Emballage MDD
- Personnalisation en marque privée



Maison Bruyère

BISCUITERIE ARTISANALE DEPUIS 1964

www.maisonbruyere.fr

Tél : +33 (0)5 63 81 19 66

Fax : +33 (0)5 63 81 42 27

contact@maisonbruyere.fr

ZA La Bouissounade

A68 / Sortie n°10

81150 LAGRAVE - France

