

Dossier de Presse



**Des Fabrications Maison,
Pur Beurre Salé...**

*On n'apprend pas aux hommes la passion ;
mais l'éducation dirige le courant passionnel*



Escale Gourmande...



*A Cancale, entre Saint Malo et le Mont Saint Michel, venez faire
une escale gourmande à la Biscuiterie-Confiserie
la Maison Guella !*

*Notre chef, Vincent Guella, vous fera entrer dans son univers de
gourmandises et de saveurs...*

*Biscuits bretons pur beurre salé, caramels tendres au beurre
salé, confiseries à l'ancienne, voilà nos spécialités!*

*Une seule bouchée de nos fabrications Maison vous embarquera
dans une virée bretonne pleine de souvenirs et de parfums
d'antan.*

***L'amour du produit et du travail artisanal
nous accompagne chaque jour et c'est avec
un grand plaisir que nous vous le
partageons!***





Notre Histoire



Trois Hommes, Une Histoire...

Notre entreprise familiale a connu ses débuts en 1920, avec le grands père de Vincent Guella qui fabriquait dans son atelier de Saint Samson s/ Rance friandises et gourmandises afin de les vendre sur les marché de la région.

Dans les années 70, le père de Vincent a pris la suite et s'est ainsi installé dans les contreforts de la cathédrale de Saint Malo, ce lieu inhabituel est maintenant le plus célèbre de nos magasins!

Vincent a donc prit la suite en 2000, il continu alors à développer l'entreprise avec sa femme Jennifer.

En 2007, ils ouvrent un second point de vente à Dinan. Fiers de leur succès dinannais, ils décident donc de conquérir la Ville balnéaire de Dinard et cela toujours avec une certaine réussite.

Mais c'est en 2011 que la Maison Guella connu sont plus grand virage avec l'acquisition du magasin de Cancale sur 1000m².

Vincent à l'étroit dans son atelier de Saint Malo (150m²) et enchainant les nouveaux clients professionnels (toujours sélectionnés avec le plus grand soin, nos produits ne sont disponible que dans des épiceries Fines ou dans des magasins spécialisés!) s'est donc installé à l'entrée de la fameuse ville de Cancale très connue pour sa gastronomie locale.

Dans ce nouveau temple de la gourmandise bretonne, vous pourrez découvrir, grâce à une large baie vitrée donnant directement sur notre atelier, nos technique de fabrication et notre savoir-faire familiale.

Dès votre arrivée, vous dégusterez une de nos création et serez enivré par les bonnes odeurs de bons biscuits au beurre salé sortant du four!





Notre Travail



Vincent Guella, la troisième génération d'artisans biscuitiers confiseurs bretons, perpétue la tradition familiale au travers de ses créations. Biscuits, confiseries, caramels... Tout dans son atelier respire la tradition et le respect du territoire Breton.

Jennifer, son épouse, s'occupe des magasins et du développement de la Maison Guella.

Les secrets de nos fabrications maison :

*Pas d'huiles végétales dans les fabrications de la Maison Guella,
uniquement du beurre salé frais!*

*Et cela pour ne retrouver que l'authenticité de notre Bretagne
Nos gourmandises sont élaborées sur les bases des recettes de
famille vous garantissant ainsi de retrouver les bon goûts de votre
enfance.*

***Nos biscuits sont fabriqués à partir de beurre salé,
histoire de partir sur de bonnes bases...***



Photo réalisée par Stéphane Maillard



Nos fabrications Maison



Nous fabriquons, pour le bonheur des petits mais également des grands enfants, une large gamme de gourmandises :

Nos Biscuits pur beurre salé :

Du petit financier au beurre salé aux légers croquants aux éclats d'amandes en passant par les traditionnels galettes et palets bretons. Vous retrouverez les saveurs de la Bretagne en une seule bouchée garantie pur beurre salé! Galettes, palets, cookies et j'en passe sont uniquement créés pour vous régaler

Tout est bon dans les biscuits bretons!

Notre Gwelladou :

L'incontournable douceur régionale, le caramel au beurre salé! Nos caramels sont fabriqués à partir de véritable beurre salé et d'une petite pointe de sel de Guérande. Retrouvez le bien tendre en bonbons ou alors crémeux à tartiner...

Nos confiseries à l'anciennes :

Comment ça? Vous ne connaissez pas la Chiquette? Et les Guenaots???

Voilà 2 noms pas très communs mais très célèbres en Terres Malouines! La Chiquette est le nom donné à notre sucette et les Guenaots sont nos berlingots maison (ce nom signifie « gourmandises » en patois bretons!) tous deux se déclinent en plus de 15 parfums et ont été primés Meilleurs Bonbons de France et sont ainsi

classés au Patrimoine National Français!





Nos récompenses



Grâce à notre savoir-faire et à notre respect pour nos produits, nous avons reçu les prix suivants :

- 2 fois prix du meilleur bonbon de France au salon international de la Confiserie (PARIS).
- Prix de la Meilleur spécialité de France au salon international de la Confiserie (PARIS).
- Lauréat concours Talents Gourmands, catégorie Artisans (RENNES).

Le confiseur Guella, lauréat des Talents gourmands

Avec le concours Talents gourmands, le Crédit agricole et le Bottin gourmand mettent en avant des professionnels qui défendent leur terroir, qu'ils soient agriculteurs, restaurateurs ou encore artisans. Dans cette dernière catégorie, la confiserie Guella a été désignée lauréate pour l'Ille-et-Vilaine. Un jury présidé par le chef Olivier Roellinger a salué cette maison familiale implantée depuis 93 ans à Saint-Malo, au pied de la cathédrale.

Aujourd'hui, Vincent et son épouse Jennifer continuent à régaler des générations d'enfants et de grands, avec un atelier ouvert à l'entrée de Càncale. Le couple vend ses produits dans ses magasins (Saint-Malo, Dinan et Dinard), également auprès d'épiceries fines. Sa dernière trouvaille, des confitures mêlant fruits et



Vincent et Jennifer Guella ont reçu leur prix des mains d'Olivier Roellinger, président du jury.

caramel et beurre salé.



Où nous trouver ?



Biscuiterie la Maison Guella

Le Magasin-Atelier

1 rue du brocanteur

35260 Cancale

La Maison Guella c'est aussi :

8 rue Porcon 35400 Saint Malo (Intra-Muros)

29 rue Levavasseur 35800 Dinard

27 rue de l'horloge 22100 Dinan





Contact :



Jennifer Guella

Portable 06 88 57 82 58
Bureau 02 99 40 83 43

Mail : lamaisonguella@gmail.com

www.bretagne-caramel.com



<https://www.facebook.com/La.Maison.Guella>

