



La Maison Guella dans la presse...

Parutions 2013/2014



Gault et Millau



SPÉCIAL OUEST BRETAGNE

Gault & Millau

MAKE LIFE TASTY

PRINTEMPS 2

OUEST BRETAGNE
NOS RESTAURANTS PRÉFÉRÉS

Autour de Brest
Quimper
Sud Finistère
Lorient
Ouest Morbihan
Belle-Ile

La Maison Guella
depuis 1920

L 12679 - 99 - F. 7,00 € - 20

LE 5, restaurant panoramique.
Ouvrant le spectacle des marées et protégé de la foule au cœur des remparts, comme un lieu intime et intimiste levé sur les toits de l'Hôtel France et Chateaubriand, Le 5 se révèle – au 5^e étage de ce lieu de charme et de tradition – comme une surprenante et admirable fusion entre modernité et simplicité. Autour d'une carte des vins étoffée au gré du patrimoine familial, laissez-vous porter par des saveurs de quatre à prix abordables. Face à la mer, Sancerre ou Châteauneuf 1^{er} Grand Cru harmoniseront huîtres tièdes au combava ou lotte rôtie aux piquillos. « Toqué au Gault & Millau, notre chef aime à surprendre en repensant les produits de la mer traditionnels », explique M. Roy, propriétaire des lieux.

Infos : 12, place Chateaubriand, 35400 Saint-Malo ■
Tél. : 02-99-56-66-52 ■ www.le5-restaurant.com ■
www.hotel-chateaubriand-et-malo.com

LA MAISON GUELLA, les délices de la Bretagne.
À Saint-Malo, Dinan, Dinard, et depuis près d'un an à Cancale, l'excellence se mange sans fin sur la côte d'Émeraude. La Maison Guella propose tout l'univers de la Bretagne à portée de main : des gâteaux pur-beurre à la vanille en faïence, en passant par l'incomparable cidre artisanal. Mais le produit phare de ce temple de la gourmandise, c'est le bonbon au caramel au beurre salé. Le chef, Vincent Guella, qui a hérité du savoir-faire de son grand-père et de son père, en est très fier. La tendresse du caramel rejoint les chiquettes et autres barlingots pour lesquels La Maison Guella a reçu le prix ad vitam aeternam de « meilleurs bonbons de France ».

Le plus : Pour les gourmands qui en redemanderaient, la Maison Guella organise, sur réservation, des visites de ses ateliers de fabrication à Cancale. Histoire de tutotuer de plus près les délices de la Bretagne !

Infos : 1, rue du Brocanteur, 35260 Cancale ■
Tél. : 02-99-40-83-43 ■

DURAND, l'épicerie fine de chaque saison.
Si l'on devait faire la liste des bons produits que l'on retrouve sur les étales de Patrick Durand, elle serait longue et quinte ans – sa sélection de produits pour rendre à chaque saison les saveurs qui lui sont reconnues. On sera ainsi séduit par sa gamme d'huiles et vinaigres raffinés des meilleurs producteurs italiens ou encore par sa variété de produits artisanaux : signé Barthoull, Ditis, Bonnat ou Valhona. Ouvert du mardi au dimanche de 8h à 13h.

Le plus : L'épicerie propose tous ses produits au détail, en petite ou grosse quantité, comme ses olives, tapenades et autres fruits confits qui ont fait sa renommée sur les marchés de la région.

Infos : Halles de Dinard, Dinan et Saint-Malo ■
Tél. : 02-99-16-90-16 ■

* Si vous n'avez rien de mieux pour le week-end

Le Nouvel Observateur



Le nouvel
Observateur
Du 25 au 31 juillet 2013
nouvelobs.com

Saint-Malo

Dinard • Cancale • Saint-Briac-sur-Mer
• Saint-Lunaire • Fréhel

sauvage et inattendu

L'abcédaire de la faune et la flore
Les plus beaux sites
Les meilleures adresses

16 PAGES

La Maison Guella
depuis 1920

M 06809 2645 - F 3,50 €

L'Obs de l'été Saint-Malo/Dinard

Le costume breton, est unique en France. Formé dans les cuisines de Thézé de Crillon et auprès des grandes toques de la capitale (Guy Savoy, Joël Robuchon...), le chef propose une cuisine du terroir raffinée, composée de produits locaux. Ce qui n'empêche pas l'innovation : foie gras au chutney de pommes au choucroute, cotriade armoricaine au Ricard, brochettes de Saint-Jacques aux épauvets de sarrazin, soufflé au Grand Marinié. De nombreuses personnalités sont descendues dans cet hôtel élégant : il n'est qu'à consulter le livre d'or pour s'en faire une idée. 5, avenue Georges Clémenceau, 35000 Saint-Malo. www.patisserie-guella.com

Miel Joël Pelléau
Espèce d'ayrups et granimées exotiques. L'apiculteur Joël Pelléau ne produit que du miel de fleurs ou de plantes qui poussent dans la région. Son originalité : le miel de sarrazin (fort goûteux) et les monofloraux tirés de ses 400 ruches. Respectueux de l'environnement, il réutilise les bocaux en verre que ses clients lui rapportent : une protection de la nature engagée en vertu. Ventes sur le marché de Dinard, le samedi, et sur celui de Bruc, le vendredi.

CANCALE

La Maison Guella
Fondée, en 1920, par M. Guella qui vendait sur les marchés les produits concoctés à la maison, l'entreprise se sédentarise à Saint-Malo dans les années 1970, avant de déménager à Cancale pour se développer. Vincent Guella, artisan confiseur-biscuitier de la troisième génération, a repris le flambeau et enrichi la gamme : galettes et palets au pur beurre salé aux arômes chocolat, fraise, pomme-caramel ; petits croquants aux amandes, Cendydo (coulis de caramel à la fleur de sel, au whisky, au rhum, aux fruits de la Passion, etc.) ; et surtout le Gwella-doo, une pâte à tartiner d'une grande finesse : nature (caramel-beurre salé), aromatisé (framboise, citron, fruits de la Passion, vanille Bourbon) ou spiritueux avec de la crème (calvados, rhum, Grand Marinié), au chocolat, à la nougatine et aux fines herbes.



Vincent Guella,
un confiseur très créatif

Les créations en confiserie de La Maison Guella ont obtenu deux prix, celui du meilleur bonbon de France, en 1989, pour le Guinaot, un berlingot et, en 1993, pour la Chiquette, une sucrée déclinée en 25 parfums, dont piña colada, barbe à papa et rhubarbe. Notons que seule la boutique de Saint-Malo est autorisée à vendre les fameuses Patates de Saint-Malo, petites boules oblongues en pâte d'amande, enrobées de cacao et parfumées à la liqueur. 1, rue du Brocasseau, 02-99-40-89-43. www.confiserie-guella.com

Les huîtres

Pour se repaître de ces fameux fruits de mer, la meilleure adresse reste le port de Cancale où les ostréiculteurs

proposent une dégustation tous les jours. Plates, au bon goût de noisette, prises des gourmets, elles sont de différentes tailles et vont jusqu'aux impressionnants pieuds-de-cheval (15 ans d'âge) que l'on suture sur place pour 4 euros. En passant, allez dire bonjour à Frédéric qui se fera un plaisir de vous raconter tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur l'ostréiculture.

SAINT-MALO

Chocolaterie Galland
Depuis sept ans, dans son petit atelier, Denis Galland artisan pâtissier-chocolatier, travaille lui-même ses chocolats, macarons et autres pâtisseries maison dont il propose une gamme variée pour répondre à notre demande. 4, rue Broussais (Intra-muros), 02-99-40-92-53.

Le beurre Bordier...

C'est l'ingrédient incontournable de la cuisine bretonne, y compris pour les desserts. C'est dire l'importance historique de la société Bordier, véritable institution malouine fondée en 1927, dont l'héritier, Jean-Yves Bordier, perpétue la tradition. Outre les beurres doux, salés et demi-sel, il fabrique, pour les plus grands chefs, des beurres « sur mesure » : aux algues (pour poissons, crustacés et même viandes saignantes), au sel



ELLE Magazine



VACANCES EN BRETAGNE
NOTRE BEST OF DES SPECIALITES LOCALES

ODE
UEZ-LA
DW-GIRL

Tests
EXE
MENSONGE
T AMITIE

Découvrez
notre vraie
nature

MEUR
RUMEURS
DOSSIERS
LAUDS DE
RENTREE

01648 3029 - F. 2,00 €

MAZDAIRE, 16 AOÛT 2013
METROPOLITAIN 2 L

Blak Lively
en MA
MES CHEVEUX,
C'EST MON
ARMUR

ELLE

OÙ TROUVER LES SPECIALITES?

Sucrés ou salés, les délices de la région font le bonheur des gourmets. Pour les dénicher, on vous a préparé un petit itinéraire entre boutiques, fermes et marchés.

1 DES MOULES DE BOUCHOT
Sur les pentes de Bouchot, les moules Morisien sont l'objet de tous les soins de Stéphane Henry, initiateur de l'appellation d'origine protégée du mont Saint-Michel. Résultat: une chair dodue et goûteuse qui ravit les amateurs (4-40 € le kg).
Où les trouver? www.moulesdebouchot.com, qui offre aussi d'incroyables huîtres et un formidable homard pêché au large de Saint-Malo.
■ 37, quai Kennedy, Cancale (33). Tél.: 02 99 89 62 66.

2 DES CARAMELS AU BEURRE SALÉ
L'incontournable douceur régionale, réalisée avec le sérieux caractéristique de la Maison Guella, confiseur à Cancale depuis 1920. Leurs caramels sont réalisés à partir de véritable beurre salé et d'une petite pointe de sel de Guérande. Ils sont bien tendres, sans pour autant coller aux dents (5,90 € le sachet de 150 g).
Où les trouver? Dans la grande boutique aux rayures rouges et blanches de la Maison Guella, l'ecale pétière des enfants au retour de l'école, qui raffolent de ses délicieuses saucisses et ses Guernots (berlingots).
■ 1, rue du Brocazin, Cancale (33). Tél.: 02 99 40 83 43.
www.bretagne-caramel.com

ELLE REGIONS 16. AOÛT 2013

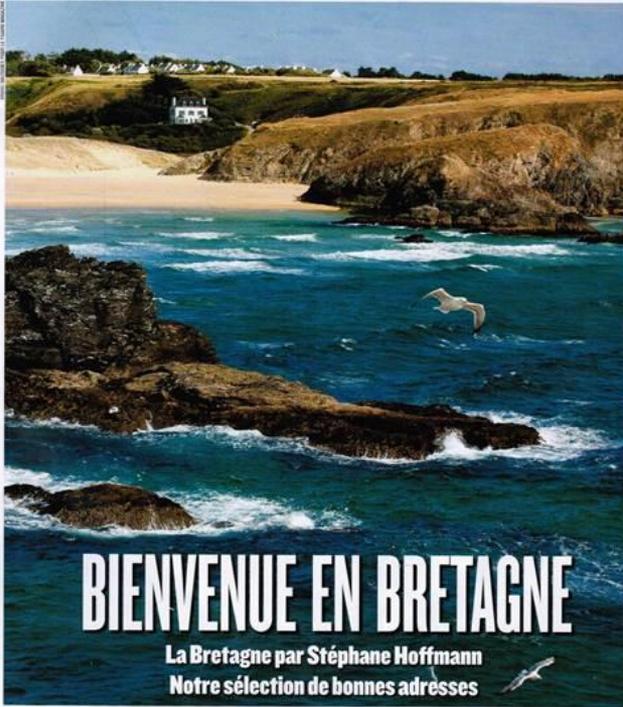
La Maison Guella
depuis 1920

Le Figaro Magazine



LE FIGARO MAGAZINE

Vendredi 9 et samedi 10 août 2013



BIENVENUE EN BRETAGNE

La Bretagne par Stéphane Hoffmann
Notre sélection de bonnes adresses

BIENVENUE CHEZ LES BRETONS



Terroir et marées donnent mille gourmandises

LOCARN

BREBIS D'ÉLEVAGE

Oliver Durand

Les quarante hectares de la ferme sont en agriculture biologique. Olivier Durand possède une centaine de brebis à l'île de Bretagne, quelques chèvres des fossés, une dizaine de vaches bretonnes plus trois ou quatre chevaux dont une qui sert trait breton. « La brebis locale Bretagne a failli disparaître, la race était considérée comme non rentable.



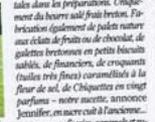
Oliver vend des animaux vivants : agnelots, chevreaux, mais aussi des renouvellements, des chevreaux de jeunes troupeaux, géniteurs de reproduction ainsi que la chèvre des fossés, « très mûre, elle peut être mise d'un bout de l'année », précise Olivier, qui a des agnelots jusqu'en Charente. Il transforme un peu de ses produits en fromages. D'autres éleveurs transforment leurs produits en produits laitiers qu'Olivier. On les trouve sur le site <http://moutonsbretagne.fr>, membre de l'association Deroval Ar Vro, qui œuvre pour l'utilisation et la valorisation des deux races ovines bretonnes anciennes : la Lande de Bretagne et la Belle-Île (plus laitière).
Olivier Durand, L'île de Moré (02 98 45 05 40).

CANCALE

BISCUITS

La Maison Guella

Vincent Guella, troisième génération d'artisans-confiseurs bretons, perpétue la tradition. Jennifer, son épouse, s'occupe de la vente. Au nombre de leurs spécialités, les Gwella-dous (des caramels au beurre salé en bonbons ou en pâte à tartiner. « Chaque recette, même une création, part toujours d'une recette de famille, mais déclinée de fruits ou de chocolat, de galettes bretonnes ou petits biscuits salés, de financiers, de croquants (faibles très fins) caramélisés à la fleur de sel, de Chiquettes en cimetière parfumé – notre recette », annonce Jennifer, en marchant à l'ancienne...
toutes nos confitures, caramels et macarons faits sans préparés dans des chaudières en cuivre. » Une nouveauté : le fruit Gwella-dous, des pâtes à tartiner au caramel et beurre salé mélangées à des purées de fruits (framboise, citron, fraise) de la passion... Le magasin et l'atelier sont séparés par une grande vitre. Visites (sur réservation) commentées avec passion par Vincent.
Biscuits : La Maison Guella, 1, rue de Bréhan, 35020 Cancale (02 98 45 05 40).



Après un demi-beurre de navigation, qu'on laisse passer le saut-vent entre les îles où logent les pêcheurs d'huîtres. Il raconte son métier de pêcheur-cultivateur... avant d'être dégusté à bord.
Au Rythme des Mares, pointe de Toulon, 56070 Ba (06 04 50 50 20).



BAVEN

HÛTTRES

Au Rythme des Mares

Dans le golfe du Morbihan, l'océan attire tous les jours des passagers à la découverte de ses perles d'huîtres. Embarras de choix à bord de sa barge. Il répond à toutes vos questions.
Après un demi-beurre de navigation, qu'on laisse passer le saut-vent entre les îles où logent les pêcheurs d'huîtres. Il raconte son métier de pêcheur-cultivateur... avant d'être dégusté à bord.
Au Rythme des Mares, pointe de Toulon, 56070 Ba (06 04 50 50 20).



L'élevage compte également des poulets cou ou mi, des cannes créolées, des agnelots et des agnelots de lait. Produits en vente au marché des Lices à Rennes le samedi matin, aux Halles centrales (boulevard de la Liberté à Rennes) le mardi et le mercredi matin, le vendredi toute la journée et le samedi matin.
Ferme de Toulon, 56080 Louvain-de-Ba (02 98 00 25 80).

L'élevage compte également des poulets cou ou mi, des cannes créolées, des agnelots et des agnelots de lait. Produits en vente au marché des Lices à Rennes le samedi matin, aux Halles centrales (boulevard de la Liberté à Rennes) le mardi et le mercredi matin, le vendredi toute la journée et le samedi matin.
Ferme de Toulon, 56080 Louvain-de-Ba (02 98 00 25 80).

Bretons en cuisine



Bretons en Cuisine

Trimestriel
DÉC - JANV
Fév 2014
N°8

Saveurs et art de vivre de Bretagne

85 RECETTES & ASTICES

La Maison Guella
depuis 1920

SHOPPING
Des idées de cadeaux breizh

FÉRIQUE
Les desserts givrés aux saveurs bretonnes

CONTE DE NOËL
La biquette au pays des chapeaux ronds

CHEF
Olivier Bellin, au piano étoilé

ENFANCE
La cuisine, un jeu de p'tits Bretons

Le meilleur de la Bretagne pour les fêtes

Mirofouille de pain d'épices de Comperlec à la glace et vanille

HŪÎTRES, COUCOU DE RENNES, SAINT-JACQUES... DANS LA HOTTE GOURMANDE

SHOPPING

Tartines de Gwelladou

La Maison Guella fabrique des caramels bretons au beurre salé, des biscuits traditionnels et de la confiture à l'ancienne dans le pays de Saint-Malo depuis 1920. Autant dire que les petits et les grands gourmands savent y trouver leur bonheur ! Le Gwelladou est une pâte à tartiner au chocolat et aux éclats de nougatine sans huile de palme. Comme disent les ados, c'est une tournée !

MAISON GUELLA
Gwelladou - 200g - 1,20 €

Chips maison

En quelques minutes, le cuit-chips de Mastrad TopChips vous permet de réaliser des chips de légumes et de fruits sans aucune matière grasse. Simple d'utilisation, il suffit de couper des tranches fines d'un millimètre d'épaisseur et de les disposer sur le TopChips, un plateau de cuisson en silicone, puis de mettre le tout au micro-ondes pendant 3 à 5 minutes et hop, le tour est joué. L'appétit n'aura jamais été aussi léger !

Whisky celtique

D'un partenariat avec un tonnelier local, la distillerie Warenghem a tiré des fûts uniques en chêne de Bretagne Armoricain Double Maturation y repose durant de longues années avant d'être transféré en fûts de sherry pour une deuxième maturation. Nez : fruité et élégant, il présente de belles notes d'agrumes et de pomme, le tout accompagné de caramel au beurre salé. En bouche : de fines notes boisées évoluent rapidement sur les célestes, le tout avec une ampleur inouïe. Un whisky breton de grande facture à offrir sans hésiter aux amateurs.

Pierres à whisky en granit

Tapis directement dans la roche naturelle et polis selon un procédé unique, ces glaçons de pierre accumulent le froid et le restituent dans votre verre sans diluer les alcools les plus fins. Le granit est une pierre non poreuse qui présente une excellente conductivité thermique de par sa densité, son homogénéité et sa composition minérale. De plus, sa forte inertie thermique permet d'accumuler le froid pour le restituer lentement.

Paniers du terroir breton
À n'offrir qu'aux gourmets...

Ingédients naturels et authentiques, fiers de ces produits bretons un savoureux cadeau original, leurs paniers sont à découvrir en exclusivité sur boutique.courtoisiance.fr

PLUS D'INFORMATIONS EN PAGE 95

Vous voulez informer nos lecteurs sur vos nouveaux produits ?
Envoyez vos informations à l'adresse suivante : bretonsencuisine@ouest-france.fr

g Bretons en Cuisine

Bretagne Economique



INITIATIVES

FOCUS

Maison Guella une réussite "pur sucre" !

Grâce à un vrai tour de main et une bonne pincée d'audace, ce fils et petit-fils de confiseur a su faire évoluer le petit commerce familial vers une société semi-industrielle prospère.

Petit bouill... grand cassé, caramels... Les subtilités de la cuisson du sucre n'ont aucun secret pour Vincent Guella. Ce Malouin a grandi derrière les chaudrons et les plaques de cuisson. À 14 ans, il tenait déjà des son père la recette du fameux Guénaot, un bonbon qui a fait la renommée de sa famille, dans la confiserie depuis 1920. Aujourd'hui, le petit beringet d'Orion est toujours bien en vue dans la vaste boutique-atelier de Sénécaire où plane une délicieuse odeur de biscuit. Si le packaging a bien changé, le savoir-faire artisanal reste le même.

22 TONNES PAR AN
Après avoir repris l'entreprise familiale en 2003, j'ai

très vite eu envie de la faire évoluer », se souvient-il. Il investit et s'installe en 2004 dans un atelier plus spacieux, toujours intra-muros. « À l'époque, nous produisions entre 5 et 6 tonnes. Aujourd'hui, nous nous sommes entre 20 et 22 tonnes par an avec 40 000 pots de caramels en plus... ». Ce déménagement marque un virage décisif. Tout comme l'arrivée de Jennifer, l'épouse de Christophe, qui lui apporte et déesse notamment en matière de marketing et de communication.

ACCOMPAGNEMENT CCI
Dès 2007, la maison Guella ouvre une seconde boutique à Dinan. « Le marché des produits régionaux devenait très porteur. Par ailleurs, je souhaitais me diversifier et la biscuiterie me tentait. Enfin,

j'avais déjà en tête l'idée d'une boutique atelier clients pour venir en direct la fabrication du produit... ». Et la dernière marche est encore plus haute pour le chef d'entreprise sollicité un accompagnement de la CCI Saint-Malo-Fougères. À 2009, Morgane Pennec, conseillère d'entreprise en développement industriel, suit l'implantation du projet pas à pas. « L'accompagnement objectif de conforter la structure existante projet final selon une méthodologie précise passe par une phase de diagnostic avec le marché, analyse des financements, des coûts de production, etc... ». Cet effort miroir aide à structurer le projet suit la conseillère. « Sera-t-il en phase avec

vo du marché ? Quel sera votre objectif dans cinq à l'hygiène et quanton que l'on souève... » 2013, obtient un bail commercial à Dinard un vaste hangar de plus de 1 000 m², à aménager à la route de Saint-Malo à Cancale. L'année venue, la Maison Guella prend ses quartiers à Brocanteur à Cancale (investissement : million d'euros). deux ans, le chiffre d'affaires bondit de 40 % : 40 000 euros en 2013. Un représentant multi-rite est recruté. La surface de vente permet de offrir un petit café, une vitrine de magasin par une vitre, l'atelier est équipé pour la fabrication de biscuits. Guella se sont lancés avec succès dans nouveau métier. L'affaire tourne avec onze ans dont Makis '03, chargé de relations emes. Jennifer Guella qui a suivi les ateliers web marketing EurekaB à la CCI Saint-Malo igères, investit la vente en ligne et les réseaux tous. D'ailleurs, il se pourrait que le prestigieux

ARTICLI
nergie verte avec Chimirec

Chimirec Javené, une des 14 plateformes en France du groupe familial Chimirec, est spécialiste dans la collecte et le traitement des déchets dangereux.

En 1957, Alexandre Vivier, père de l'actuel directeur du site, Bertrand, créait une entreprise de collecte des déchets. « Nous étions à quand je suis arrivé, il y a 23 ans il ourdit, nous sommes 107 personnes et nous 10 départements du grand ouest. Nous avons sur notre site à avaloir et toujours investi. C'est l'importance à la fois de l'entreprise », précise Bertrand Vivier. Chimirec Javené a investi récemment millions dans une nouvelle filière : la valorisation énergétique des déchets.

INVESTISSEMENT DE 3,5 M€
actif. Transformation en combustibles des chers à forte valeur calorifique tels que les résidus de peinture, les colles, les emballages et résidus d'activités (ou non), ou encore les matériaux filtrants issus du traitement des 10 téra, 10 déchets sont destinés ensuite aux industriels

New York Times consacrer un article à la success-story de la biscuiterie Guella. Prochain chapitre "L'export" et course « 100 sur (Asie) Christophe est d'ores et déjà en contact avec Patrice Hulnot, conseiller du service international à la CCI pour étudier la question... »

2020 : création de la Maison Guella à Saint-Samson-Rocle
2000 : reprise une formation à Ecole Ferrandi, Christophe Guella reprend l'entreprise familiale.
2004 : installation de la production dans un atelier.
2007 : achat de la boutique de Dinard. Changement de statut juridique avec la création de deux SARL, Kanauzet et Bretagne Caramel (respectivement outils de vente et de production.)
2010 : ouverture d'une 2^e boutique à Dinard.
2011 : lancement du nouveau concept de boutique atelier à Cancale d'une superficie totale de 1 100 m².
2013 : signature d'un nouveau contrat pour 13 tonnes supplémentaires de caramels.

autorisés à les utiliser pour la production d'énergie, comme les incinérateurs avec production de vapeur, cimentaires ou fours à chaux... « Ces combustibles de substitution énergétique (CSE) remplacent donc les énergies fossiles », insiste Bertrand Vivier, pas peu fier de contribuer encore un peu plus à la protection de l'environnement et d'être le premier site de Chimirec à développer ce procédé. Cette nouvelle filière de traitement valorise jusqu'à 20 000 tonnes de déchets par an, ce qui équivaut à économiser 8000 TEP (tonne équivalent pétrole). En développant ainsi sa stratégie consistant à optimiser le taux de valorisation des déchets collectés, Chimirec renforce sa compétitivité et se positionne sur de nouveaux marchés et agit pour la protection de l'environnement. www.chimirec.fr

PORT DE SAINT-MALO

Des aménagements majeurs pour les ferries et les pêcheurs

Vision floue, sa conception et pour répondre aux typologies des navires actuels, le rampe 1 de l'avant-port va être remplacée. Par ailleurs, entre le milieu des années et la rampe 2, une opération de dérochage va être menée afin de répondre à l'attente de Brittany Ferries, qui souhaite accueillir le Pont-Aven à l'année et la faire partir à 32h au lieu de 10h30. 50 millions d'euros HT, financés principalement par la Région Bretagne et la CCI Saint-Malo-Fougères, seront nécessaires à la réalisation de ces travaux, ainsi qu'à des aménagements d'accompagnement liés des passagers à mobilité réduite, notamment du Pont-Aven, terre-plein, accès rouliers, gare maritime... Afin de s'affranchir des horaires de fonctionnement de l'écluse, d'ici fin 2014, la région Bretagne va lancer des travaux de dragage et de nettoyage d'une souille de 12 000 m² dans l'avant-port de Saint-Malo. Objectif : concevoir une zone de stationnement de 25 places pour répondre à l'attente des bateaux de pêche de s'affranchir à certains moments du passage de l'écluse. 25 places de mouillage seront ainsi créées. Les 11 000 m³ de sédiments et les 15 000 m³ de matériaux rocheux seront ensuite réemployés pour réaliser un terre-plein dans la zone Est du bassin Bouvet, qui sera aménagé par la CCI Saint-Malo-Fougères. Coût global des travaux : 5 millions d'euros HT.

FIL ECO

1,22 M t

de marchandises sur le port de Saint-Malo sur les 8 premiers mois de l'exercice 2013

1,02 M

trains passagers sur le port de Saint-Malo sur les 8 premiers mois de l'exercice 2013

100 000 t

Le Point



BAYROU LE MANIFESTE | PASTOR L'HISTOIRE D'UN CRIME

Le Point

www.lepoint.fr Hebdomadaire d'information du jeudi 3 juillet 2014 n° 2181

UNE ÉTUDE EXCLUSIVE

LES NOUVEAUX JOBS

Les métiers qui montent
(et ceux qui vont disparaître)



- 700 professions au...
- Les formations gag...

Golf, spécial Open de F

Les délices de Guella
Biscuits bretons et caramels au beurre salé: voilà la spécialité des Guella depuis 1920. À côté du cidre, chouchen, rillettes de poisson, pâtés, condiments et autres délices locaux.
La Maison Guella, 1, rue du Brocanteur, Cancale (Île-et-Vilaine), 02.99.40.83-43, www.bretagne-caramel.com.

Un Blanc à croquer

Sympa, pas cher, savoureux: Romains Blanc est le jeune loup du pays de Ges. Son menu en or fait valser de la Dombes et tarte aux noix.
Le Pin des pierres, Montanges (Ain), 04.50.58.16.35. Menu: 29 €.

L'auberge du bocage

Hervé Amiard (photo, à dr.), photographe gourmand converti en aubergiste débonnaire, reçoit dans sa chaumière de carte postale. Duo de terrines, boudin, tripes et teurgoule s'arrosent du cidre de Dupont à Victor Pontfol.
Les Deux Tonneaux, Pierrefitte-en-Auge (Calvados), 02.31.84.09.31. Carte: 45 €.

Les délices des Guella

Biscuits bretons et caramels au beurre salé: voilà la spécialité des Guella depuis 1920. À côté du cidre, chouchen, rillettes de poisson, pâtés, condiments et autres délices locaux.
La Maison Guella, 1, rue du Brocanteur, Cancale (Île-et-Vilaine), 02.99.40.83-43, www.bretagne-caramel.com.

A la sauce d'Alléno

Yannick Alléno réhabilite la sauce, qu'Escoffier qualifiait de « signature de la cuisine française ». Mayonnaise, béarnaise et beurre nantais donnent envie de se mettre aux fourneaux.
«Sauces. Réflexions d'un cuisinier», de Yannick Alléno et Vincent Bernat (Hachette, 80 p., 12 €).

LA BOUTEILLE

Le chich d'Agathe
Cultive et



Mythique petit-beurre

Un gâteau d'enfance, qui se consomme tel quel ou accompagne un dessert ? Le petit-beurre nantais. Inventé par Louis Lefèvre-Utile en 1886, le petit-beurre LU (marque déposée à Nantes en 1888) est désormais célèbre dans le monde entier.

Arrosé de lait avant de passer à la cuisson pour conserver son côté doré, il est pourvu d'une inscription à l'ancienne, gardant à ce produit désormais industriel son aspect artisanal. Il s'en fabrique plus de 9 000 tonnes par an dans l'usine de La Haye-Fouassière, au sud de Nantes. La recette ? Farine de blé (72,5 %), sucre, beurre (13 %), lait écrémé en poudre (8 %), sel et poudre à lever, plus arôme vanillé. Copié de Lorient à Hanovre (la société Bahlsen a conçu le Butterkeks, son frère allemand), il se veut véritable petit-beurre et se revendique comme tel sous l'appellation « VFB ».

Son usine d'origine, au cœur de Nantes, face au cours de l'Érdre, près de la gare, pérennise son origine. Elle garde l'appellation LU et abrite aujourd'hui un centre culturel appelé Lieu unique.

LA RECETTE

Millefeuille aux petits-beurre

Recette du Liberty à Cherbourg

Pour 4 personnes: 18 petits-beurre, 250 g de beurre, 250 g de sucre, 4 jaunes d'œuf, 2 cuillères à soupe d'amidon, 4 à 5 tasses de café, 10 cl d'eau, cacao en poudre.

Cuire le sucre au bouilli. Mélanger les jaunes d'œuf et le sucre cuit au batteur. Incorporer le beurre. Quand le mélange est presque froid, ajouter l'amidon. Préparer les tasses de café à tiédi. Tremper chaque biscuit dans le café tiédi. Dans un plat, étaler les 4 petits-beurre et les saupoudrer de cacao. Étaler sur chaque petit-beurre une fine couche de crème au beurre. Superposer 4 biscuits nappés pour monter 4 millefeuilles. Puis saupoudrer de cacao.

100%MAG M6



Terre de Bretagne



terre de

BRETAGNE

BALADES - OUTDOOR - ADRESSES GOURMANDES

Ille et Vilaine

DOSSIER 20 PAGES

Saint-Malo

Belle et rebelle

Dinard

Festin ouvert

Gourmande

Côte d'Émeraude

L 12955 - I.H.F. 6,95 € - RD

www.terre-bretagne-mag.com

35 ille-et-vilaine où manger

1 Maison Guella [A]
Plaisirs gourmands
Chez les Guella, on est confiseur de père en fils depuis... 1920. Pour Vincent Guella, prendre la suite de son père relevait donc de l'évidence. Dans sa confiserie de Cancale, les bonbons, biscuits et autres gourmandises sont fabriqués à l'ancienne dans de grands chaudrons de cuivre avec une cuisson des sucres "à nu", permettant une meilleure répartition de la chaleur. Sa spécialité : les Guenats (berlingots en patois) qui lui a valu la modeste récompense de Meilleur bonbon de France. La confiserie propose également les incontournables caramels au beurre salé (sous forme de bonbons ou de pâte à tartiner), des sablés bretons et des galettes (un gâteau sec au beurre salé). On retrouve aussi son caramel au beurre salé incorporé dans ses confitures maison pour les rendre plus onctueux. Plaisirs gourmands garantis ! A.
• Maison Guella, 1 rue du Brochant - 35200 Cancale - Tél. 02 99 40 83 40

2 L'Arsouille [T]
Cuisine jubilatoire
Les yeux fermés, le ventre à terre et la tête à l'envers, on y viendrait encore et encore, sans jamais douter, sans jamais se lasser : qualité des produits, ultra-frais et goûtés, cuissons ultra-justes, accompagnements accordés parfaitement. Avec des vins à tomber sous le charme instantanément, à vouloir en essayer d'autres, à ne plus savoir, à demander à en emporter. Ça tombe bien, la maison fait aussi un peu cave à vin. Quand il en reste assez pour partager. Toutes les réjouissances se partagent dans quasi intacte, avec carnelage d'époque et compotir idem. D'un œil on peut suivre l'ébullition maîtrisée en cuisine, le ballet du bar, et la vie du quartier, bien tranquille en cet orient de Rennes. LB

3 Histoires de vins [C]
La collection d'été
C'est l'écologie de l'Arsouille et c'est ensemble bien souvent qu'ils arpentent les régions de vignes et les salons pour commander les meilleurs flacons. Ici vous trouverez les vins à emporter exclusivement, au magasin - quoique bien souvent il y en a deux ou trois à goûter, selon et jour et l'heure, l'humeur du moment. La sélection est étudiée, entre coups de cœur récents et suivis depuis longtemps. En ville, dans ce quartier pionnier toujours bien vivant, Histoires de vin est une escale à faire avant toute autre emplette, ou bien à la rigueur après une razzia au marché de Rennes, le samedi matin... LB
• Ouv. 10 h-13 h et 15 h-20 h, du mar au sam - 47 rue Vasselot - 35000 Rennes - Tél. 02 99 79 18 19

[A] : Artisan - M : Maison d'hôte - H : Hôtel - T : Table - C : Cave]

Et divers parutions dans la presse locale et sur le web



LE1945



Cancale

Cancale. La confiserie Guella sort plusieurs nouveautés

Gastronomie dimanche 10 mars 2013

La confiserie Guella fabrique des douceurs sucrées depuis 1920.

Recommander 2 Tweet 1

Artisan, confiseur et biscuitier, Vincent Guella a repris une tradition familiale à Cancale. Avant lui, son père et son grand-père fabriquaient des douceurs sucrées.

L'entreprise sort plusieurs nouveautés: une pâte à tartiner fondante au chocolat sans huile de palme, le fruité Gwelledou, un mariage entre le caramel au beurre salé maison et une purée naturelle de fruits. Mais aussi des tuiles aux éclats de noisettes et amandes caramélisées.

A Cancale, la boutique-atelier de fabrication de 380 m2 se visite. Dernière une baie vitrée, le public a vue sur la fabrication des biscuits maison et des caramels au beurre salé. « Vincent Guella n'hésite pas à sortir de son atelier pour expliquer son savoir-faire », note Maëlys Yo, chargée de développement.

Quatre boutiques

La plus ancienne boutique des confiseries Guella se situe à Saint-Malo, intra-muros, sous la cathédrale. L'entreprise artisanale emploie trois personnes à l'atelier, et une petite dizaine de personnes dans les quatre magasins de l'enseigne.

La confiserie est ouverte, tous les jours de 9h30 à 19h sans interruption, également les dimanches et jours fériés. Elle se situe 1, rue du Brocanteur à Cancale.

Je lis le journal numérique, 1er mois gratuit S'inscrire à la newsletter

Confiseries Bretonnes, par Mailin

Pour les Gourmands bretons, je profite de mon escapade en Bretagne pour vous parler d'un confiseur sans pareil situé dans Saint-Malo intra-muros.

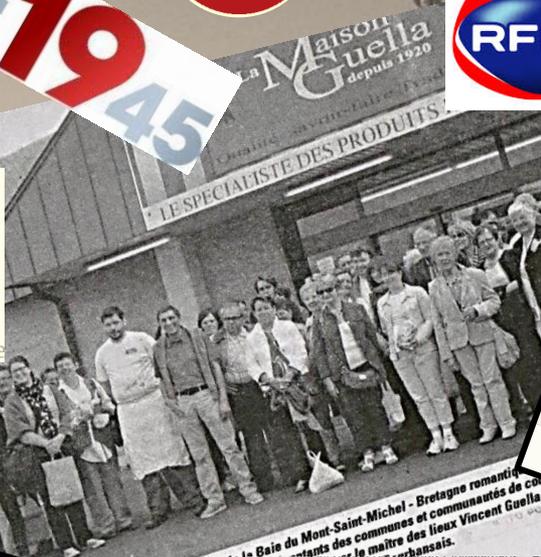
La confiserie-biscuiterie Vincent GUELLA possède de nombreuses gourmandises à se faire danser et se, depuis 1920.

Tout d'abord, il y a les caramels tendres au beurre salé et plus précisément la Fleur de sel de Guérande.

Ensuite, il y a le Gwelledou, ce sont des crêpes de chocolat au beurre salé qui peuvent être utilisées aussi bien comme une tarte sur du pain, des galettes ou en simple coulis sur une glace. Elle a été fabriquée dans un chaudiron en cuivre et elle n'est à l'ancienne.

Personnellement, je la préfère quand elle se met à fondre sur une crêpe et le moment est idéal et de la forme d'une petite pomme de terre, cette douce abricot qui s'accompagne particulièrement bien du café. En réalité, c'est tellement succulent, que si on ne peut pas en manger, on se contente de le regarder.

Dans un autre style, je vous recommande les pastilles, Compagnies de sucre, les biscuits bretons et de la forme d'une petite pomme de terre, cette douce abricot qui s'accompagne particulièrement bien du café. En réalité, c'est tellement succulent, que si on ne peut pas en manger, on se contente de le regarder.



AOÛT 21

Biscuiterie-confiserie artisanale la Maison Guella à Cancale

La Maison Guella à Cancale régale les gourmands depuis 1920 avec ses délicieuses spécialités bretonnes : caramels au beurre salé en bonbon, coulis ou crème à tartiner de fabrication artisanale, ses biscuits traditionnels de sucre cuit et ses biscuits pur beurre à la fleur de sel.

Qualité, savoir-faire et tradition

Vincent Guella, troisième génération d'artisan confiseur-biscuitier, perpétue la tradition avec des produits maison de qualité issus de recettes familiales et fabriqués avec des ingrédients soigneusement sélectionnés. Goûtez sa large gamme de confiseries et biscuits artisanaux, en constante évolution :

- les fameux Chiquettes® (sucettes) et Guenaots® (bonbons) confectionnés à l'ancienne en chaudiron de cuivre, primés meilleurs bonbons de France, au caramel au beurre salé, à la fraise, à la pomme, à la réglisse, au cola, ...
- le Gwelledou®, caramel au beurre salé qui se décline en bonbons et crèmes à tartiner sur des crêpes, dans les gâteaux, ...
- les biscuits pur beurre à la fleur de sel
- les palets galettes financiers, ...

Vincent Guella @ Stéphane Mallard

Le confiseur Guella, lauréat des Talents gourmands

- Avec le concours Talents gourmands, le Crédit agricole et le Bôtin 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'Île-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 Cancale. 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 caramel et beurre salé.

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