

La Brioche Vendéenne vise l'UNESCO

La Brioche Vendéenne, bientôt classée à l'Unesco ?

C'est le souhait des Entreprises de Boulangerie/Pâtisserie soutenue par Vendée Qualité.

Tout comme l'art de la pizza napolitaine, la cérémonie du café turc ou encore la culture de la bière belge, le tressage 3 brins de la brioche vendéenne traverse les époques et les modes de fabrication. Derrière cette déclaration de candidature, ce sont les artisans et industriels qui défendent d'une même voix, l'héritage ancestral du tressage à la main.

Plus qu'une recette, une identité régionale.

De tout temps, savourée lors des fêtes pascales et des mariages, la brioche emblématique de Vendée, s'invite aujourd'hui à la table des Français.

7 MILLIONS
de brioches vendéennes ont
été produites en 2019

10%
de plus que
l'année dernière



C'est au 19^{ème} siècle, avec l'arrivée du chemin de fer et l'essor du tourisme que sa fabrication, jusqu'alors ménagère est transférée aux artisans boulangers. Ces derniers apporteront à la recette traditionnelle, les gestes de pétrissage et de tressage à la main.

La brioche vendéenne est un produit de terroir labellisé IGP (Indication Géographique Protégée). Sa zone de production est délimitée et le processus de fabrication encadré.

Il existe un lien étroit entre le territoire et la recette de la brioche vendéenne.

Source Vendée Qualité

Beurre & lait du Grand Ouest



Le climat océanique et les zones de marais, favorisent l'élevage bovin et donc une production laitière et beurrière 100% locale.

Œufs



Le bocage vendéen offre une production avicole très importante. Les œufs frais issus de poules élevées en plein air servent à dorer la croûte brioche.

Farine



La rive Atlantique, entre Nantes et la Rochelle, est une terre fertile pour les céréales, en particulier le blé.

Sel



Il est récolté dans les marais salants, notamment autour du bassin de Guérande, Noirmoutier et de l'Île de Ré.

La proximité de Cognac et des grands ports favorisent la sélection d'ingrédients de qualité tels que l'eau de vie, le rhum, les notes de vanille ou/et de fleurs d'oranger.

Vendée Qualité

La Vendée est depuis toujours une terre de gastronomie. Sa situation entre terre et mer offre une diversité de produits culinaires de grande qualité pour le plaisir des gourmands et des gourmets. En tant qu'Organisme de Défense et de Gestion, Vendée Qualité a pour rôle d'élaborer les cahiers des charges sous signe de qualité, et contribuer à les faire appliquer par les opérateurs de la filière. Il garantit ainsi la qualité pour donner un véritable sens aux signes distinctifs présents sur les produits dans les différents points de ventes. Vendée Qualité a d'ailleurs également pour rôle de participer à la valorisation des différents produits reconnus LR ou IGP, et à la protection de leur nom.



Une fabrication ancestrale, un tressage à la main.

Souvent présentée en forme de barre, la brioche vendéenne peut également revêtir une forme allongée ou ronde. Reconnaisable par sa croûte tressée et délicatement dorée, sa légèreté en bouche est le résultat d'un processus de fabrication très encadré. Issue d'une fermentation lente (minimum 5h et jusqu'à 24h) cette double fermentation réalisée avant le façonnage (le pointage) et avant la cuisson (l'apprêt) apporte la finesse des arômes et du moelleux au gâteau.

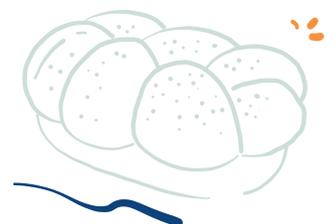
✓ LE TRESSAGE MANUEL DES PÂTONS À 3 BRINS

✓ CUISSON À TEMPÉRATURE MODÉRÉE

✓ ENSACHAGE RAPIDE APRÈS SA SORTIE DU FOUR

Un gâteau de fête !

Lors des mariages, le parrain et la marraine de la mariée offraient une énorme brioche présentée sur une civière tenue à bout de bras. Les invités dansaient ainsi autour du grand gâteau. Une tradition toujours maintenue en Vendée.



Contacts Presse : Agence les Marinieres

Eléonore Kaba : 06 81 39 04 65 | eleonore@lesmarinieres.com

Caroline Choay : 06 73 44 80 38 | caroline@lesmarinieres.com