

Une nouvelle vie pour la Biscuiterie Joyeux à Dinard

La petite entreprise artisanale sera reprise à partir du 1^{er} janvier. À sa tête, deux jeunes trentenaires, Caroline et Matthieu Gailly, passionnés de marchés et de bons produits.

Pourquoi ? Comment ?

Quelle est l'histoire des Biscuits Joyeux ?

La pâtisserie de Robert Joyeux naît dans les années 1950 à Pleurtuit. Elle s'installe, ensuite, en 1963, rue de la Ville-es-Passants à la sortie de Dinard. Un emplacement idéal pour desservir les différents marchés de la région, avec ses stands en toile rouge, ses boîtes en fer et son nain gourmand comme logo...

Au fil des années, la réputation de l'entreprise n'en finit pas de grandir. Ses gâteaux bretons traditionnels, pur beurre, font des heureux très fidèles : le kouign-amann nature ou aux pommes ; le quatre-quarts aux pommes ; le moka au café ; le far aux pruneaux ; les tartes aux fruits ; les rochers coco...

Que se passe-t-il en 1981 ?

La Biscuiterie est transmise aux apprentis de Robert Joyeux, Daniel Roussel et Jean-Claude Michel. Les deux hommes reprennent la société avec leurs épouses, Christine et Pierrette, perpétuant toutes les recettes de Robert Joyeux.

Les deux couples développent l'activité sur plusieurs marchés de la Côte d'Émeraude, de Cancale à Saint-Cast, en passant par Saint-Malo, Dinard, Saint-Lunaire, Saint-Briac. Ou encore Lancieux, Saint-Jacut et Matignon.

L'association de ces deux couples va durer trente-cinq années. Jusqu'à cette fin 2016 et la reprise de l'activité de la Biscuiterie Joyeux.

Qui sont, justement, les repreneurs ?

Caroline et Matthieu Gailly, parents de deux jeunes enfants Joseph et Gisèle. « Nous sommes de fidèles clients des Biscuits Joyeux, depuis presque 30 ans pour moi qui



Jean-Claude et Pierrette Michel ; Matthieu Gailly ; Daniel et Christine Roussel.

ai grandi à Dinard, raconte Matthieu Gailly. Lors d'une discussion avec Pierrette sur le marché de Dinard, nous avons appris que trois des quatre associés avaient prévu de partir à la retraite en cette fin d'année 2016 et de fermer l'entreprise. Nous nous sommes, alors, proposés comme repreneurs. »

La reprise sera officiellement actée le 1^{er} janvier 2017, « dans un local plus moderne pour la fabrication. Les savoir-faire vont être transmis à une nouvelle équipe de pâtisseries », poursuit Matthieu Gailly. Les recettes traditionnelles des Biscuits Joyeux seront, bien évidemment, conservées, tout en créant de nouveaux gâteaux artisanaux.

« Pas question d'industrialiser la production comme tant d'autres biscuiteries ! La rénovation des

stands de marché est aussi prévue, tout comme le développement d'autres marchés dans la région », précise Matthieu Gailly.

Quel est « ce local plus moderne pour la fabrication » ?

Caroline et Matthieu Gailly viennent de reprendre la boulangerie Petit, au 52, rue de la gare à Dinard. Cette boulangerie à part entière sera, également, le nouveau siège des Biscuits Joyeux et de l'atelier qui livrera tous les marchés.

Une équipe de neuf personnes a été constituée, avec de nouvelles recrues pour faire vivre la boutique et les marchés. Sans oublier l'aide de Christine Roussel qui continuera de faire les marchés pendant encore quelques années.

« Nous allons agrandir l'atelier de

pâtisserie du 52, rue de la Gare, rafraîchir la boutique, décorer la façade aux couleurs des Biscuits Joyeux, avec une nouvelle enseigne présentant le nain joyeux. »

Le pain y sera cuit plusieurs fois dans la journée. De nouvelles places de parking « arrêt minutes » ont été aménagées. « Sans oublier le paiement sans contact dès 1 € d'achat et bientôt des comptes clients dématérialisés. »

L'entreprise continuera aussi à s'impliquer dans le milieu associatif. « Nous proposerons des produits en grand format pour les fêtes (tartes, quiches, galettes des Rois...). Nous offrirons les pâtisseries invendues aux associations d'aide alimentaire. »

Yves-Marie ROBIN.

Qui sont les deux repreneurs ?



Caroline et Matthieu Gailly.

Caroline Gailly

Âgée de 32 ans, la jeune femme est originaire de Nancy (Lorraine). Diplômée de l'Essec (école de commerce), elle a travaillé comme responsable financière au sein de l'entreprise d'équipements logistiques Savoye en Côte-d'Or. Elle est membre de Proximité, association de parrainage de jeunes en difficulté.

Matthieu Gailly

Âgé de 31 ans, il a fait toute sa scolarité dans les établissements du secteur : école Saint-Jean, collège Sainte-Marie, lycée Jacques-Cartier, puis école de commerce HEC.

Par le passé, il a créé la boucherie Maurice à Dol-de-Bretagne avec Yves Fantou. Il a été directeur de centres



commerciaux à Vélizy (L'usine) dans les Yvelines, et à Dijon (Toison d'Or) en Côte-d'Or.

Il a, également, été directeur de projets d'innovation pour Unibail-Rodamco, un groupe spécialisé dans les centres commerciaux des grandes villes européennes...

« Tous deux, nous sommes passionnés par les marchés, et nous nous y rendons dans toutes les villes que nous visitons. Je suis convaincu que les marchés correspondent aux aspirations de nos sociétés modernes : des aliments sains et gourmands, produits localement ; du service personnalisé ; des rencontres et surtout des sourires. »

Où trouver les Biscuits Joyeux ?

Les marchés à l'année

Le mardi : Dinard, Saint-Malo (Saint-Servan). Le mercredi : Matignon, Saint-Malo (Paramé). Le jeudi : Dinard, Saint-Malo (Rocabey).

Le vendredi : Saint-Malo (Saint-Servan). Le samedi : Dinard, Saint-Malo (Rocabey), Saint-Malo (Paramé). Le dimanche : Cancale.

En saison

Saint-Briac, Saint-Lunaire, Lancieux, Saint-Jacut, Saint-Cast.

En boutique

Biscuits Joyeux : 52, rue de la gare à Dinard.



Le nain gourmand...

Une belle aventure humaine, des années de passion

L'histoire

Durant 35 ans, de 1981 à 2016, Daniel Roussel et Jean-Claude Michel ont donc perpétué les savoir-faire de la Biscuiterie Joyeux, épaulés par leurs épouses Christine et Pierrette.

Aux hommes la fabrication. Aux femmes, la vente sur les marchés : dix-sept l'été et dix l'hiver, dans un rayon d'action de 25 km autour de la Biscuiterie. L'hiver, l'entreprise ne fonctionnait qu'avec ces quatre salariés ; l'été avec deux de plus.

Au 46, de la rue de la Ville-ès-Passants, ces artisans pâtisseries ont fabriqué d'innombrables gâteaux. Du far au kouign-amann, du moka à la pièce montée, en passant par les brioches, les tartes, les chouquettes et autres viennoiseries.

Sans oublier les éclairs et les Saint-Honoré dominicaux, et toutes sortes de biscuits : palmiers, tortillons, cakes, rochers, cookies, allumettes, sablés, macarons coco-chocolat...

Un seul four

La biscuiterie de la Ville-ès-Passants ne payait vraiment pas de mine ! Les bâtiments sont très anciens. Il n'y avait pas de grande chaîne de production. Tout était entièrement fait à la main.

« Nous ne possédions qu'un seul four, un pétrin, un batteur, un lami-

noir, deux mains et beaucoup de courage, expliquent les artisans. C'était de la fabrication traditionnelle ! »

Les rochers noix de coco étaient toujours façonnés à l'aide d'une cuillère à soupe. Le reste des biscuits était confectionné à la poche à douille.

« C'était intense »

Chez Joyeux, on ne comptait jamais ses heures ! « Nous prenions un week-end de repos (dimanche et lundi) tous les quinze jours, d'octobre à mars. Autrement, nous travaillions tous les jours. Les vacances, c'était trois semaines en novembre. »

Durant l'automne et l'hiver, la production démarrait vers 4 h du matin. Daniel Roussel et Jean-Claude Michel mettaient la main à la pâte jusqu'à l'heure du goûter, vers 15 h ou 16 h. L'été, c'était une autre paire de manches ! L'allumage du four se faisait vers 2 h du matin. Après, c'était du non-stop jusqu'à 17 h ou 18 h !

« C'était intense, mais cela nous plaisait. Nous n'avons pas de regrets d'avoir repris cette petite entreprise. »

Y.-M. R.



Daniel Roussel et Jean-Claude Michel, lors d'un reportage que nous leur avons consacré en 2014.

« Pour les pièces montées, nous avons réalisé des décors un peu particuliers. Un couffin avec un bébé dedans, une porcherie, une église, une ancre de marine, un château fort... »

Daniel Roussel et Jean-Claude Michel.

La police recherche les propriétaires de vélos page Saint-Malo

Alcooliques anonymes

Réunion anonyme d'entraide et de partage. Une solution et un soutien pour trouver et maintenir l'abstinence d'alcool.

Vendredi 23 décembre, 18 h 30, au centre social, 55, rue des Minées. Contact : 06 89 30 10 44, aadinard35@gmail.com, http://www.aafrance.fr/

Contacts Biscuits Joyeux, 52, rue de la gare à Dinard. www.facebook.com/biscuitsjoyeux. Tél. 02 99 16 04 71. Ouvert du mardi au samedi, de 7 h à 19 h 30. Les dimanches et les jours fériés, de 7 h à 19 h.

Chez Netto
C'est Noël tous les jours

Nos meilleurs prix,
notre choix sur l'épicerie du monde,
notre qualité au rayon fruits et légumes,
notre offre biologique dans l'épicerie...
le traiteur – la crèmerie et le vrac

Netto
C'est cadeau

Découvrez nous

Netto

netto.fr LE DISCOUNTER QUI FAIT LA DIFFÉRENCE

DINARD

48, rue Gardiner quartier - Médiathèque / Hôpital
SAS OLIEN - RCS SAINT-MALO - 393 153 655 - RÉGIE PUBLICITÉ

Ouvert du lundi au samedi
de 9h à 19h30 et
le dimanche de 10h à 13h



Rue de la Ville-es-Passants, la Biscuiterie va devenir une entreprise de maçonnerie.