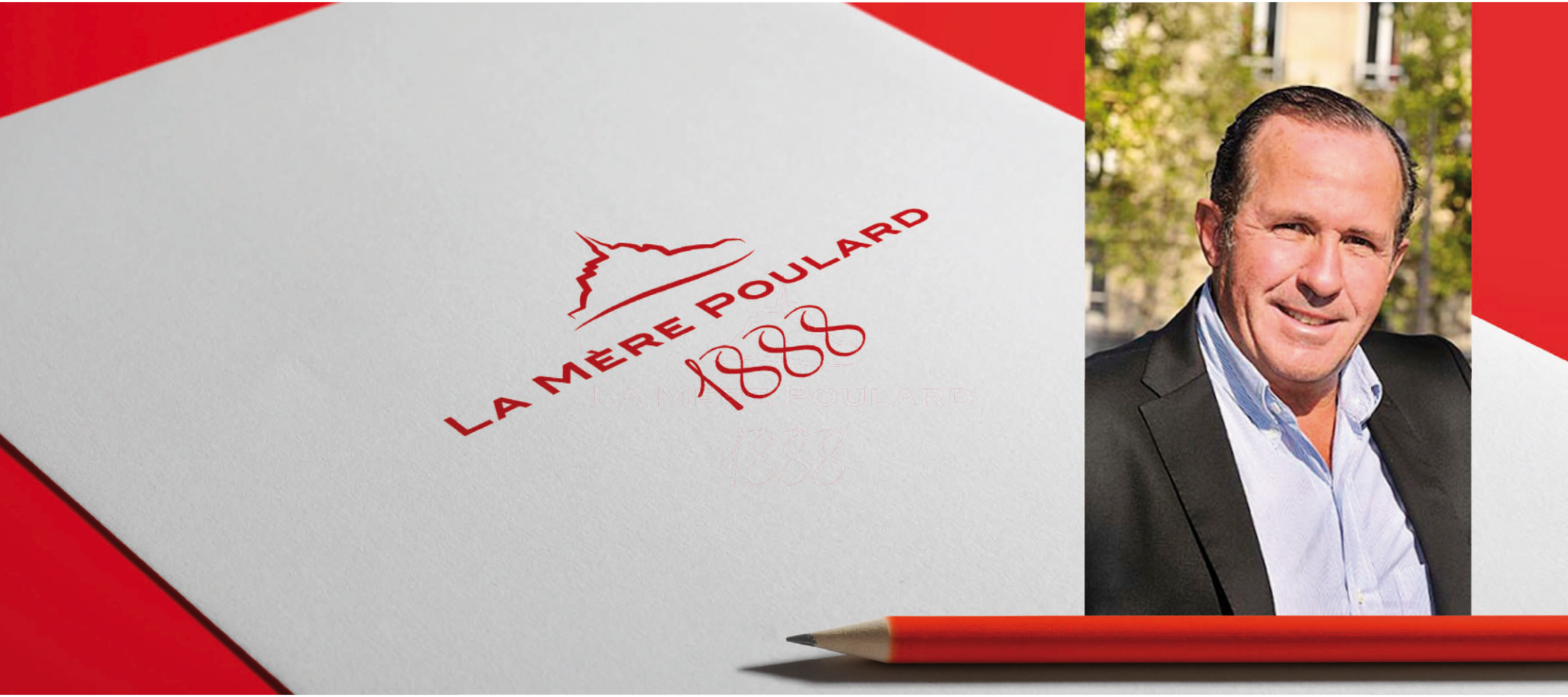
DOSSIER DE PRESSE

LA MÈRE POULARD

1888

Une Histoire passionnelle de 130 ans



la vision d'un homme

LA MÈRE POULARD
1888

Le mot du président

Enfant de la baie du Mont-Saint-Michel, j'ai marché dans les pas d'Annette Poulard grâce à ma grand-mère, Mitte. Elle m'a fait découvrir et aimer les dimensions fondamentales du Mont-Saint-Michel, spirituelle, culturelle et naturelle. Mitte m'a également fait connaître la merveilleuse Annette, qu'elle avait côtoyée dans sa jeunesse, à travers des anecdotes et de bons petits plats dont la Mère Poulard lui avait révélé les secrets.

Amoureux du Mont et de sa baie, j'ai œuvré au grand projet de rétablissement du caractère maritime du Mont-Saint-Michel qui lui redonne sa beauté, sa grandeur et ses lettres de noblesse.

En 1986, j'ai acquis l'auberge La Mère Poulard ouverte par Annette en 1888, accomplissant ainsi mon rêve de perpétuer la tradition et le savoir-faire historique de cette grande cuisinière.

En 1998, j'ai créé la biscuiterie La Mère Poulard, afin de partager avec le plus grand nombre le goût des petits biscuits porte-bonheur d'Annette.

En 2018, je suis fier de célébrer le 130ème anniversaire de La Mère Poulard avec la publication d'un livre de recettes et d'histoire qui honore la créativité culinaire d'Annette Poulard.

Cet anniversaire marque un tournant dans le développement du groupe.

Le 130ème anniversaire est l'occasion de repositionner la marque sur les territoires de qualité, d'authenticité et de tradition, tout en lui conférant une nouvelle image, plus dynamique, plus actuelle. De nouveaux biscuits, cookies et pâtisseries permettent d'élargir notre offre sucrée et régaleront petits et grands, toujours sous l'égide du made in France.

L'arrivée de mon fils Léo me permet d'envisager sereinement la pérennité du groupe dans les années à venir. Avec son aide et grâce à l'équipe en place, investie de tout cœur dans les nouveaux projets, nous portons de belles ambitions.

Éric Vannier

LA MÈRE POULARD

1888

Annette Poulard et le Mont-Saint-Michel : histoires croisées

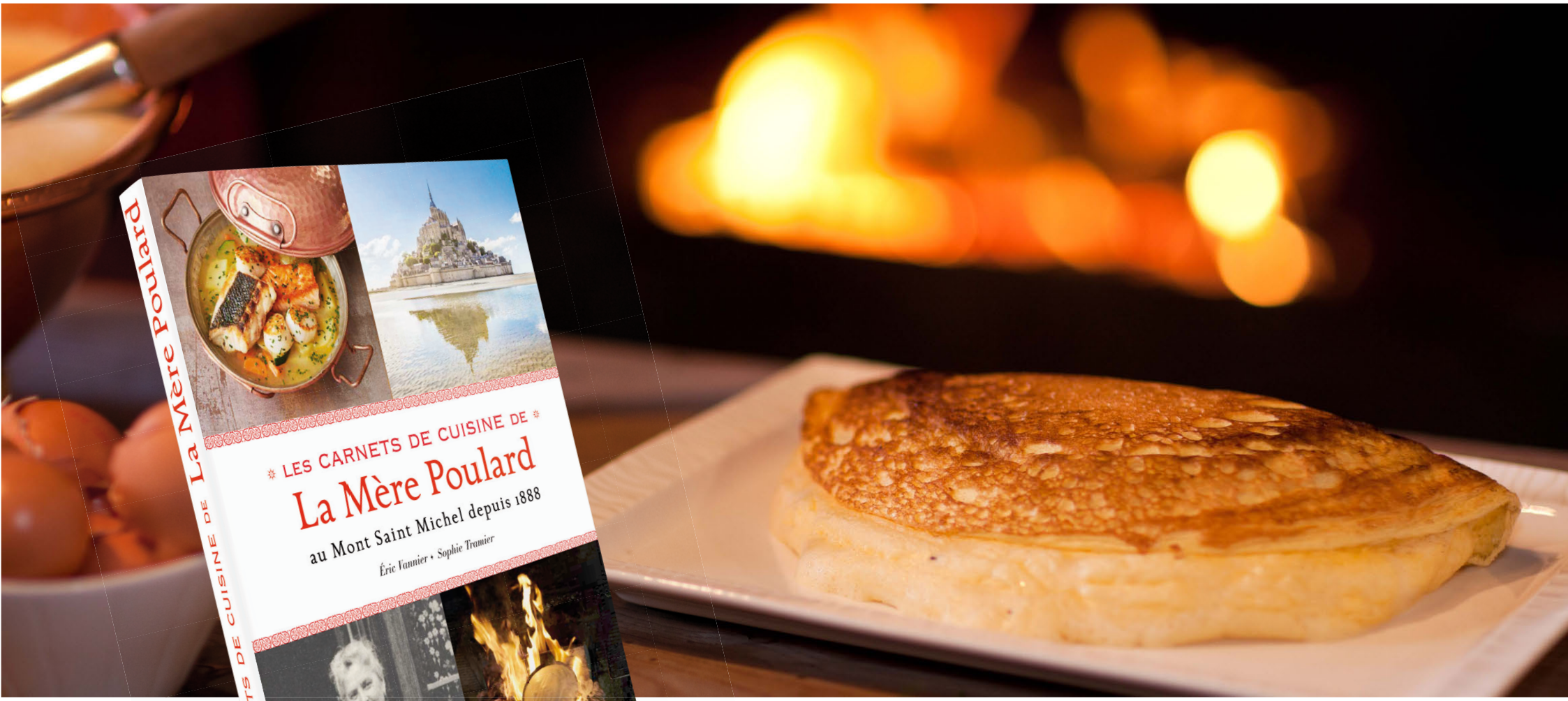
Annette, fille de maraîchers originaires de Nevers, entre au service d'Édouard Corroyer, grand architecte français, en qualité de femme de chambre puis de cuisinière.
En 1872, Édouard Corroyer est nommé par le gouvernement français pour restaurer l'abbaye du Mont-Saint-Michel. Annette découvre alors la merveille à l'âge de vingt et un ans.
Elle y rencontre Victor Poulard, le fils du boulanger, avec qui elle ouvrira son auberge en 1888.

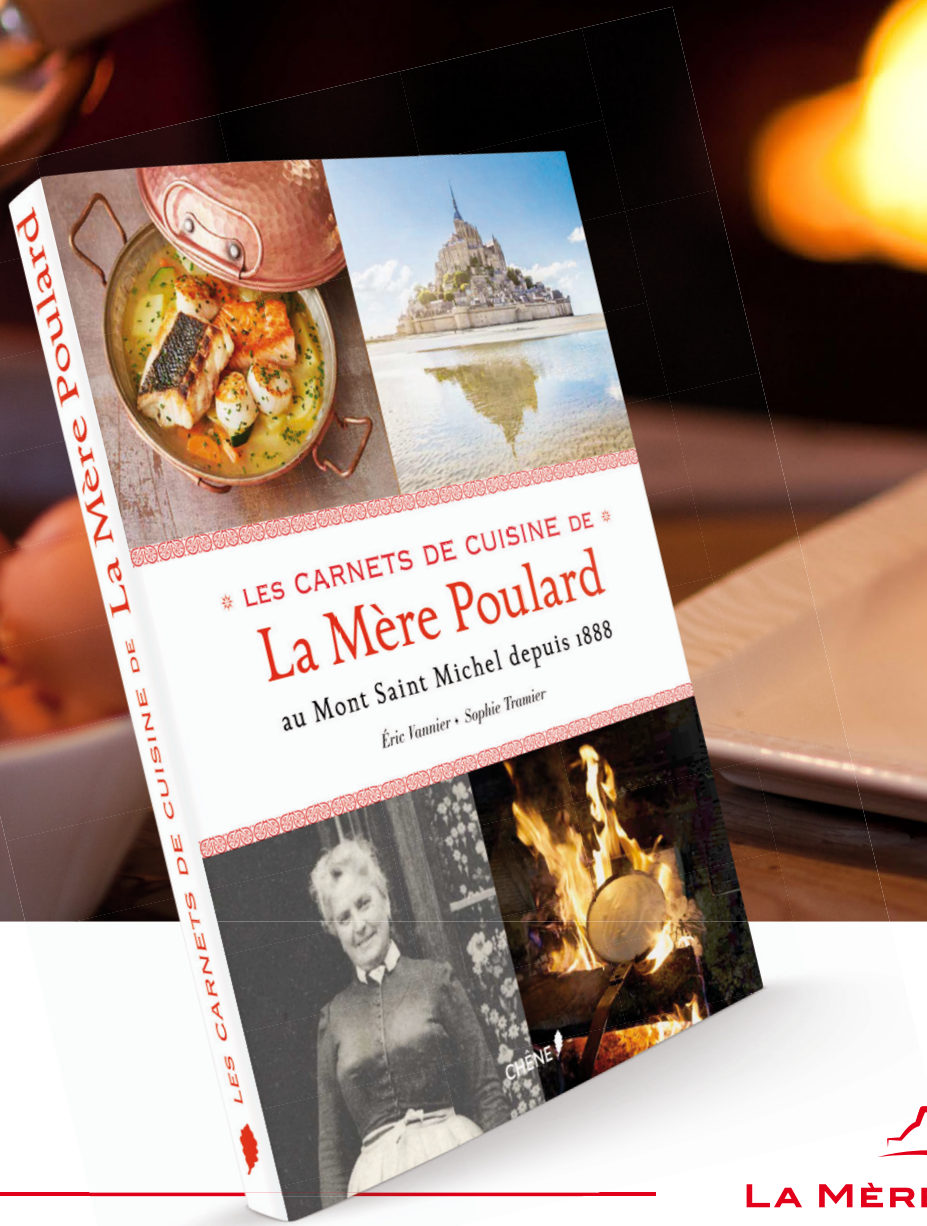
Annette tombe vite amoureuse du rocher et de ses 1300 ans d'histoire. Bâti au VIIIème siècle par la foi, le courage et le talent d'hommes et de femmes, le Mont-Saint-Michel domine une baie magnifique. Il incarne aujourd'hui le chef-d'œuvre de l'Occident, surnommé dès le Moyen Âge la « huitième merveille du monde » et classé en 1979 par l'UNESCO au patrimoine mondial naturel et culturel de l'humanité.

La tradition millénaire d'accueil du Mont-Saint-Michel fut perpétuée par Annette dans son auberge. Grâce à son talent et à sa créativité, Annette Poulard reçoit le titre honorifique de Mère, qui récompense les plus grandes cuisinières de France à cette époque.

La Mère Poulard avait l'habitude de servir les visiteurs arrivant à n'importe quelle heure du jour et de la nuit, affamés et pressés d'assouvir leur appétit. L'ingénieuse cuisinière eut alors l'idée de préparer à ses hôtes une omelette cuite au feu de bois dans l'âtre de la cheminée, omelette devenue depuis mondialement reconnue. Annette se faisait également le plaisir d'offrir aux visiteurs, enfants comme pèlerins, ses petits biscuits qu'elle appelait « mes porte-bonheur » en leur souhaitant au passage :

« Bon plaisir ! Bonne chance ! Heureuse vie ! »





LA MÈRE POULARD

1888

La Mère Poulard fête ses 130 ans

En 2018, La Mère Poulard fête son 130ème anniversaire et publie à cette occasion son recueil de recettes traditionnelles.
Le livre Les carnets de cuisine de La Mère Poulard sortira en librairie et dans les rayons spécialisés de la grande distribution en mars 2018 aux éditions Le Chêne.
Plus qu'un livre de recettes, ce bel ouvrage présente une série d'articles historiques sur La Mère Poulard et le Mont-Saint-Michel. Éric Vannier, président du groupe La Mère Poulard et maire honoraire du Mont-Saint-Michel, y partage également un texte personnel décrivant sa passion et son attachement à la merveille et à sa cuisinière renommée.

À la tradition préservée par les mots s'allie un rajeunissement de la marque au travers de sa nouvelle identité visuelle, plus épurée.
Si le rouge caractéristique de La Mère Poulard en reste sa couleur phare, la typographie et le logo subissent une large transformation. Le Mont-Saint-Michel stylisé, nouveau marquant graphique, rappelle l'attachement du groupe à son lieu d'origine, tandis que l'introduction de la baseline 1888 sous le nom La Mère Poulard résume en quatre chiffres toute la richesse de son histoire, étendard de l'art culinaire français.

Avec sa nouvelle image, La Mère Poulard compte bien défendre notre savoir-manger national dans le monde grâce à ses spécialités sucrées.
La biscuiterie La Mère Poulard se dote d'une nouvelle stratégie et de nouveaux moyens avec une équipe commerciale et marketing renforcée, en France comme à l'international.
La Mère Poulard lance ainsi en 2018 une gamme de six biscuits secs, trois cookies et trois pâtisseries dans des packagings revisités aux nouvelles couleurs de la marque.

Le programme du 130ème anniversaire de La Mère Poulard s'annonce riche et dénote la volonté du groupe de se positionner parmi les leaders du marché.
Comme Paul Bocuse l'écrivait dans le livre d'or de l'auberge : « La Mère Poulard, c'est la France ! ».

LA MÈRE POULARD
1888

LA MÈRE POULARD
1888

« Je fouette légèrement mes œufs.
J'y ajoute mon sucre en poudre et une pincée de sel. Je mélange bien… »

C'est ainsi qu'Annette Poulard écrivait ses recettes dans son grimoire.

Imaginées par la cuisinière et réinventées par Alain Grespier, le chef de La Mère Poulard au Mont-Saint-Michel, les recettes des biscuits sont élaborées dans les cuisines de l'auberge avant d'être produites à l'usine certifiée de haute qualité La Mère Poulard dans la commune de Maen Roch, à quelques kilomètres du Mont-Saint-Michel.

Fabriqués au bon beurre avec des œufs plein air, sans matière grasse végétale, sans aucun conservateur, sans arôme ni colorant artificiel, les produits La Mère Poulard bénéficient du label Origine France Garantie soulignant la provenance exclusivement française de toutes les matières premières qui participent à la confection de tous ces délicieux produits.

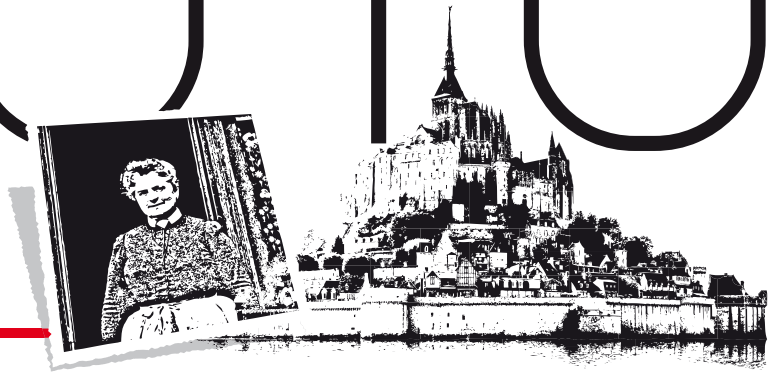
À l'occasion de son 130ème anniversaire, La Mère Poulard voit les choses en grand. La biscuiterie crée au total neuf nouvelles recettes : trois recettes de biscuits secs autour de ses emblématiques sablés et palets ; trois recettes de cookies sur un format plus grand, plus gourmand qu'auparavant ; enfin, La Mère Poulard étend son périmètre de jeu au segment dynamique des pâtisseries grâce à trois nouveaux produits que sont la madeleine pur beurre, la douceur à l'orange et le moelleux au chocolat.

La marque taille sa place dans les linéaires avec des emballages totalement revus, plus clairs, plus grands, plus épurés. Leur design se veut plus lisible par le consommateur, tant sur l'aspect des produits que sur leurs attributs. Les photos des produits et des ingrédients renforcent une image qualitative et naturelle, signature de la marque. Au dos des étuis, le récit des biscuits porte-bonheur d'Annette rappelle l'histoire de La Mère Poulard au Mont-Saint-Michel et l'importance du chiffre 8 pour la cuisinière, qui ouvre son auberge en 1888, et pour le rocher, fondé au VIIIème siècle et surnommée la huitième merveille du monde.

Pour réussir sa transformation, La Mère Poulard se dote de nouveaux moyens humains, marketing et commerciaux.
L'équipe a développé un programme favorisant la découverte des produits par les consommateurs et leur diffusion dans tous les réseaux de la grande distribution française, dans les circuits spécialisés comme les transports ou les zones duty free, et sur sa boutique en ligne. Tous ces produits sont également vendus à l'export dans plus de quarante pays, réaffirmant les ambitions internationales de la marque et son rôle d'ambassadeur du savoir-manger français dans le monde.

LA MÈRE POULARD
1888

2018



une année À SUIVRE...

La Mère Poulard célèbre ses 130 ans.

Mélanie Guyon

Bureau de Presse Pascale Venot
6 rue Paul Baudry - 75008 Paris

Tél: + 33 6 32 01 56 70

melanie@pascalevenot.com

Ségolène Sera

Bureau de Presse Pascale Venot
6 rue Paul Baudry - 75008 Paris

Tél: + 33 6 61 17 50 81

segolene@pascalevenot.fr

Eva Guedj

Bureau de Presse Pascale Venot
6 rue Paul Baudry - 75008 Paris

Tél: + 33 6 20 43 15 76

eva@pascalevenot.fr

www.biscuiterie-mere-poulard.com
www.lemontsaintmichel.info

facebook.com/MerePoulardFR
twitter.com/merepoulardfr
instagram.com/merepoulardfr

LA MÈRE POULARD
1888