

Le retour du biscuit Demi-lune Olibet à la Biscuiterie des Cazes

La Biscuiterie des Cazes, en partenariat avec Aymeric Olibet, a relancé la fabrication du biscuit Demi-lune de la marque Olibet depuis deux ans et demi à Saint-Affrique. Le processus fera l'objet d'un reportage diffusé sur TF1 le samedi 2 novembre. Découverte de cette gourmandise citronnée avec Dominique Roques, directeur d'exploitation.

Une saveur vanillée et citronnée, un parfum de cannelle. Ce mardi 29 octobre au matin flotte dans l'atelier de la Biscuiterie des Cazes, à Saint-Affrique, un parfum de biscuit cuit à point. En particulier celui de la Demi-lune, un biscuit fin et sablé en forme de demi-cercle, dont la fabrication bat son plein. Dominique Roques, directeur d'exploitation à la biscuiterie, y dévoile la renaissance il y a deux ans et demi de cette gourmandise oubliée, dans le cadre d'un partenariat avec un descendant de la marque Olibet.

« Il est arrivé avec le livre de recettes de ses arrières grands-parents »

« Ce biscuit, symbolique et iconique, c'était le premier de la marque Olibet. C'était son fer de lance. » Dominique Roques raconte sa rencontre avec Aymeric Olibet, arrière-petit-fils des célèbres fabricants de biscuits de Bordeaux. « Cela fait maintenant deux ans et demi qu'on a lancé cette histoire. On travaille les biscuits avec nos machines, et lui est arrivé avec le livre de recettes de ses arrières-grands-parents. » Des recettes désormais adaptées aux technologies et aux normes sanitaires actuelles, commercialisées à plus grande échelle, avec l'aide d'une société de distribution. « Dans les années 1850, à l'époque de la vapeur, les fabricants Olibet avaient quatre usines et ils étaient les premiers biscuitiers de France. Vers 1900, suite aux années de fabrication

de biscuits militaires et marchands pour la marine, à l'époque de l'exposition universelle à Paris, ils ont voulu faire découvrir des biscuits plaisir. » La marque est aussi novatrice dans le marketing, à travers des boîtes esthétiques aux images exotiques de voyage ou d'inspiration astrologique. Mais la société familiale disparaît dans les années 1980, face à des concurrents aux moyens technologiques et financiers plus conséquents. La Biscuiterie des Cazes remet alors au goût du jour ce biscuit vintage.

Le processus de fabrication

« La demi-lune a 24 petites cannelures pour



représenter les 24 heures et 7 petits picots qui représentent les 7 jours de la semaine. » Un clin d'œil à l'histoire et au concurrent Lu, qui avait fait du petit beurre le « biscuit qui se consomme à toute heure » en prêtant attention au nombre de coins et de dentelles. Pour la fabrication de la Demi-lune à la biscuiterie, des ingrédients et un processus simples. « Du beurre crème monté en pomade, du sucre, de la farine, de la vanille, de la levure, un arôme vanille ou citron. » Les matières premières sont mélangées dans un batteur, puis une rotative réalise des biscuits identiques avec une empreinte. Enfin, les biscuits sont cuits au four, avant d'être emballés par des salariés en situation de handicap. « La Biscuiterie des Cazes est portée par l'association Abseah, qui est à Belmont-sur-Rance. Entreprise adaptée, ça veut dire qu'on est une entreprise et qu'on s'adapte. La formation est faite en interne et cela demande de la ressource, c'est pour ça qu'on reçoit une aide. C'est pour former, rapprocher les gens de l'emploi et surtout leur faire découvrir que d'un point zéro, ils peuvent atteindre un point infini. »

« Une entreprise incubatrice de projets »

« On a la dimension d'une entreprise incubatrice de projets. » La Biscuiterie des Cazes ne fabrique pas que les biscuits Demi-lune Olibet, mais également des gâteaux à la broche ou des fortune cookies, dont ils



« Les biscuits ont pour étymologie "biscuit". C'est-à-dire que les gâteaux sont cuits deux fois pour enlever tout l'extrait sec à l'intérieur avant de prendre la mer », explique Dominique Roques

sont les seuls fabricants français. L'entreprise défend une dimension entre les « gros fabricants » et « le tout petit artisan » qui lui permet de faire germer des projets. « Des gens qui n'ont pas les moyens, la capacité de démarrer un projet qui leur tient à cœur avec de l'originalité, on peut se rendre disponible pour eux. » C'est le cas pour les biscuits Demi-lune Olibet, dont la fabrication fera l'objet d'un reportage sur TF1 ce samedi 2 novembre.

Noémie CHEVALIER