

Le bon goût de l'enfance et du bel aujourd'hui

*A*h, les goûters d'autrefois !... Les quatr'heures gourmands avec leurs tartines généreuses où l'on mordait en fermant à demi les yeux... Retrouvez-les à chaque cuillerée, avec vos crêpes, glaces et desserts ! Ces instants de pur bonheur, les voici mis en petits pots, prêts à vous envahir les papilles et à enchanter vos plats !



© Manuel Clauzier

*F*idèles à leur "gourmandise nostalgie" et à la gastronomie plaisir d'aujourd'hui, les deux artisans-créateurs des Comptoirs de Saint-Malo fabriquent, en leur atelier-boutique de Saint-Coulomb, des douceurs caramels au beurre salé et des confitures à tartiner généreusement, mais également des chutneys...

100 % artisanal, sans glucose, et avec originalité

Que du naturel et du fait maison, sans glucose ni conservateurs. Bio non, mais logique et de bon sens : ici, on a voulu éviter le bio à tout crin, qui n'est pas forcément une réussite de goût pour le caramel et qui s'accommode souvent, ailleurs, de force glucose en sirop... Non, ici, on fait classique, franc comme un riz au caramel de grand-maman.



La recette est simple, on le sait : de l'eau et du sucre (à ne pas remuer), du temps pour qu'il prenne, une maîtrise de la température... Hors feu, ajouter le beurre salé précautionneusement : oh, la bonne odeur onctueuse ! Puis la crème : oh, la belle couleur et la texture aérée de la préparation alors que le caramel brûlant se gorge de crème fraîche ! Voilà pour la recette de base, justement appelée "Caramalo®" : une douceur de caramel au beurre salé et à tartiner, s'il vous plaît. Mais pour réussir tous les caramels fabriqués ici, encore faut-il avoir eu quelques idées sur les papilles, essayer divers assemblages, affiner les dosages, oser la vanille luxuriante, la noix de coco profonde, le grand marnier élégant, le gingembre vif, le rhum de la Guadeloupe...

Avec ce même amour de la gastronomie, Les Comptoirs de Saint-Malo® élaborent également des confitures raffinées et une superbe gelée de cidre, ainsi que des chutneys et un sel aux algues de Saint-Malo (Wakamé).



Cet artisanat du goût est un art de la patience et de l'originalité, exprimé chaque année en quelque milliers de pots, toutes fabrications confondues.

L'aventure gourmande de deux gourmets

*P*assés par la "grande restauration", c'est avec un réel savoir faire professionnel et quelques souvenirs de mômes qu'Hervé Camus et Benoît Auffray ont créé Les Comptoirs de Saint-Malo.

Tous deux ont des bases classiques : Lycée Hôtelier de Dinard, en salle pour l'un, en candidat libre pour l'autre (formation en sommellerie), expérience dans les grandes maisons (Robert Abraham et Pierre Gagnaire... notamment, où ils se rencontrèrent). Puis les parcours divergent : agroalimentaire, communication... Mais on revient toujours à ses premiers amours !

1^{er} avril 2005 : les deux compères créent leur entreprise et lui donnent un nom qui fleure bon la tradition de saveurs du pays malouin, la Route des Indes, les accords terre/mer, le beurre salé... Les Comptoirs de Saint-Malo incubent d'abord à la Pépinière d'entreprises Le Cap, puis s'installent à Saint-Coulomb, La Croix Blanche précisément, en un hangar à choux, dos tourné à la mer, ouvert sur un bel horizon de campagne.

De cet abri de fortune est né un atelier moderne, résolument artisanal, aujourd'hui précédé par une boutique écriin. Objectif assumé : provoquer les papilles avant de les séduire.



© Manuel Clauzier

L'entreprise est aujourd'hui récompensée : par la fréquentation grandissante de la boutique et par deux premiers prix en 2009 : le 1^{er} **Stars & Métiers**, attribué par la Chambre des Métiers et la BPO, et le 1^{er} **Prix de La Fête des Confitures à la Chapelle-des-Fougeretz** pour une confiture de pomme au caramel beurre salé.

Déjà d'autres idées goûteuses, d'autres projets s'élaborent à l'atelier...



De Saint-Coulomb au Japon

*L*es Comptoirs de Saint-Malo® perpétuent, à leur manière, la tradition commerciale maritime de leur pays : toujours contents de leur enracinement à Saint-Coulomb, toujours désireux d'aller voir plus loin, ailleurs...



© Manuel Clautzer

Les dynamiques artisans ont construit et diffusé leur image et leurs fabrications à partir de leur atelier, de leur site internet (www.comptoirs-saint-malo.com), et de leur boutique.

À La Croix Blanche, à Saint-Coulomb, la boutique regorge de toutes les tentations et de tous les cadeaux possibles pour un gourmet gastronome. Les caramels au beurre salé, à tartiner généreusement, avec leurs 15 parfums, trônent en bonne place. Ils peuvent aussi être mis en valeur dans un sac en voile recyclée créé par Vent de Voyage, de même que la gelée de cidre et toutes les confitures... Mais le visiteur gourmand peut également rêver devant les variétés de chutneys, le sel aux algues, les épices...

L'ensemble des fabrications Les Comptoirs de Saint-Malo est, en plus, accompagné par un assortiment exigeant de produits fins, cidre et jus de pomme de Jehan Lefèvre, biscuits artisanaux, gousses ou extraits de vanille, et par une sélection pertinente de vins et d'alcools.

Partant de là, parfois, pour porter la bonne parole (du goût) sur les salons et dans les épiceries fines de France et de Navarre, Les Comptoirs de Saint-Malo ont séduit quelque 150 points de vente, y compris le très sélectif Isetan, au Japon ! Toujours à la découverte de nouveaux horizons et de nouveaux assemblages de saveurs, Les Comptoirs de Saint-Malo sont dédiés à toutes celles et tous ceux qui, même grands, sont des gourmands d'enfance et des gourmets d'aujourd'hui.

1^{er} prix Stars et Métiers Hervé Camus et Benoît Auffray

Les Comptoirs de Saint-Malo
Activité : Commercialisation et fabrication artisanale de Caramel, confitures, bonbons...
Date de création : 2005
Effectif : 2 personnes
"Rayonner petit à petit, par la qualité, l'innovation et l'originalité"



"Nous sommes des copains d'enfance issus de la même école hôtelière". Aux commandes des Comptoirs de Saint-Malo, Hervé Camus, passé par les métiers de la communication et Benoît Auffray, ancien responsable de production d'une fabrique de cr...

Les créateurs du mois

Benoît Auffray.

De la cuisine au show room

Benoît Auffray et son associé, créateurs des Comptoirs de Saint-Malo, inaugureront en novembre leur atelier show room près de Saint-Malo. Tout a commencé dans leur cuisine...



Benoît Auffray, gérant des Comptoirs de Saint-Malo, inaugure son premier show room en novembre.

Les créateurs
Benoît Auffray, 34 ans, et son associé de 42 ans qui reste, pour le moment, anonyme, sont tous deux passionnés de cuisine. « On a notamment travaillé chez Pierre Gagnaire, pour ne citer que lui », précise fièrement Benoît Auffray.

Le statut
Créés le 1^{er} avril 2005, la société est une SARL au capital de 3.000 euros. C'est Benoît Auffray qui en est le gérant. Comme son associé, Benoît

ter notre société. Il fallait un nom porteur », raconte l'associé, ancien sommelier. Leur produit phare : « le ya glucose. Pour une gamme de l'original », poursuit-il : épicerie fines

Les perspectives
Les Comptoirs de Saint-Malo a réalisé en 2006 un chiffre d'affaires de 40.000 euros, pour un bénéfice de 6.000 euros. Et 17.000 pots vendus

Mais 2008 s'annonce bien : « Un seul client nous a déjà passé commande pour 18.000 pots », se réjouit Benoît Auffray. Le show room devrait leur permettre d'augmenter leur activité. « Les foires cibées, et notre site web, nous permettront également de nous développer ».

S'ils fournissent une clientèle nationale, les deux associés exportent également au Danemark et depuis peu au Japon. Et sans doute, prochainement, en Suède. Mais leur projet, selon l'associé, en plus de trouver des points de ventes à Paris, est d'ouvrir les comptoirs de La Rochelle. « D'ici à la fin de l'année », expliquent-ils.

Leur gamme de produits va également aux caramels et confitures.

Hervé Camus, Les Comptoirs de Saint-Malo, lauréat 2009, catégorie « stratégie globale d'innovation ».
« Nous avons monté notre affaire de fabrication de caramel au beurre salé à tartiner et à Saint-Coulomb, il y a 4 ans... l'originalité, la... »

30 ans du Prix «Stars et Métiers» Deux entreprises artisanales d'Ille-et-Vilaine primées

Le 19 mars à Châteauvieux, la Banque Populaire de l'Ouest et la Chambre de métiers et de l'artisanat d'Ille-et-Vilaine ont remis, devant plus de 300 personnes, le 30^e Prix «Stars et Métiers» à deux entreprises artisanales.



Noël made in Saint-Malo : les papilles à la fête

A l'approche de Noël, voici une tilologie d'idées pour garnir table et sapin. Aujourd'hui, zoom sur les mets incontestables produits dans le pays malouin.



Les Comptoirs de Saint-Malo récompensés

A l'issue de la semaine nationale de l'artisanat, les Comptoirs de Saint-Malo ont remporté le premier prix « Stars et métiers ».



« Nous sommes des copains d'enfance issus de la même école hôtelière », explique Hervé Camus. Passé par les métiers de la communication, il est associé à Benoît Auffray, ancien responsable de production d'une fabrique de crêpes et gâteaux. Après s'être retrouvés chez le restaurateur Pierre Gagnaire, ils ont lancé une offre qualitative et haut de gamme : « Caramelo », aujourd'hui produit vedette de la boutique artisanale.



Hervé Camus et Benoît Auffray, les lauréats du prix « Stars et métiers ».

Un bon caramel au beurre salé, c'est un mélange de sucre et de beurre, avec un peu de vanille ou de citron. Les Comptoirs de Saint-Malo ont choisi le beurre de France et le sucre de betterave. Le caramel est cuit à 110°C pendant 15 minutes. Il est ensuite refroidi et coupé en cubes. Les Comptoirs de Saint-Malo ont choisi le beurre de France et le sucre de betterave. Le caramel est cuit à 110°C pendant 15 minutes. Il est ensuite refroidi et coupé en cubes.



Laureats Stars & Métiers 2009
Hervé Camus et Benoît Auffray
Sont les Comptoirs de Saint-Malo
Fabrication de caramel au beurre salé à tartiner (13 parfums), confitures, crèmes à Saint-Coulomb
02 99 89 05 83 - 06 13 81 11 73
www.comptoirs-saint-malo.com

Saint-Coulomb
Vendredi révéleront de 10h à 18h, de recomposer les couvertures par la Banque Populaire de l'Ouest et la Chambre de métiers et de l'artisanat d'Ille-et-Vilaine.

Des caramels colombanais voyagent jusqu'aux tables japonaises



Un Noël japonais, les caramels colombanais voyagent jusqu'aux tables japonaises.



Confitures d'orange et de citron, c'est aussi à la vente du jour.

Tout commence par un conflit d'opinion
Hervé Camus préparait du caramel d'opinion dans sa cuisine quand il a eu l'idée de monter une fabrique de caramels, confitures, crèmes et autres. Il est associé à Benoît Auffray, un copain et collègue dans la grande distribution. Après 24 mois de négociations, ils ont lancé les Comptoirs de Saint-Malo dans un atelier de Saint-Coulomb, à 15 km de Saint-Malo.

De la Bretagne au Japon et au Danemark
Aujourd'hui, les deux associés prêtent leur expertise pour des caramels au beurre salé, au ya glucose, au ya glucose, au ya glucose, au ya glucose. Tous les caramels ont une histoire. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

de la Bretagne au Japon et au Danemark. Les caramels au ya glucose sont vendus au Japon et au Danemark depuis 10 ans et sont très appréciés.

Les Comptoirs de Saint-Malo

Les Comptoirs de Saint-Malo • La Croix Blanche • 35350 SAINT-COULOMB
Port : 06 13 74 81 73 • Atelier : 02 99 89 05 83
Site : www.comptoirs-saint-malo.com • Email : comptoirs-saint-malo@wanadoo.fr
SARL au capital de 3000 € • SIRET 481 143 956 000 37 • RCS Saint-Malo n° 481 143 956
Code NAF : 1039 B • N° TVA intra communautaire : FR03 481 143 956



Comptoirs de Saint-Malo : Caramelo Grand Marnier
Les comptoirs de Saint-Malo, basé à Saint-Coulomb (55), viennent de développer leur gamme "Caramelo" avec un caramel au beurre salé et Grand Marnier. Fabriqué artisanalement, il est disponible en pot 110 g et 220 g.