



LAURENT JOLIVET

Laurent Jolivet - Co-dirigeant de la biscuiterie Terre d'Embruns

Ici, les gens sont engagés dans les réseaux professionnels. Ils ont des valeurs, ils sont solidaires.

Publié le 25/01/2021

“ *Chez Terres d'Embruns, nous cultivons l'art de bien accueillir !*

Embarquez pour un voyage gourmand avec Laurent Jolivet ! Celui qui a posé ses valises à Brest en 2012 est le Co-dirigeant de la biscuiterie Terre d'Embruns.

Terre d'Embruns s'est fait connaître avec sa recette du kouign amann, sa pâte feuilletée Cara et ses fabuleux biscuits « cuisson du jour », des petites bombes gastronomiques fabriquées avec des produits naturels, locaux et de qualité. L'entreprise compte deux magasins - salons de thé : l'un est situé non loin d'Océanopolis (accolé à son site de production de 400 m²), l'autre rue de Lyon en plein cœur de Brest. Si 20 % des produits s'écoulent en direct par le biais de ses deux magasins, 80 % de la fabrication est distribuée en France et dans le monde entier, notamment dans les boulangeries et les restaurants.

Selon vous, quelle est l'âme du centre-ville de Brest ?

Si on dit souvent qu'on ne vient pas à Brest par hasard, j'aime dire que Brest est une destination et non un lieu de passage.

Brest est à la fois tournée vers la mer et proche de la terre et des racines agricoles. Ce cocktail unique lui confère un esprit particulier et singulier. Brest est une ville de voyageurs. Il y a ici une certaine forme de tolérance et de liberté que l'on ne trouve nulle part ailleurs.

Cette ouverture d'esprit se ressent également côté entrepreneur. Ici, les gens sont engagés dans les réseaux professionnels. Ils ont des valeurs, ils sont solidaires. Prendre le temps de sortir de son entreprise pour rencontrer des gens qui partagent les mêmes valeurs et les mêmes difficultés que les vôtres, que ce soit les contraintes logistiques ou les problématiques des transports, c'est à la fois rassurant et très instructif. Il y a une réelle volonté de mutualiser les projets.

Que souhaitez-vous faire vivre à vos clients en cette période ?

Une manière de mieux vivre le confinement, c'est de se faire plaisir. Et ça tombe bien : chez Terres d'Embruns, nous cultivons l'art de bien accueillir !

Avant, on pouvait venir s'installer à l'une des tables à disposition, consommer sur place les produits achetés ou simplement boire un café. Depuis l'entrée en vigueur du second confinement, la consommation se fait exclusivement à emporter. Nous avons fait évoluer notre offre pour proposer une restauration du midi plus variée. Outre les sandwiches, salades et tartes à partager, la carte propose désormais des burgers maison, des bowls et autres shortbread. Nos cuissons du jour sont également proposées en vente à emporter.

Nos clients du port, notamment les chauffeurs routiers qui s'arrêtaient tous les midis, sont contraints de déjeuner aujourd'hui à bord de leur camion. On a hâte de pouvoir les accueillir à nouveau au chaud dans nos locaux !

Plus que jamais, privilégions les commerces de proximité !

<https://www.facebook.com/terredembruns/> ➔

<https://www.terredembruns.fr/particulier/> ➔



Clément Bozec


Juliette Mignard



RETOUR À LA LISTE

BREST MÉTROPOLE

24 RUE COAT-AR-GUÉVEN
CS 73826
29238 BREST CEDEX 2

 02 98 33 50 50

**ORGANISER VOTRE
ÉVÈNEMENT** ➔