**Vignette Producteur :**

Une image contenant personne, habits, intérieur, Transformation alimentaire

Description générée automatiquement

**Vignette produit (au choix entre les deux) :**

Une image contenant intérieur

Description générée automatiquementUne image contenant nourriture, graine comestible, intérieur, sol

Description générée automatiquement

**MAISON HERMINE**

Si certains puristes pourront penser qu’élaborer des

pâtes bretonnes est un sacrilège, pour Thibault

Fondronnier, c’est un hommage ! Un hommage aux

nombreux trésors que recèle ce terroir unique.

**Ille-et-Vilaine**

PÂTES ARTISANALES PRODUITES PAR

THIBAULT FONDRONNIER,

PARTENAIRE METRO DEPUIS 4 ANS

**Pouvez-vous vous présenter rapidement ?**

Une image contenant intérieur, nourriture, Céréales alimentaires, jaune

Description générée automatiquementJe suis Thibault Fondronnier, fondateur de la Maison Hermine. À l’époque, j’étais un grand sportif et donc naturellement un grand consommateur de pâtes. Un jour, devant un plat de pâtes « quelconque », je me suis demandé s’il ne serait pas possible de proposer quelque chose de plus gastronomique à partir de ce produit incontournable. L’envie de me lancer dans l’entrepreneuriat étant déjà grande, ce ne fut plus qu’une question de temps avant de lancer la Maison Hermine.

**Justement, comment vous êtes-vous lancé ?**

J’ai eu l’idée courant 2017. Je suis donc parti me former à Gênes au métier de pastier. À la fin de ma formation, j’ai acheté ma première ligne de production à Bergame. Ensuite, avec ma femme, avec qui nous avons créé la Maison Hermine, nous avons décidé d’implanter cette ligne à Châteaubourg, près de Rennes. Et c’est là qu’en 2020, l’aventure Maison Hermine a commencé.

Une image contenant personne, habits, intérieur, Visage humain

Description générée automatiquement

**Pourquoi des pâtes bretonnes ?**

Il faut savoir que même si nos pâtes se font appeler « pâtes bretonnes », elles restent avant tout réalisées avec le savoir-faire traditionnel italien. Notre touche bretonne se retrouve dans chacune de nos recettes et des ingrédients que nous utilisons, avec par exemple des pâtes au blé noir, aux algues, ou encore à l’encre de seiche. Des recettes 100% locales qui font aujourd’hui notre succès.

Une image contenant personne, habits, intérieur, nourriture

Description générée automatiquement

**C’est important pour vous de produire local ?**

Absolument ! Nous y portons une attention toute particulière. L’idée est vraiment de faire en priorité appel aux producteurs locaux, et cela pour l’ensemble de nos 18 références. Que ce soit lors de l’achat d’ingrédients essentiels comme le blé noir IGP Bretagne ou pour les éléments de garniture, comme les oignons de Roscoff ou encore les algues de la baie de Saint-Brieuc, sourcer local fait partie de nos engagements.

Une image contenant intérieur, Snack, nourriture, table

Description générée automatiquement

**Y a-t-il d’autres valeurs comme celle-ci qui vous tiennent à cœur ?**

Bien sûr ! C’est d’ailleurs une des raisons pour lesquelles je me suis mis à mon compte, pour faire valoir des valeurs et des principes auxquels je suis attaché. Que ce soit par rapport à nos engagements environnementaux, notamment la réduction de notre consommation d’eau, ou pour la transparence envers nos consommateurs, notre volonté est vraiment de proposer un produit respectueux, qui s’adresse à une clientèle qui nous ressemble. Le but n’est pas que nos pâtes soient un produit de fond de placard que l’on consomme au quotidien sans y prêter attention. Au contraire, nous voulons qu’elles soient dégustées lors d’occasions spéciales. Sans pour autant en faire un produit de luxe ! Notre objectif est donc simple : proposer un produit qui sort de l’ordinaire, un produit qui a du caractère et des valeurs.

Une image contenant habits, personne, intérieur, Visage humain

Description générée automatiquement

**Pourquoi diriez-vous que vos produits sont différents de ceux de vos concurrents ?**

Nos produits se distinguent notamment par leur process de fabrication. En effet, avec un temps de séchage d’environ 15 heures contre seulement 3 heures pour des pâtes industrielles, nos pâtes offrent un taux de satiété plus élevé et sont plus faciles à digérer. Pour vous donner une idée, 100 grammes de pâtes industrielles cuites vont peser 140 grammes contre 280 grammes pour les pâtes Maison Hermine. Et ça, ça fait une grosse différence !

Une image contenant personne, habits, intérieur, Snack

Description générée automatiquement

**Et quelle est votre relation avec METRO ?**

Ils ont été parmi les premiers à qui j’ai présenté mon projet, et ils ont très vite manifester leur intérêt pour nos produits et nos valeurs. Au fil du temps, nous avons développé une relation de confiance. Récemment, nous avons d’ailleurs appris que METRO allait nous référencer sur le bassin parisien. Une relation en pleine évolution avec de beaux challenges en perspective !

Une image contenant motif, jaune

Description générée automatiquement

**Voix Off Reel**

En 2017, Thibault Fondronnier a eu l’idée un peu folle de se lancer dans la production de pâtes bretonnes. Il nous reçoit dans son fief de Châteaubourg, dans la région rennaise où il déniche des produits locaux de première qualité pour réaliser des pâtes aussi originales que savoureuses. Des pâtes qui sortent de l’ordinaire et redonne ses lettres de noblesse à un produit devenu trop commun à son goût. Blé noir, algues, encre de seiche…, les ingrédients utilisés par la Maison Hermine sont un hommage au terroir rennais. Oubliez tout ce que vous savez sur les pâtes… et sur la Bretagne !