

### FICHE PRODUIT

## SABLÉ DE NANÇAY

Entreprise de 8 salariés, certains ayant travaillé depuis 15 à 35 ans pour la fabrication de ces sablés, la production est de 40 000 sablés par jour, le travail étant manuel. La distribution est réalisée dans un rayon de 200 km autour de Nançay auprès de commerçants, épicerie fines, grands magasins, et aussi à travers la vente directe par internet.

Il s'agit d'un sablé dont la consistance est à la fois croquante et fondante avec un goût de gâteau à la peau de lait.

La création de ce biscuit est attribuée à une erreur commise par un jeune pâtissier: « À Nançay, petit village du Cher, voici donc quelques années, Jacques Fleurier travaillait avec son père, M. Albert Fleurier, dans le laboratoire de la boulangerie-pâtisserie familiale. Jacques avait reçu pour mission de préparer un certain gâteau, comme d'habitude. Il effectua, semble-t-il, les préparations de tous les ingrédients nécessaires selon les proportions données, et le mélange devait se réaliser selon un procédé bien défini.

Le jeune Jacques ne respecta pas les consignes et la pâte du gâteau fut "ratée". Albert Fleurier ne put que constater le désastre, mais fit contre mauvaise fortune bon cœur et dit à son fils de faire, avec cette pâte, des petits gâteaux, ce que Jacques entreprit sur-le-champ. Cuits, ces petits gâteaux étaient de présentation très convenable. Les ayant mis en vente, comme ils avaient été trouvés délicieux par les clients, M. Fleurier décida d'en refaire.

La demande fut de plus en plus importante et le maître pâtissier et son fils durent prendre des mesures pour satisfaire les clients de plus en plus nombreux qui venaient chercher les "sablés de Nançay". »



Credit photo : T-Martrou CRT Centre Val de Loire