



## Louviers et sa région

### LOUVIERS

#### AUX DÉLICES DE LOUVIERS

# Des fèves « made in France » à l'effigie de Louviers

À l'occasion de l'Épiphanie et des 30 ans de son implantation à Louviers, la boulangerie Aux Délices de Louviers innove en proposant des galettes des rois garnies de fèves 100 % françaises à l'effigie de la ville.

À Louviers, la boulangerie Aux Délices a fait le choix du savoir-faire français jusque dans les moindres détails de ses galettes des rois. Cette année, la famille Guincêtre a décidé de proposer des fèves entièrement conçues en France, en cohérence avec la qualité artisanale de ses produits.

« On voulait des fèves qui soient à la hauteur de la qualité de nos galettes donc ça passe par un certain savoir pâtissier », confie Camille Guincêtre, assistante en communication, vendeuse et fille du patron. Un choix qui a conduit la boulangerie à se tourner vers l'entreprise française Panessiel pour proposer des fèves "made in France".

#### Six fèves à découvrir

La création de ces fèves personnalisées s'est faite en plusieurs étapes, au fil de nombreux échanges avec le fabricant. À partir d'une idée initiale, le projet a évolué en fonction des propositions de

la maison Panessiel et des attentes de la famille. Après validation des visuels, six modèles distincts ont été retenus.

Chacune de ces fèves fait référence à l'identité de la cité drapière : l'église, le blason de la ville, mais aussi des clin d'œil aux deux boulangeries familiales, implantées à Louviers et au Vaudreuil.

#### Trente ans à Louviers

Ce choix intervient dans une année symbolique pour l'enseigne, qui célèbre les trente ans de son installation à Louviers. Le moment choisi par la famille Guincêtre pour changer de fournisseur, quittant la maison Prime pour la maison Panessiel. Basée près de Grenoble, en Isère, cette entreprise française est spécialisée dans les fèves personnalisées.

« Chaque année, on a des représentants qui viennent se présenter et cela fait plusieurs années que l'on reçoit leurs books avec ce qui est possible de faire

et c'est comme ça qu'on a pris connaissance de cette marque. On a pris contact avec eux en janvier de l'année dernière pour pouvoir aboutir aux résultats de cette année », explique Camille Guincêtre.

En misant sur des fèves 100 % françaises, comme l'indique la devise du fabricant, Aux Délices de Louviers entend se démarquer de la concurrence tout en mettant en avant l'identité locale et le savoir-faire national. Une démarche cohérente avec l'ADN de la boulangerie, qui privilégie depuis toujours des produits locaux et français.

#### 3 000 galettes vendues en 2025

L'an dernier, près de 3 000 galettes ont été produites et vendues dans les deux établissements de la famille Guincêtre. Un chiffre que la boulangerie espère atteindre à nouveau cette année, même si plusieurs facteurs peuvent influencer les ventes.



**Camille Guincêtre, vendeuse et assistante en communication à la boulangerie Aux Délices de Louviers, présente l'une des galettes.** La Dépêche de Louviers

« La neige a rendu un peu compliqué se premier weekend, c'est assez aléatoire », souligne Franck Guincêtre, patron et boulanger.

Pour répondre à tous les

goûts, plusieurs recettes sont proposées : frangipane, largement majoritaire, mais aussi pomme, pomme-framboise et poire-chocolat. « Ce sont les quatre qui reviennent

chaque année mais la plus grosse vente reste la frangipane », précise Franck Guincêtre.

● **Eléa BERRADA BUNEL**