

# Adeline et la biscuiterie

**Chez Adeline, c'est le goût qui prime: produits ultra-frais et de proximité s'il vous plaît! Avec la pâtisserie pour passion, le délice est entre nos mains!**

Rendez-vous à Briols, charmant petit village au cœur d'une nature à couper le souffle. Sur le petit chemin qui mène à l'atelier, l'odeur du roquefort guide mes pas.

Petit retour en arrière. À 32 ans, après une expérience dans l'enseignement, Adeline Boudou, mère de trois jeunes enfants, change de cap professionnel. En novembre 2009, elle ouvre au village où elle réside, sa biscuiterie et crée sa marque de fabrique: Les Délices du Rougier.

## Son objectif: vivre de sa passion!

Initiée dès son plus jeune âge à la pâtisserie par sa grand-mère, Adeline a médité une réflexion de son beau-père: « On ne regrette que les choses que l'on a jamais faites... ».

L'envie de perpétuer le savoir-faire de son aïeule, le désir de vivre au pays et de travailler les produits de son terroir suffisent à ce petit bout de femme à lancer la machine. Son challenge: donner corps à des biscuits qui sauraient retranscrire en bouche les saveurs de son enfance et s'exprimer par de nouvelles créations. Quelques mois plus tard, le résultat se fait jour. Une gamme



*On adore la créativité et la simplicité de ce bout de femme débordante d'imagination.*

de biscuits apéritif est présentée au consommateur. Jamais forcés, toujours équilibrés, les mariages de saveurs sont parfaitement naturels. On retiendra l'Apéroquefort, décliné version olive, thym, chèvre et lin. Parmi les autres spécialités salées, on trouve aussi le fameux gatis au roquefort. Puis quelques douceurs ont fait leur apparition: oreillettes, Délices, Jeannettes et Louisettes. On citerait volontiers chacune de ces petites merveilles, mais le mieux est peut-être tout simplement d'aller y goûter! Adeline vous accueillera avec gentillesse et vous expliquera que fabri-

quer des biscuits à partir de produits de qualité a été une évidence dès le départ. Aucun colorant, conservateur ni additif n'entrent dans la composition de ses produits. Aujourd'hui, cette qualité est reconnue par le label « Fabriqué en Aveyron », et les produits s'exportent au-delà des frontières du département. Comme un délice, Adeline a gardé le meilleur pour la fin: « Mes biscuits ont été repérés par deux chefs étoilés de la région de Toulouse dont l'un a travaillé chez Bocuse ». Séduits par l'originalité, le choix des ingrédients et la finesse gustative des créations d'Adeline, tous les Délices du Rougier pourraient bientôt se déguster sur les plus prestigieuses tables de la région Midi-Pyrénées. Une battante qui a réussi son coup de cœur, et si c'était ça la recette du succès!

Découvrez toute la gamme des biscuits d'Adeline et passez commande sur son site: [www.lesdelicesdurougier.fr](http://www.lesdelicesdurougier.fr)

*Mylène Roques*

**Les Délices du Rougier**  
Briols 12400 Montlaur  
Tél. 06.82.32.12.22.  
E. mail: [lesdelicesdurougier@hotmail.fr](mailto:lesdelicesdurougier@hotmail.fr)

