



*"Gourmandise sans modération,  
conscience sans compromis"*

# L'ÉQUIPE



## **Orane -**

Après des études en cuisine et des expériences dans des restaurants étoilés, Orane a obtenu son CAP pâtisserie en candidat libre en 2017. Ce virage lui a donné l'impulsion nécessaire pour entreprendre et proposer ses propres créations sucrées avec Martin.

## **Martin -**

Martin est pâtissier depuis 4 générations. Après ses CAP pâtissier et chocolatier en apprentissage dans de grandes maisons, il a réussi à atteindre la plus haute marche en devenant chef. En quête de nouveaux défis, il s'est tourné vers la biscuiterie pour exprimer sa passion.

## **Comment est née l'idée ?**

“Animés par notre passion commune pour les plaisirs sucrés, nous avons souhaité créer nos propres créations. À l'été 2022, notre transition vers un régime végétalien nous a ouvert les yeux sur le manque de gourmandises de qualité sur le marché. C'est ainsi qu'est née l'idée de nous lancer dans la biscuiterie, en proposant des produits sans ingrédients d'origine animale pour répondre à notre propre besoin et à une demande croissante.”

**C'est ainsi qu'HIBU à vu le jour en novembre 2023 !**

# Mise en valeur du fruit à coque

Nous accordons une importance particulière à la mise en valeur du fruit à coque dans nos recettes. Cet ingrédient est essentiel pour créer la texture et le croustillant uniques de nos produits, tout en ajoutant une intensité de saveur incomparable. Symbole de qualité et de noblesse, le fruit à coque est au cœur de toutes nos créations, à l'exception du sablé chocolat, où le chocolat occupe naturellement une place dominante. Nous utilisons principalement trois types de fruits à coque - la noisette, l'amande et la cacahuète - pour offrir une expérience gustative riche et variée à nos clients.

## Certifié Sans Gluten

Nous avons pris la décision d'adopter une approche sans gluten dans nos recettes afin de garantir une texture agréable et distinctive, tout en offrant une expérience de dégustation plus légère. Cette démarche découle de notre volonté d'être plus inclusifs et de permettre aux personnes intolérantes au gluten de profiter de gourmandises de qualité. C'est pourquoi nous avons choisi de nous faire certifier par l'AFDIAG, afin de garantir la conformité de nos produits et de répondre aux besoins spécifiques de notre clientèle.

## Vegan

Notre engagement envers le veganisme découle à la fois de convictions personnelles profondes et d'une certitude : nous sommes fermement persuadés qu'il n'est pas nécessaire d'utiliser des matières animales pour créer des biscuits de qualité. En optant pour une approche vegan, nous avons choisi de nous affranchir du goût de l'œuf et du beurre, ce qui permet une intensification des saveurs annoncées aux clients.



## LE CONCEPT

**Une mission à double objectif** Hibu incarne notre engagement envers le plaisir gourmand et le respect de l'environnement. Notre passion pour le sucré se reflète dans chaque recette, élaborée avec des ingrédients de qualité pour une expérience gustative inégalée. Parallèlement, notre démarche écologique inclut notre certification biologique et notre choix de ne pas utiliser de produits d'origine animale dans nos recettes. De plus, nos emballages éco-conçus en papier certifié PEFC sont entièrement recyclables



# LA QUALITÉ

---

## Artisanal

Nos biscuits sont entièrement façonnés et emballés à la main, garantissant un contrôle qualité à chaque étape de la fabrication. En tant que pâtisseries, nous valorisons l'artisanat, ancré dans la tradition gastronomique française. Notre production manuelle ne limite pas notre capacité : nous pouvons fournir jusqu'à 300 sachets par jour, alliant ainsi qualité artisanale et efficacité.

## Ingrédients Français

Nous accordons une grande importance à la provenance de nos ingrédients, privilégiant au maximum les produits français. Nos farines, composées de riz complet, de maïs et de pois chiche, sont toutes d'origine française, provenant de différentes régions du pays. De même, nos huiles végétales, nos noisettes, notre fleur de sel, et même notre rhum, entièrement fabriqué en France, sont soigneusement sélectionnés auprès de fournisseurs locaux.

En favorisant les produits nationaux, nous contribuons à soutenir l'économie locale tout en réduisant notre empreinte carbone liée aux transports.

## Certifié

## Agriculture biologique

Le label Agriculture Biologique est au cœur de notre engagement pour la qualité. En éliminant les pesticides, nous assurons des produits sains et respectueux de l'environnement. Les ingrédients biologiques, cultivés dans les meilleures conditions, garantissent des biscuits de qualité supérieure, pour le plaisir de nos consommateurs.

# Sablés Noisettes

## NOTRE BEST SELLER

Nos Sablés Noisettes, composés à 37% de noisettes, offrent un goût intense, rappelant le praliné. Depuis leur lancement en novembre 2023, ils sont nos best-sellers, séduisant par leur simplicité et leur authenticité. Cette recette sobre et gourmande ravit les palais des petits comme des grands.





# LE RESTE DE LA GAMME



Nos Sablés Chocolat, composés à 30% de chocolat labellisé FairTrade, offrent un parfum intense de chocolat noir. Croustillants et savoureux, ils procurent une expérience gustative comparable à celle d'un carré de chocolat noir, avec une texture délicieusement croquante.



Nos sablés cookies aux pépites de chocolat et éclats de noisettes sont le classique par excellence, en version végétale et sans gluten.



Nos Sablés Basque, élaborés avec 28% d'amandes, captivent avec leur parfum de rhum vanillé. Distillé en Charente, ce rhum est élevé en fût de cognac, lui conférant des arômes délicats de caramel et de frangipane.



Nos Croquants Amandes, avec leurs 30% d'amandes, sont délicatement parfumés à la vanille bourbon, un classique qui plaît toujours.



Nos Sablés Cacahuètes, composés à 32% de cacahuètes, offrent des saveurs uniques. Avec leur parfum peu commun pour un biscuit, ils se distinguent des classiques.

## **CONTACT**

*contact@hibu-biscuiterie.com*

Bâtiment Gozategia, Bourg  
64240 AYHERRE