



Retrouvez tous nos produits, et commandez en ligne sur :

www.olivierbourau.fr

Vous souhaitez faire partie de nos annonceurs? Contact & Infos : contact@olivierbourau.fr



L'automne et ses couleurs font leurs entrées.
Les enfants, leur retour sur le banc de l'école, pour le plus grand bonheur des parents.
Les travaux des vignes battent leurs temps forts.
C'est parti pour la saison 23-24!

Nous avons clôturé notre Hippie Market avec une certitude, on recommencera. Ca partait dans tous les sens, l'épicerie, les bijoux la mini braderie... C'était coloré, c'était estival, un vrai vent de marché de bord de mer dans notre boutique nuitonne.

On espère que ça vous a plu!

Les températures ont été très difficiles à gérer dans nos locaux de fabrication, ce qui explique le manque de bonbons de chocolat pour faire les ballotins. Impossible de fabriquer des ganaches.

Toutes les climatisations au max, on peinait à faire baisser la température pour fabriquer. Nos clims et notre matériel ont souffert. On a vraiment galéré, on a eu chaud, les compteurs ont disjoncté et nous aussi. Nous pourrions également nous plaindre pour internet ou pour l'imprimante qui n'imprime pas, mais ce serait trop long, (soit dit en passant je pourrais écrire un numéro entier sur le sujet). L'importance du nouveau labo isolé et climatisé, s'est clairement fait ressentir cet été, nous sommes impatients d'y prendre nos marques, car on se rend à l'évidence... c'est indispensable.

Vous pouvez suivre l'avancée des travaux sur notre blog, mais vu que nous sommes sympa on y consacre une double page.

50MMAIRE

En avant vers Noël

Shop by l'épicerie

Labo de mes rêves

Le thé du matin

Halloween is back

Carte des desserts

NOS RÉSEAUX SOCIAUX





@olivierbourau

Andrey



Nous venons à peine de ranger les maillots de bain, que je vous parle déjà de Noël. Mais pour une bonne organisation, il faut être prévoyant.

L'an passé, les coûts de l'énergie et de l'essence ont fortement impacté les budgets qui sont habituellement alloués aux cadeaux de fin d'année des entreprises destinés aux clients, aux fournisseurs ou aux collaborateurs.

Cette année, nous redoublons donc d'effort pour reconquérir de nouveaux marchés de cadeaux d'affaires. On s'adapte à chaque budget pour proposer le cadeau qui saura plaire à coup sûr, et que vos clients, collaborateurs seront fiers de partager avec leur entourage.

La boîte qui fait "whaou", le chocolat qui fait "mmmh". Mais tout ça prend du temps, et septembre c'est le moment, car vous êtes nombreux à nous solliciter pour de la personnalisation.

Alors oui, il nous faut du temps pour fabriquer les produits, mais il y a surtout un élément sur lequel nous n'avons pas la main à 100% : le boîtage.

Nous avons déjà à notre image une large gamme de boîte disponible.

Mais pour toutes les entreprises qui souhaitent un visuel particulier, ou une simple boîte avec leur logo, il faut s'y pencher maintenant.

Nous proposons de la personnalisation pour un minimum de 50 boîtes.

Le catalogue de fin d'année "spécial entreprise" est disponible, si vous ne l'avez pas reçu n'hésitez

pas à prendre contact avec nous.









Les produits sans gluten & sans lactose

Nous ne proposons pas ce type de produits à cause d'un cahier des charges très compliqué et actuellement non-applicable dans notre laboratoire. Nous avons donc décidé de proposer une alternative sur nos rayons d'épicerie, en faisant confiance à des marques spécialisées.



<u>Totum Deli,</u> spécialisé dans l'élaboration de produits certifiés bio, végétaliens et sans gluten. Ils prouvent avec leur gamme qu'une alimentation plus durable et vegan est possible sans renoncer au plaisir et à la qualité!

Leurs produits sont préparés artisanalement dans leur atelier d'Armentières. Ils proposent des préparations pour pâtisseries végétales et sans gluten pour permettre à tous de se retrouver autour d'un gâteau gourmand. Ils fabriquent également d'incroyables granolas aux saveurs délicates et originales.

<u>Lïv Happy Food</u>, Nous adorons l'idée de ne plus avoir besoin de choisir entre un plat gourmand pour se faire plaisir et le fait de prendre soin de sa ligne et de sa santé.

La marque a voulu remettre le bien-être au cœur de l'alimentation en gardant le plaisir avant tout. Inventer une nouvelle façon de manger qui fait un bien fou, qui réconforte aussi bien le corps que l'esprit. Et cela avec un produit simple, les pâtes, cet aliment si cher à nos yeux et dont on a tous besoin.





Depuis le 9 mai, les travaux du laboratoire ont démarré. Nous allons pouvoir vous dévoiler un peu plus, les espaces que nous avons imaginé pour ce nouveau lieu de vie et de travail.

L'élément indispensable à notre "déménagement" en zone, c'est le stationnement. On oublie la galère ou le pv pour venir chercher son dessert préféré, désormais, c'est une vingtaine de places de stationnement gratuites directement devant notre porte. On ne peut pas faire mieux!

Le magasin, sera un espace lumineux et climatisé de $60m^2$ accessible aux personnes à mobilité réduite. Vous y retrouverez l'espace de vente thé et café en vrac, un îlot central macarons et bonbons de chocolat, un espace pâtisserie, ainsi que tous les produits Olivier Bourau.







Dans le prolongement de l'espace de vente, se trouvera l'atelier de pâtisserie, où vous pourrez prendre des cours de pâtisserie, mais également de cuisine. Nous proposerons également des ateliers Thermomix, Guy Demarle, et autres divertissements, notamment des concepts dédiés aux entreprises.

Dans cette cuisine aménagée de 50m², avec son espace sanitaire, nous mettrons également un espace vente de matière première. Tous les produits que vous aviez du mal à trouver en direct type glucose, pistole de chocolat, et petits matériels seront désormais accessibles dans cet espace dédié " Le labo by Olivier Bourau"



La partie la plus importante est bien évidemment le laboratoire.

Nous avons divisé les espaces pour que toutes les productions puissent se faire en simultané, malgré leur besoin de froid et d'humidité différents.

Il y a bien sur une zone de stockage sec et de stockage réfrigéré. Une zone de plonge. Une zone de livraison.

La fabrication en elle-même s'organise en 3 espaces.

La pâtisserie, avec sa zone chaude où seront installés le four et le cuiseur ; sa zone froide avec la partie négative et chambre froide.

La Glacerie, où seront installés, turbines à glace et congélateurs.

Le labo chocolat tout en longueur, ce qui permettra d'installer dans le futur un tapis d'enrobage beaucoup plus long. La chocolaterie où l'on installera également les 3 fontaines à chocolat, qui mettent au point en permanence les chocolats de couverture utile à la fabrication courante, des bonbons et des pâtisseries.

Les espaces sont tous équipés de climatisations performantes, suivant leur besoin en températures et en humidité. Et là, ce sera vraiment pour nous une vraie révolution. Fabrication toute l'année sans coupures dues aux fortes chaleurs, ou un problème de surtension électrique.

Pour résumé : adieu la pénurie de nounours et de ballotins, car il fait trop chaud pour fabriquer. On peut dire que cet été 23 a confirmé notre besoin de déménager.

Les nouveaux locaux seront livrés en tout début d'année 2024.

Nous prendrons le temps de déménager la partie laboratoire, les entreprises installeront boutiques et équipements. Nous espérons une ouverture courant février.

Dès le mois de janvier, nous avons décidé de réinstaller le salon de thé au cœur de la boutique de Nuits st Georges. La boutique nuitonne reprendra ses allures de 2011, le temps pour nous de renflouer les caisses et de casser la cloison qui nous sépare actuellement du laboratoire pour y installer comme vous nous l'avez beaucoup demandé, un espace épicerie d'ici 2025.

Nous ne voulons dé<mark>laisser aucun point de vente et du coup dès janvier 24, vous pourrez également déguster sur place, pâtisseries et autres produits dans un mini espace salon de thé sur notre boutique Gibriaçoise.</mark>

Nous ferons intervenir différents professionnels du thé et du café pour des ateliers de dégustation, et de découvertes, notamment pour les préparations.

J'espère que ces quelques lignes vous aid<mark>eront à y voir plus clair sur</mark> le calendrier de notre grande aventure.



Chez DAMMANN Frères, on préfère le thé au café bien sûr et pour vous réveiller, et vous lever du bon pied, il vous faut choisir le bon thé! Certains ont le sommeil léger et le réveil rapide mais d'autres émergent lentement du repos et ont besoin d'un coup de fouet pour «démarrer». La diversité des origines permet d'offrir à chacun le thé qui convient à son tempérament.

À ceux qui ont le RÉVEIL FACILE, un Darjeeling nature ou un Ceylan O.P. apporterait une délectation d'une saveur subtile et mûre à déguster avec optimisme.

- Dammann Phuguri
- Darjeeling Jungpana 2nd Flush F.T.G.F.O.P.
 - Darjeeling G.F.O.P. supérieur 2nd Flush
 - Ceylan O.P. Kenilworth



Pour les AMATEURS DE THÉ AU LAIT, notre conseil va aux thés d'Assam ou en provenance de régions produisant des thés à l'infusion corsée. Versé en petite quantité dans la tasse, le lait développe les arômes. Pour ceux qui affectionnent particulièrement le lait, pourquoi ne pas y infuser directement le thé.

Assam Halmari 2nd flush T.G.B.O.P.

- Assam supérieur G.F.O.P.
 - Africain Breakfast



Pour ceux qui attendent du petit-déjeuner un goût PLUS CORSÉ et tonique, certains de nos mélanges concoctés par notre Tea-Blender apporteront

l'énergie désirée.

- Strong Breakfast
- Royal Breakfast
- Mélange anglais.







Pour LES PLUS PRESSÉS qui se contentent de boire une tasse de thé, on ne peut que recommander un thé de Chine du Yunnan. Ces thés appelés également « Mokas du thé », se révèlent très nourrissants.

- Grand Yunnan G.F.O.P.
- Grand Yunnan G.F.O.P. Supérieur





Pour les AMATEURS DE THÉS VERTS nos experts ont sélectionné, parmi les nombreux thés verts existants, des thés en provence de Chine ou du Japon qui se distinguent par l'équilibre aromatique de leurs infusions.

- Fujian vert
- Printemps sur le lac
 - Genmaïcha

Les thés sont aussi nombreux que les personnalités et toute combinaison peut être étudiée. Mais n'oubliez jamais, il n'est de meilleur thé que celui qui vous plait! Alors bonne dégustation et... bonne journée!



Pour un petit-déjeuner gourmand, laissez-vous aller au plaisir de nos spécialités de thé. Élaborées à partir de l'infusion de quelques-uns de nos mélanges aromatisés, ces spécialités mêlent, dans d'onctueuses préparations à tartiner, la saveur du thé à des notes tantôt fruitées ou tantôt fleuries.

HalloWeeN

iS Back

A Cartir Du 16 OCTOBRE



L'automne a revêtu ses couleurs, et quand octobre pointe son nez, Halloween est dans tous les esprits!

En parlant d'esprits et autres fantômes, Olivier Bourau vous a préparé de monstrueux délices sucrés. De quoi vous faire frissonner de plaisir! Petits et grands, tenez vous prêt et gardez les yeux bien ouverts...

Cette année, nous avons pensé vous surprendre avec de nouvelles créations. Nos pâtissiers ont confectionné pour vous un entremet éphémère au visuel surprenant et aux saveurs inédites.

Les figurines en chocolat plus attachantes qu'effrayantes feront leur entrée, n'ayez pas peur, il faudra simplement les dévorer en une seule bouchée.

Halloween, c'est le mardi 31, on vous attend nombreux et déguisés. Effrayez nous!



AUTOMNE 2023 N°7







St Honoré: 4.00 € (max 10p)

Millefeuille Chocolat: 4.50€

Notre carte

DESSERTS AUX FRUITS 5.00€ LA PART

- Acapulco: Mousse Passion, Mangue, framboises entières, enrobage meringue
- Framboisier : Mousse Framboises, framboises, entières, Biscuit Cuillères
- **Boréal** : Bavaroise Poires, Gelée de Figues, morceaux de poires caramélisées, biscuit noix de pécan
- Pavlova Agrumes (max 10p): Meringue, Compotée d'agrumes, chantilly et décor fruits
- Rose des sables : Mousse caramel, pomme cannelle, Bicuits joconde.
- Rosa : Mousse fraise des bois, compotée de fruits rouges, gelée de citron, biscuit cuillère.
- Rose Figues : Bavaroise vanille, gelée de figues, compotée fraise des bois, biscuit amandes

DESSERTS AU CHOCOLAT 5.00€LA PART

- Ecureuil : Mousse chocolat Lait, Croustillant noisette, Fond dacquoise noisette
- Bucheron : Ganache chocolat noire, meringue chocolat
- Fleur de sel: Mousse praline, croustillant fleur de sel
- Pavlova chocolat (max 10p): Meringue, croustillant praliné, mousse chocolat lait gianduja
- **Terroir**: Trio de mousses chocolats
- **Twenty** : Dacquoise Amande, Croustillant praliné, bavaroise praliné noisette et mousse chocolat noire
- Vivaldi : Mousse chocolat lait, croustillant praliné, bavaroise gianduja. Biscuit noisettes
- Jupiter: Mousse chocolat noir, coulant caramel et son Biscuit Brownie Cacahuète

DESSERTS FRUITS & CHOCOLATS 5.00€ LA PART

- Choco-mango: Mousse chocolat noire, mousse passion et gelée de mangue, biscuit chocolat
- 30 : Mousse chocolat blanc, compoté et dés de mangue, framboise et biscuit madeleine
- Pretty : Mousse chocolat noire, déclinaison de framboise, et Biscuit chocolat
- Thurot: Mousse chocolat noire et lait caramélisé, Compotée de Poire et Biscuit noix de pécan
- **Macaron Choco- orange** (max 10p): Biscuit macarons, mousse chocolat noire, morceaux d'oranges confites
- Fôret Noire : Biscuit Chocolat, mousse chocolat noir, gelée et griottes kirschs & chantilly

DESSERT TRADITIONNEL

- Tarte aux Figues : 5.00€ (max 8p)
- Amandine : (Crème d'amande + Grain de Cassis) 4.00 €
- Tartes Abricots, Poires, Cerises, Pommes, Mirabelles: 4.00 € (max 8p)
- Tarte Citron ou Citron Revisité: 5.00 €(max 8p)
- Paris Brest : 5.00€ (max 10p)
- Millefeuille : 4,50 €
- Amandine : (Crème d'amande + Grain de Cassis) 4.00 €
- Mignardises: 1.20€ pièce (minimum 20pcs)

