



MARIANNE GUYADER

Présidente

« La passion du goût, des bons produits, de la précision, de la terre, de la mer du patrimoine artisanal & de l'excellence du savoir-faire français. »

C'est l'histoire d'une île, d'un port, et d'hommes passionnés qui partagent une vision. Ceinte de falaises, entourée de plages dorées, rythmée par les marées, battue par les vents, l'île de Groix respire l'air marin pendant que ses habitants aspirent à perpétuer le savoir-faire culinaire insulaire. Le souffle du vent murmure les secrets de l'océan à des femmes et des hommes passionnés, pêcheurs et agriculteurs. Chaque cœur bat pour la tradition ancestrale. Avec pas moins de 150 ans de conserverie sur l'île, cette tradition n'est pas prête de s'éteindre, d'autant qu'un homme est bien décidé à prendre le relais. Véritable marin dans l'âme, Christian Guyader a choisi de perpétuer cet héritage en créant Groix et Nature au début des années 2000. C'est la passion du goût, des bons produits, de la précision, de la terre, de la mer, du patrimoine artisanal, et de l'excellence du savoir-faire français qui permet à son entreprise d'avoir le vent en poupe. Et cette passion, il l'a transmise à sa fille Marianne Guyader, qui dirige aujourd'hui l'entreprise entourée d'une équipe d'amoureux de la mer et des bateaux, qui n'aiment rien tant que prendre leur temps. Le temps nécessaire pour sublimer leurs rillettes, condiments, soupes et autres trésors à base de homard, sardine, thon blanc germon, noix de St Jacques, huîtres, crabes, ormeaux... afin de nous offrir sur un plateau des recettes authentiques et raffinées. Quand la mer nous met l'eau à la bouche...



HUILES DE MER

Groix & nature

Sur l'île de Groix bat le cœur d'un art culinaire ancestral. Une passion pour la mer et pour ses saveurs fait vibrer les habitants de l'île. Des artisans, marins dans l'âme, sont les gardiens de cet héritage. Pêcheurs et agriculteurs n'ont pas leur pareil pour sublimer les offrandes de la mer et de la terre. C'est la quintessence du patrimoine culinaire local. C'est le concentré des saveurs de l'île mis en bouteille. Chaque filet d'huile est un souffle de fraîcheur, une brise marine capable de sublimer les créations culinaires les plus raffinées. Huile de homard, d'algues infusées à la laitue de mer et au basilic, de crabe au piment oiseau..., chaque goutte d'huile raconte une histoire de tradition, d'excellence et d'harmonie avec la nature. Pour certains, ce n'est qu'une simple aide culinaire ; mais pour les connaisseurs, c'est le reflet d'un amour profond pour la mer !



DISPONIBILITÉ :
Toute l'année



CONDITIONNEMENT :
De 250 ml à 1 L selon les parfums



DÉLAIS DE LIVRAISON :
7 jours maximum



ORIGINE :
Bretagne

