



Côtes-d'Armor. Ty Pleud met les galettes de Pleudihen en chips !

Dans les locaux de l'entreprise La galette de Pleudihen, à Pleudihen-sur-Rance (Côtes-d'Armor), est produite une petite chips bretonne qui rencontre un certain succès.

Nature, aux algues, aux herbes de Provence, épicées ou même chocolatées, la chipsenn se décline en cinq saveurs pour ravir tous les goûts. Cette chips de galette à base de blé noir est le petit bijou gourmand de Pascal Gaudin, patron de La galette de Pleudihen, à Pleudihen-sur-Rance (Côtes-d'Armor). une entreprise qu'il a reprise il y a sept ans.

Cette idée de chips aux airs bretons, l'entrepreneur l'a eue en août 2014. « **J'étais chez mes parents, c'était la saison de la récolte des pommes de terre. C'est là que j'ai pensé à faire des chips à base de sarrasin** », raconte-t-il. Mais ce n'est que fin 2016 que Pascal a concrétisé son projet.

100 % naturelle et solide

La petite chips croustillante est ronde « **pour rappeler la base de notre métier : les galettes. Et elles sont aussi suffisamment larges pour être tartinées. Avec ce produit, l'objectif était de capter une nouvelle clientèle. Nous sommes sur une gamme premium, le chef cuisinier de l'entreprise et moi avons donc beaucoup travaillé pour avoir une chips 100 % naturelle et solide, sans la faire frire.** »

Commercialisée jusqu'au Luxembourg

Pari tenu, la chipsenn produite dans le labo de l'entreprise de Pleudihen-sur-Rance, près de Dinan, a permis à Pascal Gaudin de s'étendre au-delà du pays dinannais. « **Nous sommes présents dans les épiceries fines d'une trentaine de départements en France. Nous sommes aussi à Monaco, au Luxembourg**, raconte le patron, les yeux qui pétillent. **Nous avons aussi pas mal de chefs, dont des étoilés, qui travaillent avec la chipsenn. Dans le coin, nous avons, par exemple, Julien Hennot, du Castelbrac à Dinard.** »

Chipsenn Nature accompagnée d'une St Jacques fumée (le fumoir de Saint Cast) crémeux Panais & Vanille, Citron et Caviar...Publiée par Ty Pleud sur Jeudi 3 décembre 2020

« On ne s'en sort pas trop mal »

L'engouement pour cette petite chips a permis à l'entreprise de maintenir son activité. « **Au niveau de La galette de Pleudihen, l'année 2020 a été très compliquée. Nous n'avons pas pu travailler comme d'habitude avec les associations, la Fête des remparts, etc. Nous travaillons aussi beaucoup sur de l'événementiel et tout ça n'a pas eu lieu, donc... De l'autre côté, Ty Pleud a très bien fonctionné. Lors du premier confinement, nous avons écoulé tous les stocks car on ne savait pas trop où on allait. Mais dès le déconfinement jusqu'à décembre, ça a très bien marché. On s'en sort donc pas trop mal.** »

« Développer cette nouvelle marque »

Depuis fin 2020, Ty Pleud et La galette de Pleudihen sont deux entités différentes. « **Nous voulons développer cette nouvelle marque et apporter une nouvelle vitrine à Ty Pleud** », explique Pascal Gaudin.

Les confinements n'ont pas empêché la société de continuer à innover puisqu'en décembre, une nouvelle saveur est arrivée sur le marché : la chips chocolatée. « **On nous l'avait demandée pour la Route du Rhum, mais on ne l'avait jamais commercialisée. C'est donc chose faite. Et nous avons encore plein d'idées pour décliner la chipsenn encore et encore.** » Miam !

www.ouest-france.fr

Pays : France

Dynamisme : 793



[Visualiser l'article](#)



Pascal Gaudin, patron de l'entreprise La galette de Pleudihen, et créateur de la marque Ty Pleud.

Ouest-France

0FH0KHswZH0JKEYaNQ9Rm2Cs0UudMX_Pw0BuMmqctCezjRH6geYYMMpnAHINb3dj-RWh_W2_LosAwXNisAlxL5jaUBIYgnTuGG0xK94-sYzcx