

GROIX & NATURE

GROIX & NATURE, UNE AVENTURE GROISILLONNE

Groix & Nature est née de ma rencontre en 1999 avec Dominique Yvon, le maire de l'île, engagé dans le développement et la préservation de "son" île. La création de notre atelier de Mez Ker Port Lay nous a permis d'affirmer notre attachement à notre territoire, ce "jardin au-dessus de l'océan" cher à nos marins et nos agriculteurs.



Ce support a été imaginé pour vous offrir de nouvelles informations vidéos grâce au concept de réalité augmentée

This support has been designed to offer you new video information thanks to augmented reality concept

1

Téléchargez l'application **Groix et Nature Book** sur notre site www.groix-et-nature.com

*Download the app **Groix et Nature Book** on our website www.groix-et-nature.com*



2

Où disponible sur Google Play et Apple Store

Or available on Google Play and Apple Store



3

Suivez le symbole au fil des pages et découvrez un contenu inédit

Follow the symbol page after page and discover a new content



GROIX & NATURE, AN ADVENTURE FROM GROIX ISLAND

Groix & Nature is the fruit of my meeting in 1999 with Dominique Yvon, the island's mayor, who was intent on developing and preserving "his" island. In setting up our workshop in Mez Ker Port Lay we showed how strongly we were attached to our land, that "garden over the ocean" so beloved by our sailors and farmers.

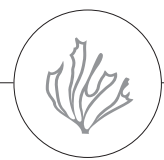
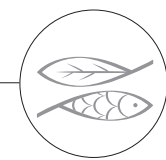
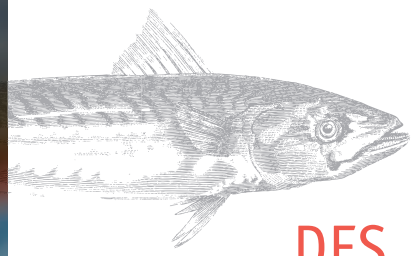
Over the years, we have maintained our traditionally made spirit in our canning craft, combining the pleasure of eating well, respect for the island's specific skills, and preparing our products with raw materials from our own area. Today, Groix & Nature is a family business that is growing responsibly and in harmony with the land, with Groix island, and with Brittany.

Au fil des années, nous avons conservé notre esprit d'artisan conserveur, au service du plaisir de bien manger, du respect du savoir-faire insulaire, de l'élaboration de nos recettes à partir des matières premières de notre bassin de vie historique.

Aujourd'hui, Groix & Nature est une entreprise familiale qui se développe en harmonie et de façon raisonnée avec son territoire, l'île de Groix, la Bretagne.

Christian Guyader





DES MATIÈRES PREMIÈRES D'EXCELLENCE



Groix & Nature sélectionne avec la plus grande rigueur ses matières premières marines : Homard bleu, Sardines, Thon blanc germon, Noix de St Jacques, Huîtres, Crabes, Ormeaux, sont pêchés exclusivement par des bateaux de pêche côtiers en Atlantique Nord Est. Nos algues : Laitue de mer, Wakamé, Dulse... sont récoltées sur les côtes de la Bretagne.

Principalement achetées directement aux producteurs, Groix & Nature privilégie des circuits d'approvisionnement courts et locaux.

TOP QUALITY RAW MATERIALS
At Groix & Nature we carefully select the produce that comes straight from the sea: Blue lobster, sardines, albacore tuna, scallops, oysters, crabs and abalone are fished exclusively by coastal fishing boats in the Northeast Atlantic. Our seaweeds, sea lettuce, wakame and dulse are harvested along the Breton coastline. These are mainly purchased directly from producers, as we give preference to short, local supply channels.





LES HOMMES

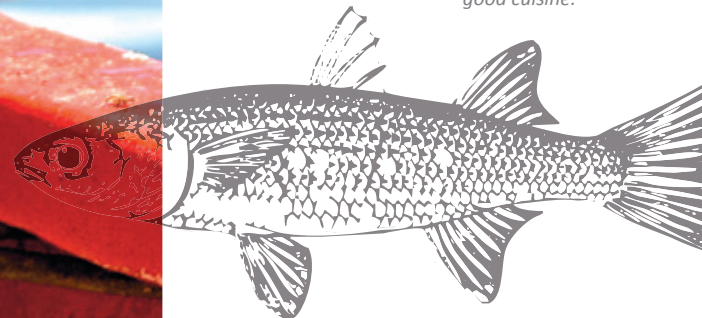
Le savoir-faire Groix & Nature est insufflé par une équipe de passionnés qui s'est constituée au fil des années. Des passionnés par le goût des bons produits, par le fait de savoir laisser le temps de rissoler, faire réduire, mijoter...



THE PEOPLE

Our company is made up of a skilled and passionate team of enthusiasts that has grown up over the years. We are passionate about the taste of real produce, and about letting time work its magic as the dishes brown, simmer and reduce. The men and women who work in our company are skilled in the art of good cuisine.

autant de tours de mains qui constituent le savoir-faire des hommes et des femmes Groix & Nature.





DES RECETTES ARTISANALES ET RAFFINÉES

Une école de pêche, jusque 5 conserveries de poissons au début du XX^{ème} siècle qui ont fait la fierté des groisillons, des recettes historiques et emblé-

matiques, le patrimoine gastronomique de l'île de Groix est somptueux.

Inspirées par cette tradition culinaire insulaire, nos recettes sont pleines de caractères, elles savent être aussi de véritables invitations aux voyages sur les chemins de la Compagnie des Indes. Gourmandes et raffinées, elles sont cuisinées de manière artisanale. ■

TRADITIONALLY MADE AND REFINED

A fishing school and at least 5 fish canneries in the early 20th century were the pride of the islanders of Groix. The island also boasts traditional recipes that are part and parcel of the life here. The Groix Island has a magnificent gastronomic heritage.

Inspired by this island culinary tradition, our recipes are full of character. They will also take you on a journey along the route of the East India Company. The refined, gourmet dishes are cooked using traditional methods.





NOS RECETTES

Groix & Nature confectionne des apéritifs, plats et aides culinaires fins et délicats, pêchés et cuisinés avec passion. Celle des Hommes, de la mer et de la terre. ■

OUR RECIPES

Groix & Nature make traditionally made and refined appetisers, dishes and culinary aids that have been fished and cooked with passion. Made for you fresh from the land and the sea.

NOS RILLETTES

Noix de Saint Jacques, filets de Sardines, Homard Bleu, Truite bretonne... sont cuisinés avec passion et en toute simplicité sur une base de fumets de poissons maison afin de restituer les saveurs authentiques de chaque poisson et crustacé.

Se dégustent bien frais à l'apéritif ou en entrée avec un bon pain de campagne.

OUR RILLETTES

Scallops, sardine filets, blue lobster, Breton trout and others are cooked with passion using simple methods based on homemade fish stock to bring out all the natural, authentic flavours of each fish and shellfish.

They are delicious served cold with an aperitif or as a starter with some good quality farmhouse bread.



NOS COFFRETS CADEAUX

Nous sommes fiers de proposer de véritables collections exclusives, renouvelées chaque année, présentées dans des écrans qui valorisent les recettes emblématiques de Groix & Nature : Rillettes de Saint Jacques, Soupe de langoustine, rillettes de Homard et bien sûr notre emblématique Huile de Homard... La véritable !

OUR GIFT SETS

We are proud to offer our customers exclusive collections that we change every year, presented in attractive gift boxes that enhance traditional Groix & Nature recipes: scallop rillettes, langoustine soup, lobster rillettes and of course our iconic lobster oil !

NOS PLATS CUISINÉS

Gourmands et généreux, en entrée ou en plat principal, nos confits, nos plats cuisinés, nos soupes, associent le meilleur de la cuisine bretonne : cuisine traditionnelle et savoir-faire culinaire de l'île de Groix.

OUR PREPARED DISHES

Gourmet and generous, as a starter or main course, our confits, ready-made dishes and soups contain the best of Breton cuisine: traditional cooking methods and the culinary skills of the Ile de Groix.



LES ALGUES ET LÉGUMES MARINS

Région par excellence entre terre & mer, la Bretagne propose une palette d'algues alimentaires et de légumes : wakamé, haricots de mer, dulse, laitue de mer, salicorne ou encore tomates, choux fleur, oignons, coco de Paimpol.

SEAWEED AND SEA VEGETABLES

Brittany, where sea and land meet on the horizon, has a range of edible seaweeds and vegetables: wakame, sea beans, dulse, sea lettuce, samphire, as well as tomatoes, cauliflower, onions, and Paimpol beans.



Nos créations sont élaborées à base d'algues cueillies ou produites sur les côtes bretonnes et élaborées dans notre nouvel atelier situé à Pencran dans le Finistère et dédié aux végétaux marins et aux légumes de nos jardins.

- Tartares d'algues et de légumes
- Caviars marins
- Algues sèches
- Condiments marins
- Assaisonnements marins
- Mon Huile d'algues

Our creations are made from seaweed picked or produced along the Breton coastline and elaborated in our new culinary workshop in Pencran (Finistère). We use mainly sea plants and garden vegetables.

- Seaweed and vegetable tartar
- Seafood caviar
- Dried seaweed
- Marine condiments
- Marine seasonings
- My Seaweed Oil

LA GAMME BIO



Nos recettes sont élaborées à partir d'ingrédients issus de l'Agriculture Biologique et à partir de matières premières issues de bateaux de pêche côtière, respectueux de la préservation de la ressource ou de poissons d'élevage certifiés AB.

Le respect des ressources naturelles et la proximité du territoire sont au cœur de notre volonté d'entreprendre autrement, de produire différemment ; toujours dans une démarche de préservation de la ressource et de préservation des emplois locaux.

ORGANIC AND SEA VEGETABLES

Our recipes are devised using ingredients from organic farming and raw materials from coastal fishing boats that support the conservation of resources, or with fish from farms with AB certification.

Respecting natural resources and using local produce are the basis of our desire for a new way of working, a different way of producing. The heart of our trade is to conserve resources and employ local people.

GROIX & NATURE

Groix & Nature - Mez Ker Port Lay - 56590 Ile de Groix - France
www.groix-et-nature.com