



**B**iscuitier depuis 1978, Gaston Bentata, est attaché à la tradition et veut partager, avec les gourmands, au travers de La Belle Epoque, les petits biscuits issus de vieilles recettes familiales, goûtées et appréciées depuis plusieurs décennies.

Fabriqués à l'identique dans notre atelier, ils sont la garantie pour les grands et petits gourmets de produits aussi naturels que s'ils sortaient du four familial.

La situation géographique de La Belle Epoque, entre mer et Garrigue, à Frontignan (ville célèbre pour son muscat) lui permet de bénéficier de produits nobles, d'entreprises régionales (beurre frais, œufs entiers, farine de blé...), qui concourent à la qualité constante de ses biscuits sans colorants, ni conservateurs.

Des contrôles permanents sont effectués sur toute la ligne de production et sont complétés par des analyses en laboratoires spécialisés.

Cette démarche qualitative est couronnée par l'obtention du certificat *Qualité Hérault*.

Depuis sa création, La Belle Epoque est primée régulièrement lors des concours *Hérault Gourmand*, qui regroupent l'ensemble des acteurs de la Gastronomie Régionale Haut de Gamme.

En 2012, la Zézette de Sète ® a remportée le Trophée récompensant son goût inimitable.

Le *Petit Futé* et le *Guide du Routard* saluent, eux aussi, la qualité des biscuits dont les sablés possèdent le label *Sud de France*.

Le journal *Midi Libre* consacre, depuis plusieurs années, nombre de ses éditions à saluer les spécialités de « La Belle Epoque ». Tout comme le magazine *Elle Régions* d'août 2012.

En décembre 2007, la Zézette de Sète ® a obtenu le « Coup de cœur de la rédaction » du magazine de l'art de vivre gourmand *Saveurs*.

En 2010, Les Zézettes de Sète ®, l'Amandier de Bouzigues ®, Les Perles Noires du Cap d'Agde et les Véritables Mantécaos étaient présents dans les épiceries fines, haut de gamme, de Shanghai, pour le plus grand bonheur des gourmets.

Lors de l'Exposition Universelle à Shanghai, les Zézettes de Sète ® ont pris place dans la boutique du « Pavillon France », fréquentée tous les jours par quelques milliers de personnes.

En 2011, en partenariat avec la marque *Sud de France*, les biscuits de La Belle Epoque étaient présents sur le sol chinois lors du SIAL (Salon International de l'Agroalimentaire) ainsi qu'à Paris durant le Gourmet Food & Wine Selection (1<sup>er</sup> salon professionnel des produits gourmets, vins et plaisir d'offrir).

Lors de ce salon, La Zézette de Sète ® a été primée dans la catégorie « Retour aux Sources » du *Shopping Presse de Gourmet Sélection*. Ce sablé a été retenu, parmi 110 produits, dans un premier temps par 2 chefs étoilés puis testé et goûté par le grand jury final composé de journalistes.

Les épcuriens retrouveront les biscuits sucrés et salés :

- en boîtes fraîcheur et métal en grande distribution et dans les commerces de proximité,
- en étui "premium", en sachet dégustation, fermé par un nœud en satin, en coffret métal dans les épiceries fines, les boutiques d'autoroutes et les aéroports mais aussi chez leur boulanger-pâtissier.

Souvent copiée mais jamais égalée... exigez la qualité « *La Belle Epoque* » !

## Notre Gamme Sucrés



La Zézette de Sète ® (*Trophée Hérault Gourmand 2012-2013 & Sélection Hérault Gourmand 2000 et 2002*) est le fer de lance de la biscuiterie.

Elle est devenue, en moins de 5 ans, la spécialité incontournable du Bassin de Thau mais aussi de notre région : le Languedoc.

Ce sablé sucré est numéro 1 des ventes dans de nombreuses enseignes de la grande distribution du Languedoc-Roussillon.

Créé par Gaston Bentata à la fin des années 70, ce délicieux biscuit est le fruit d'une vieille recette « pied-noire » perpétuée depuis plusieurs générations dans sa famille.

La Zézette, de forme allongée, est saupoudrée de sucre cristal qui rend sa texture si particulière.

Elle a l'avantage de séduire, tout au long de la journée, aussi bien les enfants, dès leur plus jeune âge, que les personnes les plus âgées car elle fond dans la bouche.

Ce délicat biscuit accompagne à merveille les vins, champagnes, glaces, crème dessert, café pour une fin de repas légère ou un goûter tout en finesse.



L'Anis des Garrigues ® (*Sélection Hérault Gourmand 1999*), est un biscuit sec, de forme allongée, aux grains d'anis vert qui confèrent au palais ce parfum singulier de notre belle région. Il termine les repas par un agréable rafraîchissement.



L'Amandier de Bouzigues ® (*Trophée Hérault Gourmand 2002 et 2005*), véritable croquant aux amandes entières et au beurre frais.

Fidèle à la tradition gastronomique de cette cité de l'Hérault, c'est un biscuit et tendre au palais qui donne toute sa saveur à ce délicat fruit qu'est l'amande.



Nouveauté 2013 : Les Pierres Blanches de Sète ®.

Petits cubes aux amandes entières, au cœur d'une pâte au beurre vanillée, délicatement enrobée de sucre glace.

La forêt domaniale des Pierres Blanches est un site exceptionnel au sommet de la ville, sur le Mont Saint Clair. Une vue insaisissable s'offre alors à vous : le lido de Sète et l'Étang de Thau avec ses parcs d'huitres... cadre idéal pour déguster ce délicat sablé croquant.



Les Langues d'Oc ® (*Sélection Hérault Gourmand 2012-2013*). Un biscuit fin et gourmand, gorgé de soleil du Sud de la France, composé de beurre frais, d'arôme naturel de citron et saupoudré de sucre cristal.



Nouveauté 2013 : Les Langues de Peille ® . Un biscuit fin et gourmand, composé de beurre frais, extrait d'orange et saupoudré de sucre cristal.



Les Figounettes de Mèze ®, sont composées de véritables dès de figues sèches qui raviront les gourmands à l'heure du dessert.



Les Perles Noires du Cap d'Agde sont composées de pépites de chocolat noir, qui rappellent les roches volcaniques de cette vieille cité célèbre pour son Ephèbe.

Cette statue antique en bronze, de 1,4 mètres de haut, datée du IV<sup>ème</sup> siècle av. J.-C., a été trouvée dans le lit de l'Hérault, face à la cathédrale Saint-Étienne d'Agde, en 1964.



La Pr'Alinette (Nouveautés 2015), délicieux biscuits à la noisettes qui accompagnera très bien vos cafés et autres boissons chaudes. Il se mariera très bien avec la « la Tartizette » notre pâte à tartiner maison dans huile de palme. Ce biscuit fait honneur à la maitresse de maison « Aline ».



La Framboisette, petit biscuit gout framboise et beurre frais. Ce dernier né de la Belle Epoque sera raviver les papilles des petits et grands gourmands.



Les Véritables Mantécaos (*Trophée Hérault Gourmand 2005 & Sélection Hérault Gourmand 2006*) sont fabriqués à partir d'une recette espagnole présente dans la famille de Gaston Bentata depuis plusieurs générations. Ce délicieux sablé à base de saindoux et saupoudré finement de cannelle.

## Notre Gamme Salés



A l'heure de l'apéritif, « Gastounet » (Gaston Bentata) propose 7 kémias®, afin de satisfaire les gourmets les plus exigeants avec le respect de notre patrimoine gustatif et les gourmands en attentes de nouvelles saveurs.

Nouveauté 2013 : la Tiellette ®.

Un petit sablé tout en rondeur au bon goût de tielle qui rappellera cette spécialité sétoise parmi les plus réputées.

La tielle est une tourte de couleur dorée à orangée, au bord dentelé, emplie d'une garniture de petits poulpes cuisinés en sauce tomate épicée.

La tielle a été importée de Gaète en Italie à Sète par les immigrants italiens au XVIIIème siècle.

En 2011, la gamme « Kémia » s'est enrichie de 3 sablés : aux anchois, aux olives noires et au roquefort. Dans le respect de la tradition de La Belle Epoque, les fournisseurs de ces mets délicats ont été sélectionnés dans le Sud de la France.

- ❖ Collioure dont la qualité des anchois fait de cette ville, un symbole de la conserverie artisanale de poisson. Les kémias de Gastounet aux Anchois ont été *sélectionnés lors du concours Hérault Gourmand 2012-2013*.
- ❖ Frontignan et sa conserverie d'olive fondée en 1936, 1<sup>ère</sup> société de préparation d'olives homologuée ISO 9002 (maîtrise de la qualité). Elle se situe dans la même Zone Artisanale que la biscuiterie.
- ❖ Combalou, dans l'Aveyron, dont la montagne s'est effondrée, créant par son éboulement des failles ventilant naturellement les caves d'affinages, fait du Roquefort AOC un met singulier.

Les épicuriens seront comblés par les sablés « spécial apéritif dînatoire ».

- ❖ Au cumin : ces biscuits se marieront à merveille avec un pâté, une mousse de poisson, une crème d'anchois, du guacamole mais aussi avec un Pélardon et sa salade.
- ❖ Biscuit aux graines de sésame : pour une dégustation orientale d'entrées chaudes ou froides.
- ❖ Aux graines de nigelles (*Trophée Hérault Gourmand 2008*) : ce biscuit, dont les graines noires ont un arôme mi-poivré / mi-anisé, obtient l'unanimité des gourmets.  
Pour surprendre vos papilles : déposez une quenelle de brandade sur ce sablé, faites dorer au four quelques minutes, dès la coloration souhaitée, sortez-les et laissez les refroidir. Dressez sur un lit de mesclun pour le plus bel effet !
- ❖ Biscuits à la Tomate Basilic, dernier né des salés au bon goût de la tomate et du basilic frais.

## Nos Accompagnements

On retrouvera le vin de muscat de Frontignan en tant que confit (texture miel) pour un sucré-salé ensoleillé.

Côté sucré : sur du pain d'épice grillé, en coulis, sur du fromage blanc, des figues fraîches...

Côté salé : avec du foie gras, un pèlardon...

Recette Belle Epoque :

Prenez 3 Kémias de Gastounet ® au sésame, 2 dès de foie gras, dressez en mille feuilles, faites tiédir.

Dressez accompagné de salade, d'un trait de confit... et dégustez.



Pour offrir, aux gourmands, un dessert inédit, le croustillant de la Zézette se marie à une pâte chocolatée noisette *sans huile de palme* pour créer la Tartizette ® !

A consommer avec une Zézette mais aussi en le faisant fondre sur une crêpe, une gaufre, en l'associant avec un yaourt ou délayé dans du lait chaud... tout comme avec la Zézette de Sète et son croustillant idéal pour les crumbles, tous les membres de la famille créeront leurs desserts avec la Tartizette ®!

