



**NELLY
RENOU ET
LOUIS
BLANCHOT**

pâtissier Croisic
1945/1950 puis à
Saint-Nazaire
1950/1972
3 avenue de la
république

**ALDRED ET
JULIA
RENOU**

pâtissier Bourges
1891/1922

**PIERRE ET
ANDREE
RENOU**

pâtissier à
La Baule
1925/1972

**MARTHE
RENOU ET
MARCEL
BAZOT**

pâtissier Bourges
1922/1960

**SUZANNE BAZOT ET
PIERRE GAVET**

boulangier pâtissier à Paris
chez son oncle puis à
Bourges chez son beau
père

**ALFRED ET
ANNICK BAZOT**

pâtissier Bourges dans
l'entreprise familiale
1960/1986

**DOMINIQUE ET
BERNADETTE
GAVET**

pâtissier Pornic
1978/2005

**BERTRAND
ET CELINE
GAVET**

pâtissier Pornic
2005/2022

**MONIQUE ET
JEAN
BEGAUD**

pâtissier à
Nantes
1972/1995
puis reprend la
suite de
Blanchot à Saint-
Nazaire

**JEAN ET
ANNICK
RENOU**

pâtissier à La
Baule a repris la
suite de ses
parents
1972/1998

L'inventeur de la recette de l'armoricain est Louis Blanchot. Il a ensuite transmis cette recette en 1965 à son beau frère Pierre Renou qui lui même la transmettra à son fils Jean Renou. Louis blanchot transmettra également la recette à son successeur qui n'est autre que le mari de sa nièce Jean Begaud en 1972. Dominique Gavet, petit fils de Marthe Renou, belle soeur de Louis Blanchot, commencera lui a travailler chez son cousin Jean Renou de 1969 à 1978 avant d'ouvrir sa propre pâtisserie à Pornic et d'hériter de la rectette directement de Louis Blanchot. Il transmettra ensuite lui même cet recette à son fils Bertrand Gavet qui est aujourd'hui à la tête de cette même pâtisserie