



## Ty Jaune célèbre sa médaille d'argent au Concours Général Agricole 2024, devenant le premier pastis breton primé.

**Ploudaniel, le 1er mars 2024** – Moins de 4 ans après sa création, Ty Jaune, le pastis artisanal breton emblématique, s'est vu décerner la médaille d'argent au prestigieux Concours Général Agricole 2024, dans la catégorie pastis, inscrivant ainsi son nom dans l'histoire, en tant que premier pastis breton à obtenir une telle distinction.

### **Ty Jaune : une histoire de défi et de passion**

En 2019, Sylvaine Le Meur fondatrice et docteur en biotechnologie, troque sa carrière scientifique pour revenir en Bretagne et répondre au défi lancé par son père : créer le Pastis Breton. Dans son garage, elle élabore pendant près d'un an Ty Jaune, mêlant avec ingéniosité science et passion. Après de multiples ajustements et l'approbation tant attendue de son père, Ty Jaune voit enfin le jour à l'été 2020. Aujourd'hui, Sylvaine et son équipe opèrent dans un atelier dédié en Bretagne, transformant une simple boutade familiale en une aventure entrepreneuriale réussie.

Fabriqué à Ploudaniel, Ty Jaune incarne l'union parfaite entre exigence gustative et innovation locale, avec une composition unique de plus de 40 épices, herbes et graines entières, mettant en avant des saveurs authentiques. La badiane et la réglisse naturelles, associées à des sucres marins élaborés à partir d'algues bretonnes, confèrent à ce spiritueux une complexité aromatique exceptionnelle et un indice glycémique bas. La passion de Sylvaine Le Meur pour la nature et son savoir scientifique se traduit ainsi dans un produit d'une qualité remarquable, apportant un souffle innovant à l'apéritif, où Ty Jaune devient une véritable expression de tradition, d'authenticité et de saveurs uniques. Le succès ne se dément pas avec plus de 160 000 bouteilles vendues depuis le début, soit 6 millions de verres dégustés.

Sylvaine Le Meur, fondatrice de Ty Jaune, exprime sa fierté en déclarant : "Remporter la médaille d'argent au Concours Général Agricole 2024 est une immense source de joie pour toute notre équipe. C'est la reconnaissance de notre engagement envers la qualité, notre savoir-faire et notre passion pour offrir un produit exceptionnel à un prix abordable (18€) dans toutes les grandes surfaces de l'ouest de la France. Cette récompense, c'est la récompense de chaque personne impliquée dans la création de Ty Jaune, et nous la partageons avec nos partenaires, nos collaborateurs et nos fidèles consommateurs."

## **Le Concours Général Agricole : Une distinction prestigieuse**

Remporter la médaille d'argent au Concours Général Agricole n'est pas seulement un honneur, mais aussi la reconnaissance de l'authenticité. Ces médailles offrent une visibilité exceptionnelle et apportent une fierté légitime. Elles servent également de repère fiable pour les consommateurs, attestant de la qualité évaluée par un jury impartial et exigeant.

Sylvaine Le Meur ajoute : "Nous tenons à remercier chaleureusement nos consommateurs qui ont choisi de soutenir le local en dégustant Ty Jaune. Cette médaille d'argent est également la leur, car c'est grâce à leur confiance et à leur préférence pour des produits locaux de qualité que nous avons pu atteindre cette consécration."

## **Engagement continu envers l'excellence**

Ty Jaune célèbre le mariage des régions, mais surtout une détermination bien bretonne. La médaille d'argent est une incitation à continuer de proposer des produits d'exception, tout en préservant nos valeurs locales. Prochaine étape pour Ty Jaune, mettre du soleil dans l'apéro de tous les Français.

### **Contact presse :**

Sylvaine Le Meur

0670732604

[slm@kermeur-industrie.bzh](mailto:slm@kermeur-industrie.bzh)

[www.tyjaune.bzh](http://www.tyjaune.bzh)

