



  
*françois*  
**DOUCET**  
CONFISEUR EN PROVENCE

**REVUE DE PRESSE**  
DECEMBRE 2021



# BIBA

3 décembre 2021

<https://bit.ly/3swbFLW>

## Cadeaux de Noël 2021 : les meilleurs chocolats à glisser sous le sapin

**Indispensable sous le sapin, le chocolat mettra forcément du baume au coeur !  
Découvrez les meilleures boîtes à offrir à Noël.**

*26/33 Noisettes lait or/noire 200g François Doucet*  
15 €, François Doucet.



◀ PRÉCÉDENT

SUIVANT ▶

Quand on nous parle de **boîtes de chocolats**, on ne peut s'empêcher de penser à cette citation de **Robert Zemeckis** « *La vie c'est comme une boîte de chocolats, on ne sait jamais sur quoi on va tomber.* ». Si elle nous fait sourire, elle fonctionne aussi avec les fêtes de fin d'année et plus particulièrement, **Noël** : on ne sait jamais ce qu'on va trouver sous le sapin. Toutefois, si vous cherchez un cadeau qui fera sensation et ne décevra jamais, **la boîte de chocolat** a tout pour plaire ! Elle offre du réconfort dans l'après-midi, se marie à merveille avec le café d'après déjeuner, pimente le début de la journée, adoucit la soirée... Vous l'aurez compris, le **carré de chocolat** se déguste avec grand plaisir, à toute heure de la journée. Cependant, pour qu'il régale les papilles de tout un chacun, encore faut-il bien le choisir ! Pour vous aider, la rédaction de BIBA a sélectionné (et testé) les **meilleurs chocolats** de la saison, pour un **Noël** totalement gourmand.

### *Cadeaux de Noël 2021 : les meilleurs chocolats à offrir*

Qui peut résister à l'appel du **chocolat** ? C'est une excellente question ! Au travail, à la maison, en week-end, en vacances... Le **chocolat** s'invite partout ! Et vous auriez tort de vous en priver, car ses bienfaits sur la santé ne sont plus à prouver. En effet, le chocolat noir est un véritable remède à la **déprime**, puisqu'il est bourré de **magnésium**, qui stimule notre système nerveux. Pour être **heureux**, il suffirait d'en manger et pour rendre heureux, d'en offrir ! N'attendez pas plus et découvrez les meilleurs chocolats à offrir à Noël.

# &CHOCOLAT

## CONFISERIE MAGAZINE

Décembre 2021

LE CARNET D'ADRESSES

**ARÔMES NATURELS  
ET SANS ALCOL**

**SEVAROME**  
1, Z.I. la Guide  
43200 YSSINGEAUX  
Tél. : 04 71 59 04 78  
Fax : 04 71 65 54 24  
info@sevarome.com

**ASSURANCE**

**MUTUELLE D'ASSURANCES  
DES PROFESSIONS  
ALIMENTAIRES**  
17400 SAINT-JEAN-D'ANGELY  
Tél. : 05 46 59 59 59  
Fax : 05 46 59 59 50  
Bureaux de Paris  
21, rue Chauchat - 75009 PARIS  
Tél. : 01 56 03 95 95

**CAFÉ**

**VOISIN**  
24, avenue Joannès Masset  
Centre d'Activité Gorge de Loup  
69337 LYON Cedex 9  
Tél. : 04 78 64 02 02  
Fax : 04 78 83 53 11  
accueil@chocolats-voisin.fr  
www.chocolat-voisin.com

**CARAMEL**

**CARABREIZH**  
LE SPECIALISTE DU CARAMEL  
AU BEURRE SALE  
ZA Mané Craping  
56690 LANDÉVANT  
Tél. : 02 97 88 30 30  
contact@carabreizh.bzh  
www.carabreizh.bzh

**MON PARI CAMELS  
MON PARI GOURMAND**  
Rue Paul Gréber  
BP 985 - 60009 BEAUVAIS Cedex  
contact@monparigourmand.com

**CHOCOLAT**

**BARRY CALLEBAUT**  
5, boulevard Michelet  
B.P. 8 Hardricourt - 78250 MEULAN  
Tél. : 01 30 22 84 00  
Fax : 01 30 22 84 84

**CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA**  
846, chemin du Barret  
13160 CHÂTEAURENARD  
Tél. : 04 90 87 00 10  
Fax : 04 90 87 02 10  
info@chocolateriedelopera.com

**FRANÇOIS DOUCET  
CONFISEUR**

CS 30100 - Zone Artisanale  
04700 GRAISON  
Tél. : 04 92 78 61 15  
Fax : 04 92 79 85 00  
contact@francois-doucet.com

**GRIMMER  
ARTISAN CHOCOLATIER**

61, route de Colmar  
68920 WINTZENHEIM  
Tél. : 03 89 80 60 40  
Fax : 03 89 79 21 12  
info@chocolatgrimmer.fr

**MANUFACTURE CLUIZEL**

Route de Conches  
27240 DAMVILLE  
Tél. : 02 32 35 60 00  
Fax : 02 32 34 83 63  
contact@cluzel.com

**NOUGALET**

La Tuilerie  
11190 LUCSURAUDE  
Tél. : 04 68 74 02 63  
Fax : 04 68 74 07 70  
nougale@nougale.com

**MON PARI CHOCOLATS  
MON PARI GOURMAND**

Rue Paul Gréber  
BP 985  
60009 BEAUVAIS Cedex  
contact@monparigourmand.com

**SILVAREM**

Z.I. les Manteaux  
B.P. 32  
89330 SAINT-JULIEN-DUSAULT  
Tél. : 03 86 63 29 77  
office@silvarem.fr

**VALRHONA**

14, avenue du Président Roosevelt  
B.P. 40  
26601 TAIN-L'HERMITAGE Cedex  
Tél. : 04 75 07 90 90  
Fax : 04 75 07 10 49  
info@valrhona.com

**VOISIN**

24, avenue Joannès Masset  
Centre d'Activité Gorge de Loup  
69337 LYON Cedex 9  
Tél. : 04 78 64 02 02  
Fax : 04 78 83 53 11  
accueil@chocolats-voisin.fr  
www.chocolat-voisin.com

**CONFISERIE**

**GRIMMER  
ARTISAN  
CHOCOLATIER**

61, route de Colmar  
68920 WINTZENHEIM  
Tél. : 03 89 80 60 40  
Fax : 03 89 79 21 12  
info@chocolatgrimmer.fr

**NOUGALET**

La Tuilerie  
11190 LUCSURAUDE  
Tél. : 04 68 74 02 63  
Fax : 04 68 74 07 70  
nougale@nougale.com

**DRAGÉFIÉ**

**NOUGALET**

La Tuilerie - 11190 LUCSURAUDE  
Tél. : 04 68 74 02 63  
Fax : 04 68 74 07 70  
nougale@nougale.com

**EXPERT CONSEIL**

**KAWACAO**

7, chemin de la Mine  
34570 SAINT-PAUL et VALMALLE  
Tél. : 06 78 64 88 07  
michel.barel@wanadoo.fr

**LIGUEURS**

**MON PARI LIQUEURS  
MON PARI GOURMAND**  
Rue Paul Gréber  
BP 985 - 60009 BEAUVAIS Cedex  
contact@monparigourmand.com

**MATÉRIEL**

**SVIAC**

2, rue André Charles Bouille  
92160 ANTONY  
Tél. : 01 55 59 91 11  
sviac@sviac.fr

**PÂTES DE FRUITS**

**FRANÇOIS DOUCET  
CONFISEUR**

CS 30100 - Zone Artisanale  
04700 GRAISON  
Tél. : 04 92 78 61 15  
Fax : 04 92 79 85 00  
contact@francois-doucet.com

**MON PARI PÂTES DE FRUITS**

**MON PARI GOURMAND**  
Rue Paul Gréber  
BP 985 - 60009 BEAUVAIS Cedex  
contact@monparigourmand.com

**PRALINÉ**

**MON PARI PRALINÉS  
MON PARI GOURMAND**  
Rue Paul Gréber  
BP 985 - 60009 BEAUVAIS Cedex  
contact@monparigourmand.com

**PRODUIT DE LABORATOIRE**

**AGRIMONTANA  
AGRILAND**  
27, boulevard d'Italie - 98000 MONACO  
Tél. : 377 93 30 61 73  
agriland@agriland.mc

**BARRY CALLEBAUT**

5, boulevard Michelet B.P. 8 Hardricourt  
78250 MEULAN  
Tél. : 01 30 22 84 00  
Fax : 01 30 22 84 84

**CARABREIZH**

LE SPECIALISTE DU CARAMEL  
AU BEURRE SALE  
ZA Mané Craping  
56690 LANDÉVANT  
Tél. : 02 97 88 30 30  
contact@carabreizh.bzh  
www.carabreizh.bzh

**CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA**

846, chemin du Barret  
13160 CHÂTEAURENARD  
Tél. : 04 90 87 00 10  
Fax : 04 90 87 02 10  
info@chocolateriedelopera.com

**MANUFACTURE CLUIZEL**

Route de Conches - 27240 DAMVILLE  
Tél. : 02 32 35 60 00  
Fax : 02 32 34 83 63  
contact@cluzel.com

**PROVA GOURMET**

46, rue Colmet-Lépinay  
93100 MONTREUIL  
Tél. : 01 48 18 17 20  
contact@prova.fr

**SEVAROME**

1, Z.I. la Guide  
43200 YSSINGEAUX  
Tél. : 04 71 59 04 78  
Fax : 04 71 65 54 24  
info@sevarome.com

**VALRHONA**

14, avenue du Président Roosevelt B.P. 40  
26601 TAIN-L'HERMITAGE Cedex  
Tél. : 04 75 07 90 90  
Fax : 04 75 07 10 49  
info@valrhona.co

le monde des  
**boulangers**  
et des pâtisseries

10 décembre 2021

<https://bit.ly/3dlddcU>

## CHOCOLAT

# Made in Provence avec François Doucet

Publié le 10/12/2021 | Made in Provence, François Doucet Confiseur, pâtes de fruits, chocolat



François Doucet Confiseur, la plus provençale des Maisons de confiserie, présente ses nouveautés chocolats et pâtes de fruits 2022.

Sublimant les produits de leur terroir en innovant toujours plus, les gourmandises qui rejoignent le catalogue allient les matières premières les plus raffinées au plus traditionnel des savoir-faire, le tout fabriqué en circuit court dans les Alpes de Haute-Provence.

### Chocolat et pâtes de fruits

Coffret pistaches : 2 chocolats et 1 pistache légèrement torréfiée associée à un chocolat au lait origine Papouasie 37%, aux notes de bois fumé ou à un chocolat blanc teinté d'une touche de spiruline.

Origin' Pérou : 1 chocolat noir pure origine Pérou 63% aux notes d'agrumes et de fruits acidulés, qui met à l'honneur une amande de Provence torréfiée.

Eclats de Fruits est une collection de pâtes de fruits qui allie la saveur fruitée intense et fondante des pâtes de fruits au goût pur et délicat des éclats de fruits déshydratés.

Pâtes de fruits de nos terroirs : Ce sont les meilleures créations de pâtes de fruits François Doucet Confiseur. L'occasion de déguster des variétés de fruits sélectionnés parmi les plus beaux terroirs de France : Fraise de la Drôme ou de Dordogne, Abricot Orangé de Provence, Poire Williams des Hautes-Alpes, Mirabelle de Lorraine, Figue de Provence.

# Fresh Magazine

Paris

L'art de vivre Premium

21 décembre 2021

<https://bit.ly/33Ofq4Y>



## LES COFFRETS CHOCOLAT DE FRANÇOIS DOUCET

Coffret pistaches 2 chocolats



Une pistache légèrement torréfiée associée à un savoureux chocolat au lait origine Papouasie 37%, aux notes de bois fumé ou à un onctueux chocolat blanc teinté d'une touche de spiruline.

180g - 20.53 €

## Origin' Pérou

Un chocolat noir pure origine Pérou 63% aux notes d'agrumes et de fruits acidulés. Elle vient sublimer une amande de Provence torréfiée.

200g - 14.79 €



## LES COFFRETS FRUITÉES



### Eclats de Fruits

Belle à croquer, cette collection de pâtes de fruits allie la saveur fruitée intense et fondante des pâtes de fruits au goût pur et délicat des éclats de fruits déshydratés. Elle offre une sensation moins sucrée qu'une pâte de fruits enrobée de sucre, pour plus de saveurs et de textures.

Fraise, Orange, Figue, Framboise, Pêche. 200g - 16.32 €

### Pâtes de fruits de nos terroirs

Les meilleures créations de pâtes de fruits François Doucet Confiseur sont réunies dans cet écrin. L'occasion de déguster des variétés de fruits sélectionnés parmi les plus beaux terroirs de France : Fraise de la Drôme ou de Dordogne, Abricot Orangé de Provence, Poire Williams des Hautes-Alpes, Mirabelle de Lorraine, Figue de Provence.



200g - 15.77 €

Enfin ! Les nouveautés chocolats et pâtes de fruits du plus provençal des confiseurs sont là! François Doucet a décidé d'allier les gourmandises dans les matières premières les plus raffinées au plus traditionnel des savoir-faire.

24 décembre 2021

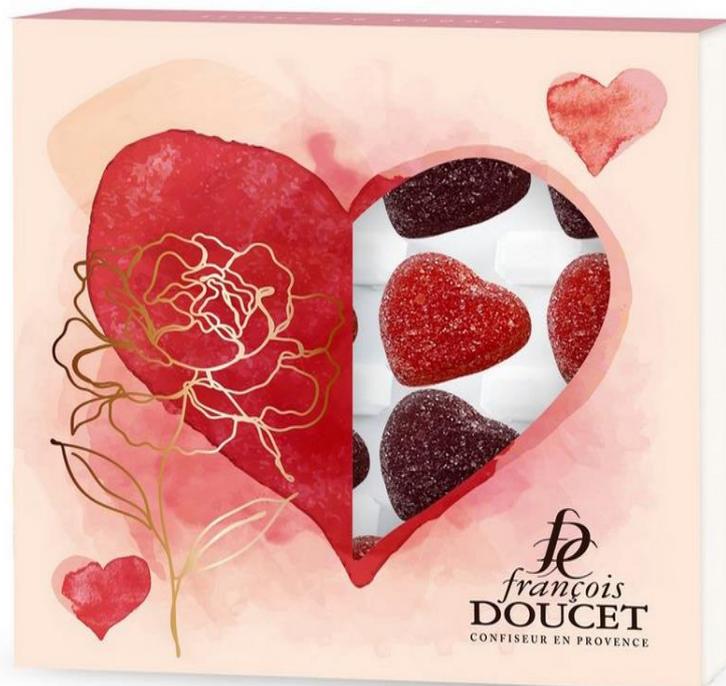
<https://bit.ly/3HfOHwS>

24 Déc  
2021

## ORAISON : François Doucet Confiseur, pour une Saint-Valentin haute en couleurs !

Written by La rédaction. Posted in AUTRES DEPARTEMENTS DE PACA, EVASION

**Amour de fruits, le coffret 100% pâtes de fruits signé François Doucet Confiseur, pour une St-Valentin haute en couleurs !**



Et si on changeait des éternels chocolats pour le 14 février ? Plus colorées et plus originales, ces pâtes de fruits à la framboise et à la myrtille made in Provence feront des heureux à coup sûr. Sans compter leur packaging au design romantique – rien de mieux pour déclarer sa flamme !

**Coffret Amour de fruits, 160 g**

**Assortiment de pâtes de fruits à la framboise et à la myrtille, présentées sous forme de cœur.**

**Prix public : 13,50€**

**80g de chaque parfum**

# La Provence

26 décembre 2021



## **LES OLIVES DE PROVENCE**

Quand on parle d'olives, on pense souvent à l'huile qui suffit à l'assaisonnement des légumes d'été ou des plats du régime crétois. Mais ici, les olives que la confiserie Doucet propose sont tout autres. Cette gourmandise trompe-l'œil accompagnera la fin des repas de fêtes. Ces bonbons au chocolat à base d'amandes de Provence, sont enrobées d'une couche de chocolat noir puis d'une couche de chocolat blanc. Teintées de différentes couleurs de verts et de noirs reconstituent le camaïeu d'olives naturelles.

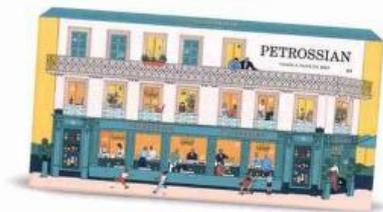
François Doucet Confiseur - Avenue de Traversetolo, 04700 Oraison.  
☎ 04 92 78 6115. <https://www.francois-doucet.com/fr/>

**VG**  
&

Hiver 2021

# IDÉES CADEAUX CHOCOLATÉS

Pour trinquer avec la gourmandise,  
une sélection de chocolats de fêtes  
pour petits et grands.



## Le calendrier de l'Avent de la Maison Petrossian

Pour patienter jusqu'aux fêtes tout en se régaland, Petrossian lance son Calendrier de l'Avent très gourmand et 100% parisien, en édition limitée à 100 unités. Derrière ses 24 fenêtres se cachent des chocolats aux saveurs uniques, confectionnés artisanalement en région parisienne par le chocolatier Edwart, en collaboration avec la Maison Petrossian. Une grande palette de goûts et de textures pour ces chocolats qui ne manquent pas de croquant. Et surprise de taille : le 24 un bonbon exceptionnel !

Exclusivement en boutique Petrossian, @petrossianparis



## Les iconiques de la Saison avec la Chocolaterie Monbana

Depuis 1934, la Chocolaterie Monbana partage sa passion du chocolat et son amour pour le cacao auprès des fins gourmets. A retrouver cette année, les classiques du Maître Chocolatier avec ses « Coffrets de Chocolats Fins », ou bien à découvrir cette année « Les Boules de Neige », une recette plaisir qui vient compléter la gamme Crousti-Snack.

Disponibles sur l'e-shop boutique.monbana.com

## Pour un Noël douceur en Provence

François Doucet Confiseur, la Maison incontournable en matière de confiseries en chocolat et en pâtes de fruits, nous régale en cette fin d'année avec deux nouveaux coffrets, dans la pure tradition Provençale, le tout dans un décor enchanteur aux couleurs de Noël. En bonus, l'entreprise a créé une idée cadeau unique : offrir le parrainage d'un amandier de Provence pour participer activement à la préservation de la diversité des espèces arboricoles. Une idée originale et engagée !

[www.francois-doucet-confiseur.com](http://www.francois-doucet-confiseur.com)



## Les instants magiques avec Révillon Chocolatier

Pour que ces fêtes de fin d'année soient conviviales et chaleureuses, pour ce Noël 2021, Révillon Chocolatier dévoile une nouvelle collection de papillotes sans huile de palme et toujours fabriquées en France. Toujours enveloppée dans son emballage doré ou argenté, se cache dans chaque papillote un message : citation, le saviez-vous, pensées positives, QCM.... Des douceurs à partager ou à offrir pour perpétuer la magie des fêtes.

Disponible en GMS



## Le chocolat autrement par les Chefs Alléno & Rivoire

Les Chefs Yannick Alléno et Aurélien Rivoire ont l'audace de s'affranchir des carcans et de vouloir inaugurer un nouveau chapitre de l'histoire du cacao, en inaugurant leur première boutique tout chocolat. Pour les chefs il n'y a pas plus bel écrivain qu'une fine bouchée de chocolat pour résumer au plus fort le juste équilibre entre le travail de la cuisson à basse température et la cueillette à pleine maturité. Un résultat unique avec des goûts francs et un voyage à chaque bouchée pour un chocolat de cuisiniers !

Disponible à la boutique Alléno & Rivoire, Paris 7<sup>ème</sup>.