



francois
DOUCET
CONFISEUR EN PROVENCE

Revue de presse
Juin 2021- Mars 2022

 **PublicisLMA**

SOMMAIRE

Support	Public	Parution	
Juin 2021			
Chocolat et Confiteries	recette originale pour Cacao Barry	01/06/2021	1
Les marchés	Francois Doucet Confiseur s'ouvre aux réseaux spécialisés bio	18/06/2021	1
Juillet 2021			
L'épicurien	Gourmandises pour... gourmets	01/07/2021	1
Alpes 1	Haute-provence : Francois Doucet Confiterie va bénéficier du plan de Relance	28/07/2021	1
Alpes 1	Francois Doucet Confiterie va bénéficier du plan de relance, et est le 12ème lauréat de l'appel à projets de territoires d'industries	28/07/2021	1
Alpes 1	Francois Doucet Confiterie va bénéficier du plan de relance. Dans les Alpes-de-Haute-Provence il est le 12ème lauréat de l'appel à projets "territoires d'industries"	29/07/2021	1
Alpes 1	Francois Doucet Confiterie va bénéficier du plan de relance. L'entreprise va pouvoir doubler ses capacités de production grâce à cet accompagnement	29/07/2021	1
Alpes 1	Le Grand Réveil Alpes 1 du jeudi 29 juillet 2021	29/07/2021	1
Le Dauphiné	Alpes-de-Haute-Provence : un confiseur aidé à hauteur de 800 000 € pour son développement	31/07/2021	1
Aout 2021			
Le Dauphiné	800 000 € d'aide pour le confiseur Francois Doucet	01/08/2021	1
La provence	800 000 € d'aide pour le confiseur	01/08/2021	1
Femme actuelle : Jeux Délices	Sélection délices	01/08/2021	1
Le Monde de l'épicerie fine	Tendances gourmet selection 2021	01/08/2021	1
Le Monde de l'épicerie fine	Le défi des produits "sans"	01/08/2021	1
Le Monde de l'épicerie fine	Chocolat les "bords de tasse" affinent leurs saveurs	01/08/2021	1
Le Monde de l'épicerie fine	Ma ti'confiture Muroise	01/08/2021	1
Dynamic séniors	Francois Doucet Confiseur nous présente toute sa gamme de fruits secs enrobés de chocolat et certifiés bio	12/08/2021	1
HPI	Francois Doucet : lauréat de l'appel à projet terre l'industrie	15/08/2021	1
Alpes 1	Alpes-de-Haute-Provence : ambitions et innovations chez Francois Doucet Confiseur	16/08/2021	1
Alpes 1	L'entreprise Francois Doucet à Oraison, vient de remporter l'appel à projets "Territoires l'industrie"	16/08/2021	1
Alpes 1	Interview Marie-Edith Derupty-Doucet, présidente de l'entreprise	16/08/2021	1
Alpes 1	Le Grand Réveil Alpes 1 du lundi 16 aout 2021	16/08/2021	1
Septembre 2021			
Leader Réunion	Francois Doucet Confiseur s'ouvre aux réseaux spécialisés avec les ateliers Doucet	01/09/2021	1
Circuits BIO	Doucet Confiseur ouvre son atelier BIO	01/09/2021	1
Femme actuelle : Sénior	Cap sur les Tropiques	01/09/2021	1
Maison & Jardin actuels	Nouveautés Gastronomiques	01/09/2021	1
La provence	Six entrepreneurs positifs pour la CPME 04	23/09/2021	1
La provence	En Provence, l'ADEME a soutenu 161 projets	25/09/2021	1
La provence	Six entrepreneurs positifs primés	25/09/2021	1

Octobre 2021

Cuisine Actuelle Hors-série	Notre carnet d'adresses	01/10/2021	1
France 3 Provence Alpes	Le JT 19/20 Provence_Alpes	05/10/2021	1
AFP	L'amande corse mise sur le haut de gamme face au géant américain	17/10/2021	1
Relax News	AFP	17/10/2021	1
La provence	L'amande corse mise sur le haut de gamme	18/10/2021	1
Le journal de la Haute-Marne	L'amande corse mise sur le haut de gamme	18/10/2021	1
Boursorama	L'amande corse mise sur le haut de gamme	18/10/2021	1
Le point	L'amande corse mise sur le haut de gamme	18/10/2021	1
L'Express	L'amande corse mise sur le haut de gamme	18/10/2021	1
France 24	L'amande corse mise sur le haut de gamme	18/10/2021	1
La Croix	L'amande corse mise sur le haut de gamme	18/10/2021	1
Bourse Directe	L'amande corse mise sur le haut de gamme	18/10/2021	1
ABC Bourse	L'amande corse mise sur le haut de gamme	18/10/2021	1
Techniques de l'ingénieur	L'amande corse mise sur le haut de gamme	18/10/2021	1
Ouest France	L'amande corse mise sur le haut de gamme	18/10/2021	1
Challenges	L'amande corse mise sur le haut de gamme	18/10/2021	1
La Dépêche	L'amande corse mise sur le haut de gamme	18/10/2021	1
Centre Presse Aveyron	L'amande corse mise sur le haut de gamme	18/10/2021	1
L'indépendant	L'amande corse mise sur le haut de gamme	18/10/2021	1
La Provence	L'amande corse mise sur le haut de gamme	18/10/2021	1
RTL Info	L'amande corse mise sur le haut de gamme	18/10/2021	1
Orange	L'amande corse mise sur le haut de gamme	18/10/2021	1
Wargny.com	L'amande corse mise sur le haut de gamme	18/10/2021	1
Yahoo ! Finance	L'amande corse mise sur le haut de gamme	18/10/2021	1
Sud Radio	L'amande corse mise sur le haut de gamme	18/10/2021	1
La minute	L'amande corse mise sur le haut de gamme	18/10/2021	1
Msn	L'amande corse mise sur le haut de gamme	18/10/2021	1
Jnews	L'amande corse mise sur le haut de gamme	18/10/2021	1
Forteneo banque	L'amande corse mise sur le haut de gamme	18/10/2021	1
Terre Net	L'amande corse mise sur le haut de gamme	18/10/2021	1
Agri Mutuel	L'amande corse mise sur le haut de gamme	18/10/2021	1
Les petites affiches des Alpes Maritimes	Découvrez les lauréats Trophées Régionaux des Entrepreneurs Positifs de la CPME Sud 2021	25/10/2021	1
La provence	Trophées régionaux des entrepreneurs positifs	26/10/2021	1
L'Echo du mardi	CPME sud : les lauréats des trophées des entrepreneurs positifs	26/10/2021	1
Rising Sud	Rising Sud vous propose de retrouver l'actu des entreprises régionales	27/10/2021	1

France bleu provence	L'entreprise Francois Doucet vient de recevoir le trophée des entrepreneurs positifs	29/10/2021	1
Les nouvelles publications	Les trophées régionaux positifs : six entrepreneurs primés	29/10/2021	1
Le courrier du Vietnam	L'amande corse mise sur le haut de gamme face au géant américain	30/10/2021	1
HPI	CPME sud : De nouveaux lauréats au trophée des entrepreneurs positifs	31/10/2021	1
Novembre 2022			
Kiss my chef	les calendriers de l'avent les plus gourmands	18/11/2021	1
Toutes les boxes	Ma box romance édition Noël 2021	19/11/2021	1
L'email gourmand	les calendriers de l'avent gourmands	21/11/2021	1
Décembre 2022			
Chocolat et Confiseries	Le carnet d'adresse	01/12/2021	1
BIBA	Cadeaux de Noël 2021 : les meilleurs chocolats à glisser sous le sapin	03/12/2021	1
Gomet	L'union fait la force pour les entreprises du patrimoine de la région du sud	04/12/2021	1
HPI	Oraison : la confiserie Doucet dans la valse des délices de Noël	06/12/2021	1
Le monde des Boulangers	Made in Provence avec Francois Doucet	10/12/2021	1
Fresh magazine	Les coffrets chocolat de Francois Doucet	21/12/2021	1
Fresh magazine	Une nouvelle année sucrée	21/12/2021	1
Presse Agence	Oraison : Francois Doucet Confiseur, pour une St Valentin haute en couleur	24/12/2021	1
La provence	Les olives de Provence	26/12/2021	1
Janvier 2022			
Journal Farandole	Les entreprises du patrimoine vivant de la région du sud	01/01/2022	1
La tribune des métiers	Francois Doucet Confiseur 5 décennies de selections et transformations de matières nobles	02/01/2022	1
l'usine nouvelle	Le confiseur François Doucet investit 6 millions d'euros dans son outil industriel	16/01/2022	1
Crazy bourse	Le confiseur François Doucet investit 6 millions d'euros dans son outil industriel	16/01/2022	1
Combourse	Le confiseur François Doucet investit 6 millions d'euros dans son outil industriel	16/01/2022	1
La provence	Doucet s'apprête à construire un atelier de 3300 m2	27/01/2022	1
Février 2022			
Ce que pense les femmes	Coffret 100% pâtes de fruits signé Francois Doucet confiseur, pour la saint valentin	03/02/2022	1
Kombini Food	Comment l'amande corse tente de résister à son rival américain	04/02/2022	1
First eco	Provence-Alpes-Côte d'Azur	04/02/2022	1
First eco	Chocolaterie, confiserie	04/02/2022	1
Cuisine et des tendance	Des idées gourmandes pour la Saint Valentin	07/02/2022	1
Le ménager de l'alimentaire	Francois Doucet : 6M€	08/02/2022	1
Leader Réunion	L'invitation au voyage de Francois Doucet Confiseur	08/02/2022	1

TPBM	Oraison : la confiserie Francois Doucet veut doubler ses capacités de production	08/02/2022	1
Email gourmand	Francois Doucet Confiseur en Provence. Nouveautés gourmandes	14/02/2022	1
Radio Classique	Des confiseries produites par l'entreprise Francois Doucet confiseur, à Oraison, dans les Alpes-de-Haute-Provence, sont présentées	14/02/2022	1
L'ardennais	Saveurs d'Antan associe les saveurs du Sud-Est aux produits locaux de Reims	15/02/2022	1
L'Union	Saveurs d'Antan associe les saveurs du Sud-Est aux produits locaux de Reims	15/02/2022	1
TPBM	Oraison : la confiserie Francois Doucet veut doubler ses capacités de production	23/02/2022	1
Le ménager de l'alimentaire	Francois Doucet : pistaches, amandes, pâtes de fruits	25/02/2022	1
Les nouvelles publications	Oraison : la confiserie Francois Doucet veut doubler ses capacités de production	25/02/2022	1
La provence	Les 28 membres d'EVP Sud	26/02/2022	1
Mars 2022			
France Bleu Provence	L'histoire de Francois Doucet Confiserie est racontée	09/03/2022	1
France 3 Provence	Interview de Ronan Autret, directeur général établissement Doucet	10/03/2022	1
BFM DIC1	Alpes-de-Haute-Provence : l'amande à l'honneur à Oraison	10/03/2022	1
France 3 Provence	Interview de Ronan Autret, directeur général établissement Doucet	12/03/2022	1
HPI	L'amande de Provence est reine chez Doucet	24/03/2022	1
Var- matin	Les saveurs ancestrales de la confiserie Doucet	24/03/2022	1
nice-matin	Les saveurs ancestrales de la confiserie Doucet	24/03/2022	1
monaco-matin	Les saveurs ancestrales de la confiserie Doucet	24/03/2022	1
Gazelle	Miam, du bon chocolat de Pâques pour les gourmands	24/03/2022	1
Chocolat et Confiserie	Carnet d'adresses	25/03/2022	1
Dynamic Seniors	Un chocolat noir pure origine Pérou 63% aux notes d'agrumes et de fruits acidulés signé Francois Doucet Confiseur	28/03/2022	1
Maison actuelle	Carnet d'adresses	29/03/2022	1
nice-matin	Dans les Alpes-de-Haute-Provence, cette confiserie tutoie l'excellence	31/03/2022	1

Support	Public	Parution	Format	Equivalence média	Diffusion	Périodicité
Juin 2021						
Chocolat et confiserie	PRO	01/06/2021	1/8 pages	690 €	2 000	Bimestrielle
Les Marchés	PRO	18/06/2021	Page Web	800 €	50 866	Continue
Juillet 2021						
L'épicurien	GP	01/07/2021	1/4 pages	1 490 €	70 000	Trimestrielle
Alpes 1	GP	28/07/2021	Page Web	800 €	3 000	Continue
Alpes 1	GP	28/07/2021	00:00:30	74 €	35 200	Continue
Alpes 1	GP	29/07/2021	00:00:17	74 €	35 200	Continue
Alpes 1	GP	29/07/2021	00:00:23	74 €	35 200	Continue
Alpes 1	GP	29/07/2021	Page Web	800 €	3 000	Continue
Le Dauphiné	GP	31/07/2021	Page Web	3 000 €	3 942 417	Continue
Aout 2021						
Le Dauphiné	GP	01/08/2021	1/4 page	14 894 €	873 000	Quotidien
La Provence	GP	01/08/2021	1/8 page	4 833 €	513 000	Quotidien
Femme actuelle : Jeux Délices	GP	01/08/2021	1/8 page	1 300 €	77 121	Bimestrielle
Le Monde de L'épicerie fine	PRO	01/08/2021	2 pages	7 200 €	5 400	Bimestrielle
Le Monde de L'épicerie fine	PRO	01/08/2021	1/8 pages	900 €	5 400	Bimestrielle
Le Monde de L'épicerie fine	PRO	01/08/2021	2 pages	7 200 €	5 400	Bimestrielle
Le Monde de L'épicerie fine	PRO	01/08/2021	1 page	3 600 €	5 400	Bimestrielle
Dynamic séniors	GP	12/08/2021	Page Web	1 500 €	5 802	Continue
HPI	GP	15/08/2021	Page Web	3 000 €	46 276	Continue
Alpes 1	GP	16/08/2021	Page Web	800 €	3 000	Continue
Alpes 1	GP	16/08/2021	00:00:21	74 €	35 200	Continue
Alpes 1	GP	16/08/2021	00:03:24	518 €	35 200	Continue
Alpes 1	GP	16/08/2021	Page Web	800 €	3 000	Continue
Septembre 2021						
Leader Réunion	GP	01/09/2021	1 page	2 100 €	5 000	Mensuelle
Circuits BIO	PRO	01/09/2021	1/4 page	1 430 €	6 100	Bimestrielle
Femme actuelle : Senior	GP	01/09/2021	1/6 pages	3 500 €	691 000	Mensuelle
Maison & Jardin actuels	GP	01/09/2021	1/4 pages	3 200 €	1 650 000	Bimestrielle
La Provence	GP	23/09/2021	Page Web	3 000 €	2 879 957	Continue
La Provence	GP	25/09/2021	1/2 page	16 915 €	513 000	Quotidien
La Provence	GP	25/09/2021	1/4 page	9 666 €	513 000	Quotidien
Octobre 2021						
Cuisine Actuelle Hors-série	GP	01/10/2021	1/4 page	7 700 €	3 110 000	Mensuelle
France 3 Provence Alpes	GP	05/10/2021	00:01:50	3 960 €	130 000	Quotidien
AFP	PRO	17/10/2021	Page Web	3 000 €	NC	Continue
Relax News	GP	17/10/2021	Page Web	800 €	2 500	Continue
La Provence	GP	18/10/2021	1 page	24 164 €	513 000	Quotidien
Le journal de la Haute-Marne	GP	18/10/2021	1 page	1 793 €	78 000	Quotidien
Boursorama	GP	18/10/2021	Page Web	3 000 €	4 162 664	Continue
Le point	GP	18/10/2021	1 page	31 500 €	1 718 000	Hebdomadaire
L'Express	GP	18/10/2021	Page Web	3 000 €	4941828	Continue

France 24	GP	18/10/2021	Page Web	3 000 €	9 107 654	Continue
La Croix	GP	18/10/2021	Page Web	3 000 €	2357415	Continue
Bourse Directe	GP	18/10/2021	Page Web	3 000 €	515834	Continue
ABC Bourse	GP	18/10/2021	Page Web	3 000 €	340 558	Continue
Techniques de l'ingénieur	GP	18/10/2021	Page Web	3 000 €	208 723	Continue
Ouest France	GP	18/10/2021	Page Web	3 000 €	15 000 449	Continue
Challenges	GP	18/10/2021	Page Web	3 000 €	1 701 913	Continue
La Dépêche	GP	18/10/2021	Page Web	3 000 €	8 576 494	Continue
Centre Presse Aveyron	GP	18/10/2021	Page Web	3 000 €	286352	Continue
L'indépendant	GP	18/10/2021	Page Web	3 000 €	3120904	Continue
La Provence	GP	18/10/2021	1 page	24 164 €	513 000	Quotidien
RTL Info	GP	18/10/2021	Page Web	3 000 €	4 975 868	Continue
Orange	GP	18/10/2021	Page Web	3 000 €	6 849 936	Continue
Wargny.com	GP	18/10/2021	Page Web	3 000 €	332972	Continue
Yahoo ! Finance	GP	18/10/2021	Page Web	3 000 €	1418298	Continue
Sud Radio	GP	18/10/2021	Page Web	3 000 €	639 214	Continue
La minute	GP	18/10/2021	Page Web	3 000 €	150 000	Continue
Msn	GP	18/10/2021	Page Web	3 000 €	3 000 000	Continue
Jnews	GP	18/10/2021	Page Web	3 000 €	511 471	Continue
Forteneo banque	GP	18/10/2021	Page Web	3 000 €	1 779 044	Continue
Terre Net	PRO	18/10/2021	Page Web	3 000 €	439 357	Continue
Agri Mutuel	PRO	18/10/2021	Page Web	800 €	7 131	Continue
Les petites affiches des Alpes Maritimes	PRO	25/10/2021	Page Web	800 €	15 000	Continue
La Provence	GP	26/10/2021	1/4 page	9 666 €	513 000	Quotidien
L'Echo du mardi	PRO	26/10/2021	Page Web	800 €	15 000	Continue
Rising Sud	GP	27/10/2021	Page Web	800 €	10 000	Continue
France Bleu provence	GP	29/10/2021	00:03:57	2 040 €	235 000	Continue
Les nouvelles publications	PRO	29/10/2021	4 page	5 600 €	41 600	Hebdomadaire
Le courrier du Vietnam	GP	30/10/2021	Page Web	3 000 €	140 000	Continue
HPI	GP	31/10/2021	Page Web	3 000 €	46276	Continue
Novembre 2021						
Kiss my chef	GP	18/11/2021	Page Web	3 000 €	48 027	Continue
Toutes les boxes	GP	19/11/2021	Page Web	800 €	10 444	Continue
L'email gourmand	GP	21/11/2021	Page Web	3 000 €	40 000	Continue
Décembre 2021						
Chocolat et confiserie	PRO	01/12/2021	1/8 page	690 €	2 000	Bimestrielle
BIBA	GP	03/12/2021	Page Web	3 000 €	1109738	Continue
Gomet	GP	04/12/2021	Page Web	3 000 €	52710	Continue
HPI	GP	06/12/2021	Page Web	3 000 €	46276	Continue
Le monde des boulangers	PRO	10/12/2021	Page Web	3 000 €	42 567	Continue
Fresh magazine	GP	21/12/2021	Page Web	800 €	1042	Continue
Fresh magazine	GP	21/12/2021	Page Web	800 €	1043	Continue
Presse Agence	PRO	24/12/2021	Page Web	3 000 €	30107	Continue
La provence	GP	26/12/2021	1/2 page	16 915 €	513 000	Quotidien
V&G	GP	27/12/2021	1/6 page	1 300 €	120 000	Trimestrielle

Janvier 2022

Journal Farandole	GP	01/01/2022	1 page	4 000 €	35 000	mensuelle
La Tribune des métiers	PRO	02/01/2022	14 page	2 016 €	39 667	Bimestrielle
L'usine nouvelle	PRO	16/01/2022	Page Web	3 000 €	1411 293	Continue
Crazy bourse	PRO	16/01/2022	Page Web	3 000 €	685577	Continue
Combourse	PRO	16/01/2022	Page Web	3 000 €	21 300	Continue
La provence	GP	27/01/2022	1 page	20 500 €	513 000	Quotidien

Février 2022

Ce que pense les femmes	GP	03/02/2022	Page Web	800 €	2 719	Continue
Kombini Food	GP	04/02/2022	Page Web	3 000 €	264 226	Continue
First eco	PRO	04/02/2022	14 page	600 €	3964	Hebdomadaire
First eco	PRO	04/02/2022	14 page	600 €	3964	Hebdomadaire
Cuisine et des tendance	GP	07/02/2022	Page Web	800 €	2 314	Continue
Le ménage de l'alimentaire	PRO	08/02/2022	18 page	276 €	30 000	mensuelle
Leader Réunion	PRO	08/02/2022	1 page	2 100 €	5 000	mensuelle
TPBM	PRO	08/02/2022	Page Web	3 000 €	46488	Continue
Email gourmand	PRO	14/02/2022	Page Web	800 €	1 493	Continue
Radio Classique	GP	14/02/2022	00:01:34	6 000 €	400 000	Continue
L'ardennais	GP	15/02/2022	Page Web	3 000 €	312 000	Continue
L'Union	GP	15/02/2022	Page Web	3 000 €	1 152 255	Continue
TPBM	PRO	23/02/2022	1 page	1 350 €	65 000	Hebdomadaire
Le ménage de l'alimentaire	PRO	25/02/2022	16 page	572 €	30 000	mensuelle
Les nouvelles publications	PRO	25/02/2022	2 pages	2 800 €	41 600	Hebdomadaire
La provence	GP	26/02/2022	14	9 666 €	513 000	Quotidien

Mars 2022

France Bleu Provence	GP	09/03/2022	00:05:06	1 610 €	235 000	Continue
France 3 Provence	GP	10/03/2022	00:02:06	4 500 €	223 000	Continue
BFM DICI	GP	10/03/2022	00:01:58	4 000 €	91 700	Continue
France 3 Provence	GP	12/03/2022	00:02:06	4 500 €	223 000	Continue
HPI	GP	24/03/2022	14 page	330 €	5 000	Hebdomadaire
Var-matin	GP	24/03/2022	12 page	8 500 €	281 000	Quotidien
nice-matin	GP	24/03/2022	12 page	8 500 €	376 000	Quotidien
monaco-matin	GP	24/03/2022	12 page	8 500 €	254 000	Quotidien
Gazelle	GP	24/03/2022	Page Web	1 500 €	5 985	Continue
Chocolat et Confiserie	PRO	25/03/2022	18 page	690 €	4 000	Bimestrielle
Dynamic Seniors	GP	28/03/2022	Page Web	1 500 €	5 802	Continue
Maison actuelle	GP	29/03/2022	18 page	1 212 €	840 000	Bimestrielle
nice-matin	GP	31/03/2022	Page Web	3 000 €	3 312 109	Continue

Juin 2021

Juin 2021

Recette
originale
pour
Cacao Barry

ÉLABORÉE PAR ** DAVIDE COMASCHI ** Directeur de la Chocolate Academy™ Italie

CHOUX AU CHOCOLAT

CHOUX

200 G EAU

150 G LAIT

150 G BEURRE

7,5 G SUCRE

7,5 G SEL

200 G FARINE FAIBLE

400 G OEUFS ENTIERS

Porter les 4 premiers ingrédients à ébullition.
Ajouter la farine et faire cuire le mélange.
Incorporer petit à petit les œufs à la préparation dans un batteur. Façonner les choux.

CRAQUELIN

250 G BEURRE

200 G SUCRE BRUT

180 G FARINE FAIBLE

20 G POWDRE DE CACAO EXTRA BRUTE

100% CACAO

Mélanger tous les ingrédients dans un mixeur et préparer une pâte sablée.
Laisser refroidir.

Étaler la pâte sur 2 mm d'épaisseur et découper de petits disques à disposer au sommet des choux.

Cuire les choux à 180 °C.

CRÈME AU CHOCOLAT

500 G LAIT ENTIER

120 G SUCRE

20 G AMIDON DE RIZ

100 G JAUNES D'OEUFS

175 G CHOCOLAT COUVERTURE NOIRE

EXTRA-BITTER GUAYAQUIL 64%

75 G MASSE DE CACAO GRAND CARAQUE

Préparer une crème pâtissière à l'aide des 4 premiers ingrédients. Verser la crème sur le chocolat et la pâte de cacao, puis mélanger. Laisser refroidir.

MOUSSE AU CHOCOLAT

300 G CRÈME AU CHOCOLAT

5 G GÉLATINE

25 G EAU

300 G CRÈME

Porter la crème au chocolat à 35 °C et mélanger avec la gélatine préalablement trempée et fondue.

Ajouter ensuite la crème semi-fouettée.



françois
DOUCET
CONFISEUR EN PROVENCE

LE CARNET D'ADRESSES

ARÔMES NATURELS
ET SANS ALCOOL

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 SPÉCIALISTE 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 Hardicourt - 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 ORAISON
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 DIAMVILLE
Tél. : 02 32 35 60 00
Fax : 02 32 34 83 63
contact@cluzel.com

NOUGALET

La Tuilerie
11190 LUC-SURAUDE
Tél. : 04 68 74 02 63
Fax : 04 68 74 07 70
nougalet@nougalet.com

MON PARI CHOCOLATS
MON PARI GOURMAND
Rue Paul Gréber
BP 985
60009 BEAUVAIS Cedex
contact@monparigourmand.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 LUC-SURAUDE
Tél. : 04 68 74 02 63
Fax : 04 68 74 07 70
nougalet@nougalet.com

DRAGÉIFIÉ

NOUGALET
La Tuilerie - 11190 LUC-SURAUDE
Tél. : 04 68 74 02 63
Fax : 04 68 74 07 70
nougalet@nougalet.com

EXPERT CONSEIL

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

LIQUEURS

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

MATÉRIEL

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

PÂTES DE FRUITS

**FRANÇOIS DOUCET
CONFISEUR**
CS 30100 - Zone Artisanale
04700 ORAISON
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 Hardicourt
78250 MEULAN
Tél. : 01 30 22 84 00
Fax : 01 30 22 84 84

CARABREIZH
LE SPÉCIALISTE 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 DIAMVILLE
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

Les MARCHÉS

LE MÉDIA DE L'ALIMENTAIRE

18 juin 2021

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

François Doucet Confiseur s'ouvre aux réseaux spécialisés bio

François Doucet Confiseur déploie sa marque bio Les Ateliers Doucet auprès des réseaux spécialisés et espère atteindre 20 % de croissance, après une baisse de 12 % de son chiffre d'affaires en 2020.



Ronan Autret, directeur général de François Doucet Confiseur.

© François Doucet Confiseur

Le fabricant de chocolats et de pâtes de fruits haut de gamme François Doucet Confiseur s'ouvre aux réseaux spécialisés en lançant sa nouvelle marque Les Ateliers Doucet, composée d'une vingtaine de références bio. La société discute avec des enseignes alimentaires bio, mais aussi de jardinerie et d'épicerie fines. « *Notre marque est déjà présente à Truffaut et y est très bien accueillie* », souligne Ronan Autret, directeur général de François Doucet Confiseur. Avec Les Ateliers Doucet, la société a pour objectif d'atteindre 20 % de croissance et prévoit de renforcer ses effectifs en production, en marketing et au niveau commercial.

« *Nous voulons que l'ensemble des Français puissent avoir un accès plus facile à nos produits* », ceux-ci n'étant auparavant disponibles qu'en chocolaterie haut de gamme, précise Ronan Autret. La société a positionné ses prix 15 % moins chers que ceux de ces références haut gamme, atteignant 60 euros le kilogramme, afin de s'aligner sur les prix du marché. « *Les amandes et les fruits que nous utilisons ne viennent pas de France pour ces innovations. Le chocolat est toujours issu du [commerce équitable](#)* », note-t-il.

Disponible à l'exportation

Les nouveaux produits sont, eux aussi, fabriqués à la main, dans des turbines en cuivre. La gamme Les Ateliers Doucet est également [disponible à l'exportation](#), la société la proposant à tous ses clients se situant au-delà des frontières françaises. « *Il ne sera pas impossible de retrouver ces produits en Espagne, au Royaume-Uni ou même en Allemagne* », commente Ronan Autret. Le fabricant de confiseries ne délaisse pas pour autant ses marchés historiques, et travaille sur ses innovations à destination des chocolateries pour septembre.

François Doucet Confiseur a subi une baisse de chiffre d'affaires de 12 % en 2020 à cause de la pandémie, atteignant 7,7 millions d'euros, contre 9 millions d'euros les années précédentes. « *Les pertes liées au premier confinement n'ont jamais pu être compensées* », complète Ronan Autret.

Juillet 2021

L'ÉPICURIEN

artisan du goût

Juillet 2021

L'ÉPICURIEN MAGAZINE
GOURMANDISES POUR GOURMETS

gourmandises pour...gourmets

Qui a dit que la gourmandise était un vilain défaut ?
Sûrement pas un gourmand...
Ou en tout cas un sacré menteur.
A voir la quantité incroyable de produits qui nous tentent, il y a longtemps que nous avons succombé ! Cela nous fait plaisir de partager.



L'ÉPICURIEN MAGAZINE - Chefs & Cooking

42



1 - La nouvelle collection de tablettes de chocolats d'exception Valrhona

Valrhona propose à tous les amateurs passionnés de gastronomie sucrée de déguster chez eux le chocolat partenaire des chefs, grâce à une nouvelle collection de 12 tablettes d'exception. L'occasion de découvrir une palette de goûts singuliers, avec l'assurance d'un cacao 100 % tracé depuis le producteur jusqu'à la chocolaterie de Tain l'Hermitage. Des grands classiques aux dernières créations certifiées biologiques, cette nouvelle collection est une invitation au partage, à la découverte et à la dégustation. Chaque profil aromatique est identifiable par une couleur singulière. En plus des tablettes les Pures Origines : 6 chocolats d'une seule origine de cacao (Abinao 85% cacao, Guanaja 70% cacao, Caraïbe 66% cacao, Oriado 60 % Bio, Jivara 40 %, Dulcey 35 %), deux nouveautés: Araguani 100 % cacao Pur Vénézuéla et Tulakalum 75% Pur Bélice.

En vente en épicerie fines et à la boutique de la Cité du Chocolat.
De 4,69 à 5,50 € la tablette - www.boutique.citeduchocolat.com

2 - Biscuit Fossier : on voit la vie en rose avec le biscuit rose de Reims

L'un des plus vieux biscuits de l'histoire culinaire, sa recette reste inchangée depuis sa création en 1691. Elle se compose d'ingrédients français majoritairement, à l'image de la farine et du sucre et des œufs de poules de plein air. Symboles de l'art de vivre à la française, les Biscuits Roses sont également utilisés dans de nombreuses recettes sucrées mais aussi salées par les grands chefs de Champagne-Ardenne.
Le sachet de 225 gr 27 biscuits : 4,95 € sur www.fossier.fr

3 - Liqueur Ox & Roses : le buffle et la Rose

À l'occasion du Nouvel An Chinois 2021, la Distillerie Massenez présente la nouvelle liqueur Ox & Roses®, la première création de sa collection Privée. Une coloration or qui provient exclusivement de la couleur naturelle des infusions de pêches et du Cognac. Des qualités organoleptiques uniques qui allient d'une façon exceptionnelle l'élégance et la puissance, toute la promesse de son patronyme...

Ox & Roses®, 19,95€ la bouteille de 500 ml. Disponible sur la boutique en ligne www.massenez.com, chez les cavistes et les épicerie fines.

4 - Huile d'olive du Château Calissanne Les Terres de Provence

Cette huile comprend trois variétés traditionnelles du Pays d'Aix : 40% Aglandau, 40% Salonenque et 20% Picholine. Un assemblage qui permet d'obtenir une huile fruitée vert d'une belle intensité. Les olives sont cueillies et pressées dans les 24h pour éviter toute oxydation et conserver leur fruité naturel. L'huile développe des arômes de prairie, d'artichaut cru, de foin avec une touche mentholée. En bouche, c'est tout le terroir brut et majestueux du domaine qui s'exprime avec des saveurs végétales et chlorophylliennes. Une huile à marier avec la cuisine méditerranéenne, bien sûr ! 8,90€ les 25 cl et 16,90€ les 50 cl.
En épicerie fines et sur l'e-boutique calissanneboutique.fr

5 - Kara Fruités François Doucet

La maison Doucet a fait des bonbons et enrobés au chocolat sa spécialité et leurs créations ne cessent de séduire nos palais. Des céréales croustillantes nappées de chocolat blanc et de poudre de fruit. Sans gluten. Saveurs : citron vert, banane, framboise et fruit de la passion. Une petite gourmandise à déguster en toutes saisons, parfaite avec son café.
Vendus 8,65€ le sachet de 200g.



L'ÉPICURIEN MAGAZINE
GOURMANDISES POUR GOURMETS



6- Le nouveau coffret la Cour d'Orgères
« Partez à l'aventure »

Avoir le souffle coupé, sentir les embruns de l'océan, apprécier cette saveur iodée... Le nouveau coffret en édition limitée, « Partez à l'aventure », une bouffée d'air frais à offrir et partager, invite tous les amoureux de l'océan à prendre le large! Un écran imprimé qui contient deux confitures créatives aux saveurs gourmandes : un pot de l'incontournable *Écume des mers* (confit de muscadet aux échalotes bretonnes et algues du Croisic), et un pot de *Merci* infiniment (confiture aux framboises bretonnes et mirabelles de Lorraine), ainsi que de jolis accessoires de qualité de fabrication française, un couteau à huile gravé artisanalement et un torchon imprimé, parfaits pour accompagner la dégustation de fruits de mer. Disponible en boutique et en ligne. 38,90€ / www.lacourdorgeres.com

7- Gavottes, Les Petits Sablés Bio pour l'apéritif
Inculte, la recette Oignon & Sarasin vient compléter l'offre aux côtés des deux recettes lancées l'année dernière : *Parmesan & Poivre Noir*, *Thym & Romarin*. Produit en Bretagne à partir de farine, beurre et œufs français, ces petits sablés Bio ont tout pour devenir des stars des fins de journées ensoleillées. 1,99 € - 60 g

8- Capsules TerraMoka : certifiée Home Compost, bio et équitable
Fabriquée en amidon de maïs garanti sans OGM, cette capsule compatible Nespresso pourra être simplement jetée dans le compost domestique où elle se désagrègera naturellement en 20 semaines à température ambiante. TerraMoka a décliné chacune de ses créations dans différentes formes permettant à tous de trouver son bonheur. Ainsi, en plus de sa nouvelle capsule vertueuse compatible Nespresso, on pourra shopper nos nouveaux cafés préférés en grains, moulu mais également en dosettes type Senseo. Capsules biodégradables. Bio 15 capsules 5,99€; Café moulu bio 6€ le sachet de 250 g; Café grain bio 5,95€/200 g; Dosettes compatibles Senseo Arabica bio (16 dosettes) 3,30€. En magasins bio, épicerie fines, www.terramoka.com

9-Bellota-Bellota : des nouveautés ensoleillées
Le Marlin fumé : à déguster avec du saumon fumé, du tararou ou encore des maâtjes. Une fumaison délicate au bois de hêtre lui confère des saveurs subtiles et parfumées. 7,50 € les 100g - En tranches

Le Gazpacho : un rafraîchissement gorgé de légumes frais et de saison : tomates, poivrons et concombres, un filet d'huile d'olive vierge extra, de belles gousses d'ail, un peu de sel et du vinaigre de Xérès. 6,90 € le litre - *Bouteille Tetrapack* d'un litre.

Crème d'artichauts : Une crème réalisée avec des cœurs d'artichaut et



réparée avec une huile d'olive extra vierge, son goût est relevé par une pointe de basilic. 5,20 € - Pot de 190g.

Crème de tomates séchées : de belles tomates cueillies à maturité et gorgées de soleil, de l'ail, du thym, de l'origan et de l'estragon, e de jambon de Serrano de Trevelez ou encore avec du fromage frais émietté. 4,90 € - Pot de 190g.

Crème d'olives noires : réalisée avec des olives de variété « empêtre », légère et douce au palais. Simplement préparée avec de l'huile d'olive vierge extra et un peu de sel, elle révèle des arômes légèrement sucrés et poivrés et des notes délicates de fruits à coque. 6,90 € - Pot de 190g
www.bellota-bellota.com

10- Coffret Caviar Perlita

Un coffret d'épicerie fine composé de 3 verrines rafraîchissantes et savoureuses. Les *Tartinables d'esturgeons frais-fumés*, aux citrons rôtis ou encore aux *Piquillos condimentés*. La recette au citron confit accompagne l'esturgeon de tomates coriées, huile d'olive et citrons rôtis, idéale pour vos barbecues ou pique-niques de saison. Celle aux *Piquillos condimentés* mêle gingembre, thym et origan pour une recette puissante et une belle explosion de saveurs. La verrine fumée révèle une recette crémeuse et délicate. De belles associations aux saveurs raffinées pour trinquer autour d'un verre. Le coffret de 3 verrines de 80g : 20 €
www.caviar-perlita.com ou en épicerie fine.

11- A.O.P. Messala ... From Creta

Venu directement de Crète, la plus grande île de Grèce nous présente sa gamme, d'olives et huiles d'olive Biologique certifiée Demeter. L'huile d'olive *Bioli Creta* extra vierge est subtile typée fûtée vert aux notes d'herbes fraîchement coupées. 15 €
La *Kouses "Un Must"* est une huile d'olive extra vierge de première pression à froid exquise, d'une grande qualité organoleptique aux notes herbacées et délicates. Certifié Demeter. 25 €
Les olives sont gouteuses, fermes et brillantes. 8 €
www.lavoiecreteoise.com



12- Phyte : des fruits et légumes frais autrement

Une toute nouvelle gamme de pressées végétales et de laits végétaux qui associe fruits et légumes. Véritables concentrés de savoir-faire et d'innovation, les recettes sont simples, saines et proposent des saveurs uniques et gourmandes. Les procédés de pressage et stabilisation à froid permettent de conserver toutes les saveurs des fruits et légumes et d'en préserver les vitamines. Une toute nouvelle gamme de pressées végétales et de laits végétaux qui associe fruits et légumes. Véritables concentrés de savoir-faire et d'innovation, les recettes sont simples, saines et proposent des saveurs uniques et gourmandes. Les procédés de pressage et stabilisation à froid permettent de conserver toutes les saveurs des fruits et légumes et d'en préserver les vitamines. Deux gammes de boissons : 4 pressées végétales : 250 ml : 2,50€ - 750 ml : 4,50€, et 2 laits végétaux : 250 ml : 2,50€ - 750 ml : 4,50€ / www.phyte.fr

13- Truffes Aléna :

la quintessence des truffes à la portée de tous
Des produits « prêts à l'emploi » pour réaliser chez vous de manière simple et inmanquable les incontournables de la truffe (risotto, pâte, brouillade à la truffe...) ou des plats simples comme des croque-monsieur, œufs à la coque, pizza à la truffe.
Suprême de truffes noires 15 g : 27 €
Suprême de truffes d'été pour accompagner en toute simplicité et de manière inmanquable vos omokettes à la truffe, volailles grillées, coquillages et crustacés ou en accompagnement d'huitres, sur toast grillés ou... à la petite cuillère. 15 g à partir de 8 €. www.truffe-alena.com
L'Épicurien a le plaisir d'annoncer le dernier projet en date du trufficulteur Guillaume Cè, fondateur de la marque Aléna : une magnifique plantation de 9000 jeunes chênes truffiers en Dordogne qui permet l'adoption à tout un chacun (professionnels et particuliers) d'un arbre pendant 15 ans et de bénéficier de la récolte des diamants noirs qui en découle. Tarif d'adoption d'un chêne truffier : 750 € TTC. Plus d'infos sur : www.truffe-alena.com/adoptez-un-chene-truffier



L'ÉPICURIEN MAGAZINE - Chefs & Cooking



28 juillet 2021

<https://bit.ly/3oG71sQ>

Haute-Provence : François Doucet Confiserie va bénéficier du plan de Relance



François Doucet Confiserie va bénéficier du plan de Relance. De nouveaux lauréats ont été sélectionnés. Dans les Alpes de Haute-Provence, François Doucet est le 12ème lauréat de l'appel à projet « Territoire d'industrie ». Ainsi l'entreprise va pouvoir doubler ses capacités de production grâce à cet accompagnement à hauteur de 800.000 euros.



28 juillet 2021

Durée : 00:00:30

François Doucet Confiserie va bénéficier du plan de relance, et est le 12e lauréat de l'appel à projets de territoires d'industries.



29 juillet 2021

Durée : 00:00:17

François Doucet Confiserie va bénéficier du plan de relance. Dans les Alpes-de-Haute-Provence, il est le 12e lauréat de l'appel à projets "Territoires d'industries".



29 juillet 2021

Durée : 00:00:23

François Doucet Confiserie va bénéficier du plan de relance. L'entreprise va pouvoir doubler ses capacités de production grâce à cet accompagnement, à hauteur de 800 000 euros.



29 juillet 2021

<https://bit.ly/2YrpWfU>

Le Grand Réveil Alpes 1 de 8h du Jeudi 29 Juillet 2021



Delphine Batho en campagne à la montagne. Candidate à la primaire d'Europe Écologie les Verts pour la prochaine élection présidentielle, l'ancienne ministre de l'Agriculture de François Hollande vient présenter ce jeudi à Briançon son projet et ses idées pour « une autre écologie ».

François Doucet Confiserie va bénéficier du plan de Relance. De nouveaux lauréats ont été sélectionnés et dans les Alpes de Haute-Provence, François Doucet est le 12^{ème} lauréat de l'appel à projet « Territoire d'industrie ».

La musique, un moment d'évasion pour les aidants et les personnes aidées. Dans le cadre de séances d'art-thérapie, des mini-concerts sont alors organisés sur les Hautes-Alpes à domicile ou dans une structure collective pour offrir un moment de convivialité mais surtout de répit pour l'aidant.

L'ambiance brésilienne est de retour à Gréoux-les-Bains qui se transforme en Greoux de Janeiro. Au programme de cette 5^{ème} édition qui se poursuit jusqu'à ce samedi 31 juillet : des concerts, des défilés de batucadas, un marché nocturne brésilien sans oublier des cours de danse ou des séances de maquillage pour les petits et grands.

le dauphiné libéré

31 juillet 2021

<https://bit.ly/3j3h9bF>

Alpes du Sud

Alpes-de-Haute-Provence : un confiseur aidé à hauteur de 800 000 € pour son développement



Dans le cadre du plan France relance, **François Doucet**, confiseur à Oraison (Alpes-de-Haute-Provence), devient le douzième lauréat pour l'appel à projet "territoire d'industrie", qui a pour objectif d'aider les entreprises après la crise.

« Son projet consiste en **l'extension de l'outil industriel**, avec pour but de doubler les capacités de production. L'entreprise prévoit par ailleurs de réduire l'importation de matières premières pour s'approvisionner via la filière locale », relate la préfecture dans un communiqué.

François Doucet « sera accompagné à hauteur de 800 000 € ».

Août 2021

le dauphiné libéré

1^{er} août 2021

ORAISON

800 000 € d'aide pour le confiseur François Doucet

Dans le cadre du plan France relance, François Doucet, confiseur à Oraison, devient le douzième lauréat pour l'appel à projets "territoire d'industrie", qui a pour objectif d'aider les entreprises après la crise. « Son projet consiste en l'extension de l'outil industriel, avec pour but de doubler les capacités de production. L'entreprise prévoit par ailleurs de réduire l'importation de matières premières pour s'approvisionner via la filière locale », relate la préfetu-



Jean-Marc Doucet, le directeur général. Photo Le DL/J.-F.M.

re des Alpes-de-Haute-Provence. François Doucet « sera accompagné à hauteur de 800 000 € ».

La Provence

1^{er} août 2021

Alpes

PLAN DE RELANCE

800 000€ pour le confiseur

Dans le cadre du déploiement du plan "France Relance", de nouveaux lauréats ont été sélectionnés au titre du fonds de soutien à l'investissement industriel dans les territoires. Le département des Alpes-de-Haute-Provence à l'honneur : François Doucet Confiseur devient ainsi le 12^e lauréat de l'appel à projet "Territoire d'industrie". Son projet consiste en l'extension de l'outil industriel, avec pour but de doubler les capacités de production. L'entreprise prévoit par ailleurs de réduire l'importation de matières premières pour s'approvisionner via la filière locale. Il sera accompagné à hauteur de 800 000 € dans la mise en œuvre de son projet.

/PHOTO STÉPHANE DUCLET



Août 2021

Cuisine sauvage

LA PÉPITE
À DÉVORER



Des herbes à domicile

Aneth, basilic, sauge, coriandre, ciboulette, estragon, romarin...

En cuisine, ces plantes apportent leurs saveurs à vos plats. Elles sont faciles à disposer sur un rebord de fenêtre, un balcon ou à cultiver dans un petit lopin de terre. Ce guide, qui s'adresse aux jardiniers de tous niveaux, invite à découvrir leur grande diversité. Il donne des conseils et astuces pour semer, protéger, récolter et conserver 40 variétés. La menthe, odorante et insecticide, y figure en bonne place, entre la mélisse, au parfum citronné, et l'origan, une autre Lamiacée aux précieuses propriétés.

La Petite Bible des plantes aromatiques, éd. Glénat, 24 € (disponible à partir du 8 septembre).

La menthe l'atout fraîcheur de l'été

Des salades aux cocktails, cette plante aromatique fait l'unanimité au fil de la saison estivale.

Quelle soit douce ou poivrée, des champs ou aquatique, la menthe, toujours verte, est l'une des plantes aromatiques les plus consommées au monde. Appartenant à la grande famille des Lamiacées, elle est connue depuis le XII^e siècle avant notre ère, comme en atteste la présence de ses feuilles dans les pyramides égyptiennes. Elle tire l'origine de son nom de la nymphe grecque Minthé. La mythologie raconte qu'elle aurait séduit Hadès, dieu des enfers. Son épouse Perséphone, folle de jalousie, aurait alors piétiné la jeune femme avant de la transformer en herbe. Ne pouvant lui rendre son aspect initial, Hadès l'aurait dotée d'un parfum poivré et enivrant.

Une alliée sur tous les fronts

Il existe des centaines de variétés de menthe, dont certaines sont cultivées depuis l'Antiquité. Indispensable dans la pharmacopée des Grecs et des Romains, elle était utilisée pour soulager les maux de tête et stimuler la digestion. Les Romaines coquettes en mâchaient pour rafraîchir leur haleine. Beaucoup plus tard, en 1771, c'est grâce

à un brin de menthe que le savant anglais Joseph Priestley découvre la capacité des végétaux à produire de l'oxygène, et leur effet bénéfique sur la qualité de l'air. Une trouvaille qui est à l'origine de la création d'espaces verts dans les villes, tel Central Park à New York.

A boire et à manger

Ingrédient aromatisant presque aussi populaire que la vanille ou les agrumes, la menthe est omniprésente en cuisine. Côté assiette, elle est quasi universelle. En salade, elle est la reine du taboulé libanais, distillant toute sa fraîcheur. En condiment, elle est indissociable des nems asiatiques. En sauce, elle agrémenté même le gigot d'agneau *british*. Côté boisson, elle est tout aussi précieuse. Dans le thé, ses feuilles incarnent l'hospitalité des pays du Maghreb. Ecrasées au fond d'un verre, elles font du mojito cubain l'un des cocktails les plus enivrants. L'herbe miraculeuse fait également retomber en enfance quand quelques gouttes de sirop transforment un pastis en perroquet ou donnent aux bonbons un peps estival. ●

Anne Inquimbert

SÉLECTION DÉLICÉS



Douceur
Raisins François Doucet au sirop de menthe, pâte d'amande et chocolat noir, 11,25 € les 200 g.



Prêt à déguster
Taboulé méditerranéen Beedeli par Beendi, 2,49 € les 125 g.



Gourmande
Glace La Fabrique Givrée, menthe-chocolat, inspirée des After Eight, 10 € le pot de 500 ml.



Rafraîchissant
Sirop bio La Maison Guiot à l'eau ou pour un diabolo, 3 € la bouteille de 500 ml.

CARNET D'ADRESSES PAGE 114 LES PRIX SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF. ISTOCKPHOTO/GETTY IMAGES (8)

le monde de **L'ÉPICERIE FINE**

Août 2021

12 ET 13 SEPTEMBRE 2021 - PARIS PORTE DE VERSAILLES

TENDANCES GOURMET SELECTION 2021

À LA (RE)DÉCOUVERTE
DES SAVEURS AUTHENTIQUES



Le salon Gourmet Selection est très attendu par les professionnels de l'épicerie fine. Les détaillants sont en attente de nouveautés, les marques ont hâte de retrouver les acheteurs. Après dix-huit mois de distanciation physique et de dématérialisation, cinq grandes tendances d'innovation se dégagent autour d'une même valeur : l'authenticité.

Premier rendez-vous professionnel de la rentrée, le salon Gourmet Selection est attendu avec une impatience teintée d'une légère inquiétude par les acteurs de l'épicerie fine. "Je suis content de retrouver les salons. J'ai hâte de rencontrer du monde. Espérons que nous allons enfin pouvoir laisser tout ça derrière nous !" confie Cédric Richard, président fondateur de Nature & Expression. Nul n'ignore ce que signifie "tout ça" : les tragédies de la pandémie, la désocialisation des confinements, les fermetures de lieux publics et restaurants... Et leurs conséquences sur la marche des entreprises.

Si le secteur de l'épicerie fine a été moins atteint que d'autres, certains de ses acteurs ont quand même été frappés de plein fouet. Telle la Confiserie Adam, que la Covid-19 "a privé des trois-quarts de son activité l'an dernier, notamment à cause de l'arrêt des cérémonies familiales où l'on offre des dragées", déplore Frédéric Martin, directeur commercial et R&D, qui se déclare "soulagé et impatient" de voir les affaires reprendre leur cours, même si "le redémarrage des ventes de confiseries enrobées en 2021 et surtout le fort développement du bio" ont contribué à partiellement rattraper le manque à gagner de l'an dernier.

On ne compte plus les programmes de développement reportés. "L'an dernier, nous n'avons pas pu gagner de nouveaux clients. Les épiceries fines étaient surbookées", relève Aurèle Joannard, qui a créé La Bocalerie des Gourmets il y a trois ans seulement. L'AOC Kirsch de Fougerolles devait fêter ses vingt ans en 2020 et la Distillerie Devoille, qui en est l'un des cinq producteurs, avait prévu de lancer deux innovations l'an dernier. "Au lieu de cela, nous avons fabriqué des solutions hydroalcooliques, ce qui a un peu sauvé l'entreprise, relate Céline de Miscault, chargée de promotion de l'entreprise. Nous continuons d'ailleurs d'en fabriquer..." Quant aux deux lancements - que nous détaillerons plus loin - ils sont présentés à Gourmet Selection 2021.

RATTRAPER LE TEMPS PERDU

Pour tous, il est grand temps de rattraper le temps perdu. La conserverie Croix & Nature a fêté ses vingt ans en plein confinement. "Le premier confinement a été un gros coup de massue, commente Emmanuelle Bernhardt, responsable commerciale et marketing. Heureusement, nous venons d'obtenir le label Entreprise du Patrimoine Vivant. Un joli lot de

consolation... Il est important pour nous de construire sur un socle bien bâti. Nous sommes vraiment fiers de lancer de nouveaux produits et nous sommes impatients de les faire découvrir. Car si l'épicerie fine est plutôt sur une bonne dynamique, notre environnement reste fragile." Le journaliste gastronomique Vincent Ferniot, ambassadeur du concours d'innovation produits Best Of de Gourmet Selection, craint qu'à la faveur du déconfinement les gens se détournent des épiceries fines et artisans de bouche et reviennent à la grande distribution. "Le monde a énormément évolué en matière d'épicerie fine et de spécialité, tant dans les produits que dans la façon de les vendre, avec deux grandes évolutions que sont l'achat en ligne et une montée en gamme. Car les gens n'ont pas pu aller au restaurant et se sont repliés sur les artisans de bouche, épiceries fines et cavistes. Il ne faut pas laisser tomber ces commerces de proximité. Ceux qui en ont les moyens doivent comprendre que dépenser moins ne les rendra pas plus heureux. Au contraire, en achetant mieux, ils éprouveront un plaisir gustatif accru" plaide-t-il. Heureusement, les commerces de proximité sont en phase avec les valeurs qui se sont renforcées pendant la crise. Selon un sondage CSA pour la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail réalisé en décembre dernier, les consommateurs apprécient qu'ils soient à taille humaine (90 %), conviviaux (86 %), dépositaires d'un véritable savoir-faire (84 %) et offrent des produits et des services de qualité (84 %). En un mot, ils sont garants tant de l'authenticité des produits que de la relation avec le client. Renforcée par la crise, l'authenticité est également la valeur qui se dégage des différentes tendances d'innovation du salon.



françois
DOUCET
CONFISEUR EN PROVENCE

DES METS CHARGÉS D'HISTOIRE

La première tendance est celle d'un retour aux racines de la gastronomie. Les variétés anciennes sont recherchées, les origines nobles valorisées. Dans l'univers de la confiserie, la maison François Doucet complète sa gamme d'amandes torréfiées enrobées Origin d'une référence au chocolat noir à 63 % de cacao du Pérou. Reconnue pour ses recettes créatives et ses packagings sophistiqués, Savor Créations revient aux basiques avec une gamme d'huiles d'olive millésimées en provenance du Péloponnèse, des Pouilles ou du sud de la France. La féconde maison À L'Olivier présente une cuvée d'huile d'olive fruité noir issue d'oliviers multicentennaires en bouteilles de grès. On les trouve dans les Alpes-de-Haute-Provence, l'une des rares régions à avoir échappé au gel de 1956. Ces huiles centenaires sont produites par la famille Pinatel, oléiculteurs depuis cinq générations aux Mées. Certifié Demeter, le domaine espagnol Gulus produit en biodynamie et agroforesterie, des huiles, pâtes et farines moulues à température ambiante selon la méthode traditionnelle, sur pierre de granit. L'entreprise concocte également des confitures de fruits sauvages (azéroles et cermeña).

La crise a également réhabilité les méthodes artisanales. Les confitures Muroise, créées à partir d'un hybride de mûre et framboise oublié existant au cœur des vignes du Muscadet depuis plusieurs centaines d'années, ont construit une gamme de quarante recettes de confitures bio avec 60 % de fruits dénoyautés et pelés à la main, cuites au chaudron puis empotées manuellement... Encore plus pittoresque, l'aventure de la biscuiterie Les Mirliflores vaut le récit. Il y a quatre ans, deux diplômées d'histoire passionnées de pâtisserie, Elisa Faget et Gwenaëlle Carrère, créent une gamme de quatre biscuits à partir de recettes du Moyen Âge afin de faire découvrir "les saveurs oubliées qui ont fait le bonheur de nos ancêtres", raconte Elisa Faget. Fruit d'un long travail de recherches dans différents documents historiques, culinaires, médicaux ou iconographiques, les produits sont aussi le résultat de nombreuses heures passées à les tester. Et pour stimuler cette savante gourmandise, un petit livret placé dans chaque boîte explique l'origine du biscuit et ses ingrédients. La boutique du Louvre a été le premier point de vente conquis... Depuis, le musée d'Orsay s'est laissé tenter pour une collection consacrée aux Impressionnistes qui sera présentée à Gourmet Selection. Les Mirliflores ont aussi commencé à se diversifier en créant des infusions, thés et chocolats chauds anciens. La marque prépare la création d'une tablette de chocolat XVII^e siècle et a étendu son concept de l'histoire au patrimoine en collaboration avec les municipalités de Gaillac (biscuit au vin blanc) et d'Albi (dessin de la cathédrale)...



françois
DOUCET
CONFISEUR EN PROVENCE

ARRANGÉS ET AMERS SÉDUISENT

Dans les alcools, le sujet est moins de faire revivre les recettes du passé que de les remettre au goût du jour. Fils de sommeliers, œnologue côté paternel et caviste côté maternel, Mathurin Heude a suivi le cursus d'Agrocampus Ouest à Rennes et passé un CAP de cuisine. "Puis j'ai voulu savoir comment fonctionnaient les multinationales de l'agroalimentaire (Carrefour, Unilever, Evian) où j'ai beaucoup appris en défendant des idées qui ne sont pas les miennes", sourit le jeune homme né à Saint-Malo en 1994. Il y a deux ans et demi, il décide de revenir dans la cité corsaire pour "participer

à la dynamique de mon territoire." Armateurs de Rhum était prêt à appareiller en mars 2019 mais la Covid-19 a déplacé le lancement à juillet de la même année.

Le rhum fait partie de l'histoire de Saint-Malo, Mathurin Heude s'est donné pour mission d'en "moderniser la consommation en développant des apéritifs arrangés moins forts en alcool et moins sucrés, à partir de matières premières françaises et bretonnes et en nous appuyant sur le patrimoine malouin." Quatre produits composent la gamme des Armateurs : les apéritifs arrangés à base de rhum de Marie-Galante et de fruits et épices transformés en Bretagne, le Saint-Malo Spritz, version locale de la liqueur amère à la mode, les cuvées d'assemblages de rhum des Antilles françaises et de La Réunion et les rhums élevés en fûts ayant contenu un autre spiritueux (whisky, bourbon, cognac, calvados...). La marque revendique plus de 160 revendeurs dans le Grand Ouest, dont 30 % de cavistes, autant d'épiceries fines et le reste de bars-restaurants.

Autre alcool, mais originaire de l'autre bout de la France et à vocation plus régionale, le Schrik a été lancé le 13 juillet dernier par cinq producteurs de kirsch AOC de Fougères, dont la Distillerie Devoille, une institution de cette petite ville de Franche-Comté connue pour ses cerises et située au cœur du parc naturel des Ballons

des Vosges. Anagramme de kirsch, Schrik est une eau-de-vie de cerise à la liqueur de sapin. Légèrement sucrée, peu alcoolisée et aromatique, elle est destinée à entrer dans la composition de cocktails. Bien décidée à coller aux tendances de consommation, la Distillerie Paul Devoille a également lancé au mois d'avril 2021 la boisson Birsapin. "Dans l'esprit Picon, cet amer de sapin se boit avec une bière blonde bien fraîche ou nature accompagné d'une tranche de citron ou d'un quartier d'orange", explique Céline de Miscault. La Distillerie Devoille n'a pas hésité à planter 1 500 sapins pour sécuriser ses approvisionnements en bourgeons. Première récolte dans six à sept ans...

le monde de L'ÉPICERIE FINE

Août 2021

LE DÉFI DES PRODUITS "SANS"

Sus aux additifs ! Développer des produits avec une liste d'ingrédients minimum et les plus naturels possibles, sans en altérer le goût, est devenu un passage obligé. Dans la confiserie, François Doucet Confiseur a mis au point une pistache enrobée de chocolat à la spiruline. "C'est notre grande nouveauté," lance Marie Goullioud, responsable marketing et communication. La pistache est un produit très fragile que peu de confiseurs travaillent.



Chez François Doucet, de la spiruline pour remplacer le colorant vert pistache.

le monde de **L'ÉPICERIE FINE**

Août 2021

CHOCOLAT LES "BORDS DE TASSE" AFFINENT LEURS SAVEURS

La percée confirmée des cafés de spécialité, la curiosité affirmée pour les bonnes associations gustatives et le besoin de toujours plus de qualité et de naturalité : les chocolats "bord de tasse" n'échappent pas à la tendance.



Depuis près de trente ans, les amateurs de café sont toujours plus nombreux à devenir des connaisseurs en quête de bons et grands cafés. Et quand ils sortent de chez eux, ils apprécient de voir leur espresso accompagné d'une petite gourmandise. Même si elles ne sont pas récentes, nombre d'études ont prouvé qu'un café accompagné entraînait, presque une fois sur deux, une seconde commande. Et un sourire. Un constat que fait Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier du Monde et propriétaire du restaurant Le Bistrot du Sommelier à Paris. "Il y a des clients qui sont en attente de ce petit plus au moment du café, confirme-t-il. Si jamais nous l'oublions, certains ne manquent pas de nous le réclamer. Il y en a même qui nous disent 'il est bon ce petit chocolat, on en reprendrait bien un !' mais qui ne souhaitent pas l'accompagner d'un autre café", s'amuse-t-il. Une tendance confirmée chez Valrhona où l'on constate que le marché des "accompagnements pour café" est devenu dynamique, porté par la volonté des acteurs CHR (restaurateurs, cafés, traiteurs, hôtels...) de monter en gamme, d'adopter un positionnement plus premium en enrichissant leur offre café avec des produits d'accompagnement qualitatifs. "Il y a la volonté d'apporter un meilleur service et d'enrichir l'expérience client. L'accompagnement du café est désormais un must attendu par le consommateur,

l'incitant à revenir dans l'établissement." C'est donc cette habitude de consommation qu'il est possible de reprendre à son compte en épicerie fine, soit dans le contexte d'une consommation sur place (petite restauration), soit en ventes additionnelles autour d'une sélection de cafés à emporter.

LE CHOCOLAT REVENDIQUE SES ORIGINES

Le marché de l'instant café est un marché sur lequel la concurrence est intense. Ce n'est pas pour rien que les grosses maisons de café comme Segafredo Zanetti proposent leurs propres napolitains (70 % de cacao) ; ce que font également les Cafés Richard qui ont développé une gamme de Carrés de Chocolat à 70 % de cacao en pure origine Ghana. François Pralus, l'artisan de Roanne qui a été un précurseur dans le développement des chocolats pure origine, va encore plus loin en proposant une collection de napolitains qui ne compte pas moins de dix crus de cacao différents pour agrémenter les bords de tasse ! Le développement des gammes autour des crus de cacao permet de varier le rituel de dégustation avec les habitués. C'est un moyen également de renforcer la culture culinaire en invitant vos clients à tester une fois chez eux, différents accords entre les crus de café et ceux de cacao.

En effet, la Manufacture Cluizel travaille depuis la fin des années 1990 en collaboration directe avec sept planteurs d'excellence répartis aux quatre coins du monde sur les terres ancestrales du cacao : Madagascar (Mangaro), Guatemala (La Laguna), Brésil (Riachuelo), Mexique (Mokaya), République Dominicaine (Los Anconès), Sao Tomé (Vila Gracinda) et Colombie (El Jardín). Ainsi, dans la gamme Plantation, chaque chocolat est le fruit d'une seule et même plantation, ce qui lui confère les saveurs caractéristiques de son terroir et de sa culture. Le chocolatier de l'Eure propose ses chocolats de plantation en carrés de 5 grammes, emballés individuellement.

Un choix fait par Frédéric Favier et son épouse Anne, propriétaires de la maison de torréfaction et coffee shop Le Café de Théophraste à Loudun dans la Vienne. "Nous proposons les napolitains de François Pralus avec nos cafés, essentiellement du chocolat noir pour favoriser la découverte. Nous faisons aussi tourner six ou sept chocolats origine de chez Cluizel. Les clients apprécient cette attention", explique Frédéric Favier.

PRODUCTION LOCALE, NATURALITÉ ET ÉCORESPONSABILITÉ

La diversité, c'est aussi l'axe qu'a choisi Monbana, l'un des spécialistes du bord de tasse, pour cette rentrée avec une Collection Praliné. Une box saisonnière qui fait suite à la Caramel qui a connu un vrai succès auprès des établissements. Ici, les saveurs de noisettes torréfiées et caramélisées sont déclinées sous la forme de Carré lait praliné, Pralinéa ou encore Pépité au praliné ainsi qu'une nouveauté, l'Amande pralinée. Des

recettes à la fois fondantes et croustillantes garanties pur beurre de cacao, sans huile de palme et sans arômes artificiels ! Ces déclinaisons gourmandes du chocolat par Monbana sont également proposées par les Cafés Richard avec des assortiments d'amandes ou de perles enrobées de chocolat ainsi qu'un mini ourson guimauve enrobé de chocolat au lait. Les gourmandises à base de chocolat sont aussi une spécialité de la maison François Doucet, historiquement présente sur le marché de l'accompagnement de café. L'entreprise d'Oraison en Provence, offre une large gamme avec des amandes enrobées mais aussi des billes de céréales ou des raisins macérés dans l'alcool par exemple.

Spécialiste du vrac, Doucet se trouve en bonne position en regard des nouvelles tendances de consommation des Français. "Aujourd'hui les consommateurs demandent une certaine transparence et une conscience environnementale", explique Ronan Autret, directeur général délégué du confiseur. "Les gens reviennent dans les établissements et réclament du changement. Des produits de qualité mais aussi de la naturalité et une politique écoresponsable, de la production jusqu'à l'emballage", poursuit-il. Doucet, labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV) depuis 2017, répond en effet à ces exigences. Notamment avec une nouvelle gamme bio d'amandes de Provence et de noisettes françaises enrobées de cacao d'origine, avec des sélections originales comme le Vietnam ou la Papouasie-Nouvelle-Guinée, le tout proposé en coffret dégustation, tradition du confiseur.

QUELQUES IDÉES D'ASSOCIATIONS

L'offre étant large, doit-on faire un choix parmi les différentes variétés ou tenter de jouer les accords ? À La boutique des Saveurs à Joigny (Yonne), les gérants ont opté pour cette dernière alternative. "Je choisis les accompagnements en fonction des cafés demandés par les clients. Nous proposons une gamme de vingt cafés différents, je ne propose pas le même chocolat pour tous", explique Emmanuel Poichot à la tête de l'établissement. Et de détailler ainsi ses accords : "Sur un café fruité, je choisirai un chocolat au lait avec des petites noisettes. Sur un café doux aux notes de noisettes assez prononcées, je vais aller sur un chocolat noir avec des petits craquants de cacao ; sur des cafés plus pointus comme le Honduras, plus acide, ce sera du chocolat noir autour de 70 %, le noir Ghana de chez Monbana par exemple. Avec un moka acidulé et doux, on va prendre un carré au lait avec des fruits rouges par exemple. Pour un chocolat noir orange, on va le proposer sur un café aux notes de cacao, d'amandes grillées. Pour ce qui est des lattes, je ne vais pas opter pour le chocolat, mais plutôt sur des petits gâteaux", conclut-il.

Comme pour le vin et les spécialités culinaires, jouer la carte du terroir est une solution pour le chocolat noir, à savoir associer des crus de chocolat et de café issus de la même zone géographique. De même, on associera des chocolats au lait (peu sucrés bien entendu) ou noirs aux notes délicates à des cafés aux saveurs douces, aux notes de fruits secs et aux touches miellées par exemple. Pour des cafés puissants aux notes plutôt terreuses, des cafés à haute teneur en cacao (à partir de 70 %) et offrant une certaine fraîcheur seront les bienvenus. En ce qui concerne les cafés fruités, acidulés, les chocolats noirs à teneur de cacao moyenne - autour de 60 % - ou avec des noisettes, des amandes, voire des fruits ainsi que des pralinés pas trop sucrés seront un bon choix. L'idéal étant bien sûr de tester les accords soi-même, d'en débattre avec le chocolatier qui ne manquera pas de partager son savoir et aussi avec les clients habitués.

Diversifier l'offre, réaliser des accords en fonction des cafés servis est sans doute un effort supplémentaire pour l'établissement mais il n'est pas inutile. Il y a quelques années, une étude réalisée pour Monbana rapportait que si 68 % des clients se déclaraient sensibles à l'accompagnement de leur café, 40 % des habitués ne le consommaient pas principalement car ils n'appréciaient plus de goûter toujours les mêmes produits.

C'est à chaque établissement d'adapter sa politique de bord de tasse à sa clientèle, voire de s'en passer, comme Joachim Morceau, barista et torréfacteur chez Substance Café à Paris. "Ici nous ne servons que des cafés spéciaux d'exception à des clients qui à 99 % viennent uniquement chercher un pur moment café", confie-t-il, rappelant qu'il ne propose rien qui se croque, et pas même d'ambiance sonore ! L'exception qui confirme la règle du bord de tasse ?

Christophe Hamieau

le monde de L'ÉPICERIE FINE

Août 2021



Ma Ti' Confiture Muroise. Les restes de fruits de rhum arrangé en confiture.

Moins sucrer est une autre attente des consommateurs. De nombreux fabricants d'épicerie sucrée ont pris le problème à bras-le-corps, à commencer par [François Doucet Confiseur](#) pour ses pâtes de fruits. La chocolaterie Monbana y répond aussi, notamment avec sa nouvelle poudre Joyau, à teneur élevée en cacao (60 %) et réduite en sucre, sans additifs ni arômes ajoutés et fabriquée en France. Pour les confituriers, les produits moins sucrés sont un défi. "Nous ne voulons pas faire des préparations

de fruits", déclare Estelle Sauvion-Durand, cofondatrice de la marque de confitures Muroise. La société envisage toutefois de développer avec ses fruits "un produit sans sucre en partenariat avec une autre entreprise..." Le projet pourrait être visible en octobre à Natexpo.



Pâte à tartiner Néogourmets

La biscuiterie bio Néogourmets créée en 2018 à Saint-Cyr-sur-Loire par David et Gaëlle Hermange et très rapidement soutenue par le chef Thierry Marx, qui en est devenu un associé actif (notamment pour l'élaboration des recettes), s'est créée sur le principe même du "sans sucre ajouté" ni édulcorant. Après les biscuits, elle vient de passer aux chocolats naturellement sucrés par les fruits. La matière première est un cacao commerce équitable sourcé en Belgique auprès d'un chocolatier qui travaille directement à partir de la fève (bean to bar) et non de couvertures prêtes à l'emploi comme le fait l'industrie agroalimentaire. Le chocolat Ouganda Noir 70 % banane de Néogourmets a obtenu une médaille d'argent et un prix spécial de l'innovation aux International Chocolate Awards.

65 % DES ÉPICIERS FINS CONSIDÈRENT QUE LA SITUATION GÉNÉRALE S'EST AMÉLIORÉE DEPUIS LE DÉBUT DE L'ANNÉE.¹

78 % DES FRANÇAIS SOUHAITENT AVOIR D'AVANTAGE DE COMMERCE ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ SPÉCIALISÉS PRÈS DE CHEZ EUX.²

Dynamic SENIORS

12 août 2021

<https://bit.ly/3lq645G>

GASTRONOMIE, NUTRITION

François Doucet Confiseur
présente sa toute gamme de fruits
secs enrobés de chocolats certifiés
Bio...



par GAELLE ALBAN
12/08/2021

François Doucet Confiseur présente sa première gamme de fruits secs enrobés de chocolats certifiés Bio. Ces douceurs artisanales sont respectueuses de l'environnement. Depuis sa création, le confiseur sélectionne ses amandes et noisettes parmi les meilleures variétés pour confectionner des confiseries de qualité. La Maison Doucet est aujourd'hui l'une des premières confiseries à proposer des gourmandises Bio et raisonnées.

Nouveautés François Doucet Confiseur



Amandes chocolat lait Bio

Amandes torréfiées enrobées de délicieux praliné puis d'une fine couche de chocolat lait et délicatement poudrées de sucre glace.

Prix public conseillé 13,60€ les 200g



Noisettes chocolat lait Bio

Noisettes grillées enrobées de délicieux praliné puis de chocolat lait et délicatement poudrées de sucre glace.

Prix public conseillé 13,60€ les 200g



Noisettes chocolat noir Bio

Noisettes grillées enrobées de délicieux praliné puis de chocolat noir et délicatement poudrées de cacao.

Prix public conseillé 13,60€ les 200g



A découvrir

La marque propose aussi des produits sans additif, sans conservateur, sans gluten, sans arôme artificiel ou sans colorant. Grâce à son savoir-faire d'exception entretenu dans le secret de ses ateliers, la confiserie transforme les instants de dégustation intenses en pur plaisir tout en préservant notre santé.

François Doucet Confiseur : plus de 50 ans de tradition et de savoir-faire

En 1969 l'entreprise ouvre ses portes à Oraison, un petit village de Haute-Provence. Aujourd'hui, l'entreprise familiale élabore sur place toutes les confiseries, de l'idée à la réalisation du produit. La dynamique PME cultive de nombreuses valeurs au sein de l'entreprise, telles que l'innovation, la créativité, l'éthique ainsi qu'un savoir-faire d'excellence. Ce qui lui a valu d'être certifiée en 2017 par le label EPV*. François Doucet Confiseur cherche à réunir toute la diversité du verger provençal. La marque aime partager ses douceurs : la finesse d'une amande de Provence tout comme le fondant des pâtes de fruits aux saveurs naturelles et gourmandes conférées par leur haute teneur en fruits.

*entreprise du patrimoine vivant

Point de vente : [François Doucet Confiseur](#)



15 août 2021

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

François Doucet : lauréat de l'appel à projet Terre d'Industrie

12h35 - 15 août 2021 0 commentaires



Depuis plus d'un demi-siècle l'usine **François Doucet confiseur** met la douceur gastronomique à l'honneur, elle a été à maintes reprises saluées par des prix et des distinctions nationales et internationales. Dans le prolongement de la philosophie d'entreprise initiée par les fondateurs Maggy et François Doucet, la nouvelle direction a mis en place un ambitieux plan d'investissement qui n'a pas manqué d'attirer l'attention. Dans le cadre du déploiement du plan «?France Relance?» de l'Etat, des lauréats ont été sélectionnés au titre du fonds de soutien à l'investissement industriel dans les territoires. Ce fonds vise à permettre aux entreprises industrielles de rebondir après la crise et permettre d'accélérer la réalisation d'investissements industriels importants dans la région, en cohérence avec le programme national «?Territoires d'industrie?» initié par l'Etat. **François Doucet Confiseur** devient ainsi le 12ème lauréat de l'appel à projet «?Territoire d'industrie?» et sera accompagné à une hauteur de 800 000 euros.

Des investissements d'envergure

Marie-Edith Derupty-Doucet, présidente, et le directeur général délégué Ronan Autret ont détaillé les grandes lignes. D'abord, l'atelier historique des pâtes de fruits sera totalement requalifié, déménagé et flambant neuf car il est saturé. Une nouvelle machine sera acquise pour mouler les pâtes de fruits. L'extension de l'outil industriel passera par un bâtiment supplémentaire, la réorganisation des ateliers et bureaux dans le but de doubler les capacités de production. La présidente de souligner *«?avec nos cinquante ans d'existence, nous conservons notre politique d'acheter nos produits le plus localement possible. Les poires et abricots dans les Alpes de Haute-Provence et les Hautes-Alpes, les abricots dans la Drome, les figues dans le Var. A terme, les cerises et fraises viendront du Vaucluse. Il était urgent de monter un schéma directeur de fabrication sur 10 ans, la mise en service de la première tranche est prévue en janvier 2023?»*. Après les marques Confiserie de Marion dont les produits sont destinés aux moyennes et grandes surfaces, François Doucet confiseur, la plus connue qui produit entre 5 et 10 nouvelles recettes par an, qui travaille sur le thème de la naturalité avec des produits bio et moins de colorants, *« une personne travaille à plein-temps sur les questions de recherche et de développement »*. La nouvelle marque Ateliers Doucet ouvrira ses productions vers les magasins spécialisés, bio, jardineries. *«?Les premiers coups de pioche interviendront en fin d'année?»*.

Une entreprise à visage humain

Non seulement depuis 1969, la confiserie valorise l'héritage des recettes et du savoir-faire confiseur ancestraux, mais elle agit dans une démarche sociétale vertueuse de l'environnement. *« Nous allons poursuivre notre travail sur nos consommations d'énergie, le recyclage de nos cartons et nos activités sociales. Cette année, via un partenariat, la société Domitys (résidences pour seniors) va proposer des produits François Doucet Confiseur, les bénéfices de ces ventes seront intégralement reversés à l'AFM-Téléthon »*. Marie Edith Doucet Derupty de conclure, *«?nous sommes également partenaires de la Banque alimentaire, et souhaitons fidéliser notre personnel. Nous étudierons toutes les candidatures. Enfin, nous tenons à remercier nos élus locaux et parlementaires qui ont appuyé et fait aboutir notre projet?»*.

Jean BANNER



16 août 2021

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

Alpes de Haute-Provence : ambitions et innovations chez François Doucet Confiseur



SOCIÉTÉ / L'entreprise lauréate du plan « Territoire d'Industrie » bénéficie d'une aide pour ses projets d'investissements

- Alpes de Haute-Provence -

La célèbre entreprise de confiserie d'Oraison, maîtresse dans l'art de concevoir douceur chocolatée, pâtes de fruits et autres sucreries, ne cesse d'investir et d'avancer. Déjà maintes fois récompensée et célébrée au cours de son demi-siècle d'existence, elle ne compte pas s'arrêter en si bon chemin. La nouvelle direction, menée par Marie-Edith Derupty-Doucet, présidente et, Ronan Autret, directeur général, a ainsi mis en place un ambitieux projet d'investissement en cette année 2021. Un projet qui a su retenir l'attention puisque l'entreprise a été retenue parmi 12 autres entreprises dans le cadre du programme « Territoire d'Industrie ». Celui-ci, inscrit dans le plan plus général « France Relance », vise à permettre aux entreprises de rebondir après la crise et de mettre en place plus rapidement leurs projets de développement.

Une aide de 800.000 euros de l'État

Cette aide bienvenue, chiffrée à hauteur de 800 000 euros, s'inscrit donc dans le programme d'innovation de l'entreprise qui s'élève au total à 4,5 millions d'euros. « Notre outil industriel date déjà des années 80, surtout le bâtiment historique, et nous sommes en saturation, on a plus assez de place pour produire, pour livrer nos clients... En plus, nous avons un problème d'organisation puisque le site industriel est séparé en deux par la route », explique Marie-Edith Derupty-Doucet. « Notre idée est donc de construire une autre usine, en continuité de l'usine de production de chocolat qui nous permettrait de regrouper la production chocolat et pâtes de fruits d'un seul côté du site ». L'autre bâtiment serait alors récupéré pour pouvoir agrandir le magasin, les expéditions. Un projet de réorganisation principalement permettant à l'entreprise de mieux envisager l'avenir et les évolutions.



[Télécharger le podcast](#)

Les nouveautés vont ainsi se poursuivre chez François Doucet qui propose déjà une dizaine de recettes innovantes chaque année. Avec cet espace supplémentaire, la présidente aimerait pouvoir être indépendante au niveau de la pasteurisation des pulpes de fruits plutôt que de sous-traiter cette étape de la production.



[Télécharger le podcast](#)

À côté, les 10 hectares de champs d'amandiers grandissent sur les terres d'Oraison et François Doucet Confiseur continuera plus que jamais à valoriser les produits locaux issus de ce territoire en travaillant un circuit court et vertueux pour le territoire comme pour l'environnement.

M.Mathieu



16 août 2021

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

Durée : 00:00:21

L'entreprise François Doucet, à Oraison, vient de remporter l'appel à projets "Territoires d'industrie".



16 août 2021

<https://bit.ly/2YxBTAx>

Durée : 00:03:24

L'entreprise François Doucet, à Oraison, vient de remporter l'appel à projets "Territoires d'industrie". Itw de Marie-Edith Derupty-Doucet, présidente de l'entreprise François Doucet.



16 août 2021

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

Le Grand Réveil Alpes 1 du Lundi 16 Août 2021



par Cyrielle Cava Michard et Jean-Philippe Game

- Alpes du Sud -

Le port du masque étendu dans les Alpes de Haute-Provence. Décision prise alors que le taux d'incidence est passé de 13 à la mi-juillet à 315 à la mi-août. Désormais, le masque est obligatoire dans tous les établissements recevant du public et soumis au passe sanitaire.

Un été qui se poursuit, toujours perturbé par la crise du coronavirus. A Sisteron et Saint-André-les-Alpes, on a bien du mal à s'organiser face aux contraintes imposées. Du coup, la journée napoléonienne et la foire agricole sont annulées.

C'est une seconde vie pour l'entreprise François Doucet. Entreprise d'Oraison qui régale les papilles de chocolat et confiseries, et qui vient de remporter l'appel à projets « Territoires d'industrie ». et c'est un budget de 800.000 euros qui permettra de résoudre le problème de saturation.

Cette exposition au goût 2.0 à Serre-Ponçon. Voilà 60 ans que les Alpes du Sud ont le lac de Serre Ponçon, un chantier colossal qui revient en images avec une exposition à la Maison de l'eau à Rousset. Une exposition interactive grâce à un jeu de QR Code.

Karim Guerfi, le retour gagnant du retraité. Il avait annoncé quitter les rings en mars dernier mais le boxeur manosquin a fait son retour dans la catégorie poids plume vendredi. Une première pour le Bas-Alpin qui décroche sa ceinture de champion européen.



[Télécharger le podcast](#)

Septembre 2021

Leader Réunion

Le magazine du commerce et de la grande distribution

Septembre 2021

LES ATELIERS
Doucet
•1969•

LANCEMENT

François Doucet Confiseur s'ouvre aux réseaux spécialisés avec Les Ateliers Doucet



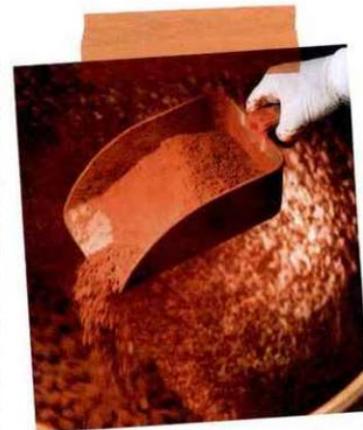
Maison de référence en matière de confiseries en chocolat et leader du marché français de la pâte de fruit, François Doucet Confiseur donne naissance à une nouvelle marque : Les Ateliers Doucet.

Distribuée dans les circuits de vente spécialisés, cette marque toute neuve et tout en naturalité portera la signature Doucet dans les magasins bio, jardineries et enseignes de décoration. C'est un nom synonyme de savoir-faire et d'héritage provençal que l'équipe de François Doucet Confiseur souhaite perpétuer à travers cette nouvelle aventure. Les Ateliers Doucet sont issus des deux savoir-faire qui ont fait le succès de François Doucet Confiseur et l'ont érigé au rang de Maison de référence en matière de confiserie : la pâte de fruits et le chocolat. Situés à Oraison dans les Alpes de Haute-Provence, les deux ateliers se font face. A gauche, une imposante bâtisse couleur cacao où des mains expertes fondent le chocolat pour enrober d'autres ingrédients naturels sélectionnés et en tirer de savoureuses recettes. A droite, c'est la fabrique de pâtes de fruits où une senteur différente embaume chaque pièce, abricot, poire, orange, framboise... Des machines à la pointe de la technologie y cuisent le fruit, le moulent ou encore le sucrent, sous l'œil expérimenté des femmes et des hommes qui les manipulent. Ces ateliers incarnent le mariage réussi entre modernité et tradition, en alliant la précision et la performance des machines avec le geste humain, artisanal, transmis de génération en génération au sein de la confiserie et garant de l'excellence sans faille de chaque produit ainsi façonné. Au cœur de ce double savoir-faire : la mise en valeur de saveurs sans artifice et la recherche de l'équilibre parfait entre sucré et intense, gourmand et sain, coloré et naturel.



► Une identité moderne

Recettes écrites à la main sur les coffrets et signées de la plume de François Doucet, design intimiste et élégant : Les Ateliers Doucet font le pari de la modernité à travers leur univers graphique, mais pas seulement. La marque proposera une sélection de 26 produits aussi variés qu'originaux, issus d'une R&D performante et d'une volonté de bousculer les codes sans cesse renouvelée. Avec des fruits secs enrobés de chocolat, pralinés ou encore des pâtes de fruits aux parfums complexes et naturels, Les Ateliers Doucet réexplorent les chemins gustatifs ouverts par François Doucet Confiseur en les adaptant aux circuits de vente spécialisés. L'objectif ? Rendre le savoir-faire de la Maison accessibles à tous via un vaste réseau de distribution. A noter que le bio est également à l'honneur dans le catalogue, avec pas moins de sept références issues de l'agriculture biologique (pâtes de fruits et chocolats).



CIRCUITS **BIO**

LE SPÉCIALISTE DES MAGASINS BIO

Septembre 2021

NOUVEAUX PRODUITS



DOUCET CONFISEUR OUVRE SON ATELIER AU BIO

François Doucet Confiseur, leader du marché français de la pâte de fruit situé à Oraison (04), donne naissance à une nouvelle marque dédiée aux magasins du réseau spécialisé et aux jardinerie. Baptisée Les Ateliers Doucet, elle comprend sept références sont certifiées bio. Au menu : des fruits secs enrobés de chocolat, des pralinés ou encore des pâtes de fruits.

PVC indicatif : 11,50 € la boîte de 190 g
(Amandes chocolat noir)

Femme Actuelle
Senior

Septembre 2021

LA LISTE DE MES ENVIES



OISEAU DE PARADIS
Housse de coussin en coton et broderie artisanale, 40 x 40 cm, Madura, 49 €.

LA PALME DE L'ÉLÉGANCE
Jupe en coton, Monoprix, 40 €.

FEU VERT
Sonnette de vélo en aluminium, Electra, 13 €.



SA PLACE AU SOLEIL
Assiette en grès, Ø27 cm, 2 €, et housse de coussin en polyester recyclé, 50x50 cm, 5 €, Ikea.

Cap sur les tropiques

On s'offre un petit coin de paradis plein de couleurs, de fraîcheur et d'imprimés ensoleillés. Ça sent bon l'été!

LUCIE KRAMER

CARTE POSTALE
Timbres collection
Phénomènes réalisée
avec National
Geographic, La Poste,
1,05 € l'un.

C'EST TOUT NATUREL
Ceinture en
raphia, La
Redoute, 20 €.

ARTISANAL
Pouf en fibre
naturelle,
Ø 37 x H 45 cm,
Drawer, 225 €.

GOURMANDISES
Pâtes de fruits
Cocktail, François
Doucet Confiseur,
15 € les 200 g.

RAFRÂCHISSANTE
Bouteille isotherme
en inox et plastique,
50 cl, Gifi, 10 €.

FEUILLE DE STYLE
Vide-poches en
céramique, 24 x 11 x 2 cm,
Jardiland, 6 €.

BOUQUET DE SENTEURS
Eau de toilette
Fleur de la Passion,
Fragonard,
19 € les 50 ml.

NATURELLES
Tongs 100 %
vegan et recyclables,
Ipanema, 30 €.

RESTER DE GLACE!
6 bâtonnets aux
fruits sans sucres ajoutés,
Picard, 2 € les 270 g.

EN DIRECT DE LA JUNGLE
Coque pour
smartphone en PVC,
Claire's, 9,30 €.

POCHETTE-SURPRISE
Trousse en coton
Toucan, 21 x 12 cm,
Draeger Paris, 9 €.

© A. LANTA - J. P. LEBEE - L. DESMOUTSEAUX - PACIFIC PLUS - DR. WWW.FREEPR.COM/VEC TORS-BACKGROUND
VECTOR CREATED BY COOVECTOR. LES PRIX SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF.

Maison & Jardin actuels

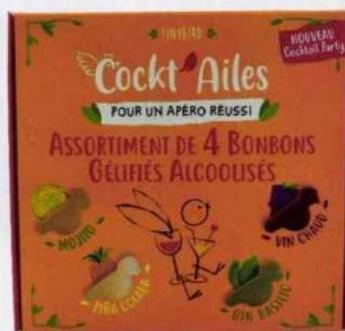
Eté 2021

Nouveautés Gastronomiques

Printemps / Eté



OX & ROSES*
La bouteille qui célèbre l'année du Buffle. La liqueur Ox & Roses* a une coloration qui provient exclusivement de la couleur naturelle des infusions de pêches et du Cognac. Mélange de parfum très floral de rose et très fruité de pêche cédant la place à la puissance du Cognac en fin de bouche. 19,95 € la bouteille de 50 cl 25 % vol.
www.massenez.com



COCKT'AILES
Une alternative saine et gourmande aux bonbons de notre enfance : bonbons 100% naturels à base de fruits. Le coffret Cockt'Ailes regroupe les différents parfums disponibles 19,90 € les 200g. Retrouvez ce produit dans votre épicerie fine ou sur tinybird.fr

BONS BECS
Bonbons 100% naturels aux fruits. TinyBird propose une alternative saine et gourmande aux confiseries classiques : des bonbons sans gélatine animale, arôme, colorant ou encore conservateur ! Existe différents parfums. 2,90 € les 40g. Ces produits sont disponibles sur tinybird.fr ou dans votre épicerie fine.



CHOCOLATS ORIGIN'
À l'amande, noisettes et lait. Des notes de bois fumé caractéristiques du cacao de Papouasie ajoutent de la profondeur à ce savoureux chocolat au lait. 14,10 € le sachet de 200g. Retrouvez ce produit sur www.francois-doucet.com ou chez votre chocolatier/pâtissier.



CAVIAR D'AUBERGINES
Agrémentées de tomates et d'aromates, le caviar d'aubergines libère toutes les saveurs des légumes mûris au soleil méditerranéen. 3,99 € le pot de 90g, 5,99 € le pot de 190g. Disponible en grande surface ou sur www.lartdessaveurs.fr





françois
DOUCET
CONFISEUR EN PROVENCE

SPIRULINE FRAÎCHE
La spiruline fraîche est un tartinable au goût discret et à la texture fondante. Elle s'adapte aussi parfaitement dans votre alimentation quotidienne dans des plats sucrés, salés, boissons.
14,50 € le pot de 50 g
Produit disponible sur www.algorapolis.fr ou à la ferme : 157 bis rue des Poissonniers, 75018 Paris
Livraison à vélo dans un rayon de 20km.



BREWSTICKS
De délicieux sticks apéritifs bruts et locaux
Existe différents parfums
2,50 € l'unité
Retrouvez ces produits dans des caves/
bars à bières, commerces indépendants et coopératifs et distribution spécialisée bio.



APPENZELLER® À LA CRÈME
L'Appenzeller® a un goût incomparable car pendant son affinage, chaque meule de fromage est brossée avec de la saumure aux herbes de montagne et aux épices. Ce traitement, associé à un supplément de crème, donne à l'Appenzeller® son goût caractéristique crémeux, onctueux et corsé.
Entre 24,95 € et 26,95 € le kilo
Retrouvez ce produit chez votre fromager ou en grande surface.



OFYR PIZZA OVEN
Le four à pizza qui se prête parfaitement à la réalisation de pizzas authentiques au goût inimitable de feu de bois. Au sein de la plaque en fonte, la chaleur peut circuler et passer dans la cloche permettant de cuire rapidement vos plats.
À partir de 389 €
www.ofyr.fr

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.

La Provence

23 septembre 2021

<https://bit.ly/308aqse>

Six entrepreneurs positifs pour la CPME 04

Par Emmanuelle Fabre



Au centre des congrès de Greoux, la CPME 04 remettait ses prix des entrepreneurs positifs ce jeudi soir.



Au centre des congrès de Greoux, la CPME 04 remettait ses prix des entrepreneurs positifs ce jeudi soir. Gilles Christian de Macaron de Provence est distingué pour sa créativité, Bruno Bessueille de Club Shop pour son courage, Ronan Autret de François Doucet confiseur pour l'éco-responsabilité de la société, Emilie Indract de Natilia pour la persévérance, Mounir Tabbizza des laboratoires BEA pour la solidarité et enfin la bienveillance de Laurent Saroli de Sud-Est Medical est soulignée. Ils sont en lice pour la finale régionale le 21 octobre à Avignon.

La Provence

25 septembre 2021

TRANSITION ÉCOLOGIQUE

En Provence, l'Ademe a soutenu 161 projets



Isover qui produit de la laine de verre est soutenu / PHOTO V.SUAU

161 projets soutenus et plus de 20 millions d'euros engagés à ce jour. Tel est le bilan que vient de dresser l'Agence de la transition écologique (l'Ademe) pour la région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Des aides obtenues dans le cadre du plan de relance, qui confortent l'engagement ferme de 79 millions d'euros de la part des entreprises. Plus de 80 % des projets retenus sont majoritairement portés par des TPE et des PME, les 20 % restants l'étant par des collectivités et des associations. Une simple étape pour l'Ademe qui poursuit son action dans le cadre du plan de relance tout au long de cette année et agira de même en 2022. L'agence précise que ses dispositifs classiques demeurent actifs en parallèle.

De quels types sont les projets soutenus? Une première catégorie cible des projets généraux qui utilisent le guichet Tremplin. 110 en ont bénéficié, ainsi le confiseur François Doucet à Oraison. Technic aviation à Manosque ou AZ électroménager, sont d'autres illustrations. À Marseille, Lif (Lab) a développé une nouvelle marque de produits ingénieurs qui facilite l'utilisation du vélo. Uzaje qui s'apprête à inaugurer à Avignon une unité de nettoyage de contenants réutilisables est un autre bénéficiaire. Enfin, dans l'industrie cette fois, Isover à Orange a été soutenu dans sa démarche de production de produits isolants bas carbone. La filiale de Saint Gobain anticipe une hausse de la demande.

Jean-Luc CROZEL

25 septembre 2021

Six entrepreneurs positifs primés

Les syndicats patronaux ont distingué six candidats qui participeront à la finale régionale le 21 octobre

Solidarité, créativité, bienveillance, courage, persévérance et écoresponsabilité sont les valeurs entrepreneuriales que la Confédération des petites et moyennes entreprises (CPME) de Provence-Alpes-Côte d'Azur a tenu à valoriser pour la deuxième année. Jeudi soir, l'Union des entreprises (UDE04) organisait la première finale départementale de ces entrepreneurs positifs, au centre des congrès de Gréoux-les-Bains.

L'UDE 04, en tant qu'union patronale, fédère sur le territoire des Alpes-de-Haute-Provence deux syndicats patronaux : le Mouvement des entreprises de France (Medef) et la CPME.

"Nous récompensons les chefs d'entreprise non pas par leurs résultats mais par leurs valeurs", Sylvie Galéa, présidente de la CPME des Hautes-Alpes, représentant Alain Gargani, président régional, a tenu à rappe-

14

Le nombre de candidats qui ont participé au concours

ler l'objectif de ces trophées. Le contexte électoral des chambres consulaires était évidemment également évoqué : "C'est lors de ces élections que



Didier Long à la tête de l'UDE 04, Béatrice Moreau de la CPME 04 et Sylvie Galéa, présidente de la CPME 05, ont récompensé six entrepreneurs positifs.

PHOTO E.F.

l'on peut porter la voix des très petites entreprises, des petites et moyennes entreprises, ainsi que des artisans". Alain Coudair, coiffeur à Digne, portera la liste

de 35 noms sous la bannière "Fiers d'être artisans". Daniel Margot sera le chef de file des 30 noms en lice pour conserver la présidence de la Chambre de

commerce et d'industrie sous le nom "L'énergie d'entreprendre durablement".

"Être entrepreneur, c'est aussi être engagé ! Cette année 2021

est marquée justement par l'engagement", soulignait Didier Long en évoquant également la désignation des nouveaux mandataires prêts à porter la voix de

LE PALMARÈS

Creativité

Gilles Christmann de Macaron de Provence (macarons personnalisés)

Courage

Bruno Bessuelle de Club Shop (équipement sportif)

Eco-responsabilité

Ronan Autret de François Doucet confiseur (confiseries et chocolats artisanaux)

Persévérance

Emilie Indract de Natilla (maison ossature bois)

Solidarité

Mounir Tabbizza des laboratoires BEA (création savons, parfums, cosmétiques)

Bienveillance

Laurent Saroli de Sud-Est Médical (vente, location de matériel chirurgical)

l'entreprise dans les caisses Sécurité sociale, Caf, Urssaf, CPAM, Prud'hommes...

Il revenait à Béatrice Moreau, présidente de la CPME 04 et à Didier Long, président de l'UDE 04, de décerner les quatorze entreprises ayant postulé à ces trophées et à présenter les six entrepreneurs positifs en lice pour la finale régionale à Avignon.

Emmanuelle FARRE
efar@laprovence.com

Octobre 2021

Cuisine Actuelle

HORS-SERIE

Octobre 2021

Notre carnet d'adresses

Alziari : alziari.com.fr **Aperochers** : aperochers.com **Aveva** : aveva-design.se **À vos conserves** : avosconserves.com **Aux goûts du jour** : association-alimentation.fr **Baumalu** : baumalu-boutique.com **Basa** : 74 rue d'Espagne, Bayonne **Batella** : 5, rue d'Irun, Hendaye **Bloomingville** : bloomingville.com **Bordallo Pinheiro** : bordallopinheiro.com **But** : but.fr **Café basque** : 5, place Bellevue, Biarritz. cafe-basque.fr **Casa** : casashops.com **Charcuterie Aubard/Musée du Jambon** : 18 rue Poissonnerie, Bayonne. charcuterie-aubard.fr **Charlotte Nicolin** : charlottenicolin.com **Chefs de Gare** : chefsdegare.sncf **Colipays** : Colipays.com **De Buyer** : debuyer.com/fr/magasins **Egiategia** : Zone portuaire de Socoa. 5 bis, chemin des Blocs, Ciboure. egiategia.fr **Époq** : 11, rue du Helder, Biarritz. restaurant-epoq.com **Fleux** : fleux.com **François Doucet** : francois-doucet.com **Gers Equipement** : 05 62 66 89 78 **Goûts de Rennes** : tourisme-rennes.com **Granhota** : granhota.com **Hôtel Café de Paris** : 5, place Bellevue, Biarritz. hotel-cafedeparis-biarritz.com **Hôtel des Basses-Pyrénées** : 1, place des Victoires, Bayonne. hotel-bassespyrenees-bayonne.com **Hôtel Ohartzia** : 28, rue Garat, Saint-Jean-de-Luz. hotel-ohartzia.com **La Bière des Docks** : 44, rue Luis-Mariano, Biarritz. **Lagrange** : lagrange.fr **L'Auberge basque** : 745, Vieille Route de Saint-Pée, Saint-Pée-sur-Nivelle. aubergebasque.com **La Tasse à moustaches** : 11, rue Orbe, Bayonne. chocolats-puyodebat.com **Le Jacquard Français** : le-jacquard-francais.fr **Lekué** : lekue.com **Les 3 chouettes** : les3chouettes.fr **Livingo** : livingo.fr **Le Panier d'Eglantine** : lepanierdeglantine.com **Maison Adam** : 4-6 place Louis-XIV, Saint-Jean-de-Luz. maisonadam.fr **Maison Arostéguy** : 5, av. Victor-Hugo, Biarritz. arosteguy.com **Ma Spatule** : maspatule.com **Marie Morin** : marie-morin.fr **Michel & Augustin** : micheletaugustin.com **Mathon** : mathon.fr **Monoprix** : monoprix.fr **Monsieur Txokola** : 11, rue Jacques-Laffitte, Bayonne. www.monsieurtxokola.fr **Olatua** : jardins de l'Atalaye Biarritz. olatua-biarritz.com **Pierre Ibaïalde** : 41 rue des Cordeliers, Bayonne. pierre-ibaialde.com **Riviera & Bar** : riviera-et-bar.fr **Tom Press** : tompress.com **Vidal-Fleury** : vidal-fleury.com **Vite mon marché** : vite-mon-marche.fr **Zara Home** : zara.com

3 provence alpes

5 octobre 2021



« Economie – Un plan de relance pour une confiserie » Reportage de 01:50 minutes









17 octobre 2021

L'amande corse mise sur le haut de gamme face au géant américain

A Ghisonaccia, en Haute-Corse, les amandes tout juste récoltées s'apprêtent à partir à la casserie avant d'être transformées en confiseries. La Corse n'est qu'un Petit Poucet face au États-Unis, mais mise avec succès sur le haut de gamme.

La France consomme 43.000 tonnes d'amandes par an, mais n'en produit que 1.200 tonnes, principalement en Corse et en Provence-Alpes-Côte d'Azur. Une goutte d'eau face aux 1,3 million de tonnes d'amandes en coques des États-Unis qui assurent 79% de la production mondiale, selon l'International Nuts and Dried Fruit Council (INC).

"La culture de l'amande reste marginale en Corse et heureusement", tranche pourtant Jean-Luc Mozziconacci, président de Corsic'Amandes qui regroupe 99% des producteurs insulaires. En 2019, 240 tonnes d'amandes sont sortis des 290 hectares de vergers corses.

Ce producteur de la plaine orientale est également président de Sud Amandes, une coopérative installée à Garons (Gard) qui écoule les récoltes dans "un marché de niche, haut de gamme, composé de confiseurs et de chocolatiers", explique-t-il à l'AFP tout en supervisant la récolte de ce petit fruit oléagineux.

Mohammed, 41 ans, l'un des deux employés de M. Mozziconacci, pilote un tracteur équipé d'un bras et d'une pince qui saisit le tronc. Une corolle de bâches se déploie alors tout autour de l'arbre pour récolter les amandes qui tombent lorsque le tronc est secoué par le bras mécanique.

Dans une écaleuse les coques sont séparées de leur gove, une enveloppe veloutée au toucher. Puis les amandes sont envoyées en sac vers la casserie de Garons.

Là-bas, tout sera valorisé: les amandes seront réparties en fonction de leur qualité et de leur variété pour devenir dragées, amandes enrobées, grillées, salées ou sucrées, poudre ou pâte.

En Corse, quatre variétés sont cultivées: la "ferragnès", au goût fin et sucré, la "ferraduel" au goût subtil appréciée des amateurs, la "lauranne" et la "mandaline", plus petites et appréciées des confiseurs pour les pralines.

Les coques, elles, serviront pour le chauffage.

Si, à première vue, il pourrait sembler judicieux de produire beaucoup plus d'amandes en France vu l'écart entre consommation et production, M. Mozziconacci, fort "de 30 ans d'expérience", met en garde: "il y a très très peu de gens prêts à payer une amande française à 13 ou 14 euros le kilo, quand le cours mondial est à sept euros".

"Notre prix est fondé pour que les producteurs vivent. Quand on vend à 13 ou 14 euros, 7,20 à 7,50 euros reviennent au producteur. Avec de l'amande à sept euros, ils vont travailler pour deux euros le kilo et ça ne sera pas viable", explique M. Mozziconacci, craignant qu'une augmentation excessive des volumes fasse chuter les prix.

Un constat confirmé par Ronan Autret, directeur général de François Doucet confiseur, installé à Oraison (Alpes-de-Haute-Provence) depuis 1969. Utiliser ces amandes tricolores "très rondes, charnues, bien calibrées" est un "choix de société", selon lui. "On souhaite faire vivre nos agriculteurs, la filière locale, mais ça suppose, comme c'est beaucoup plus cher, que le consommateur accepte de payer".

Si "l'amande de Californie est très amère et très plate", "la plupart des confiseurs français achètent de l'amande en Espagne --deuxième producteur mondial-- ou en Italie avec des goûts et des formes vraiment semblables aux françaises et moins chères", souligne ce confiseur qui estime que "le +made in France+ peut être payé 20 ou 30% de plus" mais difficilement davantage.

Nicolas Genot, à la tête de la Maison des soeurs macarons à Nancy (Meurthe-et-Moselle) fondée en 1793, n'utilise, lui aussi, "que de l'amande française pour la qualité gustative et la modération des traitements".

Afin de sécuriser une partie de leurs approvisionnements, ces deux confiseurs ont choisi de s'associer avec des agriculteurs pour planter leurs propres amandiers sur quelques hectares.

Pour l'Office du Développement Agricole et Rural de la Corse (Odarc), l'amande corse est "bien valorisée parce qu'elle est très qualitative", indique à l'AFP Marie-Pierre Bianchini, la directrice. Mais "imaginer doubler ou tripler la production me paraît difficile".





relaxnews

17 octobre 2021



(AFP) - A Ghisonaccia, en Haute-Corse, les amandes tout juste récoltées s'appêtent à partir à la casserole avant d'être transformées en confiseries. La Corse n'est qu'un Petit Poucet face aux Etats-Unis, mais mise avec succès sur le haut de gamme.

La France consomme 43.000 tonnes d'amandes par an, mais n'en produit que 1.200 tonnes, principalement en Corse et en Provence-Alpes-Côte d'Azur. Une goutte d'eau face aux 1,3 million de tonnes d'amandes en coques des Etats-Unis qui assurent 79% de la production mondiale, selon l'International Nuts and Dried Fruit Council (INC).

"La culture de l'amande reste marginale en Corse et heureusement", tranche pourtant Jean-Luc Mozziconacci, président de Corsic'Amandes qui regroupe 99% des producteurs insulaires. En 2019, 240 tonnes d'amandes sont sorties des 290 hectares de vergers corses.

Ce producteur de la plaine orientale est également président de Sud Amandes, une coopérative installée à Garons (Gard) qui écoule les récoltes dans "un marché de niche, haut de gamme, composé de confiseurs et de chocolatiers", explique-t-il à l'AFP tout en supervisant la récolte de ce petit fruit oléagineux.

Mohammed, 41 ans, l'un des deux employés de M. Mozziconacci, pilote un tracteur équipé d'un bras et d'une pince qui saisit le tronc. Une corolle de bâches se déploie alors tout autour de l'arbre pour récolter les amandes qui tombent lorsque le tronc est secoué par le bras mécanique.

- "Choix de société" -

Dans une écaleuse les coques sont séparées de leur gove, une enveloppe veloutée au toucher. Puis les amandes sont envoyées en sac vers la casserole de Garons.

Là-bas, tout sera valorisé: les amandes seront réparties en fonction de leur qualité et de leur variété pour devenir dragées, amandes enrobées, grillées, salées ou sucrées, poudre ou pâte.

En Corse, quatre variétés sont cultivées: la "ferragnès", au goût fin et sucré, la "ferraduel" au goût subtil appréciée des amateurs, la "lauranne" et la "mandaline", plus petites et appréciées des confiseurs pour les pralines.

Les coques, elles, serviront pour le chauffage.

Si, à première vue, il pourrait sembler judicieux de produire beaucoup plus d'amandes en France vu l'écart entre consommation et production, M. Mozziconacci, fort "de 30 ans d'expérience", met en garde: "il y a très très peu de gens prêts à payer une amande française à 13 ou 14 euros le kilo, quand le cours mondial est à sept euros".

"Notre prix est fondé pour que les producteurs vivent. Quand on vend à 13 ou 14 euros, 7,20 à 7,50 euros reviennent au producteur. Avec de l'amande à sept euros, ils vont travailler pour deux euros le kilo et ça ne sera pas viable", explique M. Mozziconacci, craignant qu'une augmentation excessive des volumes fasse chuter les prix.

Un constat confirmé par Ronan Autret, directeur général de François Doucet confiseur, installé à Oraison (Alpes-de-Haute-Provence) depuis 1969. Utiliser ces amandes tricolores "très rondes, charnues, bien calibrées" est un "choix de société", selon lui. "On souhaite faire vivre nos agriculteurs, la filière locale, mais ça suppose, comme c'est beaucoup plus cher, que le consommateur accepte de payer".

Si "l'amande de Californie est très amère et très plate", "la plupart des confiseurs français achètent de l'amande en Espagne --deuxième producteur mondial-- ou en Italie avec des goûts et des formes vraiment semblables aux françaises et moins chères", souligne ce confiseur qui estime que "le +made in France+ peut être payé 20 ou 30% de plus" mais difficilement davantage.

Nicolas Genot, à la tête de la Maison des soeurs macarons à Nancy (Meurthe-et-Moselle) fondée en 1793, n'utilise, lui aussi, "que de l'amande française pour la qualité gustative et la modération des traitements".

Afin de sécuriser une partie de leurs approvisionnements, ces deux confiseurs ont choisi de s'associer avec des agriculteurs pour planter leurs propres amandiers sur quelques hectares.

Pour l'Office du Développement Agricole et Rural de la Corse (Odarc), l'amande corse est "bien valorisée parce qu'elle est très qualitative", indique à l'AFP Marie-Pierre Bianchini, la directrice. Mais "imaginer doubler ou tripler la production me paraît difficile".

La Provence

18 octobre 2021

L'amande corse mise sur le haut de gamme

Petit poucet de la filière, la Corse tente de faire face au géant américain

AGhisonaccia, en Haute-Corse, les amandes tout juste récoltées s'apprentent à partir à la casserie avant d'être transformées en confiseries. La Corse n'est qu'un Petit Poucet face au États-Unis, mais mise avec succès sur le haut de gamme. La France consomme 43 000 tonnes d'amandes par an, mais n'en produit que 1 200 tonnes, principalement en Corse et en Provence-Alpes-Côte d'Azur. Une goutte d'eau face aux 1,3 million de tonnes d'amandes en coques des États-Unis qui assurent 79% de la production mondiale, selon l'International Nuts and Dried Fruit Council (INC).

"La culture de l'amande reste marginale en Corse et heureuse-

"Un marché de niche, haut de gamme, composé de confiseurs et de chocolatiers"

ment", tranche pourtant Jean-Luc Mozziconacci, président de Corsic'Amandes qui regroupe 99% des producteurs insulaires. En 2019, 240 tonnes d'amandes sont sorties des 290 hectares de vergers corses. Ce producteur de la plaine orientale est également président de Sud Amandes, une coopérative installée à Garons (Gard) qui écoule les récoltes dans "un marché de niche, haut de gamme, composé de confiseurs et de chocolatiers", explique-t-il tout en supervisant la récolte de ce petit fruit oléagineux. Mohammed, 41 ans, l'un des deux employés de M. Mozziconacci, pilote un tracteur équipé d'un bras et d'une pince qui saisit le tronc. Une corolle de bâches se déploie alors tout autour de l'arbre pour récolter les amandes qui tombent lorsque le tronc est secoué par le bras mécanique.

Dans une écaleuse les coques sont séparées de leur gove, une enveloppe veloutée au toucher. Puis les amandes sont envoyées en sac vers la cas-



Jean-Luc Mozziconacci est le président de Corsic'Amandes qui regroupe 99% des producteurs insulaires.

/PHOTO AFP

serie de Garons. Là-bas, tout sera valorisé: les amandes seront réparties en fonction de leur qualité et de leur variété pour devenir dragées, amandes enrobées, grillées, salées ou sucrées, poudre ou pâte.

En Corse, quatre variétés sont cultivées: la "ferragnès", au goût fin et sucré, la "ferraduel" au goût subtil appréciée des amateurs, la "lauranne" et la "mandaline", plus petites et appréciées des confiseurs pour les pralines.

Les coques, elles, serviront pour le chauffage. Si, à première vue, il pourrait sembler judicieux de produire beaucoup plus d'amandes en France vu l'écart entre consommation et production, M. Mozziconacci, fort "de 30 ans d'expérience", met en garde: "Il y a très très peu de gens prêts à payer une amande française à 13 ou 14 euros le kilo, quand le cours mondial est à 7 euros".

"Notre prix est fondé pour que les producteurs vivent. Quand on vend à 13 ou 14 euros, 7,20 à 7,50 euros reviennent au producteur. Avec

Pour faire vivre la filière locale, il faut que le consommateur accepte de payer

de l'amande à 7 euros, ils vont travailler pour 2 euros le kilo et ça ne sera pas viable", explique M. Mozziconacci, craignant qu'une augmentation excessive des volumes fasse chuter les prix. Un constat confirmé par Roman Autret, directeur général de François Doucet confiseur, installé à Oraison (Alpes-de-Haute-Provence) depuis 1969. Utiliser ces amandes tricolores "très rondes, charnues, bien calibrées" est un "choix de société", selon lui. "On souhaite faire vivre nos agriculteurs, la filière locale, mais ça suppose, comme c'est beaucoup plus cher, que le consommateur accepte de payer".

Si "l'amande de Californie est très amère et très plate", "la plupart des confiseurs français

achètent de l'amande en Espagne - deuxième producteur mondial - ou en Italie avec des goûts et des formes vraiment semblables aux françaises et moins chères", souligne ce confiseur qui estime que "le made in France peut être payé 20 ou 30% de plus" mais difficilement davantage.

Nicolas Genot, à la tête de la Maison des sœurs macarons à Nancy (Meurthe-et-Moselle) fondée en 1793, n'utilise, lui aussi, "que de l'amande française pour la qualité gustative et la modération des traitements". Afin de sécuriser une partie de leurs approvisionnements, ces deux confiseurs ont choisi de s'associer avec des agriculteurs pour planter leurs propres amandiers sur quelques hectares.

Pour l'Office du Développement Agricole et Rural de la Corse (Odarac), l'amande corse est "bien valorisée parce qu'elle est très qualitative", indique Marie-Pierre Bianchini, la directrice. Mais "imaginer doubler ou tripler la production me paraît difficile".



françois
DOUCET
CONFISEUR EN PROVENCE

Le Journal de LA HAUTE-MARNE

18 octobre 2021

L'amande corse mise sur le haut de gamme

A Ghisonaccia, en Haute-Corse, les amandes tout juste récoltées s'apprêtent à partir à la casserole avant d'être transformées en confiseries. La Corse n'est qu'un Petit Poucet face au Etats-Unis, mais elle mise avec succès sur le haut de gamme. La France consomme 43 000 tonnes d'amandes par an, mais n'en produit que 1 200 tonnes, principalement en Corse et en Provence-Alpes-Côte d'Azur. Une goutte d'eau face aux 1,3 million de tonnes d'amandes en coques des Etats-Unis qui assurent 79 % de la production mondiale, selon l'International Nuts and Dried Fruit Council (INC). « *La culture de l'amande reste marginale en Corse et heureusement* », tranche pourtant Jean-Luc Mozziconacci, président de Corsic'Amandes qui regroupe 99 % des producteurs insulaires. En 2019, 240 tonnes d'amandes sont sorties des 290 ha de vergers corses. Ce producteur de la plaine orientale est également président de Sud Amandes, une coopérative installée à Garons (Gard) qui écoule les récoltes dans « *un marché de niche, haut de gamme, composé de confiseurs et de chocolatiers* », explique-t-il tout en supervisant la récolte de ce petit fruit oléagineux. Tout sera valorisé : les amandes seront réparties en fonction de leur qualité et de leur



En 2019, 240 tonnes d'amandes sont sorties des 290 ha de vergers corses.

variété pour devenir dragées, amandes enrobées, grillées, salées ou sucrées, poudre ou pâte.

Ronan Autret, directeur général de François Doucet confiseur, installé à Oraison (Alpes-de-Haute-Provence) depuis 1969, explique qu'utiliser ces amandes tricolores « *très rondes, charnues, bien calibrées* » est un « *choix de société* », selon lui. « *On souhaite faire vivre nos agriculteurs, la filière locale, mais ça suppose, comme c'est beaucoup plus cher, que le consommateur accepte de payer* ».

Si « *l'amande de Californie est très amère et très plate* », « *la plupart des confiseurs français achètent de l'amande en Espagne - deuxième producteur*

mondial - ou en Italie avec des goûts et des formes vraiment semblables aux françaises et moins chères », souligne ce confiseur qui estime que « *le "made in France" peut être payé 20 ou 30 % de plus* » mais difficilement davantage.

Nicolas Genot, à la tête de la Maison des sœurs macarons à Nancy (Meurthe-et-Moselle) fondée en 1793, n'utilise, lui aussi, « *que de l'amande française pour la qualité gustative et la modération des traitements* ».

Pour l'Office du développement agricole et rural de la Corse (Odarc), l'amande corse est « *bien valorisée parce qu'elle est très qualitative* », indique Marie-Pierre Bianchini, la directrice.

Reprises sur le web

17-18 octobre 2021



**ouest
france** 

Challenge^s

LA DÉPÊCHE
DU MIDI

**Centre
Presse**
AVEYRON

L'INDÉPENDANT

La Provence

RTL INFO


orange™


Wargny.com

yahoo!
finance



Les
Petites Affiches
DES ALPES - MARITIMES
HEBDOMADAIRE D'INFORMATION JURIDIQUE, ECONOMIQUE, POLITIQUE ET GENERALE

25 octobre 2021

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



françois
DOUCET
CONFISEUR EN PROVENCE

La Provence

26 octobre 2021

CPME SUD

Trophées régionaux des entrepreneurs positifs

La grande finale régionale des Trophées des entrepreneurs positifs de la CPME Sud s'est tenue jeudi 21 octobre à Sorgues (84). Ce concours récompense les valeurs positives et humaines des TPE-PME de l'ensemble du territoire Paca. Les lauréats de la seconde édition ont été dévoilés. Le prix éco-responsabilité a été remis à Ronan Autret (François Doucet confiseur en Provence). Le prix bienveillance a été remis à Sarl Sarron (Jimmy Sarron), le prix de la solidarité a récompensé Ivan Coste-Maniere. Concernant le prix persévérance, il a été remis à Jean-Louis Brun (Brun de Vian-Tiran). Le prix créativité a récompensé Nathalie Hagège (Proneem), le prix courage a été remis à Clément Ribeaud et Aymeric Soubrouillard (Ooka). Le prix du public et prix Gims a été remis à Laurent Saroli (Sud Est médical). Le prix spécial a été décerné à Grégoire Lefebvre (Victoria-coaching et formations).

26 octobre 2021

<https://bit.ly/3tRG2x4>

CPME Sud : les lauréats des 'Trophées des entrepreneurs positifs'

Récompense

 par **Echo du Mardi** — 26 octobre 2021 dans **Economie**



Lauréats Trophées Régionaux CPME Sud - © Nicolas Terraes

La grande finale régionale de la 2nd édition des 'Trophées des entrepreneurs positifs' de la CPME Sud s'est tenue jeudi 21 octobre à Sorgues. Ce concours récompense des TPE-PME de l'ensemble du territoire Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Les 'Trophées régionaux des entrepreneurs Positifs' de la CPME Sud font échos aux valeurs entrepreneuriales et humaines essentielles : éco-responsabilité, persévérance, solidarité, créativité, courage, bienveillance. Les membres du jury ont délibéré parmi les 36 lauréats issus des finales départementales des CPME territoriales, pour désigner les 6 grands finalistes en présence d'[Alain Gargani](#), président de la [CPME Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur](#), des présidents territoriaux, des membres du jury et des partenaires de l'événement. Parmi ces derniers : la Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur, La Poste, EDF, CCI Aix Marseille Provence, l'Ordre des Experts-Comptables de Provence Alpes Côte d'Azur, TPMB ou BNP Paribas.

Voici les lauréats de cette seconde édition :

- Prix éco-responsabilité : remis à [Ronan Autret](#) (François Doucet confiseur en Provence).
- Prix Bienveillance : remis à SARL SARRON ([Jimmy Sarron](#)).
- Prix Solidarité : remis à [Ivan Coste-Maniere](#) (Action Humanitaire du Pays de Grasse).
- Prix Persévérance : remis à [Jean-Louis Brun](#) (Brun de Vian-Tiran).
- Prix Créativité : remis à Nathalie Hageg (Proneem).

- Prix Courage : remis à [Clément Ribeaud](#) et [Aymeric Soubrouillard](#) (OOKA).
- Prix du Public et Prix GIMS : remis à [Laurent Saroli](#) (Sud Est Médical).
- Prix du jury : remis à [Grégoire Lefebvre](#) (Victoria-Coaching et Formations).



27 octobre 2021

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

risingSUD vous propose de retrouver l'actualité des entreprises régionales.

On commence avec de bonnes nouvelles pour le développement de nos entreprises :

- **Virbac**, laboratoire pharmaceutique spécialisé dans la santé animale a atteint à fin septembre un chiffre d'affaires consolidé de 817,7 millions d'euros, soit une hausse de 21,2 % par rapport à la même période l'année dernière.
- Le groupe varois **Pizzorno Environnement** qui produit des énergies à partir du traitement des déchets a connu une augmentation de 6,5 % de son chiffre d'affaires au premier semestre. Pour 2021, la société vise 200 millions de chiffre d'affaires et 30 millions d'investissements.
- La PME niçoise **Flexfuel Energy** qui conçoit des boîtiers de conversion au Superéthanol-E85 a franchi le cap des 2000 boîtiers installés chaque mois. La société enregistre une augmentation de 66 % de ses ventes par rapport à octobre 2019.

On poursuit avec des innovations :

- Les 2 satellites développés par **Thales Alenia Space**, SYRACUSE 4A et et SES-17, ont été lancés avec succès depuis la Guyanne.
- La **CMA CGM** a choisi la startup marseillaise **Synchronicity** pour son projet de construction d'une unité de production de bio-méthane sur le port de Marseille-Fos.
- Le Groupe **Pellenc** s'associe à une agrotech toulousaine pour commercialiser, d'ici 2023, le premier tracteur autonome.
- La sportech **MyCoach** a présente **MyCoachTV**, sa plateforme numérique de contenus sportifs à vocation pédagogique.

On continue avec des levées de fonds :

- **Géocorail** lève 2,7 millions d'euros pour lutter contre l'érosion côtière à travers l'écoconception d'ouvrages maritimes et de récifs artificiels.
- La jeune pousse **AI Verse**, spécialisée dans les solutions de deep learning, a levé 2,5 millions d'euros auprès d'Innovacom et Bpifrance.

- La startup **Nanaba** lève 500 000 euros pour son application éducative destinée aux enfants, et lance d'ores et déjà une deuxième levée de fonds afin d'exporter son concept.

On termine avec des mises à l'honneur :

- Cinq startups régionales ont été récompensées au salon CES Unveiled Paris dans les catégories suivantes : "Développement durable, éco-conception et énergie intelligente" pour **Neptech** et **Green Systems Automotives**, "Smart City" pour **Agrove**, "Vehicule intelligence & Transportation" pour **Chargepoly** et "Durabilité, éco-conception et énergie intelligente" pour **Cearitis**.
- **François Doucet confiseur en Provence, SARL SARRON, Action Humanitaire du Pays de Grasse, Brun de Vian-Tiran, Proneem, OOKA, Sud Est Médical et Victoria-Coaching et Formations** ont été primés à l'occasion des "Trophées des entrepreneurs positifs" de la CPME Sud.
- Lors du salon Biomim'Expo autour du biomimétisme, deux startups régionales ont été mises en lumière : **Mycophyto** pour ses solutions agricoles biologiques et **Signs** qui développe une gamme de produits à base de phéromones de synthèse.



29 octobre 2021

TEXTE 

Durée : 00:03:57

Chronique - L'entreprise François Doucet Confiseur vient de recevoir le trophée des entrepreneurs positifs positif. Itw de Ronan Autret, directeur général délégué de François Doucet Confiseur.

LES NOUVELLES PUBLICATIONS

ÉCONOMIQUES ET JURIDIQUES

29 octobre 2021

RETOUR SUR

Trophées régionaux positifs : six entreprises

Lors de la soirée de la 2^e édition des Trophées régionaux des entrepreneurs positifs, le 21 octobre à Avignon (Vaucluse), la CPME Sud a remis des prix spéciaux à six entreprises de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Piliers essentiels du développement de chaque territoire de la région, et impactées à leur échelle par la crise sanitaire, les TPE et PME de Provence-Alpes-Côte d'Azur ont néanmoins su garder le cap en restant dynamiques dans la crise économique provoquée par la Covid-19. Leur investissement en tant qu'acteurs sociaux et économiques d'un territoire et les valeurs humaines qu'elles portent, ont été récompensés, le jeudi 21 octobre au Novotel Avignon Nord (Vaucluse), lors de la soirée de remise des prix de la 2^e édition des Trophées régionaux des entrepreneurs positifs, organisés par la CPME Sud (Confédération des petites et moyennes entreprises), représentée par Alain Gargani, son président.



Les lauréats de la 2^e édition des Trophées régionaux des entrepreneurs positifs de la CPME Sud.

des entrepreneurs ises à l'honneur

Des « pépites » dans chaque territoire

« Je remercie tout d'abord l'accueil exceptionnel qui nous est réservé par le département de Vaucluse. En 2019, nous avons fait le pari d'organiser ces Trophées régionaux des entrepreneurs positifs. Depuis cette date, nous avons parcouru du chemin et je m'en félicite. Avec cette initiative des trophées, nous souhaitons mettre à l'honneur les entrepreneurs des TPE et PME sur des valeurs humaines, comme le courage, la bienveillance, la créativité, la persévérance, etc. Cette soirée met également en avant les pépites dans les TPE et PME de chaque territoire qui compose la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, »

« Nous souhaitons mettre à l'honneur les entrepreneurs des TPE et PME sur des valeurs humaines, comme le courage, la bienveillance, la créativité, la persévérance, etc. Cette soirée met également en avant les pépites dans les TPE et PME de chaque territoire qui compose la région », a rappelé Alain Gargani, président de la CPME Sud.





Roland Gomez (à gauche), président de la CCIR Paca, a remis le trophée du courage à la société Ooka, torréfacteur à La Seyne-sur-Mer (Var).

→ a-t-il déclaré en préambule de la cérémonie.

Trente-six finalistes dans toute la région

Au cours de cette soirée, 36 lauréats issus des finales départementales des CPME territoriales (Vaucluse,

Bouches-du-Rhône, Var, Alpes-de-Haute-Provence, Hautes-Alpes et Alpes-Maritimes) étaient en lice pour remporter les trophées régionaux. Les présidents des CPME des territoires de chaque entreprise ayant remporté un prix, ont remis les six récompenses suivantes : trophées de la solidarité, de la créativité, de la persévérance, de la bienveillance, du courage et de l'éco-responsabilité.

Six entreprises lauréates

L'entreprise François Doucet Confiseur, située à Oraison, dans les Alpes-de-Haute-Provence, a remporté le prix de l'écoresponsabilité pour avoir mis en place des circuits courts, pour utiliser des emballages biodégradables, limiter ses déchets et avoir installé des panneaux photovoltaïques.

Le trophée de la bienveillance a été décerné à la SARL Sarron, située à Briançon (Hautes-Alpes), dans le secteur de la restauration/cave à vins, pour promouvoir au quotidien cette valeur dans son mode de recrutement et ses pratiques managériales, privilégiant le bien-être des salariés.

Les actions menées par l'association

Le prix de la créativité a été remis à Nathalie Hagège, pour le compte de Proneem, société de biotechnologie basée à Marseille et développant des traitements pour l'industrie textile (anti-moustiques, anti-acariens, anti-punaises de lit, etc.).

Action humanitaire du pays de Grasse (Alpes-Maritimes) et son épicerie sociale et ressourcerie solidaire, ont été couronnées du prix de la solidarité. Ne jamais perdre le fil et persévérer : c'est l'entreprise vauchusienne Brun de Vian-Tiran à L'Isle-sur-la-Sorgue, qui a obtenu le trophée de la persévérance, pour collecter et transformer la laine en produit fini : plaids, couvertures, châles, etc.

Le prix de la créativité a été remis à Nathalie Hagège, pour le compte de Pronem, société de biotechnologie basée à Marseille et développant des traitements pour l'industrie textile (anti-moustiques, anti-acariens, anti-punaises de lit, etc.).

Enfin, le trophée du courage a été attribué à Ooka, torréfacteur à La Seyne-sur-Mer (Var) réinventant la pause-café en entreprise, avec un café torréfié localement et respectant les valeurs de développement durable pour accompagner les sociétés dans leur démarche RSE*.

Claira Pisson

* Responsabilité sociale des entreprises.



**LAURÉATS DE LA SECONDE ÉDITION
DES TROPHÉES DES ENTREPRENEURS POSITIFS
DE LA CPME SUD**

- > Prix éco-responsabilité :
François Doucet Confiseur (Draison).
- > Prix bienveillance :
SARL Sarron (Briançon).
- > Prix solidarité :
Action humanitaire du pays de Grasse (Grasse).
- > Prix persévérance :
Brun de Vian-Tiran (L'Isle-sur-la-Sorgue).
- > Prix créativité :
Pronem (Marseille).
- > Prix courage :
Ooka (La Seyne-sur-Mer).
- > Prix du public et prix DIMS :
Sud Est médical (Sisteron).
- > Prix spécial :
Victoria-Coaching et formations (Aix-en-Provence).



Bernard Vergier (au milieu), président de la CPME Vaucluse, a remis le trophée de la persévérance à l'entreprise « Brun de Vian-Tiran », basée à L'Isle-sur-la-Sorgue.

LE COURRIER DU VIETNAM

30 octobre 2021

<https://bit.ly/3tYJPc4>

L'amande corse mise sur le haut de gamme face au géant américain

30/10/2021 13:20

À Ghisonaccia, en Haute-Corse, les amandes tout juste récoltées s'apprêtent à partir à la casserie avant d'être transformées en confiseries. La Corse n'est qu'un Petit Poucet face aux États-Unis, mais mise avec succès sur le haut de gamme.

La France consomme 43.000 tonnes d'amandes par an, mais n'en produit que 1.200 tonnes, principalement en Corse et en Provence-Alpes-Côte d'Azur. Une goutte d'eau face aux 1,3 million de tonnes d'amandes en coques des États-Unis qui assurent 79% de la production mondiale, selon l'*International Nuts and Dried Fruit Council* (INC).

"La culture de l'amande reste marginale en Corse et heureusement", tranche pourtant Jean-Luc Mozziconacci, président de Corsic'Amandes qui regroupe 99% des producteurs insulaires. En 2019, 240 tonnes d'amandes sont sorties des 290 ha de vergers corses.

Ce producteur de la plaine orientale est également président de Sud Amandes, une coopérative installée à Garons (Gard) qui écoule les récoltes dans "un marché de niche, haut de gamme, composé de confiseurs et de chocolatiers", explique-t-il tout en supervisant la récolte de ce petit fruit oléagineux.

Mohammed, 41 ans, l'un des deux employés de M. Mozziconacci, pilote un tracteur équipé d'un bras et d'une pince qui saisit le tronc. Une corolle de bâches se déploie alors tout autour de l'arbre pour récolter les amandes qui tombent lorsque le tronc est secoué par le bras mécanique.

"Choix de société"

Dans une écaleuse les coques sont séparées de leur gove, une enveloppe veloutée au toucher. Puis les amandes sont envoyées en sac vers la casserie de Garons.

Là-bas, tout sera valorisé. Les amandes seront réparties en fonction de leur qualité et de leur variété pour devenir dragées, amandes enrobées, grillées, salées ou sucrées, poudre ou pâte.

En Corse, quatre variétés sont cultivées : la "ferragnès", au goût fin et sucré, la "ferraduel" au goût subtil appréciée des amateurs, la "lauranne" et la "mandaline", plus petites et appréciées des confiseurs pour les pralines. Les coques, elles, serviront pour le chauffage.



Traitement des amandes à Ghisonaccia, en Haute-Corse.

Si, à première vue, il pourrait sembler judicieux de produire beaucoup plus d'amandes en France vu l'écart entre consommation et production, M. Mozziconacci, fort de 30 ans d'expérience, met en garde ceux qui font de l'agriculture avec un papier et un crayon. *"Il y a très, très peu de gens prêts à payer une amande française à 13 ou 14 euros le kilo, quand le cours mondial est à 7 euros"*.

"Notre prix est fondé pour que les producteurs vivent. Quand on vend à 13 ou 14 euros, 7,20 à 7,50 euros reviennent au producteur. Avec de l'amande à sept euros, ils vont travailler pour deux euros le kilo et ça ne sera pas viable", informe M. Mozziconacci, craignant qu'une augmentation excessive des volumes fasse chuter les prix.

Un constat confirmé par Ronan Autret, directeur général de François Doucet confiseur, installé à Oraison (Alpes-de-Haute-Provence) depuis 1969. Utiliser ces amandes tricolores *"très rondes, charnues, bien calibrées"* est un *"choix de société"*, selon lui. *"On souhaite faire vivre nos agriculteurs, la filière locale, mais ça suppose, comme c'est beaucoup plus cher, que le consommateur accepte de payer"*.

Si l'amande de Californie est très amère et très plate, *"la plupart des confiseurs français achètent de l'amande en Espagne - deuxième producteur mondial - ou en Italie avec des goûts et des formes vraiment semblables aux françaises et moins chères"*, souligne ce confiseur qui estime que *"le +made in France+ peut être payé 20% ou 30% de plus"* mais difficilement davantage.

Nicolas Genot, à la tête de la Maison des sœurs macarons à Nancy (Meurthe-et-Moselle) fondée en 1793, n'utilise, lui aussi, *"que de l'amande française pour la qualité gustative et la modération des traitements"*. Afin de sécuriser une partie de leurs approvisionnements, ces deux confiseurs ont choisi de s'associer avec des agriculteurs pour planter leurs propres amandiers sur quelques hectares.

Pour l'Office du développement agricole et rural de la Corse (Odarc), l'amande corse est *"bien valorisée parce qu'elle est très qualitative"*, indique Marie-Pierre Bianchini, la directrice. Mais *"imaginer doubler ou tripler la production me paraît difficile"*.



31 octobre 2021

<https://bit.ly/3nY6voR>

CPME Sud : de nouveaux lauréats au Trophées des Entrepreneurs Positifs



Ce concours récompense les valeurs positives et humaines des TPE-PME de l'ensemble du territoire Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Ce concours récompense les valeurs positives et humaines des TPE-PME de l'ensemble du territoire Provence-Alpes-Côte d'Azur.

La grande finale régionale des **Trophées des Entrepreneurs Positifs de la CPME Sud** s'est tenue à Sorgues (84). Piliers économiques essentiels au développement de notre territoire, les **TPME-PME** se battent, innovent, vont de l'avant. Acteurs de l'économie, les entreprises sont aussi des acteurs sociaux qui portent leurs projets avec une vision collective et une culture entrepreneuriale construites sur des valeurs fortes et inspirantes basées sur le progrès, le respect de la valeur du travail et l'audace d'entreprendre. Les Trophées Régionaux des Entrepreneurs Positifs de la CPME Sud font échos à ces valeurs entrepreneuriales et humaines essentielles qui sont en adéquation avec l'Adn de la CPME : éco-responsabilité, persévérance, solidarité, créativité, courage, bienveillance.

Les membres du jury ont délibéré parmi les 36 lauréats issus des finales départementales des CPME territoriales, pour désigner les 6 grands finalistes en présence d'Alain Gargani, président de la CPME Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur, des présidents territoriaux, des membres du jury et des partenaires de l'événement.

Les lauréats de cette seconde édition :

- **Prix éco-responsabilité** : remis à Ronan Autret (Francois Doucet confiseur en Provence) par Béatrice Mauro (UDE 04 CPME 04), Colette Weizman (Conseil Régional Ordre des Experts-Comptables Provence Alpes Côte d'Azur), et Pierre Veyres (Ma Banque BNP Paribas).

- **Prix Bienveillance** : remis à SARL SARRON (Jimmy Sarron) par Sylvie Galéa (UPE 05 CPME05) et André Ludovic (La Poste).

- **Prix Solidarité** : remis à Ivan Coste-Maniere (Action Humanitaire du Pays de Grasse) par Michel Paccino (CPME 06)

- **Prix Persévérance** : remis à Jean-Louis Brun (Brun de Vian-Tiran) par Bernard Vergier (CPME Vaucluse) et Alexandre Cazin (Harmonie Mutuelle).

- **Prix Créativité** : remis à Nathalie Hgg (Proneem) par Daniel Salenc (Dan Slc), Laurent Deschaud (Capstan Avocats) et Frédéric Delmonte (Nouvelles Publications).

- **Prix Courage** : remis à Clément Ribeaud et Aymeric Soubrouillard (OOKA) par Roland Gomez (Ccir Paca) et Véronique Maurel (UPV - Union Patronale Du Var CPME 83).

- **Prix du Public et Prix GIMS** : remis à Laurent Saroli (Sud Est Médical) par Michel Paccino (Fédération Française du Bâtiment) et Humberto Miranda (GIMS13.SanteTravail).

- **Prix spécial** : remis à Grégoire Lefebvre (VICTORIA-Coaching et Formations) par Alain Gargani (CPME SUD) et Michel Bissiere (Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur)

Novembre



KISS MY CHEF

La gastronomie en France

18 novembre 2021

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

Les Calendriers de l'Avent 2021 les plus gourmands



Toujours d'une grande gourmandise, les calendriers de l'Avent déclinent souvent les plus jolies spécialités et parfois de belles exclusivités. Garnis de thés, de cafés, de chocolats, de confiseries, de vins, d'huiles d'olive, de fromages... Il y en a pour tous les goûts. Lequel choisirez-vous pour patienter en douceur jusqu'à Noël ?



Compagnie Coloniale

24 jours de mélanges de thés, tisanes et rooibos exclusifs et tous différents.

28 € - disponible en ligne



François Doucet

Garni de toutes les spécialités de confiseries chocolatées et de pâtes de fruits fondantes de la Maison.

25,40 € - disponible en boutique et en ligne

TouteslesBox

19 novembre 2021

<https://bit.ly/3oi0jZm>

Ma Box Romance – Edition de Noël 2021

 Testée par Candice le 19 novembre 2021



On se retrouve aujourd'hui pour découvrir une très belle box spéciale Noël : Ma Box Romance, Édition Noël. Pour ceux qui adorent cette période de l'année, vous allez adorer cette box !

Pour cette édition Noël, ils nous proposent trois romances et tout pleins de goodies de qualité (bijou, mug, chocolats, infusion, etc.). De quoi se préparer doucement aux fêtes de fin d'année ! C'est un vrai plaisir d'ouvrir cette box toute décorée et remplie de jolis cadeaux, certains sont même emballés pour l'occasion. C'est vraiment la box à offrir aux amoureux de Noël.



Quel est le concept de Ma Box Romance ?

Il s'agit d'une box où l'on retrouve à l'intérieur des romances inédites ainsi que de nombreux goodies en fonction du thème du mois. Si on est un grand lecteur, on peut même avoir trois livres par mois avec la box Romance Prestige ! Les abonnements sont libres, on peut choisir de s'abonner pour plusieurs mois ou alors prendre le temps de découvrir le concept sur un mois.

Découvrons ensemble le contenu de l'édition spéciale Noël de Ma Romance Box.

Contenu personnalisé de Ma Box Romance, Édition de Noël 2021 :

- Trois romances de Noël inédites
- Un mug de Noël *La Fabrique à goodies*
- Une infusion *Chic des plantes*
- Une cire parfumée pour bougeoir *Les Bougies Naans*
- Une huilette Cleanse de *Les huilettes*
- Un savon naturel à l'huile d'olive *Comme avant*
- Des marque-pages
- Un marque-page épingle de Noël
- Une planche de stickers
- Des cartes de vœux
- Un bijou
- Des gourmandises chocolatées de *François Doucet – Confiseur en Provence*
- Un tote bag *Ma Box Romance*
- Un carnet de pensées

Découvrons tout ça plus en détails.

Des gourmandises chocolatées de *François Doucet – Confiseur en Provence*



On passe à présent aux gourmandises qu'il ne faut jamais oublier ! J'ai reçu le genre de chocolat que j'adore ! Il s'agit d'un assortiment d'Olives de Provence, de Galets, de Noisettes de nos Forêts françaises et de Pralino Chocolat Brillant. J'adore les amandes et les noisettes enrobées de chocolat, je pense que je vais me régaler.

21 novembre 2021

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

Calendriers de l'Avent gourmands



Les calendriers de l'Avent sont une nouvelle fois légion cette année et vont vous permettre de patienter jusqu'aux fêtes de Noël, en découvrant tous les jours une nouvelle surprise. L'email gourmand vous dévoile sa sélection.

En ouverture : Lac chocolatier, traditionnel village d'Alsace

LAC CHOCOLATIER. Cette année, le célèbre chocolatier niçois nous emmène en voyage avec deux calendriers de l'Avent présentant chacun un décor mythique de Noël en 3A. D'un côté, le village de Megève aux couleurs de fêtes offrant une vue sur les montagnes enneigées. De l'autre, un traditionnel village d'Alsace, connu pour ses façades colorées et ses spectaculaires marchés de Noël. Chaque calendrier referme 24 surprises savoureuses qui reprennent les grands classiques de la maison Lac. Au menu : rochers, fritures, pralinés, sablés, pain d'épice, calissons, orangettes, guimauves et tant d'autres.

• 43€ dans les boutiques de la maison Lac <http://www.patisseries-lac.com>



VALRHONA. 24 cases, 24 jours de bonheur et de gourmandise. Derrière chacune d'entre elles, une surprise à déguster pour vivre la magie de Noël au quotidien. Amandes et noisettes enrobées de chocolat au lait ou noir, bonbons de chocolat praliné, céréales maltées croustillantes enrobées de blond Dulcey...

• 19,99 € (170g) <http://www.valrhona.com>



LEONIDAS, Le calendrier de l'Avent

fait son grand retour et permettra cette année encore de décompter tout en gourmandise les jours qui nous séparent de Noël, avec un petit bonheur quotidien à déguster.

• 17,50€ (300g) <http://www.leonidas.com>



LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE. Sous le soleil de la savane, dominées par les baobabs, les girafes jouent à cache-cache au milieu des arbres sacrés et l'antilope nous toise avant de bondir gracieusement hors du décor... Agathe Singer signe ce troisième paysage onirique pour les collections de Noël. Il faudra s'armer de patience avant de découvrir le 24, la plus belle case de ce calendrier !

• 46€ (+/- 185g) <http://www.lechocolat-alainducasse.com>



LENÔTRE. Éric Garance, illustrateur, plonge les créations de Noël de Lenôtre dans l'esprit de l'arrière-pays provençal, village perché, moulin, fontaine, oliviers, cyprès, et quantités d'autres clins d'œil à la mythologie provençale. C'est un village typique que l'on devine d'ailleurs sur ce calendrier de l'Avent : une façade colorée quand le calendrier est fermé, une scène de village pleine de vie lorsque l'on ouvre ses deux battants. Avec en toile de fond la montagne Sainte-Victoire, emblème incontournable du pays.

• 37€ <https://www.lenotre.com/>



PIERRE HERMÉ. Pierre Hermé imagine une couronne de Noël aussi élégante qu'insolite. Pour sa sixième édition, elle se pare du dessin et des couleurs de Safia Ouares dont les motifs (nuages opaques, trésors cachés, fleurs enchantées, fruits charnus et arbres puissants) viennent parer les 24 douceurs à découvrir et à croquer au fil du mois de décembre.

• 62€ calendrier Signature. <https://www.pierreherme.com/>



CHOCOLATERIE MONBANA. 24 jours avant Noël et le début les festivités ! Pour mettre le cap sur le jour J : la chocolaterie Monbana a imaginé un calendrier de l'Avent composé des douceurs qui ont fait sa renommée. 24 surprises empreintes de féerie pour patienter tout en gourmandise. Assortiment de 24 gourmandises composé de crousti-éclats d'orange, de guimauves chocolatées, de pépites au praliné, de praliz' de Noël, de crousti-neige, de carrés de chocolat et de sachets individuels de chocolat en poudre.

• 14,95€ (150g) <https://www.monbana.com/>



MAISON BRÉMONT 1830. Cette année, 24 petites boîtes, présentées dans un plateau en bois, seront garnies de spécialités de Provence pour attendre Noël de la meilleure des façons. À l'intérieur, gourmandises sucrées, huiles d'olive aromatisées, balsamiques, mélanges de sel et herbes, douceurs à tartiner, confiseries et produits de bien-être... Le calendrier dévoile, jour après jour, les produits phares de l'épicerie, sélectionnés chez des producteurs provençaux et méditerranéens au savoir-faire authentique.

• 49€ <http://www.mb-1830.com>



LE ROY RENÉ. Cet écriin rouge foncé où sont représentées des abeilles en train de butiner des roses de Noël, contient 24 douceurs différentes chaque jour pour patienter jusqu'à Noël : calisson d'Aix, petits calissons (traditionnels, aux fruits, au chocolat, ou café-noisette), nougats blancs et noirs de Provence, nougats (au calisson, aux fruits ou aux pistaches), olivettes et calamandes, pâtes de fruits, sablé aux fruits confits, navette, caramel.

• 17,95€ (170g) <https://www.calisson.com/>



FRANÇOIS

DOUCET. Toute la douceur et la variété des confiseries François Doucet confiseur réunies dans un calendrier de l'Avent unique, placé sous le signe de la Provence. Parce que Noël doit être gourmand pour les adultes comme pour les enfants !

• 25,40€ (200g) <https://www.francois-doucet.com/fr/>



OLIVIERS & CO. Un objet gourmand qui dévoilera, jour après jour, 24 surprises dont pas moins de 13 nouveautés. Huiles d'olive aromatiques, vinaigres, condiments, miel, confiture, pesto ou encore confiseries, de quoi entrer pleinement dans l'univers Oliviers&Co.

• 48,90€ <https://oliviers-co.com/>



LA BOÎTE DU FROMAGER. Chaque jour, ce calendrier de l'Avent permet de découvrir un nouveau fromage. Il contient 24 morceaux de fromage de 50 grammes environ, tous découpés manuellement, soit un total de plus d'1,2 kg de fromage. Les fromages ont été sélectionnés en partenariat avec François Bourgon, un des meilleurs ouvriers de France fromager-affineur 2011. Ce sont des produits fermiers, artisanaux et au lait cru, de vache, chèvre et brebis, avec des fromages classiques et des fromages plus confidentiels. Le calendrier est accompagné d'un livret qui propose une fiche descriptive du fromage du jour, et permet d'en savoir plus sur ses origines et sur la meilleure façon de le déguster.

• 69,99€ <https://www.laboitedufromager.com/>



CHÂTEAU CALISSANNE. Jour après jour, fenêtre après fenêtre, Château Calissanne propose une expérience unique avec une version miniature de tous ses produits : vins, huiles d'olive (vinottes de 20ml) et savons. Au total, ce sont 24 cadeaux, avant l'heure, pour enchanter la fin d'année 🍷🍴

• 65€ <http://www.calissanneboutique.fr>



Décembre 2021



françois
DOUCET
CONFISEUR EN PROVENCE

&CHOCOLAT

CONFISERIE MAGAZINE

Décembre 2021

LE CARNET D'ADRESSES

ARÔMES NATURELS ET SANS ALCOOL

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 SALÉ
ZA Mané Craping
56690 LANDÉVANT
Tél. : 02 97 88 30 30
contact@carabreizh.bzh
www.carabreizh.bzh

MON PARI CARAMELS
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 ORAISON
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
nougalet@nougalet.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
nougalet@nougalet.com

DRAGÉFIÉ

NOUGALET

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

EXPERT CONSEIL

KAWACAO

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

LIQUEURS

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 ORAISON
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 SALÉ
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

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.

GOMET'

4 décembre 2021

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

L'union fait la force pour les Entreprises du patrimoine vivant de la région Sud



Lancement officiel de l'association EPV région Sud par son président, Guillaume Fievet (à gauche)

Créé par l'Etat en 2005 et géré depuis 2019 par l'Institut national des métiers d'art, le label EPV – Entreprises du patrimoine vivant – distingue les entreprises françaises pour leurs savoir-faire d'excellence, qu'ils soient artisanaux ou industriels. Trois petites lettres de plus en plus appréciées par le public, en quête de garanties et soucieux de soutenir un made in France encore plus pointu. La branche régionale Sud de l'association Entreprises du patrimoine du vivant a été officiellement lancée ce jeudi 2 décembre à Aix-en-Provence.

Obtenir le label EPV n'est pas chose simple. Seul label récompensant l'entreprise pour l'ensemble de ses activités, le cahier des charges est complexe. « *L'audit est exigeant, il prend notamment en compte la transmission des savoir-faire* », précise Guillaume Fiévet, président de l'association EPV Sud et président de la [Savonnerie du Midi](#), aux côtés d'une démarche innovante et créatrice, d'un attachement au territoire mais aussi d'une stratégie commerciale dynamique avec un volet international.

Actuellement il existe une centaine d'entreprises labellisées EPV sur la région Provence-Alpes-Côte d'Azur parmi lesquelles des savonniers, des producteurs d'huile d'olive, des santonniers, des confiseurs..., mais également des verriers, des chausseurs... Si la plupart est déjà connue du public grâce à leurs produits bien sûr, des manifestations comme les *Journées du patrimoine*, permettent aussi de franchir la porte d'ateliers d'activités plus rares comme la voilerie ou la sellerie. *« L'idée d'une association fédératrice s'est imposée comme une évidence autour de nos valeurs communes. Ainsi nous pourrions mutualiser nos actions de promotion et partager nos bonnes pratiques car nous souhaitons tous poursuivre notre métier, grandir et embaucher. »* Pour perdurer, il faut certes vendre mais aussi attirer la jeunesse vers ses emplois peu connus. Hébergés actuellement par la chambre de métiers et de l'artisanat à Marseille, *« nous avons démarré à 15, aujourd'hui nous sommes 28 et nous espérons être une soixantaine en 2022, »* conclut Guillaume Fiévet.



6 décembre 2021

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

Oraison : La confiserie Doucet dans la valse des délices de Noël



Pour les fêtes de fin d'année, la confiserie Doucet propose aux amoureux du bon goût des perles de fruits qui feront le bonheur du palais.

Pour prouver son amour à sa belle, Jacques Brel chantait « *moi je t'offrirai des perles de pluie* » ... et en cette période de fin d'année la **confiserie Doucet** propose à son tour aux amoureux du bon goût des perles de fruits qui feront le bonheur du palais.

Ici, le royaume des délices, les perles du savoir bien vivre se déclinent en perles de fruits à partir d'abricots orangés de Provence, des poires Williams des Hautes-Alpes, des cassis et des framboises. « Des perles rares » souligne Marie Goullioud, responsable communication. « *Il s'agit de pâte de calissons enrobée de chocolat noir au café, et de chocolat blanc* ».

Comment ne pas saliver en imaginant la constellation de pâtes de fruits qui ont la capacité d'être glacées tout en réchauffant les papilles ? Elles nous entraînent dans la folle ronde des saveurs aux parfums veloutés, l'abricot, la poire déjà citée, la mandarine, les fraises et les framboises. Un véritable verger des saveurs qui se présente en coffrets de 200 ou 400 grammes.

Que serait Noël sans les écrins prestige ? « *Grande sélection, pralinés, cœurs de fruits, Kara ou festifs avec finition or ou cuivré* ». Le délice pénètre jusque dans les détails.

Les Kara' Fruités ont été récompensés pour leur excellence et leur innovation. Les petites billes gourmandes au goût naturel du fruit de la passion, de citron vert, de framboise ont séduit grâce à leur cœur de céréale sans gluten, croquant et croustillant, nappé d'un chocolat blanc fondant et de poudre naturelle de fruits.

Une panoplie festive aux couleurs du plaisir

La création n'est pas uniquement à l'ordre du jour, mais de tous les jours. En nouveauté incontournable, il faut citer les pistaches aux deux chocolats, de quoi s'agit-il?? « *Ce sont de vraies pistaches entières, légèrement torréfiées, enrobées de chocolat au lait origine Papouasie ou de chocolat blanc à la spiruline. C'est une algue au fort pouvoir de teinture naturelle, et on y trouve ce vert pistache très clair qui renvoie à sa couleur. Des essais ont été réalisés pendant un an pour arriver à l'équilibre parfait car la spiruline a un goût amer. Il ne fallait garder que la couleur* ». Essai réussi, transformé par les goûteurs patentés.

Dans le même esprit, la gamme Origin voit arriver une nouvelle-née avec l'amande du Pérou à partir de chocolat noir issu du commerce équitable « aux notes d'agrumes et de fruits acidulés ». Ce chocolat a été sélectionné pour ses arômes très prononcés. Les colorants autres que naturels ont été écartés de cette gamme.

Ainsi l'entreprise poursuit sa démarche de recherche de produits naturels en coloration comme la spiruline déjà citée mais aussi de poudre de fruits de la gamme Kara.

A savoir, la boutique d'usine va passer en mode Noël, en ouverture non-stop même le dimanche en décembre sauf le 26. De plus, compte tenu de la jauge Covid qui impose un nombre limité de personnes dans le magasin, pour conjurer l'attente, il sera proposé gracieusement une tasse de thé en partenariat avec Terre d'Oc. Attention, fermeture du 24 décembre au 3 janvier.

Cette année encore la confiserie Doucet sera un partenaire majeur des fêtes, et pour reprendre l'ami Jacques, « *moi, je t'offrirai* » ... des perles de douceur, de saveur pour que cette période soit enrobée de plaisirs gourmands.

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.

Fresh Magazine

Paris

21 décembre 2021

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



Les nouveautés gourmandes de François Doucet

UNE NOUVELLE ANNÉE SUCRÉE

Sublimant les produits de leur terroir en innovant toujours plus, les gourmandises qui rejoignent le catalogue en 2022 allient les matières premières les plus raffinées.

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 enrobés 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 61 15. <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



**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 écran 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^{ème}.



unefilleenprovence Contacter  

1 850 publications 26,5k abonnés 564 abonnements

Jennifer  **Blogger**
Aix-en-Provence FR
 unefilleenprovence@gmail.com
Work @jennifer_ettori
MON BLOG 
www.unefilleenprovence.com

2 décembre 2021





Aimé par le_mas_des_ecureuils et d'autres personnes

unefilleenprovence ✨ Cette année le calendrier de l'avent sera fait de gourmandises avec @francoisdoucetconfiseur, je dois vous avouer qu'on a mangé déjà pas mal de petites douceurs avec le chéri, on voulait être sûr que le calendrier valait le coup hihhi 🤗 En réalité on a pas résisté car c'était trop bon ! Vous aussi vous êtes de la team qui ouvre le calendrier le jour de l'achat ou vous arrivez à patienter ??

En tout cas choisir les confiseries François Doucet, c'est choisir la Provence avec 75% des fruits utilisés pour les pâtes de fruits qui viennent de Provence, le cacao et le chocolat proviennent de productions équitables et durables, un approvisionnement en circuits courts, du Bio. C'est aussi 10 ha d'amandiers à Oraison pas très loin d'Aix-en-Provence. Bref c'est bien de chez nous et ça fait plaisir surtout quand c'est aussi bon !

PS: on me dit dans l'oreillette qu'il y a un calendrier de l'avent tout le mois de décembre sur le compte de la marque @francoisdoucetconfiseur 🤗

📅 @maelysizzo

#FrancoisDoucetConfiseur #ConfiseurEnProvence
#aixmaville #aixenprovence #calendrierdelavent
#christmas #chocolate

Janvier 2022

Janvier 2022

2 Journal *Farandole* - Janvier 2022

Les Entreprises du Patrimoine Vivant de la région Sud s'unissent pour faire rayonner leurs savoir-faire

Décerné par l'État, le Label EPV distingue les entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels jugés comme d'excellence. Dans la région Sud, 28 entreprises se sont réunies en créant l'association EPV Sud.

Terre de savoir-faire et de tradition, la région Provence-Alpes-Côte d'Azur compte nombre de créateurs, artisans, PME et PMI, dont les produits sont connus dans le monde entier. Il existe dans la région environ une centaine d'entreprises labellisées « Entreprise du Patrimoine Vivant ». Elles perpétuent un savoir-faire rare, renommé ou ancestral, reposant sur la maîtrise de techniques traditionnelles ou de haute technicité et circonscrit à un territoire.

Fabricants de calissons ou de confitures, confiseurs ou torrificateurs de café, fabricants de voiles pour les régatiers et les plaisanciers ou de pointus sur le Vieux Port de Marseille mais aussi de sellerie et de moteurs des amoureux de Mehari et 2 CV ou

des fameuses sandales de Saint Tropez, potiers, savonniers, verriers, santonniers, producteurs d'huile d'olive, fabricants d'objets d'art et de décoration, c'est autant d'entreprises aux savoir-faire variés qui ont à cœur la même préoccupation : transmettre un savoir-faire et partager la passion d'un produit, d'un métier.

L'Association Régionale des EPV a été créée afin de les fédérer, de les représenter et de porter leurs valeurs en France et à l'international. L'objectif : contribuer au rayonnement du patrimoine de sa région à travers l'histoire, la richesse des savoir-faire et les produits de ces entreprises.

Créée le 23 mars 2021 à l'initiative de 15 membres fondateurs, l'AR EPV Sud compte aujourd'hui 28 membres.

Agro' Novae Comtes de Provence ; Atelier Gilles Tournillon ; Brun de Vian-Tiran ; Château Virant ; Ciel Ascenseurs ; Confiserie du Roy René ; Conserverie Guintrand ; François Doucet ; Herboristerie du Père Blaise ; K. Jacques ; La Verrierie de Biot ; Le Garde-Temps ; Malongo ; Marius Fabre ; Mathieu lustrerie ; Méhari Club Cassis ;



Le Zoom Infos

Nougat Boyer ; Nougats Silvain ; Poterie Barbotine ; Ragni ; Rampil-Latour ; Santons Campana ; Santons Carbonel ; Santons Fouque ; Savonnerie du Midi ; Savonnerie Fer à Cheval ; Savonnerie Le Séraïl ; Voilerie Phocéenne.

Ce label vise à créer un environnement favorable pour le développement des représentants de l'excellence française. Grâce à la valorisation des savoir-faire rares, traditionnels ou très innovants, il permet de renforcer efficacement l'attractivité commerciale des entreprises.

« Nos entreprises ont du talent ! Chaque jour les artisans de Provence-Alpes-Côte d'Azur participent à l'attractivité de notre territoire. Des calissons à la lavande, des santons au Savon de Marseille, notre région a des savoir-faire incontournables célèbres dans le monde entier. C'est pourquoi, nous avons à cœur de soutenir le fabriqué régional de nos talentueuses entreprises locales afin de le faire rayonner en France et à l'international » Renaud Muselier, Président de la Région Provence Alpes-Côte d'Azur, Président délégué de Régions de France.

Au programme de l'Association

pour l'année à venir : communiquer sur les réseaux sociaux et auprès des médias, construire des « routes des savoir-faire » à travers la région en partenariat avec Entreprise & Découverte et le Comité Régional du Tourisme, pour mettre en valeur le tourisme industriel. Il sera également question d'organiser des événements grand public avec les chambres consulaires ou les institutions et des salons auprès des professionnels à l'international. En dernier lieu, il s'agira de représenter et de défendre les intérêts des membres au national et en région. Au-delà du soutien de la Région, l'association bénéficie de celui de la Société Marseillaise de Crédit pour l'aider dans son développement et son rayonnement.

Elle vise à réunir une soixantaine d'entreprises en 2022.

À PROPOS DU LABEL EPV - ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT

Le label Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV) a été mis en place par l'État en 2005. Attribué pour une période de 5 ans renouvelable, ce label rassemble des fabricants attachés à la haute performance



de leur métier, de leurs produits, et à leur territoire. Il est le seul label d'État garantissant l'excellence des savoir-faire et décerné à une entreprise pour l'ensemble de son activité. L'État a confié la gestion de ce label à l'INMA en 2019.

www.institut-metiersdart.org/epv

Céline Juanchich

La TRIBUNE des métiers .fr

Janvier 2022

SOMMAIRE n°56 Janvier / Février 2022



JOEL DEFIVES
page 16



PANEM /
MATHIEU HERENGER
page 36



PANIFOUR
page 46



HORIZONS... AVEC
HUBER MALIDOR
page 52



CHRISTIAN REMESY
page 56

RECHERCHE	PAGE	TITRE
ALTHOFFER	42	L'entretien et le nettoyage des poches de balancelles : les conseils d'ALTHOFFER
AWARDS	22	8 awards décernés pour le salon SIRHA EUROPAÏN 2022
BCR STAF	31	BCR, STAF, IDF Fournil, des compétences au service de votre savoir-faire
BRIDOR	30	BRIDOR lance 2 nouveaux produits : le Roulé au chocolat MILKA® et le feuilleté au fromage LA VACHE QUI RIT®
BRITA	24	BRITA Filtrés Professionnels, et les soucis disparaissent !
CEBP	44	Table ronde au CEBP et nouvelles tendances de la boulangerie-pâtisserie
CHOCOLATIERS	66	LE CLUB CHOCOLATIERS ENGAGÉS : présentation...
Christian REMESY	50	Pourquoi généraliser une panification en deux étapes ?
COMATEC	12	Wood Box de Comatec : des boîtes ludiques et responsables à usages multiples
CONVENTION	28	Convention Internationale de la Boulangerie Moderne
Coupe de France Choco	44	Inscription pour la Coupe de France des Chocolatiers/Confiseurs avant le 6 mars 2022
Coupe de France écoles	14	LA TRIBUNE DES METIERS, sponsor de la Coupe de France des Ecoles, présente les 10 équipes finalistes
Croquebouches	62	18 ^{ème} Festival National des Croquebouches les 5 et 6 mars 2022, inscrivez-vous !
CSFL	26	La CSFL alerte sur la flambée des prix exceptionnelle des matières premières dans son secteur
DELAIRE	53	DELAIRE, une référence régionale auprès des artisans
DUCASSE	58	EDOLE DUCASSE et ALMA créent un diplôme des Arts Pâtisseries
EGAST	18	18 ^{ème} édition du salon égast à Strasbourg du 27 février au 2 mars 2022
ENGIE	48	L'autoconsommation solaire pour les petits professionnels : ENGIE lance My Power pour les pros
EPMT	48	L'EPMT inaugure sur son campus ses locaux rénovés et fête ses meilleures apprentis
EUROPAIN	6	Coupe du Monde de la Boulangerie ! Préparez votre visite...
EXPHOTEL	18	Quand la magie d'Exp'hôtel opère...
Fédé Concours	62	Semaine de l'excellence pour de nombreux jeunes de la filière blé/farine/pain
Fédé Concours	62	2 ^{ème} édition du Concours National du Meilleur Croissant au Beurre
Fédé Concours	41	Le comité féminin 49 & la Fédération des boulangers pâtisseries du Maine et Loire
FOOD IN SUD	40	FOOD'IN SUD Le salon méditerranéen de la restauration & de l'hôtellerie
FRANCOIS DOUCET	32	François Doucet Confiseur : 5 décennies de sélections et transformations de matières nobles
HORIZONS	52	Voyage en Jordanie avec Hubert Malidor
JOËL DEFIVES	16	Le Meilleur Ouvrier de France JoelDefives inaugure sa première boulangerie au cœur des Baignoies
LESAFFRE	12	la bourse LESAFFRE 5 ^{ème} édition et 10 jeunes primo installant récompensés
LE FESTIN DE L'ŒIL	56	Quand la Sicile s'invite en Bretagne
LIMAGRAIN	38	Pep's ball, un boost nutritionnel pour vos produits avec légumineuses !
LOISELET	38	Les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain
LOUIS FRANCOIS	45	La Maison Louis François sera présente à EUROPAIN
MERAND	42	MERAND maîtrise la pâte et réduit les Troubles Musculo-Squelettiques (TMS)
METRO	14	METRO FRANCE obtient le niveau « exemplaire » de la Norme ISO 26000
METS CONSEILS	20	Pourquoi, Mesdames, vous devriez intégrer un réseau professionnel féminin ?
MONO France	59	MONO-France et Agrimontana International vous proposent une formation d'exception !
PANEM	36	Mathieu Herenger, déjà tout petit...
PANIFOUR	46	PANIFOUR 2022, partage destin, partage malin !
RONDO	55	RONDO répond à toutes les exigences en matière de pâte, de l'Econom au Compas 4.0
SANDWICH	10	Sandwich & Snack Show, Reinventing Food Moments
SOREMA	57	Nouveauté SOREMA présentée à EUROPAIN : Le doseur d'eau programmable multi sondes
SPIRAL France	25	SPIRAL FRANCE présent à Europain 2022 !
Stéphane Glacier	60	L'expertise au quotidien
VANDEMOORTELE	32	Vandemoortele, toujours pour le MEILLEUR !

Pour vos espaces publicitaires sur LA TRIBUNE DES METIERS : Gérard SABY au 06 08 95 62 62
• Christophe SABY au 06 61 00 54 40 • Isabelle SABY au 06 03 13 88 67 ou par mail : contact@latdm.fr



françois
DOUCET
CONFISEUR EN PROVENCE

Communiqué

François Doucet Confiseur : 5 décennies de sélections et transformations de matières nobles

En 1969, François et Maggy Doucet créent la confiserie François Doucet Confiseur lorsqu'ils reprennent un ancien casseoir d'amandes à Oraison. Depuis plus de 50 ans, l'entreprise provençale pense et fabrique des confiseries d'exception qui ravissent le palais des gourmands. Le savoir-faire artisanal d'excellence et la qualité des produits est récompensée en 2017 avec l'obtention du label "Entreprise du Patrimoine Vivant" (EPV).

Le terroir, la traçabilité, la qualité des matières premières : autant de critères essentiels pour la famille Doucet pour créer des confiseries de qualité. Ainsi, 75% des fruits utilisés dans leurs pâtes de fruits viennent de Provence, le cacao et le chocolat proviennent de productions équitables et durables participant au programme Cocoa Horizons et les amandes et noisettes utilisées dans leurs produits sont rigoureusement sélectionnées parmi les meilleures variétés de France. Depuis 2019, Doucet s'est engagé dans la relance de l'amande à Oraison, et a replanté à ce jour plus de 10 hectares d'amandiers.

Tél. 04 92 78 63 61 • Mail : contact@francois-doucet.com
Site : <https://www.francois-doucet-confiseur.com>

[Lire la suite sur : www.latdm.fr/doucet-56](http://www.latdm.fr/doucet-56)

L'USINE NOUVELLE

16 janvier 2022

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

Le confiseur François Doucet investit 6 millions d'euros dans son outil industriel

La confiserie provençale **François Doucet** a battu son record de chiffre d'affaires en 2021. Afin de satisfaire la demande de tous ses circuits de commercialisation, elle va investir plus de 6 millions d'euros dans la transformation de son site industriel, avec l'appui de France Relance et de la Région.



© François Doucet François Doucet veut renforcer l'approvisionnement en matière première locale pour ses pâtes de fruits.

Avant l'été 2023 ou début 2024 au plus tard, la confiserie **François Doucet** disposera de nouvelles installations de production, de conditionnement et de stockage pour ses pâtes de fruits et produits chocolatés (bouchées et dragées au chocolat, fruits secs enrobés...). L'entreprise familiale de 73 personnes, née en 1969 et implantée à **Oraison** (Alpes-de-Haute-Provence), prévoit un investissement de plus de 6 millions d'euros dont 4,5 millions d'euros sur un nouvel édifice de 3 700 m², le reste en équipements industriels.

Le programme bénéficie d'une subvention du plan France Relance de 800 000 euros. « *En 2021, nous avons atteint un chiffre d'affaires de 9,7 millions d'euros, c'est un record* », explique Ronan Autret, directeur général de la société présidée par Marie-Edith Derupty-Doucet. *La croissance a bien repris sur l'export, la fabrication à façon... Sur notre outil « pâtes de fruits », nous manquons de capacité. Le nouvel édifice doublera cette capacité et améliorera notre organisation, intégrera de nouvelles machines de moulage des pâtes de fruits et d'ensachage, optimisera nos consommations d'eau et d'énergie... La partie libérée du site existant sera affectée, d'une part, à la transformation de fruits que nous sous-traitons actuellement, d'autre part, au stockage. Aujourd'hui, 75% de nos fruits proviennent de Provence-Alpes-Côte d'Azur, 85% sont d'origine française. Nous voulons monter à terme à 95% ».*

Se fournissant déjà localement en poires, abricots ou figues, la PME veut développer ses approvisionnements de proximité sur la fraise ou la cerise. Dans les amandes, elle s'est dotée de près de 10 hectares d'amandiers, non loin de son siège, et souhaite grimper à 30 hectares à l'avenir pour sécuriser au moins 30% de ses besoins. Au total, le projet doit générer une vingtaine d'emplois. « Les recrutements ont déjà commencé » indique le directeur.

Développement multi-réseaux

En 2022, d'autres investissements, estimés à 450 000 euros et abondés à hauteur de 170 000 euros par la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur pour s'adapter aux exigences de l'industrie du futur, se concrétiseront par l'acquisition de nouveaux outils numériques, l'amélioration des conditions de travail, la mutation vers des emballages plus écologiques que le plastique... « *Sur tous nos projets, nous avons bénéficié d'un réel soutien de toutes les parties, Etat, collectivités locales, interprofession... Les dispositifs mis sur pied constituent un véritable accélérateur* ». L'international fait également partie des priorités, notamment sur l'Europe de l'Est où la demande progresse, et sur les Emirats Arabes Unis ou encore l'Amérique latine. Les produits sont déjà commercialisés dans plus de 40 pays.

A l'été 2021, l'entreprise a lancé une nouvelle marque, « **Ateliers Doucet** », dédiée aux réseaux spécialisés, magasins bio, jardinerie... Vente en ligne, boutique d'usine seront aussi renforcées. « *Nous voulons jouer sur tous les tableaux* », affirme Ronan Autret. *Lorsque le nouvel ensemble sera opérationnel, nous serons armés pour aller chercher les 15 millions d'euros de chiffre d'affaires dans les cinq ans* ».

Crazy Bourse

16 janvier 2022

<https://bit.ly/3FHOU4o>

Le confiseur François Doucet investit 6 millions d'euros dans son outil industriel

La confiserie provençale **François Doucet** a battu son record de chiffre d'affaires en 2021. Afin de satisfaire la demande de tous ses circuits de commercialisation, elle va investir plus de 6 millions d'euros dans la transformation de son site industriel, avec l'appui de France Relance et de la Région.



© François Doucet François Doucet veut renforcer l'approvisionnement en matière première locale pour ses pâtes de fruits.

Avant l'été 2023 ou début 2024 au plus tard, la confiserie **François Doucet** disposera de nouvelles installations de production, de conditionnement et de stockage pour ses pâtes de fruits et produits chocolatés (bouchées et dragées au chocolat, fruits secs enrobés...). L'entreprise familiale de 73 personnes, née en 1969 et implantée à **Oraison** (Alpes-de-Haute-Provence), prévoit un investissement de plus de 6 millions d'euros dont 4,5 millions d'euros sur un nouvel édifice de 3 700 m², le reste en équipements industriels.

Le programme bénéficie d'une subvention du plan France Relance de 800 000 euros. « En 2021, nous avons atteint un chiffre d'affaires de 9,7 millions d'euros, c'est un record », explique Ronan Autret, directeur général de la société présidée par Marie-Edith Derupty-Doucet. La croissance a bien repris sur l'export, la fabrication à façon... Sur notre outil « pâtes de fruits », nous manquons de capacité. Le nouvel édifice doublera cette capacité et améliorera notre organisation, intégrera de nouvelles machines de moulage des pâtes de fruits et d'ensachage, optimisera nos consommations d'eau et d'énergie... La partie libérée du site existant sera affectée, d'une part, à la transformation de fruits que nous sous-traitons actuellement, d'autre part, au stockage. Aujourd'hui, 75% de nos fruits proviennent de Provence-Alpes-Côte d'Azur, 85% sont d'origine française. Nous voulons monter à terme à 95% ».

Se fournissant déjà localement en poires, abricots ou figues, la PME veut développer ses approvisionnements de proximité sur la fraise ou la cerise. Dans les amandes, elle s'est dotée de près de 10 hectares d'amandiers, non loin de son siège, et souhaite grimper à 30 hectares à l'avenir pour sécuriser au moins 30% de ses besoins. Au total, le projet doit générer une vingtaine d'emplois. « Les recrutements ont déjà commencé » indique le directeur.

Développement multi-réseaux

En 2022, d'autres investissements, estimés à 450 000 euros et abondés à hauteur de 170 000 euros par la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur pour s'adapter aux exigences de l'industrie du futur, se concrétiseront par l'acquisition de nouveaux outils numériques, l'amélioration des conditions de travail, la mutation vers des emballages plus écologiques que le plastique... « Sur tous nos projets, nous avons bénéficié d'un réel soutien de toutes les parties, Etat, collectivités locales, interprofession... Les dispositifs mis sur pied constituent un véritable accélérateur ». L'international fait également partie des priorités, notamment sur l'Europe de l'Est où la demande progresse, et sur les Emirats Arabes Unis ou encore l'Amérique latine. Les produits sont déjà commercialisés dans plus de 40 pays.

A l'été 2021, l'entreprise a lancé une nouvelle marque, « **Ateliers Doucet** », dédiée aux réseaux spécialisés, magasins bio, jardinerie... Vente en ligne, boutique d'usine seront aussi renforcées. « Nous voulons jouer sur tous les tableaux », affirme Ronan Autret. Lorsque le nouvel ensemble sera opérationnel, nous serons armés pour aller chercher les 15 millions d'euros de chiffre d'affaires dans les cinq ans ».

16 janvier 2022

<https://bit.ly/33Foo4w>

Le confiseur François Doucet investit 6 millions d'euros dans son outil industriel

La confiserie provençale **François Doucet** a battu son record de chiffre d'affaires en 2021. Afin de satisfaire la demande de tous ses circuits de commercialisation, elle va investir plus de 6 millions d'euros dans la transformation de son site industriel, avec l'appui de France Relance et de la Région.



© François Doucet François Doucet veut renforcer l'approvisionnement en matière première locale pour ses pâtes de fruits.

Avant l'été 2023 ou début 2024 au plus tard, la confiserie **François Doucet** disposera de nouvelles installations de production, de conditionnement et de stockage pour ses pâtes de fruits et produits chocolatés (bouchées et dragées au chocolat, fruits secs enrobés...). L'entreprise familiale de 73 personnes, née en 1969 et implantée à **Oraison** (Alpes-de-Haute-Provence), prévoit un investissement de plus de 6 millions d'euros dont 4,5 millions d'euros sur un nouvel édifice de 3 700 m², le reste en équipements industriels.

Le programme bénéficie d'une subvention du plan France Relance de 800 000 euros. « *En 2021, nous avons atteint un chiffre d'affaires de 9,7 millions d'euros, c'est un record* », explique Ronan Autret, directeur général de la société présidée par Marie-Edith Derupty-Doucet. *La croissance a bien repris sur l'export, la fabrication à façon... Sur notre outil « pâtes de fruits », nous manquons de capacité. Le nouvel édifice doublera cette capacité et améliorera notre organisation, intégrera de nouvelles machines de moulage des pâtes de fruits et d'ensachage, optimisera nos consommations d'eau et d'énergie... La partie libérée du site existant sera affectée, d'une part, à la transformation de fruits que nous sous-traitons actuellement, d'autre part, au stockage. Aujourd'hui, 75% de nos fruits proviennent de Provence-Alpes-Côte d'Azur, 85% sont d'origine française. Nous voulons monter à terme à 95% ».*

Se fournissant déjà localement en poires, abricots ou figues, la PME veut développer ses approvisionnements de proximité sur la fraise ou la cerise. Dans les amandes, elle s'est dotée de près de 10 hectares d'amandiers, non loin de son siège, et souhaite grimper à 30 hectares à l'avenir pour sécuriser au moins 30% de ses besoins. Au total, le projet doit générer une vingtaine d'emplois. « Les recrutements ont déjà commencé » indique le directeur.

Développement multi-réseaux

En 2022, d'autres investissements, estimés à 450 000 euros et abondés à hauteur de 170 000 euros par la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur pour s'adapter aux exigences de l'industrie du futur, se concrétiseront par l'acquisition de nouveaux outils numériques, l'amélioration des conditions de travail, la mutation vers des emballages plus écologiques que le plastique... « *Sur tous nos projets, nous avons bénéficié d'un réel soutien de toutes les parties, Etat, collectivités locales, interprofession... Les dispositifs mis sur pied constituent un véritable accélérateur* ». L'international fait également partie des priorités, notamment sur l'Europe de l'Est où la demande progresse, et sur les Emirats Arabes Unis ou encore l'Amérique latine. Les produits sont déjà commercialisés dans plus de 40 pays.

A l'été 2021, l'entreprise a lancé une nouvelle marque, « **Ateliers Doucet** », dédiée aux réseaux spécialisés, magasins bio, jardinerie... Vente en ligne, boutique d'usine seront aussi renforcées. « *Nous voulons jouer sur tous les tableaux* », affirme Ronan Autret. *Lorsque le nouvel ensemble sera opérationnel, nous serons armés pour aller chercher les 15 millions d'euros de chiffre d'affaires dans les cinq ans* ».

La Provence

27 janvier 2022

Doucet s'apprête à construire un atelier de 3 300 m²

ORAISON Grâce au Plan de relance, le confiseur historique va investir 6,5 millions d'euros

À 50 ans, le confiseur François Doucet n'a jamais été aussi en forme. Le leader français de la pâte de fruit diététique et traditionnelle a été sélectionné dans le cadre du Plan de relance pour la construction d'un nouvel atelier de 3 300 m² à Oraison.

Réduction de l'empreinte carbone, nouvelle machine pour mouler les pâtes de fruits, nouvelles lignes de conditionnement pour multiplier par deux la production, augmentation de la capacité de stockage pour faire face au gel et pour faire rentrer d'autres fruits, comme les cerises du Luberon ou les fraises des Bouches-du-Rhône, Doucet se développe et s'agrandit.

Passant, grâce à cet investissement, de 300 à 600 tonnes de pâtes de fruits produits par an, l'entreprise bas-alpine va recevoir une aide de 800 000€ de l'État dans ce cadre et une autre de 170 000€ grâce au programme Industrie du futur. Un soutien dont le but est de transformer le modèle industriel par le numérique.

Doucet va recevoir une aide de 800 000€ de l'État dans le cadre du Plan de relance

L'entreprise veut en effet investir pour digitaliser l'outil de production, améliorer la gestion des stocks, travailler sur des tablettes en temps réel, et améliorer les conditions de travail pour les employés. Un effort va être engagé sur le lavage des outils de production, pour dépenser moins d'eau et rendre la tâche moins pénible. La question de l'emballage est aussi abordée, avec l'objectif de le rendre de plus en plus vert. Au total, Doucet va investir 6,5 millions d'euros pour faire passer son site de production à 10 000 m² pour une centaine d'employés, contre 73 à l'heure actuelle. En 2020, Covid



Le leader français de la pâte de fruit diététique et traditionnelle a été sélectionné dans le cadre du Plan de relance pour la construction d'un nouvel atelier de 3 300 m² à Oraison.

/PHOTO L.G. ET DR



oblige, la boîte avait perdu 12% de chiffre d'affaires. Mais, après le confinement, les commerces de centre-ville, comme les boulangeries traditionnelles, ont vu leur activité repartir à la hausse.

En 2021, Doucet a augmenté son chiffre d'affaires de 11% par rapport à son record historique. Même si les ventes directes ont baissé, en raison notamment du ralentissement de l'activité des thermes de Gréoux, l'entreprise s'est tournée vers les ventes en ligne. Et si ces dernières n'ont pas compensé les pertes, elles ont limité la casse. La reprise des activités dans les centres urbains a fait le reste.

Doucet travaille avec des pâtisseries comme Philippe Second ou encore la Maison Bécard à Aix-en-Provence. Mais le confiseur bas-alpin est présent sur tous les circuits de distribution. Ce qui lui permet également de profiter de la tendance du retour au premier plan des activités sportives. Quoi de mieux qu'une bonne pâte de fruit 100% locale pour récupérer après l'effort ? Quoi de mieux pour se faire plaisir qu'un produit de qualité ? C'est en répondant à ces questions que Doucet a choisi de se développer. Une stratégie gagnante.

T.CO.



françois
DOUCET
CONFISEUR EN PROVENCE

LA PHILOSOPHIE DU PROJET

Ronan Autret: "Celui qui décide, c'est le consommateur"

Cezanne peignait sur le motif. Dans un autre registre, mais avec un résultat tout aussi délicieux, Doucet achète ses fruits sur l'arbre. Et pas trop loin... Lorsqu'elle cherche à se développer, l'entreprise historique se pose une seule question: "Qu'est-ce qu'on a envie de proposer à nos clients?" La réponse ne transige pas avec la qualité. "Nous, on achète en Provence", poursuit, comme une évidence, le directeur général Ronan Autret.

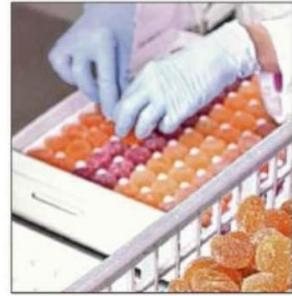
Pour se maintenir dans le cercle vertueux des circuits courts et du soutien aux producteurs, Doucet n'hésite pas à faire des choix stratégiques forts, dans un contexte où les aléas climatiques sont de plus en plus nombreux. "L'an dernier par exemple, à cause du gel, nous avons eu 10% de la récolte annuelle habituelle de poires. J'ai donc acheté sans négocier les prix. Et si je paye plus

cher, il faut que les clients suivent. Mais j'accepte ce prix à payer parce que derrière il fait vivre quelqu'un. Acheter aujourd'hui devient un acte citoyen", défend Ronan Autret. "Celui qui décide, c'est le consommateur", explique-t-il avant de rappeler: "Nos fondateurs étaient des confiseurs parisiens venus en Provence pour s'approvisionner localement avec des produits qualitatifs et dans le but que les fournisseurs puissent mieux vivre. Tout cela a du sens. Ils étaient visionnaires".

Aujourd'hui, Doucet s'exporte dans 40 à 45 pays, mais ce choix fondateur reste plus que jamais l'ADN de cette entreprise responsable. Une boîte intégrée dans son environnement qui apporte sa pierre à l'édifice économique local. Doucet est même allé jusqu'à planter 10 hectares d'amandiers à Oraison pour pousser à la relance de la filière dans le

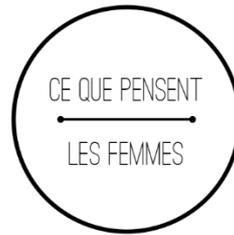
secteur. Cela correspond à 10% de ses besoins, mais la société envisage de monter jusqu'à 30%. L'enjeu pour Doucet aujourd'hui, tout en restant fidèle comme toujours à ses fournisseurs provençaux, est de faire en sorte de ne pas dépendre que d'un seul bassin d'approvisionnement, pour être certain de ne jamais manquer de matière première. L'entreprise étend sa toile sans changer d'échelle, en restant fidèle à ses valeurs. L'agrandissement prévu lui permettra aussi de stocker plus et de manière plus efficace. Un modèle de développement qui fonctionne. Sept nouveaux postes sont à pourvoir. Doucet recrute un cariste, un acheteur, un technicien de maintenance et des personnes pour le conditionnement des produits. L'histoire ne fait que commencer.

contact@francoisdoucet.com



Doucet recrute. L'entreprise cherche des bras pour le conditionnement de ses produits. /PHOTOS.DOUCET

Février 2022

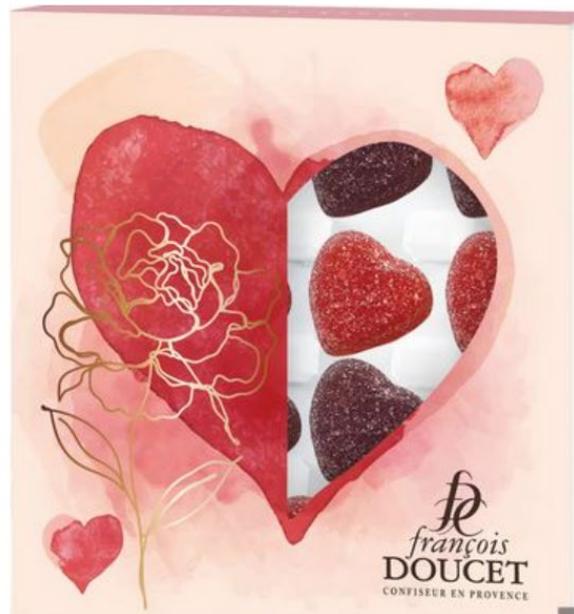


3 février 2022

<https://bit.ly/3slgWP9>

**COFFRET 100% PÂTES DE FRUITS SIGNÉ FRANÇOIS DOUCET CONFISEUR,
POUR LA ST-VALENTIN**


françois
DOUCET
CONFISEUR EN PROVENCE



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 (80g de chaque parfum)

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

Prix public : 13,50€

Un joli , tendre et savoureux coffret !

<https://www.francois-doucet.com>

Mais également retrouvez chez **François Doucet Confiseur, la plus provençale des Maisons de confiserie**, des 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.



François Doucet Confiseur : plus de 50 ans de tradition et de savoir-faire

En 1969 l'entreprise François Doucet Confiseur ouvre ses portes à **Oraison**, un petit village de Haute-Provence. Aujourd'hui, l'entreprise élabore sur place toutes les confiseries, de l'idée à la réalisation du produit. La dynamique PME François Doucet Confiseur cultive de nombreuses valeurs au sein de l'entreprise, telles que **l'innovation, la créativité, l'éthique** ainsi qu'un **savoir-faire d'excellence**. Ce qui lui vaut d'être certifiée en 2017 par le label EPV (entreprise du patrimoine vivant). François Doucet Confiseur cherche à réunir toute la diversité du verger provençal et à partager ses douceurs : la finesse d'une amande de Provence tout comme le fondant des pâtes de fruits aux saveurs naturelles et gourmandes conférées par leur haute teneur en fruits.



Konbini
food

4 février 2022

<https://bit.ly/3JcXXm8>

Comment l'amande corse tente de résister à son (grand) rival américain



(© Getty Images)

Publié le 04/02/2022 par [Konbini Food](#)

L'amande fait de la résistance, et ça marche.

À Ghisonaccia, en Haute-Corse, les amandes tout juste récoltées s'apprêtent à partir à la casserie avant d'être transformées en confiseries. La Corse n'est qu'un Petit Poucet face aux États-Unis, mais mise avec succès sur le haut de gamme. La France consomme 43 000 tonnes d'amandes par an, mais n'en produit que 1 200 tonnes, principalement en Corse et en Provence-Alpes-Côte d'Azur. Une goutte d'eau face aux 1,3 million de tonnes d'amandes en coques des États-Unis qui assurent 79 % de la production mondiale, selon l'International Nuts and Dried Fruit Council (INC).

"La culture de l'amande reste marginale en Corse et heureusement", tranche pourtant Jean-Luc Mozziconacci, président de Corsic'Amandes qui regroupe 99 % des producteurs insulaires. En 2019, 240 tonnes d'amandes sont sorties des 290 hectares de vergers corses. Ce producteur de la plaine orientale est également président de Sud Amandes, une coopérative installée à Garons (Gard) qui écoule les récoltes dans "un marché de niche, haut de gamme, composé de confiseurs et de chocolatiers", explique-t-il tout en supervisant la récolte de ce petit fruit oléagineux.

Mohammed, 41 ans, l'un des deux employés de M. Mozziconacci, pilote un tracteur équipé d'un bras et d'une pince qui saisit le tronc. Une corolle de bâches se déploie alors tout autour de l'arbre pour récolter les amandes qui tombent lorsque le tronc est secoué par le bras mécanique.

"Choix de société"

Dans une écaleuse, les coques sont séparées de leur gobe, une enveloppe veloutée au toucher. Puis les amandes sont envoyées en sac vers la casserie de Garons. Là-bas, tout sera valorisé: les amandes seront réparties en fonction de leur qualité et de leur variété pour devenir dragées, amandes enrobées, grillées, salées ou sucrées, poudre ou pâte.

En Corse, quatre variétés sont cultivées: la "ferragnès", au goût fin et sucré, la "ferraduel" au goût subtil appréciée des amateurs, la "lauranne" et la "mandaline", plus petites et appréciées des confiseurs pour les pralines. Les coques, elles, serviront pour le chauffage. Si, à première vue, il pourrait sembler judicieux de produire beaucoup plus d'amandes en France vu l'écart entre consommation et production, M. Mozziconacci, fort *"de 30 ans d'expérience"*, met en garde *"ceux qui font de l'agriculture avec un papier et un crayon"*: *"Il y a très, très peu de gens prêts à payer une amande française à 13 ou 14 euros le kilo, quand le cours mondial est à sept euros."*

"Notre prix est fondé pour que les producteurs vivent. Quand on vend à 13 ou 14 euros, 7,20 à 7,50 euros reviennent au producteur. Avec de l'amande à sept euros, ils vont travailler pour deux euros le kilo et ça ne sera pas viable", explique M. Mozziconacci, craignant qu'une augmentation excessive des volumes fasse chuter les prix.

Un constat confirmé par Ronan Autret, directeur général de François Doucet confiseur, installé à Oraison (Alpes-de-Haute-Provence) depuis 1969. Utiliser ces amandes tricolores *"très rondes, charnues, bien calibrées"* est un *"choix de société"*, selon lui. *"On souhaite faire vivre nos agriculteurs, la filière locale, mais ça suppose, comme c'est beaucoup plus cher, que le consommateur accepte de payer."*

Si *"l'amande de Californie est très amère et très plate"*, *"la plupart des confiseurs français achètent de l'amande en Espagne – deuxième producteur mondial – ou en Italie avec des goûts et des formes vraiment semblables aux françaises et moins chères"*, souligne ce confiseur qui estime que *"le made in France peut être payé 20 ou 30 % de plus"* mais difficilement davantage.

Nicolas Genot, à la tête de la Maison des soeurs macarons à Nancy (Meurthe-et-Moselle), fondée en 1793, n'utilise, lui aussi, *"que de l'amande française pour la qualité gustative et la modération des traitements"*. Afin de sécuriser une partie de leurs approvisionnements, ces deux confiseurs ont choisi de s'associer avec des agriculteurs pour planter leurs propres amandiers sur quelques hectares. Pour l'Office du Développement Agricole et Rural de la Corse (Odarc), l'amande corse est *"bien valorisée parce qu'elle est très qualitative"*, indique Marie-Pierre Bianchini, la directrice. Mais *"imaginer doubler ou tripler la production me paraît difficile."*

Konbini food avec AFP



L'essentiel de l'actualité économique
en Rhône-Alpes et Auvergne

04 février 2022

Provence-Alpes-Côte d'Azur

(83) IMMOBILIER LOGISTIQUE / LOGISTIQUE
La SCCV LOG SUN (Puteaux, 92) est maître d'ouvrage du projet de construction de deux plateformes logistiques sur la partie nord de la ZAC de Nicopolis à Brignoles (83), dans un espace de 44,2ha. Le programme comprend la réalisation d'un bâtiment A composé de 9 cellules (60.503m²) et d'un bâtiment B composé de 20 cellules (129.736m²).

 **SCCV LOG SUN**

 **COMMUNE DE BRIGNOLES** - 04 94 86 22 22 - www.brignoles.fr 

(04) CHOCOLATERIE, CONFISERIE
La société François Doucet (siège à Oraison, 04) est spécialisée dans la fabrication de fruits enrobés au chocolat et de pâtes de fruits. Elle va investir 6,5M€ pour la construction d'un nouvel atelier de 3.300m² à Oraison. Le projet est lauréat du plan France Relance à hauteur de 970K€.

 **FRANCOIS DOUCET CONFISEUR** - 04 92 78 61 15 - www.francois-doucet-confiseur.com  

(13 / 31) PEINTURE, VERNIS / ETANCHÉITÉ / AÉRONAUTIQUE, SPATIAL / TRAITEMENT ET REVÊTEMENT DES MÉTAUX
Satys Sealing & Painting France (Blagnac, 31), appartenant au groupe Satys Aerospace (Blagnac), est une société spécialisée dans la peinture et l'étanchéité d'aéronefs et de sous-ensembles structurels dans le secteur de l'aéronautique. Dans le cadre de son projet "Usine du Futur-Hélicoptères" (UDF-HC), lauréat du plan France Relance, elle souhaite moderniser les moyens de production composés de 6 cabines de peintures sur le site d'Airbus Helicopters à Marignane (13), par de nouveaux équipements semi-automatisés s'inscrivant dans une logique industrie du futur.

 **SATYS SEALING & PAINTING FRANCE** - 05 34 36 15 20 - www.satys.com 

 **SATYS AEROSPACE**

 **AIRBUS HELICOPTERS** - 04 42 85 85 85 - www.airbus.com  



L'essentiel de l'actualité économique
en Rhône-Alpes et Auvergne

04 février 2022

(04) CHOCOLATERIE, CONFISERIE

La société François Doucet (siège à Oraison, 04) est spécialisée dans la fabrication de fruits enrobés au chocolat et de pâtes de fruits. Elle va investir 6,5M€ pour la construction d'un nouvel atelier de 3.300m² à Oraison. Le projet est lauréat du plan France Relance à hauteur de 970K€.

 **FRANCOIS DOUCET CONFISEUR** - 04 92 78 61 15 - www.francois-doucet-confiseur.com  

Provence-Alpes-Côte d'Azur

(04) CHOCOLATERIE, CONFISERIE

La société François Doucet (siège à Oraison, 04) est spécialisée dans la fabrication de fruits enrobés au chocolat et de pâtes de fruits. Elle va investir 6,5M€ pour la construction d'un nouvel atelier de 3.300m² à Oraison. Le projet est lauréat du plan France Relance à hauteur de 970K€.

 **FRANCOIS DOUCET CONFISEUR** - 04 92 78 61 15 - www.francois-doucet-confiseur.com  

Cuisine & des Tendances

07 février 2022

<https://bit.ly/3B8j6el>

Des idées gourmandes pour la Saint-Valentin

Ecrit par Dominique Ragazzon le 07 Fév 2022 | Commentez



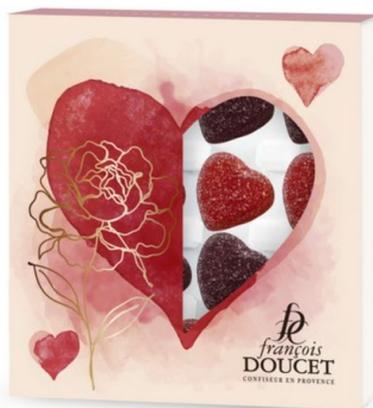
La Saint-Valentin se dessine à l'horizon et vous manquez d'inspiration pour gâter l'être aimé ? Laissez-vous séduire par notre sélection en partageant de délicieuses gourmandises, un dîner aux chandelles ou des bulles pétillantes, pour tous les goûts et tous les budgets. Vous allez trouver de quoi épater les papilles et les yeux de l'élue(e) de votre cœur. A tous les amoureux, une belle Saint-Valentin, Buon San Valentino, Happy Valentine's Day ou Día de San Valentín !



Coffret duo Chartreuse, Prieuré Marquet

De jolies étiquettes signées par l'artiste Niels Gleyen ornent les deux flacons (2016 et 2017). Le millésime 2016 a obtenu la médaille d'or au Challenge International du vin de 2019. 100% Merlot Appellation Bordeaux Supérieur. Au nez des arômes de cassis, groseille et framboise. Deux belles cuvées tout en élégance, fruitée et équilibrée où le grain des tanins procure une sensation de veloutée. Une référence ! (29,80 euros).

A l'occasion de la Saint-Valentin, Le Prieuré Marquet, situé au nord de Bordeaux, vous propose une évasion romantique avec une nuit en chambre Prestige et petit-déjeuner, un dîner aux chandelles et une bouteille « Les Bulles de Prieuré » qui saura accompagner le dîner hors du commun (390 euros pour 2 personnes).



Coffret Amour de fruits, Doucet

Riche de tradition et de savoir-faire artisanal, François Doucet, confiseur depuis 50 ans, est souvent récompensé pour ses produits de qualité et d'originalité. La marque utilise d'excellentes matières sélectionnant les meilleurs terroirs en Provence pour élaborer ces gourmandises aux goûts authentiques. Son écrin en forme de cœur accueille un assortiment de pâtes de fruits à la framboise et à la myrtille « made in Provence ». Une saveur provençale qui allie gourmandise, des fruits de pays et grande confiserie. L'occasion de faire plaisir à sa tendre et fondante moitié (13,50 euros les 160 g).



Champagne Rosé Sauvage, Piper Heidsieck

Blotti dans son écrin, le Rosé Sauvage est une alliance parfaite entre vins blanc et rouge unis dans un assemblage unique (Chardonnay, Pinot noir, Meunier). Un choix audacieux reflétant les valeurs de la célèbre Maison. Ses notes intenses de fruits rouges relevées de notes épicées en font un champagne de gastronomie pour les épicuriens. Satisfaction totale pour un tête à tête en amoureux complice et plein de fougue aussi festif qu raffiné (39,90 euros les 75 cl).



Blue Valentine, Mariage Frères

Une grande histoire d'amour qui commence dès la première tasse. Blue Valentine® est une composition irrésistible de thé bleu doux et moelleux qui associe des parfums fleuris envoûtants à des accents délicieusement zestés d'agrumes. De jolies fleurs bleues viennent ajouter une note éclatante et apportent à l'infusion une couleur aux magnifiques nuances bleutées. Une création aux arômes subtils et aux saveurs délicates. Bonne dégustation (20 euros les 100 g).

Le Manager

de l'alimentaire

08 février 2022

François Doucet : 6 M€

L. France Relance. Le confiseur François Doucet (73 salariés) va investir 6 M€ dans son outil industriel à Oraison (04) :

- 4,5 M€ dans un bâtiment de 3 700m²
- 1,5 M€ dans les process



Le bâtiment sera opérationnel pour le 52-2023 ou début 2024.

La PME produit des pâtes de fruits et des produits chocolatés (bouchées et dragées au chocolat, fruits secs enrobés...).

Leader Réunion

Le magazine du commerce et de la grande distribution

Février 2022

LANCEMENT

L'invitation au voyage de François Doucet Confiseur

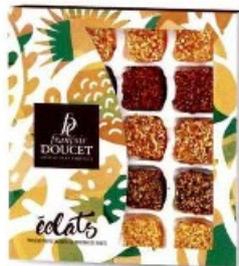


La plus provençale des Maisons de confiserie présente ses nouveautés chocolats et pâtes de fruits 2022 : un voyage à travers les saveurs de France et du monde.



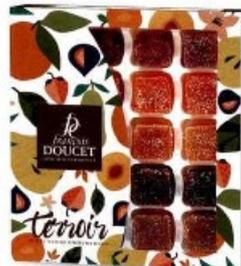
Coffret pistaches 2 chocolats

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. 180 g.



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



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. 200 g.



Origin' Pérou

Un chocolat noir pure origine Pérou 63 % aux notes d'agrumes et de fruits acidulés, qui vient sublimer une amande de Provence torréfiée. 200 g.

08 février 2022

<https://bit.ly/3vU58MN>

Accueil / Urbanisme / Oraison : la confiserie François Doucet veut doubler ses capacités de production

A LA PELLE

Oraison : la confiserie François Doucet veut doubler ses capacités de production

Le confiseur François Doucet prévoit de construire une extension de 3 300 m² pour doubler ses capacités de production et réduire l'importation de matières premières.



Pingat - Les travaux de construction de l'extension de l'unité de production devraient démarrer d'ici septembre 2022.

URBANISME | ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE | Publié le 08 février 2022 à 14h10, [Hélène Saveuse](#)

Construite il y a 40 ans, l'usine de pâte de fruits du confiseur François Doucet n'est plus en mesure d'accompagner la croissance de l'entreprise. Et pour cause : en cinq ans, la société a enregistré une croissance de plus de 30 %. Pour pallier les problèmes de saturation de ses locaux oraisonnais, le confiseur a prévu de construire une nouvelle unité de production de 3 300 m², dans le prolongement de son usine actuelle.

« Nous disposions d'une emprise foncière attenante à nos locaux. L'objectif est de créer une unité de production exclusivement dédiée à la pâte de fruits et adaptée aux normes de sécurité. Cela nous permettra à la fois de sécuriser le travail des salariés et de passer d'une production de 300 à 600 tonnes de pâte de fruits par an. Les anciens locaux seront quant à eux transformés en zone stockage. Une partie sera également dévolue à la transformation de fruits puisque notre second objectif est de réduire nos importations en matières premières pour nous approvisionner davantage via la filière locale. Mais pour cela nous devons pouvoir transformer et stocker les fruits », explique [Ronan Autret](#), le directeur général de l'entreprise.

Une unité de production plus respectueuse de l'environnement

La maîtrise d'œuvre et la gestion du projet est assurée par l'entreprise rémoise [Pingat agroalimentaire et industrie](#). Pour l'heure, les équipes travaillent toujours à la définition du projet mais les premières esquisses sont déjà sorties. Le bâtiment, de construction typiquement industrielle, pourrait accueillir à terme des panneaux photovoltaïques en toiture et une attention particulière sera apportée à la gestion de l'eau, notamment aux traitements des eaux usées. « Nous avons à cœur d'installer notre entreprise dans une démarche vertueuse envers l'environnement », précise Ronan Autret.

Une approche écologique amorcée par l'entreprise oraisonnaise il y a déjà plusieurs années. En 2019, elle avait planté huit hectares d'amandiers à Oraison pour accompagner le plan de relance de la filière en Provence-Alpes-Côte d'Azur. En juillet 2020, elle avait également [créé un arboretum à proximité immédiate de son magasin](#).

A lire aussi | [Confiserie François Doucet : un arboretum pour améliorer l'attractivité du magasin](#)

La construction de la nouvelle unité de production, estimée à 4,5 M€, devrait démarrer d'ici septembre 2022, pour une livraison attendue un an plus tard. Au total, la société prévoit d'investir près de 6,5 M€, équipements inclus. Pour accompagner son projet, François Doucet pourra compter sur le soutien de l'Etat. L'entreprise, lauréate au fonds de soutien à l'investissement industriel dans les territoires, dans le cadre du plan de relance, bénéficie d'une aide de 800 000 €.

Partager :     

14 février 2022

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

François Doucet confiseur en Provence. Nouveautés gourmandes



Les nouveautés chocolats et pâtes de fruits du plus provençal des confiseurs, qui allient les matières premières les plus raffinées au plus traditionnel des savoir-faire, rejoignent le catalogue en 2022.

ATELIER CHOCOLAT

- 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, qui vient sublimer une amande de Provence torréfiée.

 200g - 14,79€ 



ATELIER PÂTE DE FRUITS

Éclats 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€

FRANÇOIS DOUCET CONFISEUR EN PROVENCE

<https://www.francois-doucet.com/points-de-vente>

(photos DR)

Publié le 14 février 2022



14 février 2022

TEXTE 

Durée : 00:01:34

Territoires d'Excellence - Des confiseries produites par l'entreprise François Doucet Confiseur, à Oraison, dans les Alpes-de-Haute-Provence, sont présentées. Itw de Ronan Autret, directeur général de François Doucet Confiseur.

RÉSUMÉ 

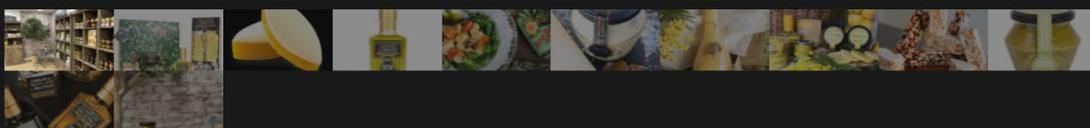
Territoires d'Excellence - Des confiseries produites par l'entreprise François Doucet Confiseur, à Oraison, dans les Alpes-de-Haute-Provence, sont présentées. Itw de Ronan Autret, directeur général de François Doucet Confiseur.

L'Ardennais

15 février 2022

<https://bit.ly/369JKlu>

FOOD, PARTENAIRE



Saveurs d'Antan associe les saveurs du Sud-Est aux produits locaux de Reims

Maison Brémond, François Doucet, Roy René... l'épicerie fine Saveurs D'antan vous propose des maisons emblématiques du Sud-Est, pour le plus grand plaisir de vos papilles. Associés aux produits locaux, vous trouverez tout ce dont vous avez besoin pour apporter un bout de Provence dans vos assiettes !

15/02/2022 15/02/2022

Épicerie fine indépendante Saveurs d'Antan, un tout nouveau concept

Attirée par les produits de qualité, les paysages naturels, le côté artisanal et authentique du Sud-Est, Cécile Poncinet a toujours eu un coup de cœur pour cette région de France. Originnaire d'Épernay, Cécile souhaite apporter les saveurs du Sud-Est à la table des Rémois. Déjà propriétaire de la boutique « La Maison du Savon de Marseille », elle s'est lancée dans un nouveau projet en octobre dernier : Saveurs d'Antan. Située au 6 passage Talleyrand à Reims, cette boutique spécialisée dans les produits d'épicerie fine du Sud-Est vous fera voyager en Provence. Thés, pâtes à tartiner, miels, chocolats, huiles d'olive et autres produits emblématiques de la région PACA vous attendent pour régaler vos proches.

Les produits emblématiques du Sud-Est arrivent à Reims

Les produits disponibles chez Saveurs d'Antan se définissent par leur qualité. La boutique mise avant tout sur le haut de gamme pour révéler le goût singulier de chaque produit. Parmi les produits phares du magasin : les huiles d'olive bio extra vierges médailles d'or au concours d'huile d'olive de New York 2021. Sublimez vos apéritifs avec les diverses tapenades, tartinades et spécialités à la truffe signées Maison Plantin. Pour le côté sucré, ne passez pas à côté des incontournables Calissons d'Aix du Roy René et autres produits à base de citron de Menton. Et pour les plus gourmands, laissez-vous séduire par les confiseries et fruits enrobés de chocolat de François Doucet. Fondez pour les délicieuses pâtes à tartiner bio et autres suprêmes de pistache de Sicile.

Des producteurs Rémois chez Saveurs d'Antan

En plus de sa passion pour le Sud-Est, Cécile Poncinet reste très attachée à ses racines et compte bien valoriser sa région natale en proposant des produits locaux à ses clients. En partenariat avec Contal Farmer, Saveurs d'Antan vous propose un large catalogue de farine et dérivés de farine haut de gamme (blé, seigle, épeautre, sarrasin, lentille). Cécile met également en valeur LA spécialité locale en travaillant avec de petits producteurs de champagne à proximité d'Épernay. N'hésitez pas à goûter le champagne Cédric Chevalier ou encore le Ratafia Marcel Richard. Adeptes des boissons réconfortantes ? Saveurs d'Antan vous propose, en exclusivité, Aldrin's Ginger Juice, une boisson produite à Reims, à base de citron, de miel et de gingembre bio.

Rendez-vous vite dans votre boutique Saveurs d'Antan, au 6 passage Talleyrand à Reims, pour élaborer un menu aux couleurs du Sud-Est, de l'entrée au dessert. Cécile saura vous accueillir et vous conseiller pour sublimer vos papilles.

Partager

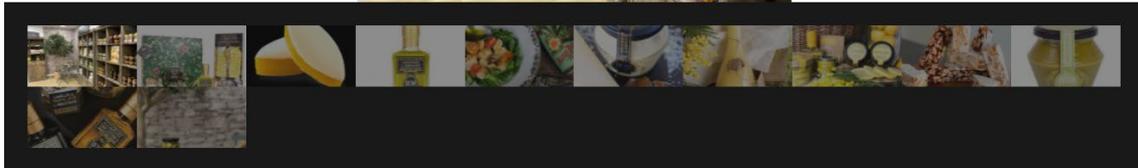


L'union

15 février 2022

<https://bit.ly/3KC7JPq>

FOOD, PARTENAIRE



Saveurs d'Antan associe les saveurs du Sud-Est aux produits locaux de Reims

Maison Brémond, François Doucet, Roy René... l'épicerie fine Saveurs D'antan vous propose des maisons emblématiques du Sud-Est, pour le plus grand plaisir de vos papilles. Associés aux produits locaux, vous trouverez tout ce dont vous avez besoin pour apporter un bout de Provence dans vos assiettes !

15/02/2022 15/02/2022

Épicerie fine indépendante Saveurs d'Antan, un tout nouveau concept

Attirée par les produits de qualité, les paysages naturels, le côté artisanal et authentique du Sud-Est, Cécile Poncinet a toujours eu un coup de cœur pour cette région de France. Originnaire d'Épernay, Cécile souhaite apporter les saveurs du Sud-Est à la table des Rémois. Déjà propriétaire de la boutique « La Maison du Savon de Marseille », elle s'est lancée dans un nouveau projet en octobre dernier : Saveurs d'Antan. Située au 6 passage Talleyrand à Reims, cette boutique spécialisée dans les produits d'épicerie fine du Sud-Est vous fera voyager en Provence. Thés, pâtes à tartiner, miels, chocolats, huiles d'olive et autres produits emblématiques de la région PACA vous attendent pour régaler vos proches.

Les produits emblématiques du Sud-Est arrivent à Reims

Les produits disponibles chez Saveurs d'Antan se définissent par leur qualité. La boutique mise avant tout sur le haut de gamme pour révéler le goût singulier de chaque produit. Parmi les produits phares du magasin : les huiles d'olive bio extra vierges médailles d'or au concours d'huile d'olive de New York 2021. Sublimez vos apéritifs avec les diverses tapenades, tartinades et spécialités à la truffe signées Maison Plantin. Pour le côté sucré, ne passez pas à côté des incontournables Calissons d'Aix du Roy René et autres produits à base de citron de Menton. Et pour les plus gourmands, laissez-vous séduire par les confiseries et fruits enrobés de chocolat de François Doucet. Fondez pour les délicieuses pâtes à tartiner bio et autres suprêmes de pistache de Sicile.

Des producteurs Rémois chez Saveurs d'Antan

En plus de sa passion pour le Sud-Est, Cécile Poncinet reste très attachée à ses racines et compte bien valoriser sa région natale en proposant des produits locaux à ses clients. En partenariat avec Contal Farmer, Saveurs d'Antan vous propose un large catalogue de farine et dérivés de farine haut de gamme (blé, seigle, épeautre, sarrasin, lentille). Cécile met également en valeur LA spécialité locale en travaillant avec de petits producteurs de champagne à proximité d'Épernay. N'hésitez pas à goûter le champagne Cédric Chevalier ou encore le Ratafia Marcel Richard. Adeptes des boissons réconfortantes ? Saveurs d'Antan vous propose, en exclusivité, Aldrin's Ginger Juice, une boisson produite à Reims, à base de citron, de miel et de gingembre bio.

Rendez-vous vite dans votre boutique Saveurs d'Antan, au 6 passage Talleyrand à Reims, pour élaborer un menu aux couleurs du Sud-Est, de l'entrée au dessert. Cécile saura vous accueillir et vous conseiller pour sublimer vos papilles.

Partager



23 février 2022

— À LA PELLE —



© Pingat Agroalimentaire & Industrie

PINGAT

ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE

Oraison : LA CONFISERIE FRANÇOIS DOUCET VEUT DOUBLER SES CAPACITÉS DE PRODUCTION

Le confiseur François Doucet prévoit de construire une extension de 3 300 m² pour doubler ses capacités de production et réduire l'importation de matières premières.

Construite il y a 40 ans, l'usine de pâte de fruits du confiseur François Doucet n'est plus en mesure d'accompagner la croissance de l'entreprise. Et pour cause : en cinq ans, la société

foncière attenante à nos locaux. L'objectif est de créer une unité de production exclusivement dédiée à la pâte de fruits et adaptée aux normes de sécurité. Cela nous permettra à la fois de

« L'objectif est de créer une unité de production exclusivement dédiée à la pâte de fruits et adaptée aux normes de sécurité. Cela nous permettra à la fois de sécuriser le travail des salariés et de passer d'une production de 300 à 600 tonnes de pâte de fruits par an. Les anciens locaux seront quant à eux transformés en zone stockage », explique Ronan Autret, le directeur général de l'entreprise.

a enregistré une croissance de plus de 30 %. Pour pallier les problèmes de saturation de ses locaux oraisonnais, le confiseur a prévu de construire une nouvelle unité de production de 3 300 m², dans le prolongement de son usine actuelle.

« Nous disposons d'une emprise

sécuriser le travail des salariés et de passer d'une production de 300 à 600 tonnes de pâte de fruits par an. Les anciens locaux seront quant à eux transformés en zone stockage. Une partie sera également dévolue à la transformation de fruits puisque

notre second objectif est de réduire nos importations en matières premières pour nous approvisionner davantage via la filière locale. Mais pour cela nous devons pouvoir transformer et stocker les fruits », explique Ronan Autret, le directeur général de l'entreprise.

Les travaux de construction de l'extension de l'unité de production devraient commencer d'ici septembre.

UNE UNITÉ DE PRODUCTION PLUS RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT

La maîtrise d'œuvre et la gestion du projet sont assurées par l'entreprise rémoise Pingat Agroalimentaire & Industrie. Pour l'heure, les équipes travaillent toujours à la définition du projet mais les premières esquisses sont déjà sorties. Le bâtiment, de construction typiquement industrielle, pourrait accueillir à terme des panneaux photovoltaïques en toiture et une attention particulière sera apportée à la gestion de l'eau, notamment aux traitements des eaux usées. « Nous avons à cœur d'installer notre entreprise dans une démarche vertueuse envers l'environnement », précise Ronan Autret.

Une approche écologique amorcée par l'entreprise oraisonnaise il y a déjà plusieurs années. En 2019, elle avait planté huit hectares d'amandiers à Oraison pour accompagner le plan de relance de la filière en Provence-Alpes-Côte d'Azur. En juillet 2020, elle avait également créé un arboretum à proximité immédiate de son magasin. La construction de la nouvelle unité de production, estimée à 4,5 M€, devrait commencer d'ici septembre, pour une livraison attendue un an plus tard. Au total, la société prévoit d'investir près de 6,5 M€, équipements inclus. Pour accompagner son projet, François Doucet pourra compter sur le soutien de l'Etat. L'entreprise, lauréate au fonds de soutien à l'investissement industriel dans les territoires, dans le cadre du plan de relance, bénéficie d'une aide de 800 000 €.

Héliène Saveuse

La Provence

26 février 2022

Les 28 membres d'EVP Sud

Agro'Novae Comtes de Provence ; Atelier Gilles Tourillon ; Brun de Vian-Tiran ; Château Virant ; Ciel Ascenseurs ; Confiserie du Roy René ; Conserverie Guintrand ; François Doucet;

Herboristerie du Père Blaise ; K.Jacques ; La Verrière de Biot ; Le Garde-Temps ; Malongo ; Marius Fabre ; Mathieu lustrerie ; Méhari Club Cassis ; Nougat Boyer ; Nougats Silvain ; Poterie Barbotine ; Ragni ; Rampal-Latour ; Santons Campana ; Santons Carbonel ; Santons Fouque ; Savonnerie du Midi ; Savonnerie Fer à Cheval ; Savonnerie Le Sérail ; Voilerie Phocéenne.

Les entreprises EPV du Pays salonais sont :

- Marius Fabre
- La savonnerie Rampal-Latour
- Château-Virant

On peut y rajouter la Confiserie du Roy René qui a un magasin à Salon.

Le Manager

de l'alimentaire

25 février 2022

François Doucet : pistaches, amandes, pâtes de fruits

I. François Doucet ("Confiseur en Provence)" lance 5 nouveautés :

- **Coffret** pistaches 2 chocolats : "lait Papouasie 37%", "blanc + spiruline" (180g, 20,53€)

- **Origin'Pérou** : amande de Provence torréfiée + chocolat noir Pérou 63% + agrumes + fruits acidulés (200g, 14,79€)

- **Éclats de fruits** : pâtes de fruits avec éclats de fruits déshydratés (fraise, orange, figue, framboise, pêche, 200g, 16,32€)



- **Pâtes de fruits** de nos terroirs : fraise Drôme/Dordogne, abricot orangé Provence, poire Williams Hautes-Alpes, mirabelle Lorraine, figue Provence (200g, 15,77€)

LES NOUVELLES PUBLICATIONS

ÉCONOMIQUES ET JURIDIQUES

25 février 2022

Oraison : la confiserie François Doucet veut doubler ses capacités

Le confiseur **François Doucet** prévoit de construire une extension de 3 300 m² pour doubler ses capacités de production et réduire l'importation de matières premières.

Construite il y a 40 ans, l'usine de pâte de fruits du confiseur François Doucet n'est plus en mesure d'accompagner la croissance de l'entreprise. Et pour cause : en cinq ans, la société a enregistré une croissance de plus de 30 %. Pour pallier les problèmes de saturation de ses locaux basés à Oraison dans les Alpes-de-Haute-Provence, le confiseur a prévu de construire une nouvelle unité de production de 3 300 m², dans le prolongement de son usine actuelle.

« L'objectif est de créer une unité de production exclusivement dédiée à la pâte de fruits et adaptée aux normes de sécurité. Cela nous permettra à la fois de sécuriser le travail des salariés et de passer d'une production de 300 à 600 tonnes de pâte de fruits par an », explique Ronan Autret, le directeur général de l'entreprise.

« Nous disposons d'une emprise foncière attenante à nos locaux. L'objectif est de créer une unité de production exclusivement dédiée à la pâte de fruits et adaptée aux normes de sécurité. Cela nous permettra à la fois de sécuriser le travail des salariés et de passer d'une production de 300 à 600 tonnes de pâte de fruits par an. Les anciens locaux seront quant à eux transformés en zone stockage. Une partie sera également dévolue à la transformation de fruits puisque notre second objectif est de réduire nos importations en matières premières pour nous approvisionner davantage via la filière locale. Mais pour cela nous devons pouvoir transformer et stocker les fruits », explique Ronan Autret, le directeur général de l'entreprise.



Une unité de production plus respectueuse de l'environnement

La maîtrise d'œuvre et la gestion du projet sont assurées par l'entreprise rémoise Pingat Agroalimentaire & industrie. Pour l'heure, les équipes travaillent toujours à la définition du projet mais les premières esquisses sont déjà sorties. Le bâtiment, de construction typiquement industrielle, pourrait accueillir à terme des panneaux photovoltaïques en toiture et une attention particulière sera apportée à la gestion de l'eau, notamment aux traitements des eaux usées. « Nous avons à cœur d'installer notre entreprise dans une démarche vertueuse envers l'environnement », précise Ronan Autret. Une approche écologique amorcée par l'entreprise oraisonnaise il y a déjà plusieurs années. En 2019, elle avait planté huit hectares d'amandiers à Oraison pour accompagner le plan de relance de la filière en Provence-Alpes-Côte d'Azur. En juillet 2020, elle avait également créé un arboretum à proximité im-

françois Doucet usines de production



Les travaux de construction de l'extension de l'unité de production devraient démarrer d'ici septembre.

intermédiaire de son magasin.
La construction de la nouvelle unité de production, estimée à 4,5 M€, devrait démarrer d'ici septembre, pour une livraison attendue un an plus tard. Au total, la société prévoit d'investir près de 6,5 M€, équipements inclus. Pour accompagner son projet, François Dou-

cet pourra compter sur le soutien de l'Etat. L'entreprise, lauréate au fonds de soutien à l'investissement industriel dans les territoires, dans le cadre du plan de relance, bénéficie d'une aide de 800 000 €.

Hélène Saveuse
helenesaveuse@yahoo.fr

Mars 2022



09 mars 2022

TEXTE 

Durée : 00:05:06

Chronique - L'histoire de François Doucet Confiserie est racontée. Itw de Ronan Autret, grand chef de François Doucet Confiseur.

RÉSUMÉ 

Chronique - L'histoire de François Doucet Confiserie est racontée. Itw de Ronan Autret, grand chef de François Doucet Confiseur.

france•3

10 mars 2022

TEXTE

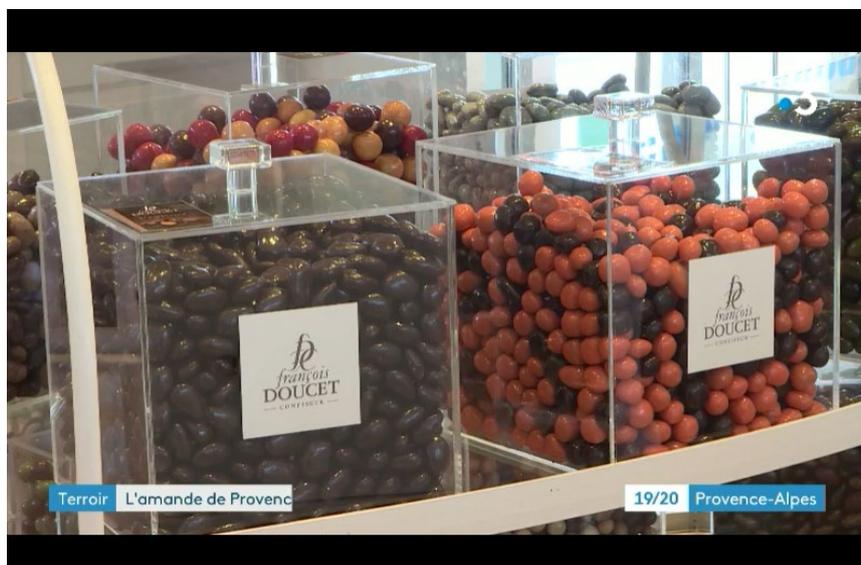
Durée : 00:02:06

Depuis une dizaine d'années, les agriculteurs sont de plus en plus nombreux à se lancer dans la culture de l'amande de Provence. Les confiseurs locaux sont aussi de gros consommateurs de ce fruit. Itw de Ronan Autret, directeur général établissement Doucet.

RÉSUMÉ

Depuis une dizaine d'années, les agriculteurs sont de plus en plus nombreux à se lancer dans la culture de l'amande de Provence. Les confiseurs locaux sont aussi de gros consommateurs de ce fruit. Itw de Ronan Autret, directeur général établissement Doucet.







10 mars 2022

Alpes-de-Haute-Provence : l'amande à l'honneur à Oraison

L'entreprise François Doucet Confiseur met à l'honneur l'amande depuis de très nombreuses années

Le 11/03/2022 à 13:42 | Durée : 1:58







24 mars 2022

Oraison

L'AMANDE DE PROVENCE EST REINE CHEZ DOUCET

Redonner à l'amande une place centrale dans les cultures de Provence sonne comme un leitmotiv pour les établissements Doucet d'Oraison. Le manque d'amandes en France est considérable. Ce fruit au début du siècle dernier faisait la fierté de notre région et de la ville une capitale de cassage. A ce jour, le pays produit 1 % de ses besoins et François Doucet en personne, en d'autres temps, a été un précurseur de la relance de la filière. Son initiative a débouché en juin 2018 sur la création d'un comité interprofessionnel de l'amande « France Amande » qui réunit l'ensemble des acteurs, des pépiniéristes, agriculteurs aux transformateurs en confiserie et en cosmétiques. Il a initié la plantation d'amandiers sur la commune pour les besoins de son entreprise, huit hectares en 2019 et deux cet été. Ronan Autret, directeur général, nous a ouvert les portes de l'usine. Le but était de montrer le cheminement du fruit depuis son arrivée jusqu'au produit fini et de se rendre sur un verger en fleurs. L'entreprise

consomme environ 30 tonnes d'amandes par an, achetées à la coopérative Sud amandes dans le Gard. Pour le directeur, « c'est un choix car elles sont deux fois plus chères que celles de la concurrence, mais nous voulons faire vivre les agriculteurs. Nos amandes sont plus rondes et plus chamues que les californiennes ». Arrivées à l'état brut mais calibrées, leur traitement passe par le chauffage, la torréfaction, les enrobés, de quoi saliver. « Il faut une semaine pour achever le produit ». La question de la guerre en Ukraine a été posée. « Notre chiffre d'affaires avec la Biélorussie a triplé. Nous avons une commande en cours avec la Russie, la question de son maintien se pose. Nous exportons dans 45 pays ». Suite au verger de Florent Drac (photo) qui travaille en GAEC sur 30 hectares dont 8 en pleine production. « Il a gelé au mauvais moment, ce qui a retardé la floraison ». Il produit trois variétés d'amandiers « qui se pollinisent », évitant ainsi les inconvénients.



Jean BANNER

Plus de photos sur www.hauteprovenceinfo.com

En chiffres

Plantation Doucet : 10 ha et 3 000 arbres
Objectif : 30 ha soit 30 % des besoins usine
600 tonnes de pâtes de fruits, 75 salariés, 200 produits

Var-matin nice-matin monaco-matin

24 mars 2022

le mag.



Pur sucre



Dans l'atelier de production, les confiseurs ont le geste auguste pour sublimer amandes, noisettes et fruits de Provence. (Photos DR)

Les saveurs ancestrales DE LA CONFISERIE DOUCET

**Implantée à Oraison depuis 1969,
l'entreprise familiale excelle dans les
pâtes de fruits et les fruits secs
enrobés, dont l'amande, son joyau.**

1969. Paris ne brûle plus. L'imagination est au pouvoir. Il est enfin interdit de tout s'interdire à la Capitale. En province, 1969 est la belle année pour oser. Entreprendre. Embrasser ses rêves. Après des mois d'embrassement... François Doucet l'a compris en venant s'installer à Oraison. Dans le ventre des Alpes-de-Haute-Provence. Loin de l'ébullition des métropoles. C'est dans ce village, au carrefour du Lubéron et des gorges du Verdon, qu'il reprend alors, avec son épouse Maggy, l'un des derniers cassoirs de la région. Pas sur un coup de tête. Ici, posent en quantité amandes, abricots, poires, pommes, coings et

figues. Délices convoités par le confiseur d'excellence, auquel son arrière-grand-père, Théodore Vieillard, créateur de la pâte de fruit d'Auvergne, avait montré la voie. Depuis, plus d'un demi-siècle s'est écoulé. Et comme le fruit, la petite entreprise familiale a mûri. Sans égarer, au tournant de ses ambitions, ses valeurs artisanales. Cet héritage parental qui place au cœur de sa raison d'être la préservation et l'enrichissement des savoir-faire et des recettes traditionnelles. Ainsi, du Japon aux États-Unis, en passant par les Émirats Arabes Unis, pâtes de fruits et chocolats enrobés ont gagné leurs lettres de noblesse. « Nous exportons désor-

mais nos produits dans 45 pays » précise le directeur général, Ronan Autret. Des produits d'exception, réalisés dans les règles de l'art par des équipes aux gestes précis. Ancestraux. Chaque produit fini demande environ une semaine de travail. Enrobage, cuisson, coulage, les confiseurs subliment les matières premières au quotidien. Qu'il s'agisse des fèves de cacao, importées principalement d'Afrique de l'Ouest. Ou des amandes, notamment de Provence, que la maison s'évertue à préserver sur les terres fertiles du village. Elle est le premier acheteur de la principale coopérative de producteurs d'amandes de France, Sud Amandes. « Nous avons planté à ce jour plus de huit hectares de huit hectares d'amandiers à

Oraison, ce qui représente environ 3 000 arbres se félicite Ronan Autret. Nous aimerions parvenir à environ trente hectares d'ici à quelques années. »

La pâte de fruits, autre joyau

L'histoire est en bourgeoinement. Avec à leurs côtés des producteurs locaux, mais aussi de Corse et d'Occitanie. Indispensables pourvoyeurs de ce trésor charnu puisque la confiserie en nécessite trente tonnes par an. La belle n'est toutefois pas l'unique joyau en turbinage au cœur de l'atelier. Noisettes et céréales soufflées se couvrent et se recouvrent de chocolat. Idem pour l'autre spécialité de ces alchimistes des palais à enchanter : la pâte de fruits. « Là encore, poursuit le directeur,

nos matières premières sont toutes issues des vergers provençaux ou de filières équitables. » Ensuite, tout est affaire de passion et de maîtrise. De préservation de qualité gustative. Afin d'offrir, aux consommateurs, une gamme aussi large qu'envoûtante. Dénuée d'arômes artificiels et autres colorants. Douceurs bio, pâtes de fruits forme fruits glacées ou sucrées, éclats de fruits (parfaits pour un apéritif original), amour de cerise, pralino eïs amendo, kara'fruités, olives de Provence, pralino chocolat noir poudré, fruits secs pralinés, les gourmandises de cette entreprise du patrimoine vivant (elle en a d'ailleurs obtenu le label d'état en 2017) ne sont plus à vanter. Juste à croquer. Pour que le désir devienne réalité !

RAPHAËL COIFFIER
rcoiffier@nicematin.fr

Il est possible d'acheter directement les confiseries à la boutique d'usine à Oraison mais aussi de commander sur le site www.francois-doucet.com

GAZELLE

24 mars 2022

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

LIFESTYLE

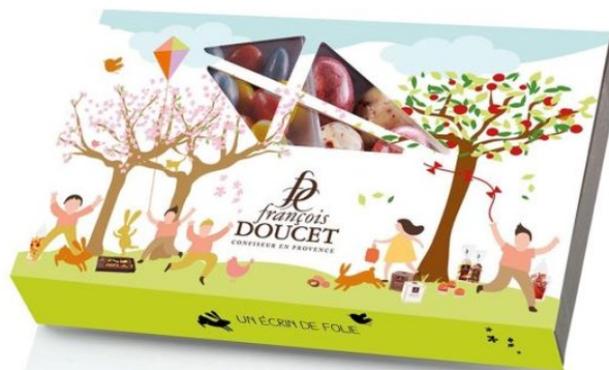
Miam, du bon chocolat de Pâques pour les gourmands !

Ecrin de Folie de François Doucet

Un écrin écrin de folie rempli d'un merveilleux assortiment de douceurs.

- Crèm'Fraise
- Kara'liné
- Croustillants multicolores
- Crousti'oeufs
- Amandes pastels
- Noisettes de nos Forêts
- Kara'oké
- Kara'mel

Boite : 270g 19,60 €





CHOCOLAT MAGAZINE CONFISERIE

25 mars 2022

LE CARNET D'ADRESSES

ARÔMES NATURELS ET SANS ALCOOL

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

FRANÇOIS DOUCET CONFISEUR

CS 30100 - Zone Artisanale
04700 ORAISON
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

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
nougalet@nougalet.com

DRAGÉFIÉ

NOUGALET

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

Dynamic SENIORS

28 mars 2022

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

GASTRONOMIE, NUTRITION

Un chocolat noir pure origine Pérou 63%
aux notes d'agrumes et de fruits acidulés
signé François Doucet Confiseur !



par GAELE ALBAN
28/03/2022



L'écrin que vous propose François Doucet Confiseur va provoquer un petit coup de folie chez les gourmands... Ses 270 grammes de gourmandises colorées et ludiques vont mettre de la gaité pour les fêtes de Pâques. Le chocolat noir tient la vedette dans les créations de la marque. Les Français sont nombreux à aimer le chocolat noir et faire l'impasse sur cette délicieuse gourmandise serait une hérésie.

Un coffret aux parfums variés

Crèm'Fraise, Kara'liné, croustillants multicolores, Crousti'oeufs, Amandes pastels, noisettes de nos forêts, kara'oké et kara'mel vous attendent.

19,60€ le coffret



Le chocolat noir en ligne de mire



Origin'Perou

Ce chocolat noir pure origine Pérou 63% aux notes d'agrumes et de fruits acidulés sublime une amande de Provence torréfiée. Parfait pour les adultes qui veulent célébrer Pâques en dégustant des chocolats de haute qualité au goût fin et raffiné !

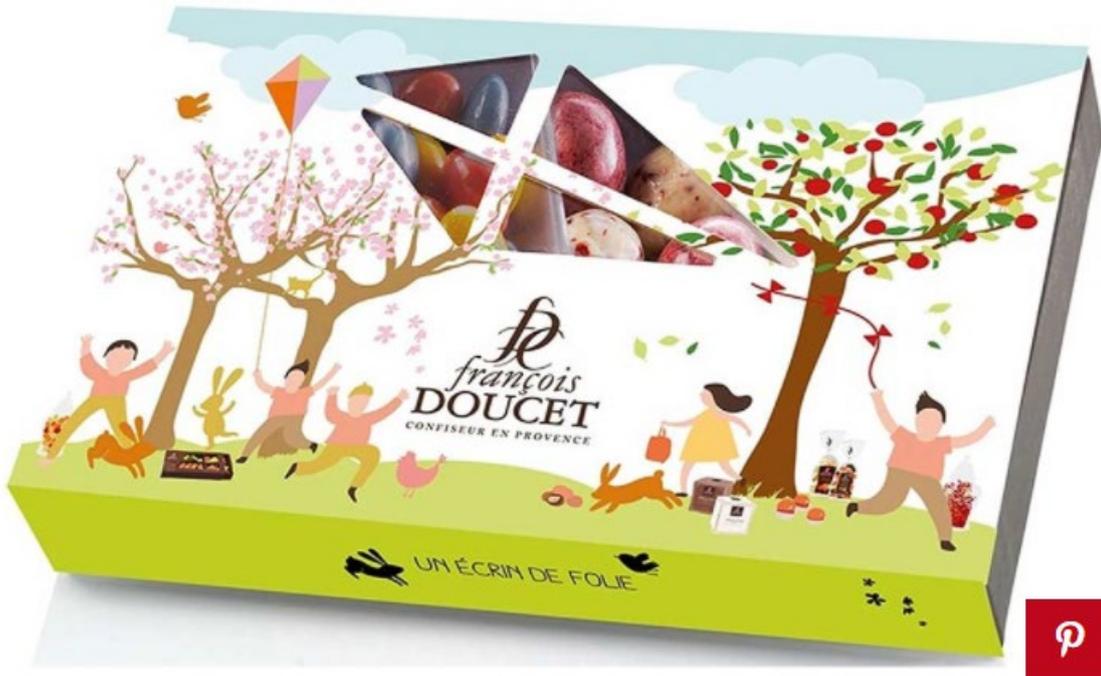
200g / 14,79 €



Olives de Provence

Incontournables Olives de Provence ! L'un des produits signature de François Doucet Confiseur. Ce sont des bonbons au chocolat à base d'amandes de Provence enrobées d'une couche de chocolat noir puis d'une couche de chocolat blanc, teintés de différentes couleurs de verts et de noirs reconstituant le camaïeu d'olives naturelles. Délicieux et original !

200g / 11,90 €



François Doucet Confiseur

François et Maggy Doucet ont installé un atelier de confiserie au coeur d'Oraison, dans le dernier cassoir d'amandes encore en service. Leur unique produit était alors les » Pralino Eis Amendo de Prouvènço » : amandes de Provence grillées enveloppées d'une nougatine (mélange de sucre caramélisé et d'amande en poudre), d'herbes de Provence et de vanille bourbon. Riches de la tradition héritée de son arrière-grand-père Théodore Vieillard, créateur de la pâte de fruits d'Auvergne, les produits créés par François Doucet et ses enfants sont régulièrement récompensés sur les salons professionnels pour leurs qualités et leurs originalités.

www.francois-doucet.com

Crédit Photos : François Doucet Confiseur

A lire aussi sur le Site Dynamic Seniors : <https://dynamic-seniors.eu/animaux-ferme-collection-gourmande-paques-de-neuville/>

chocolat noir

dynamic seniors

François Doucet Confiseur

Pérou

Maison actuelle

Design - Décoration - Extérieur - Art de vivre - Gastronomie - Évasion

Mars – avril 2022

Carnet d'adresses

Merci à tous nos annonceurs.

N'hésitez pas à les consulter lors de vos recherches.

- | | |
|--|---|
| ALEXANDRA DE BASTO
www.alexandradebasto.com | MALOHA HOME
www.malohadecoration.com |
| ART HOME ALU
www.art-home-alu.com | MANACREA
www.blindtastingsleeve.com |
| ATMOSAIR
www.atmosair.fr | MARKILUX
www.markilux.fr |
| BARRISOL
www.barrisol.com | MAX COLCHON
www.maxcolchon.com |
| BATI-FABLAB
www.bati-fablab.com | MILLET
www.groupe-millet.com |
| BIGMAT
www.bigmat.fr | MINE DE GRAIN
www.minedegrain.fr |
| BULLE DE MAMAN
www.bulledemaman.fr | MOD BY ANNE
www.modbyanne.com |
| CHÂTEAU DE CORMICY
www.chateaudecormicy.com | MON LIT CABANE
www.monlitcabane.com |
| CMONJARDINIER / SILENCE, ÇA POUSSE !
www.silencecapousse-chezvous.fr | MOWI BOULOGNE
www.mowi.com |
| COSTIÈRES DE POMÉROLS
www.cave-pomerols.com | NZO MOUINDA
www.nzo-mouinda.com |
| CROWN PAVILIONS EUROPE
www.crownpavilions.fr | OLIGER FRANCE
www.oliger.com |
| DECOTEC
www.decotec.fr | PANACH FRUITS
www.panachfruits.fr |
| DESIGN CACHE RADIATEURS
www.cache-radiateurs.fr | PÉPINIÈRES DESMARTIS
www.pepinieres-desmartis.fr |
| DOPPLER
www.dopplerschirme.com | PLANSTONE
www.planstone.fr |
| EGGER
www.egger.com/comfort-flooring | PROGETTO FUOCO
www.progettofuoco.com |
| EPPOT
www.eppot.fr | REHAU
www.rehau.fr |
| ESCAL'STYLE
www.escalstyle.fr | RIBIMEX
www.ribimex.com |
| ESPRIT PARQUETS
www.espritparquets@gmail.com | SOCIÉTÉ NATIONALE DE PROTECTION DE LA NATURE
www.snpn.com |
| GAÏA PAYSAGE
www.gaiapaysage.fr | SOLISO EUROPE
www.soliso.com |
| ISABELLE FAVRE
www.isabelle-favre.ch/ | SPAX FRANCE
www.spax.com/fr/ |
| LES ATELIERS DOUCET
www.francois-doucet-confiseur.com | STIGA SAS
www.stiga.fr |
| LES BAINS & CUISINES D'ALEXANDRE
www.lesbainsdalexandre.fr/ | VINCENT MOREAU
www.moreau-maitre-doeuvre-lorraine.fr |
| LES PETITS FRUITS
www.boutique.petitsfruits.com | XUXU
www.xuxu-kids.com |
| LUZ DE LA QUERRA
www.luzdelaquerra.fr | |

nice-matin

31 mars 2022

<https://bit.ly/3775ncP>

RÉGION Gastronomie Loisirs

Dans les Alpes-de-Haute-Provence, cette confiserie tutoie l'excellence

Implantée à Oraison depuis 1969, l'entreprise familiale Doucet fabrique de délicieuses pâtes de fruits et fruits secs enrobés, dont l'amande, son joyau.

Raphaël Coiffier • Publié le 31/03/2022 à 10:54, mis à jour le 29/03/2022 à 11:16



Dans l'atelier de production, les confiseurs ont le geste auguste pour sublimer amandes, noisettes et fruits de Provence. (Photos DR)

1969. Paris ne brûle plus. L'imagination est au pouvoir. Il est enfin interdit de tout s'interdire à la Capitale. En province, 1969 est la belle année pour oser. Entreprendre. Embrasser ses rêves. Après des mois d'embrasement...

François Doucet l'a compris en venant s'installer à Oraison. Dans le ventre des Alpes-de-Haute-Provence. Loin de l'ébullition des métropoles.

C'est dans ce village, au carrefour du Lubéron et des gorges du Verdon, qu'il reprend alors, avec son épouse Maggy, l'un des derniers cassoirs de la région. Pas sur un coup de tête. Ici, poussent en quantité amandes, abricots, poires, pommes, coings et figes. Délices convoités par le confiseur d'excellence, auquel son arrière-grand-père, Théodore Vieillard, créateur de la pâte de fruit d'Auvergne, avait montré la voie.

Depuis, plus d'un demi-siècle s'est écoulé. Et comme le fruit, la petite entreprise familiale a mûri. Sans égarer, au tournant de ses ambitions, ses valeurs artisanales.

Cet héritage parental qui place au cœur de sa raison d'être la préservation et l'enrichissement des savoir-faire et des recettes traditionnelles.

Ainsi, du Japon aux États-Unis, en passant par les Émirats Arabes Unis, pâtes de fruits et chocolats enrobés ont gagné leurs lettres de noblesse. « Nous exportons désormais nos produits dans 45 pays » précise le directeur général, Ronan Autret.

Des produits d'exception, réalisés dans les règles de l'art par des équipes aux gestes précis. Ancestraux. Chaque produit fini demande environ une semaine de travail.

Enrobage, cuisson, coulage, les confiseurs subliment les matières premières au quotidien. Qu'il s'agisse des fèves de cacao, importées principalement d'Afrique de l'Ouest. Ou des amandes, notamment de Provence, que la maison s'évertue à préserver sur les terres fertiles du village. Elle est le premier acheteur de la principale coopérative de producteurs d'amandes de France, Sud Amandes.

"Nous avons planté à ce jour plus de huit hectares d'amandiers à Oraison, ce qui représente environ 3 000 arbres se félicite Ronan Autret. Nous aimerions parvenir à environ trente hectares d'ici à quelques années."

La pâte de fruits, autre joyau



L'amande, le joyau de la maison Doucet. (Photo DR).

L'histoire est en bourgeonnement. Avec à leurs côtés des producteurs locaux, mais aussi de Corse et d'Occitanie. Indispensables pourvoyeurs de ce trésor charnu puisque la confiserie en nécessite trente tonnes par an.

La belle n'est toutefois pas l'unique joyau en turbinage au cœur de l'atelier. Noisettes et céréales soufflées se couvrent et se recouvrent de chocolat. Idem pour l'autre spécialité de ces alchimistes des palais à enchanter : la pâte de fruits.

"Là encore, poursuit le directeur, nos matières premières sont toutes issues des vergers provençaux ou de filières équitables."

Ensuite, tout est affaire de passion et de maîtrise. De préservation de qualité gustative. Afin d'offrir, aux consommateurs, une gamme aussi large qu'envoûtante. Dénuée d'arômes artificiels et autres colorants.

Douceurs bio, pâtes de fruits forme fruits glacées ou sucrées, éclats de fruits (parfaits pour un apéritif original), amour de cerise, pralino eis amendo, kara'fruités, olives de Provence, pralino chocolat noir poudré, fruits secs pralinés, les gourmandises de cette entreprise du patrimoine vivant (elle en a d'ailleurs obtenu le label d'état en 2017) ne sont plus à vanter. Juste à croquer. Pour que le désir devienne réalité !

Il est possible d'acheter directement les confiseries à la boutique d'usine à Oraison mais aussi de commander sur le site www.francois-doucet.com