



*fr*  
*çois*  
**DOUCET**  
CONFISEUR EN PROVENCE

**REVUE DE PRESSE**  
AOÛT 2022



# FOOD

1<sup>er</sup> août 2022

*Douceurs sucrées pour fins gourmets*

**CŒUR DE FIGUE**  
Cœur de Figue est élaboré à partir d'une savoureuse pâte de fruit pure Figue de Provence enrobée d'une fine couche de gianduja puis de chocolat blanc. Ces billes sont ensuite teintées de vert et de violet pour ressembler aux couleurs des figues.  
**FRANCOIS DOUCET**  
Cœur de Figue - Pâte de Fruit enrobée de Chocolat, 13,30 €, soit 66,50 € / Kg.

**CONFISERIES PASTEL**  
Découvrez une élégante composition en verre avec son couvercle en bois sérigraphié François Doucet Confiseur. À l'intérieur, le meilleur de la collection de Pâques : Amandes Pastels, Croustifruit, Crème fraise (10 x 10 cm).  
**FRANCOIS DOUCET**  
Composition Confiseries «Pastel», 37,10 €, soit 97,63 € / kg.

**AMANDES CHOCOLAT NOIR**  
Un chocolat noir pure origine Pérou 63% aux notes d'agrumes et de fruits acidulés, qui vient sublimer une amande de Provence torréfiée.  
**FRANCOIS DOUCET**  
Origine Pérou 63% - Amandes Chocolat Noir - 14,79 €, soit 73,95€ / kg.

**AMANDES PRALINÉES**  
Recette historique de la confiserie Doucet, il s'agit du tout premier produit mis en vente par François Doucet en 1848. Les Pralino Eis Amendo sont confectionnés à partir d'amandes de Provence, elles sont torréfiées puis enrobées dans du pur sucre de canne parfumé à la vanille de Bourbon et aux herbes de Provence. Une confiserie mythique et exceptionnelle qui ne cesse de teurr les papilles au fil des années.  
**PRALINO EIS AMENDO DE PROUVENÇO**  
Sachet 200 g - 12,35 €.

**COFFRET CHOCOLAT D'ORIGINE AMANDES ET NOISETTES CHOCOLAT**  
Découvrez ce coffret regroupant l'ensemble de notre collection Origine : des amandes et noisettes enrobées de chocolats de caractères : St Domingue, Pérou, Vietnam, Papouasie... Provenant des meilleurs terroirs et cultivés de manière équilibrée, ces chocolats ravivent les papilles des amateurs, des fins gourmets et des gourmands. Existe également en coffret 180g.  
**FRANCOIS DOUCET**  
Coffret 240 g - 24,10 €.

**TERROIR**

Retrouvez les meilleures créations de pâtes de fruits dans cet écriin, et découvrez leurs variétés de fruits sélectionnés parmi les plus beaux terroirs de France : Fraise de la Drôme (jou de Dordogne), Abricot orangé de Provence, Poire Williams des Hautes-Alpes, Mirabelle de Lorraine, Figue de Provence.  
**FRANCOIS DOUCET**  
Terroir, Assortiment Pâtes de Fruits 15,77 €, soit 78,85 €/kg.

**PÂTE DE FRUIT AU MIEL DE LAVANDE**

Découvrez les Forêts de Miel, de supponantes confiseries composées de miel de lavande et fleurs de Provence. Un véritable délice aux multiples parfums. Une confiserie François Doucet bâtie sur les bases d'une pâte de fruits florale et aromatique.  
**PERLE MIEL**, Sachet 200 g - 16,35 €.

# FOOD

1<sup>er</sup> août 2022



## CUISINEZ EN COULEUR !

Il convient à tous types de préparations : sucrées comme salées et est équipé de trois fouets différents en acier inox.

**SMEG**  
Batteur à main électrique  
HMFD1, Année 50  
160,29€



Chaque année, Octobre est le mois dédié à la recherche contre le cancer du sein. Une maladie qui touche 1 femme sur 8.

Notre sélection d'idées cadeaux pour «Octobre Rose».

## UNE NOTE DE ROSE

Lot de 6 tasses et soucoupes Blamé

**LOBERON**

Ref. site [loberon.fr](http://loberon.fr) : 16874  
39,95 €



## UN THE ROSE

Lot de 2 tasses  
Cairoann  
**LOBERON**  
Ref. site [loberon.fr](http://loberon.fr) : 17971  
14,95 €



## DU CROQUANT..

Céréales croustillantes râpées de chocolat blanc et de poudre de framboise sans gluten. Cette confiserie a été primée au Concours ISM.  
**FRANCOIS DOUCET**  
Kara Fruité Framboise  
Rilles Croustillantes  
Chocolat Framboise  
8,90 € soit 44,50 € / kg



## LA DOUCEUR DE NOS GÔUTERS D'ANTAN

L'espace d'un instant, arrêtons le temps ! Retrouvons les odeurs et saveurs de notre enfance avec ce pévè qui nous rappelleront les plus beaux goûters d'antan dans un format facile à transporter.

Parfum : Fraîse BIO.  
**FRANCOIS DOUCET**  
Pavè de Pâte de Fruit BIO  
6,60 €, soit 38,82 €/kg



## LA VIE EN ROSE

Lot de 6 assiettes à dessert Blamé

**LOBERON**

Ref. site [loberon.fr](http://loberon.fr) : 16878  
39,95 €



Pour financer et aider la recherche, vous pouvez faire un don, directement sur le site [www.cancerdusein.org](http://www.cancerdusein.org)



25 août 2022

<https://bit.ly/3Amae59>

Replay du jeudi 25 août 2022

## Ronan Autret, confiseur à Oraison dans les Alpes-de-Haute-Provence



La pâte de fruits a de beaux jours devant elle. Ronan Autret participe fortement au rayonnement de cette friandise traditionnelle. L'implantation de son usine au cœur des vergers provençaux contribue bien entendu à la qualité de ses produits tout comme le savoir-faire de ses employés.



Les pommes et les poires des vergers de Cisteron font le bonheur des pâtes de fruits de Ronan Autret, de la confiserie "**François Doucet**" à Oraison dans les Alpes de Haute Provence.

### Des pâtes de fruits dans vos desserts

Mon truc en plus, c'est de vous proposer de découper des billes de pâtes de fruits comme des bonbons, pour les intégrer à des glaces ou des salades de fruits cet été. Ca va vous apporter un petit supplément aromatique dans vos desserts.



25 août 2022

Durée : 00:03:10

Sources de saveurs - L'entreprise François Doucet Confiseur, à Oraison, fabrique des pâtes de fruits. Itw de Ronan Autret, directeur général de François Doucet Confiseur.

Également repris par :



# le monde de L'ÉPICERIE FINE

25 août 2022

À LA UNE

## PREMIER REPÉRAGE DES NOUVEAUTÉS GOURMET SELECTION

Impossible avant l'ouverture des portes du salon de prétendre à l'exhaustivité. Nous livrons donc ci-dessous un premier échantillonnage des nouveautés présentées par les exposants, classées en cinq thématiques inspirantes.



### 1. PLAISIRS GOURMANDS ET SURPRENANTS

À trois mois de Noël, période ô combien cruciale pour les épiceries fines et commerces d'alimentation spécialisée, les exposants ont forcément à cœur de mettre en avant leurs offres de coffrets, calendriers de l'Avent et autres produits festifs. La thématique "plaisirs gourmands" s'impose donc d'évidence, avec les confiseurs et chocolatiers aux avant-postes. Dans ce métier où il n'est pas toujours facile de se renouveler, la Confiserie Adam cherche à innover par la forme. Elle propose une gamme de nouveaux "desserts géométriques" : des petits dés de forme cubique où le chocolat enrobe des spécialités emblématiques : le nougat de Montélimar par du chocolat au lait, le pain d'épices d'Alsace - région d'origine de la confiserie - par du chocolat noir et toute une famille de biscuits moelleux fabriqués en Alsace (madeleine, tarte citron, cannelle et kougelhopf) de différents chocolats. Avec ces petites bouchées vendues en étui de carton avec fenêtre de 150 grammes (9,99 € PVC) également disponibles en vrac, la gourmandise s'autorise sans excès.

François Doucet Confiseur de son côté, mise notamment sur l'association du chocolat blanc et des fruits rouges avec une nouvelle saveur dans la gamme de Kara'Fruités. Ces petites billes de céréales croustillantes à la farine de riz, déjà déclinées en trois saveurs (citron vert, fruit de la passion, framboise), s'enrichissent d'une



variété myrtille. La myrtille est présente sous forme de poudre (6,8 %). Les billes sont sans gluten ni colorant artificiel. Les Kara'Fruités sont vendues en sachet de 200 grammes.



Le chocolatier Bovetti a pour sa part élaboré une pâte à tartiner "réconfortante aux saveurs typiques de Noël" obtenue grâce à l'adjonction d'épices. Mademoiselle Breizh renouvelle quant à elle "l'incontournable produit breton" : le caramel au beurre salé que la marque ne se lasse pas de décliner. Après les graines de sarrasin bio torrifiées et les épices Roellinger, le beurre salé à la vanille de Madagascar et le beurre salé aux cacahuètes font leur apparition cette année, en pot de 120 grammes.

La chocolaterie Monbana invite de son côté à réveiller les souvenirs d'enfance en transformant la langue de chat en "langue de chocolat". Sous le chocolat, point de

biscuit mais un cœur coulant décliné en quatre parfums : menthe, passion, fruits rouges et l'incontournable caramel au beurre salé (5,95 € les 70 grammes).



Moins liée aux moments de fête mais certainement ludique et irrésistible par temps hivernal, la "Chocobombe" créée par Hasnaà Chocolats est une boule à faire fondre dans une tasse de lait chaud (20 cl). En se diluant, le chocolat libère une petite surprise à la guimauve qui ne manquera pas de produire son effet... Réalisé avec du cacao de la Fazenda Camboa au Brésil, le chocolat est par ailleurs bean to bar (ce la fève à la tablette) comme tous les chocolats Hasnaà dont c'est la spécialité.

En Italie, Noël ne serait pas Noël sans panettone. La tradition a largement filtré de ce côté des Alpes. L'importateur de produits de petits producteurs italiens Ciao Gusto a choisi celui du champion du monde de la pâtisserie, Luigi Busetto, élu meilleur panettone d'Italie 2021. La brioche sans glaçage a une couleur dorée qui donne envie d'y croquer. Les fruits sont confits dans l'atelier du pâtissier italien.

## 2. SÉRIES LIMITÉES ET AUTRES MILLÉSIMES

Pour susciter l'envie, rien de tel que de créer la rareté. "Nous avons le sentiment que la tendance est aux éditions limitées et à l'éphémère", confie Rémi Joannard, fondateur associé de La Bocalerie des Gourmets. La conserverie de légumes prépare ainsi "deux recettes festives mettant en œuvre des ingrédients nobles ou insolites pour les fêtes de fin d'année..." qui seront dévoilées sur le salon !



Pour les fêtes, la jeune marque de spiritueux Armateurs de Rhum lance ainsi le premier "rhum 100 % élevé à Saint-Malo", un rhum de Marie-Galante vieilli en fût dans la cité corsaire, qui n'a subi aucune transformation depuis (Single Cask). "C'est pourquoi nous avons numéroté les bouteilles de cette édition originale" précise la communication de la marque.

Mais les séries limitées et autres millésimes ne s'appliquent pas qu'aux vins et spiritueux. La conserverie vendéenne de poisson La Perle des Dieux a inventé la sardine millésimée. Chaque année révèle un cru "aux notes gustatives uniques



conférées par des facteurs liés à leur environnement naturel : la météo, la température de l'eau, les courants marins ou encore la qualité du plancton dont se nourrissent les poissons tout l'été", affirme la conserverie. Deux artistes régionales illustrent les boîtes

et en ont fait, année après année, un véritable feuilleton narrant les aventures de Mademoiselle Perle et de Mademoiselle Lulu.

Le confiturier La Cour d'Orgères propose de son côté dans la collection Les Éphémères, la préparation à 95 % de fruits "Dans les Étoiles". Ce mélange de petits morceaux fondants d'ananas, de fruits de la passion entiers et de petits raisins macérés au rhum, saupoudré de zestes de citron vert inspiré des Antilles, existe en fait depuis huit ans. Mais comme il avait été très demandé, la marque a décidé de le ressortir "en édition limitée pour l'hiver".



la boîte en fer

26, rue St Martin  
77130 Misy-sur-Yonne  
Tél. 01 60 57 00 21  
Fax 09 70 06 40 98  
astnd@laboitefer.com  
@laboitefer

**Tout s'ouvre, tout se remplit.**

www.laboitefer.com

Toutes nos boîtes sont à usage alimentaire.

Dernière variante, la collection capsule. Très utilisée dans la mode et le design, cette pratique est reprise cette année par le domaine italien Muraglia (distribué en France par Ciao Gusto). L'huile d'olive monovariétale de cette exploitation

des Pouilles est embouteillée dans des flacons en céramique ornés de dessins d'art. Pour cet hiver, ils sont créés par Pierpaolo Gaballo, un designer originaire de la région et notamment connu pour ses assiettes peintes à la main.

Notons par ailleurs qu'en matière d'emballage de produits nobles, la bouteille sérigraphiée reste très prisée. Maison Brémond entre autres, en propose deux pour Noël. L'une pare une huile d'olive Grand Agrume pressée avec les fruits de la région des Abruzzes ; l'autre habille de paillettes d'or le vinaigre balsamique de Modène vieilli quinze ans en fût de chêne dans le chai de la famille Mussini (22 € la bouteille de 250 ml).

### 3. ORIGINE FRANCE



Plus que jamais, la crise fait ressortir les faiblesses de la production française et incite à privilégier cette dernière. De manière presque symétrique, les producteurs en quête de qualité cherchent à monter ou remonter des filières alimentaires de proximité. Parmi ceux-ci, Bocerno devrait être l'une des nouvelles marques en vue du salon Gourmet

Selection. Ce projet familial de filière d'huile de noix gastronomique et bio du Périgord a été initié il y a trois ans par Charlotte Castel dont la famille est bien connue dans l'univers du vin, avec un cousin issu du marketing sportif, Antonin Sanchez. L'huilerie exploite ses propres noyeraies en Dordogne. Elle se distingue d'autres producteurs en écartant les mélanges pour proposer

des bouteilles d'huile monovariétale. Trois variétés sont travaillées : la Franquette (34,90 € PVC en 70 cl), la Fernor et la Grandjean (22,90 € PVC en 20 cl), une variété endémique du Périgord. Le chef Julien Serri (pizzerias Magnà à Paris) a notamment annoncé un projet de recette à l'huile Bocerno.

Avec les pénuries, les consommateurs ont également découvert notre dépendance aux importations de certaines matières premières agricoles qu'ils ne soupçonnaient pas. C'est notamment le cas de la graine de moutarde. Les Français sont grands consommateurs du condiment (un kilo par personne et par an en moyenne) qui reste en grande partie produit à Dijon. Mais peu savent que 90 % les graines proviennent du Canada. Après une mauvaise récolte outre-Atlantique l'an dernier, les ruptures se sont multipliées en magasins.

La culture de la graine de moutarde française qui tente depuis quelques années une difficile reconquête, devrait cette année en profiter : les rendements 2022 ont été très bons en Bourgogne. Les conditions météorologiques y ont en effet été très favorables à cette culture qui demande chaleur et humidité en

début de saison. Tant mieux pour les moutarderies comme Fallot ou Le Domaine des Terres Rouges – la marque du groupe alsacien Alélor – qui se sont engagées dans la réintroduction de cette plante en France. À Gourmet Selection, Le Domaine des Terres Rouges mettra notamment en avant sa moutarde au curry 100 % française.



Cette aspiration à relocaliser la production en France emprunte parfois des détours étonnants. Le liquoriste Terres Normandes, basé à Cambremer en Normandie, propose ainsi une gamme de rhum planteur au calvados AOC. Après une référence à l'orange, une version framboise (15 % volume) sera commercialisée à Gourmet Selection.

## CXMP, UNE MARKETPLACE B2B



Le Groupe Comexposium a créé CXMP, une marketplace B2B valable pour le SIAL et Gourmet Selection. En réponse à la nécessaire digitalisation du commerce alimentaire, cette nouvelle plateforme s'inscrit dans le prolongement du salon, pour proposer une expérience omnicanale visant à simplifier et fluidifier le parcours d'achat. Grâce à CXMP, les exposants peuvent désormais vendre leurs produits toute l'année et les visiteurs peuvent trouver, commander et acheter ce dont ils ont besoin, au bon moment. De nombreux exposants du salon ont déjà rejoint la place de marché : Etic's, Moulin de la Veyssière, Spanasol, Esprit Apéritifs, La Truffe du Ventoux, La Confiturière, Alimentation Fine de France, Confiserie de Médocis... Un nouveau modèle de distribution qui fait recette !

#### 4. "CLEAN LABEL"

Traduit en québécois, le "clean label" est une "étiquette apposée sur un produit alimentaire exempt de substances jugées nocives pour la santé, dont la liste d'ingrédients est courte et simple, afin de rendre le produit plus attrayant quant à son caractère naturel". (Source : Office québécois de la langue française). On ne saurait mieux qualifier la véritable course à l'allègement des listes d'ingrédients – et notamment des additifs – qui s'est emparée de l'agroalimentaire. Même les producteurs les plus exigeants revoient leurs recettes. "À Gourmet Selection, nous parlerons de la refonte de nos quarante recettes que nous avons revues pour supprimer l'agar-agar, considéré comme un additif", explique Guillaume Jolival, directeur commercial et Développement culinaire de L'Atelier du Poissonnier. "Il était important pour nous de montrer notre réelle volonté de réaliser des produits plus naturels pour nos clients qui sont de plus en plus exigeants." L'agar-agar a été remplacé par une fibre de citrus naturelle. La totalité des produits l'auront adoptée d'ici la fin de l'année.

Le clean label se révèle ainsi un bon moyen de réhabiliter certaines icônes de l'alimentation populaire comptant parmi les plus décriées en termes nutritionnels. Y parvenir demande et mobilise souvent beaucoup d'investissements en recherche & développement.

Il a ainsi fallu "plusieurs mois d'essais" à Bioloklock pour élaborer sa pâte à tartiner bio cacao noisettes "sans ajout de matière grasse ni produit laitier". Trois ingrédients seulement entrent dans la composition de ce tartinable : 69 % de noisettes du Lot-et-Garonne, 6 % de cacao équitable et 25 % de sucre de betterave bio français. En épicerie salée, Le Comptoir de Messénie propose un ketchup bio au miel sans additif et sans sucre ajouté. Il est simplement composé de jus de tomate, oignon, vinaigre, miel, sirop d'agave et épices certifiés AB et salé.



#### 5. ENGAGÉ



Manger sainement ne suffit plus, les marques sont aussi appelées à faire le bien autour d'elles. Pour les pionniers du commerce équitable, c'est une évidence. Le spécialiste des thés bio d'exception