





1^{er} décembre 2022 shorturl.at/np039

Alpes de Haute-Provence : François Doucet reconnu par le Collège Culinaire de France

01 Décembre 2022



SOCIÉTÉ / CULTURE / Huit artisans ont été distingués dernièrement en région Provence Alpes Côte d'Azur dont le confiseur bas-alpin

- Alpes de Haute-Provence -

Un artisan des Alpes de Haute-Provence reconnu par le Collège Culinaire de France. Co-présidé par Alain Ducasse et Alain Dutournier, il a été créé en 2011 par 15 chefs. Cette « communauté militante et indépendante » a pour objectif de fédérer et de valoriser tous les acteurs qui font la diversité du patrimoine culinaire et artisanal français. Huit artisans ont dernièrement été distingués en Région Provence Alpes Côte d'Azur. Parmi eux se trouve le confiseur François Doucet, basé à Oraison. Cette entreprise artisanale a vu le jour sur la commune en 1969. Elle propose notamment des pâtes de fruits, des fruits au chocolat ou encore des fruits secs pralinés.







1^{er} décembre 2022

Journal Midi Alpes du Sud 🥥 Alpes 1 Alpes du Sud 🖉

Journal Soir Alpes du Sud 💋

Alpes 1 Alpes du Sud 🕢

Durée: 00:00:28

Le confiseur François Doucet est parmi les huit artisans en région PACA reconnus par le Collège Culinaire de France.





Haute Provence info

02 décembre 2022



EN ATTENDANT NOËL AVEC FRANÇOIS DOUCET CONFISEUR



a tradition et la modernité continuent à conjuguer leurs talents dans l'écriture d'une aventure humaine qui remonte à 1969. Il était une fois...la création d'une confiserie à Oraison par François et Maggy Doucet dans un ancien cassoir d'amandes. Dans la famille de François, la tradition de la confiserie lui a été transmise par son arrière-grand-père, Théodore Vieillard, créateur de la pâte de fruit d'Auvergne. Depuis, la société n'a eu de cesse de se développer en multipliant ses produits, en conservant ses valeurs humanistes, respectueuses de l'environnement et sans concéder un iota sur les questions de qualité.

En attendant Noël

On sait les Français avides de gourmandises et le chocolat figure parmi leurs préférences. Or la période à venir s'y prête et personne n'aura d'excuse de ne pas savourer les merveilles du festival des délices qui s'annonce.

Durant tout le mois de décembre, l'entreprise aura à cœur de faire plaisir à ses clients fidèles. 24 jours d'offres exclusives autour de plusieurs thématiques.

D'abord **des tirages au sort** pour gagner un calendrier de l'Avent (1^{er} décembre), un bon d'achat de 25 euros à faire valoir dans la boutique d'usine (12 décembre), un lot François <u>Doucet</u> d'une valeur de 40 euros (17 décembre), un coffret Jardin des douceurs (24 décembre) ou un parrainage d'amandier (22 décembre).

Ensuite, des promotions alléchantes. Moins 20% sur la collection Raisins de nos vignes (6 décembre), la gamme Kara'chocolats (11 décembre), Kara'Fruités (15 décembre), sur tous les sachets Cœurs de fruits (16 décembre), moins 25% sur la gamme des pâtes de fruits bios (4 décembre), l'offre vrac (7 décembre), sur les écrins chocolats (13 décembre), la gamme des chocolats (13 décembre), la gamme des chocolats bio (18 décembre) les coffrets pâtes de fruits 400g (21 décembre). Moins 30% également sur une sélection de produits (10 décembre) et les sachets de la gamme Chocolat Origin' le 19 décembre.

Des produits seront offerts par nos entreprises partenaires qui fabriquent des produits locaux, Terre d'Oc, Perl 'amande, Telme, Ciel d'Azur, Distilleries de Provence. Ce sera les 3, 5, 14 et 23 décembre à partir de 60 euros d'achat.

Des points à doubler pour obtenir des réductions. Partant du simple calcul qu'un euro d'achat correspond à deux points, il sera possible de bonifier ce capital. Doublement des points, et à 100 points, 5 euros de réduction (2, 8 et 20 décembre). Ces offres exclusives ne sont proposées







shorturl.at/glotC

Collège culinaire

Co-présidé par Alain Ducasse et Alain Dutoumier, le Collège culinaire de France mobilise depuis 10 ans des artisans militants du monde culinaire pour construire une alternative durable face à l'industrialisation de l'alimentation. Parmi ces 3000 artisans répartis sur tout le territoire, 2000 sont restaurateurs; on compte aujourd'hui près de 110 métiers de l'artisanat culinaire représentés au sein de ce collectif. En région PACA, ce sont 8 artisans militants de la qualité qui viennent d'être distingués ces demiers mois par le collectif ; A-te-lier pad Marianne Meschi, Nice - Domaine Mas Saint Louis - François Doucet confiseur, Oraison - Poissonnerie Paro, Alx-en-Provence - Bagatelle Saint Tropez, Ramatuelle - La terre des Templiers, Biot - Le café des saveurs, Beaulieu-sur-Mer et Bistro Qual, Saint-Laurent-du-Var (05-12-2022).





La Provence

03 décembre 2022

LE CHIFFRE

8

C'est le nombre d'artisans de notre région qui viennent d'être reconnus par le Collège culinaire de France, parmi lesquels la Poissonnerie Paro à Aix, <u>François</u> Doucet confiseur à Oraison, le domaine Mas Saint Louis à Châteauneuf-du-Pape, Bagatelle Saint-Tropez à Ramatuelle...







shorturl.at/xNY59

8 cadeaux alléchants pour les fêtes de fin d'année

Publié par Aude David le 12 déc. 2022

Que ce soit pour récompenser ses commerciaux ou remercier ses clients, la gastronomie et les spiritueux ont toujours la côte lors des cadeaux de fin d'année.

13













1/9 >

François Doucet : une confiserie inventive

Les confiseries de fruits sont travaillées sous toutes leurs formes dans cette confiserie : fruits confits évidemment, mais aussi pâte de fruits, fruits secs pralinés, ou encore fruits et fruits secs enrobés de chocolat, pour un mariage des saveurs inventif et très réussi. Les matières premières sont sourcées localement par la marque provençale, et le chocolat vient de circuits équitables. Les recettes sont variées et originales et différents formats sont disponibles pour tous les budgets.

Exemples de prix : Etui de neuf pâtes de fruits à 5,63 euros HT ; boite de fruits enrobés de chocolat à 14,22 euros HT ; coffret premium d'assortiments de 970 grammes à 80 euros HT.

Site: https://www.francois-doucet.com/







© LB Le Chocolat

< 2/9 >



LB Le Chocolat : le chocolat épuré, désucré et écoresponsable

Les produits de la jeune entreprise des Alpes Maritimes, lancée il y a moins de deux ans, « essayent de de recréer un univers épuré » avec une « idée du luxe abordable », expliquaient les représentants lors du salon. Les produits sont sourcés localement, autour de la Riviera (amandes de Provence, noisettes du piémont, tournesol de Grasses...), et la marque a réussi à « désucrer de 30 à 40% » ses produits grâce à une technique de praliné. Tablettes, barres, rochers, bonbons en chocolat et même une pâte à tartiner, le choix et large et les

Exemple de prix : pour les prix publics, tablettes à 5,9 euros, barres de chocolat à 4 euros, rocher à 2,5 euros l'unité, 9 euros pour l'étul, pâte à tartiner à 14 euros. A partir de -15% sur les prix publics pour les achats professionnels.

Site:https://lblechocolat.fr/



< 3/9 >



Confiture Parisienne : un produit traditionnel devient tendance

La marque francilienne a voulu dépoussiérer un produit ô combien classique. Elle mélange les saveurs, avec une gamme duo, qui associe un fruit et une plante (pêche et verveine, abricot et lavande, cassis et jasmin), mais aussi une gamme « *Les originales* », qui allie des saveurs classiques à d'autres plus inattendues : anis étollé, yuzu, macaron, géranium... Le sucre n'est pas raffiné, les fruits sont fournis par des producteurs locaux. Parmi les options de personnalisation, les entreprises peuvent carrément participer à la création d'une recette

Exemples de prix : 13,62 euros HT pour la gamme classique de 250 grammes, 5,56 HT euros pour la gamme duo

Site: https://www.confrture-parisienne.com







< 4/9 >

Hédène Miel : la pâte à tartiner... au miel

Cette marque de miel française qui a presque dix ans d'existence propose des « grands crus » de miel. En plus de miels hauts de gammes monofloraux (acacia, tilleul, châtaigner... mais aussi coriandre et même carottes) entièrement français, disponibles en pots à l'unité ou en coffrets de différents formats, elle réalise différentes créations à base de miel. L'une des plus originales - et réussies - est le « Chocomiel », une collaboration avec Le Chocolat Des Français sous forme d'une pâte à tartiner qui mélange de la pâte à tartiner au chocolat et noisettes et du miel. Elle propose aussi des pastilles, des confitures, des pains d'épice, toulours au miel évidemment.

Exemples de prix : Prix public chocomiel 9,9 euros, miel à partir de 9,9 euros HT, pain d'épice 7,9 euros, coffrets 29,9 euros; prix entreprise: -20% par rapport aux prix publics

Site: https://hedene.fr



< 5/9 >



Maison Colibri : un calendrier de l'Avent... avec des madeleines

Le traditionnel calendrier de l'Avent enchante les enfants mais il peut aussi séduire les adultes. La Maison Colibri a décidé de revisiter cet incontournable des fins d'années. Au lieu d'avoir un chocolat par jour précédant Noël, ce sont 24 madeleines, chacune avec une recette différente, qui se dévoilent chaque jour de décembre, dont douze nouvelles références. La marque propose aussi des coffrets, de quinze ou six madeleines, avec parfois des collections. La Maison Colibri a fait breveter sa méthode de fabrication, qui lui permet d'obtenir un goût distinct.

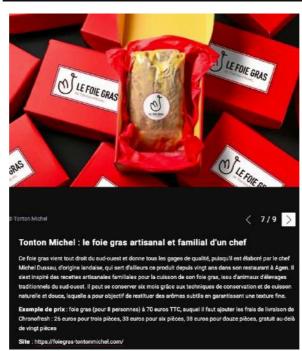
Exemples de prix : calendrier de l'Avent 36,02 euros HT

Site: https://www.maison-colibri.com/fr/

















Bulles de ruche : un hydromel pétillant

L'hydromel, cette boisson alcoolisée à base de miel, fait déjà un cadeau d'affaires original, qui offre un certain cachet de par son histoire - c'est l'une des plus anciennes boissons alcoolisées connue. Mais Bulle De Ruche a décidé de le moderniser en en faisant une boisson pétillante, sans arôme ajouté, avec un miel issu de différentes fleurs. Les hydromels sont disponibles dans différents coffrets associant plusieurs bouteilles ou bien plusieurs accessoires. Elle propose aussi une alternative sans alcool, l'eau pétillante de miel. Elle fabrique également un gin, élevé dans du miel de châtaigner.

Exemples de prix : Coffret (hydromel, eau pétillante, verres) environ 30 euros HT

Site : https://bullesderuche.fr







shorturl.at/rGQ13



MARSEILLE : Des entreprises de Provence-Alpes Côte d'Azur distinguées par le label Entreprise du Patrimoine Vivant

Written by Floriane. Posted in ALPES MARITIMES, BOUCHES DU RHONE, LES NEWS DE PACA, VAR

Lundi 21 novembre, 13 entreprises de la région Provence-Alpes Côte d'Azur ont reçu le label « Entreprise du Patrimoine Vivant ».







Décerné par l'Etat, le label EPV distingue les entreprises françaises aux savoir [1] faite artisanaux et industriels jugés comme d'excellence. 5 entreprises de la région Sud sont nouvellement distinguées et 8 entreprises ont quant à elles obtenu le renouvellement de leur label.

13 entreprises de la région Sud distinguées pour leur excellence

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. Dans la région Provence-Alpes Côte d'Azur, une centaine d'entreprises labellisées Entreprise du Patrimoine Vivant perpétue un savoir-faire rare, renommé ou ancestral, reposant sur la maîtrise de techniques traditionnelles ou de haute technicité et circonscrit à un territoire.

L'association EPV Sud œuvre pour le rayonnement des savoir-faire de la région

L'association Régionale des Entreprises du Patrimoine Vivant Sud Paca a été créée le 23 mars 2021. Sa vocation est de contribuer au rayonnement du patrimoine régional à travers l'histoire, la richesse des savoir-faire et les créations des entreprises représentant tous les corps de métiers. La raison d'être de l'association est de fédérer, représenter et promouvoir les entreprises labellisées « Entreprise du Patrimoine Vivant » de la région grâce à des actions mutualisées, gage de notoriété. A ce jour l'association compte 41 membres adhérents sur la centaine d'entreprises labellisées au niveau régional.

Fabricants de calissons ou de confitures, confiseurs ou torréfacteurs de calé, fabricants de voiles pour les régatiers et les plaisanciers ou de pointus aur le Vieux-Port de Marseille mais aussi de sellene et de moteurs des amoureux de Mehari et 2CV ou des fameuses sandales de Saint Tropez, potiers, savoniers, verriers, santonniers, producteurs d'huile d'olive, fabricants d'objets d'art et de décoration, c'est autant d'entreprises aux savoir-faire varies mais qui ont à oœur la même chose : transmettre un savoir-faire et partager une passion d'un produit, d'un métier. Au programme de l'association EPV Sud pour l'année à venir : Le Salon des Métiers d'Art et d'Excellence à destination du grand public et l'organisation de webinars sur des enjeux communs aux EPV à destination des membres de l'association.

Liste des membres de l'association EPV Sud : Agro'Novae ; Aptunion Distribution ; Atelier Alain Bidal ; Atelier Buffile ; Atelier Tournillon ;
Ateliers Marcel Carbonel ; Brun de Vian-Tiran ; Château Virant ; Ciel Ascenseurs ; CMC Malongo ; Compagnie du Midi ; Confiserie du Roy René ;
Confiture Herbin ; Conserves Guintrand ; Creamande Nougats Silvain ; Dragées Reynaud ; François Doucet ; Hawecker frères ; Herboristerie du Père
Blaize ; K. Jacques ; La Compagnie d'Ancone – André Boyer Nougat ; La Verreire de Biot ; Le Garde-Temps ; Léonard Parli ; Les Olivades – STE
Avignonnaise d'impressions ; Marbrerie Anastay ; Marius Fabre ; Mathieu lustrerie ; Mehari Club de Cassis ; Nouvelle compagnie des détergents et du
Savon de Marseille – Savonnerie Fer à Cheval ; Orsteel – Junior décolletage ; Pebe ; Poeto ; Poterie Barbotine ; Ragni ; Rampal-Latour ; Robertet SA ; Santons
Campana ; Santons Fouque ; Savonnerie Le Sérail ; Sofalip ; Vollerie Phocéenne







shorturl.at/quvNQ

Pense-bête gourmand 2022. Les calendriers de l'Avent









Cette période de 24 jours entre le début du mois de décembre et le jour de Noël est une tradition née en Allemagne au XIXe siècle, où l'on remettait 24 images pieuses chaque matin aux enfants.

Aujourd'hui, nous retrouvons des calendriers de l'Avent sous toutes les formes et les images pieuses ont été remplacées par du chocolat, de la bière, du fromage, du vin, du rhum...

BIAM. Vos brasseries artisanales de la région se sont une nouvelle fois unies afin de poursuivre l'aventure de la b-box et vous présentent le calendrier de l'Avent 2022 de la BIAM, les brasseries indépendantes azuréennes et maralpines. De quoi ponctuer vos 24 jours de dégustation autour de la découverte de nouvelles saveurs et de connaissances pour élargir votre vision de la bière artisanale. Retrouvez chaque jour une nouvelle bière et connectez-vous sur la page Internet correspondante afin de découvrir nos conseils de dégustation, ainsi que les accords culinaires pour chaque bière.

La b-box de l'Avent 79,95€

https://biam-boutique.fr/produit/bbox-calendrier-de-avent-bieres-artisanales/

BIENMANGER.COM. Le calendrier de l'Avent "Balade gourmande en Provence" intègre la gamme des créations exclusives. Au fil des jours, en attendant Noël, les gourmands pourront découvrir de petits cubes aux couleurs de la Provence contenant des plaisirs saiés et douceurs sucrées typiques : tapenade, pâte de fruits, calissons, pesto, herbes de Provence, huile d'olive, etc.

Le coffret 69.95€

https://www.blenmanger.com/1L1355_Calendrier_Avent.html

CYRIL LIGNAC. Assortiment de chocolats regroupant 4 bonbons, 4 rochers, 3 mini oursons, 1 ourson guimauve lait, 4 amandes enrobées, 4 noisettes enrobées, 2 mendiants, 1 caramel mou beurre salé, 3 mini tablettes, 1 bonbon biscuité chocolat lait, 1 bonbon chocolat lait et nougatine.

39€

https://www.gourmand-croquant.com/fr/ et boutique à Saint-Tropez

FRANÇOIS DOUCET. 24 triandises à déguster et à découvrir chaque jour, qui feront voyager les petits et les grands au pays enchanteur de la gourmandise!

La boîte de 200g 27€https://www.francois-doucet.com/noei/430-calendrier-de-l-avent-assortiment-de-confiseries.htm













LA BOÎTE DU FROMAGER. La sélection de fromages par François Bourgon, MOF fromager-affineur en 2011, 100 % française, permet de découvrir chaque jour un fromage différent, avec des fromages de vache, chèvre et brebis aux pâtes, croûtes et laits différents. On y trouve de grands classiques ainsi que des fromages fermiers moins connus.

À partir de 79,99€, avec plateau pivotant en option.

https://www.laboltedufromager.com/fromage/calendrier-de-lavent-du-fromage/

LA ROUTE DES RHUMS. Illustré cette année par l'artiste Luko, les rhums qui composent ce caiendrier de l'Avent ont changé, mais la recette reste la même : un assortiment mystère de 24 mignonnettes de 2 cl de rhums agricoles, à déguster à l'aveugle pour réchauffer les longues soirées de décembre.

149⊡€

https://www.laroutedesrhums.com/fr/tous-nos-rhums/1185-calendrier-de-l-avent-du-rhum-la-route-des-rhums-3770029126001.html

LAC. Ce village polaire avec sa forêt de sapins couverte d'un magnifique manteau de neige renferme 24 gourmandises qui reprennent les grands classiques de la Maison Lac. Du chocolat sous toutes ses formes que l'on prend plaisir à déguster tous les jours jusqu'au 24 décembre. 47€

Boutiques Lac et https://www.patisseries-lac.com/33-noel

LADURÉE. Un ciel étoilé qui vous invite à une immersion onirique et sensorielle, où chaque petite case recèle non pas une, mais plusieurs douceurs délicates à partager : nougats et carameis nature ou partumés, pâtes de fruits, calissons, bonbons, chocolats, confitures et même pot de miel

72€

Boutiques et https://www.laduree.fr/







LE ROY RENÉ. Chacune des 24 cases dissimule l'une des spécialités de l'entreprise centenaire. Au-delà des incontournables calissons, nougats, pâtes de fruits, ou encore des amandes enrobées de chocolat, les amateurs apprécieront la découverte inédite des Délices du Roy. Pâte à tartiner, crème de nougat noir, confiture d'agrumes de Corse, les 3 nouvelles recettes ont été sélectionnées avec soin pour faire patienter les becs sucrès jusqu'à Noël.

. La boîte de 245g 29,95€

Boutiques et https://www.calisson.com/fr/accueil/47302-calendrier-de-l-avent.html

LENÔTRE. Lenôtre habille son calendrier d'un chalet de bois et de flocons, réalisé par l'illustratrice Clémence Monot, afin de rendre hommage à la réjouissance et la convivialité de cette célébration. Ce coffret s'accompagne de 24 cases renfermant des chocolats, des ganaches, des pralinés ainsi que des confiseries pour adoucir l'attente de Noël.

Boutiques et https://www.lenotre.com/calendrier-de-l-avent-noel-au-chalet-106102.html

LEONIDAS. Le calendrier s'ouvre et laisse découvrir un design magique travaillé tout en détails. Il évoque l'architecture des maisons typiques de Belgique, un clin d'oeil aux origines de Leonidas. À l'intérieur, Leonidas propose un assortiment de chocolats variés pour plaire à tous les coûts.

La boîte de 370g 26,90€

Boutiques et https://www.ieonidas.com/fr

MAISON BREMOND 1830. On aime ses dessins divers et variés ; neige, flocons, renards, certs, chouettes, bougies...; qui mettent en lumière des symboles incontournables de cette période féerique qu'est Noël i On y retrouve les traditionnelles 24 petites boîtes, présentées dans un plateau en bois, garnies de spécialités de Provence.

59€

Boutiques et https://www.mb-1830.com/fr/







shorturl.at/efjqG

Des entreprises de la région Provence-Alpes Côte d'Azur distinguées par le label Entreprise du Patrimoine Vivant

samedi 26 novembre 2022

Treize entreprises de la région Provence-Alpes Côte d'Azur viennent de recevoir le label « Entreprise du Patrimoine Vivant ». Décerné par l'État, le label EPV distingue les entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels jugés comme d'excellence. 5 entreprises de la région Sud sont nouvellement distinguées et 8 entreprises ont quant à elles obtenu le renouvellement de leur label.



Le label EPV distingue les entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels jugés comme d'excellence ©EPV





13 entreprises de la région Sud distinguées pour leur excellence

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.

Dans la région Provence-Alpes Côte d'Azur, une centaine d'entreprises labellisées Entreprise du Patrimoine Vivant perpétue un savoir-faire rare, renommé ou ancestral, reposant sur la maîtrise de techniques traditionnelles ou de haute technicité et circonscrit à un territoire.

5 entreprises nouvellement distinguées par le label EPV :

Atelier Féraud - Sarrians

Atelier de ferronnerie fondé en 1947 par le grand-père d'Olivier et Julien Féraud, maîtres artisans, qui propose des réalisations faites sur mesure grâce à leur savoir-faire d'excellence : estampes pour les mains courantes, pommeaux de rampe, décorations de portails et de tonnelles.

Borghino - Avignon

Depuis 1981, les ateliers Borghino habillent, décorent, garnissent, les intérieurs d'avions et d'hélicoptères. Maitrise des gestes du Métier, recherche de l'excellence artisanale, travail du cuir et des matériaux nobles sont la marque de fabrique des ateliers.

Serge Leibovitz - Seillans

Depuis 1987, l'entreprise fabrique artisanalement une collection de modèles réduits d'avions et de bateaux, en étain poli. Leur gamme compte plus de 160 références et retrace une grande partie de l'histoire de l'Aviation depuis 1917, avec un panorama d'avions de légende.

Staff et décoration - Mougins

Forte de 40 ans d'expérience dans l'artisanat d'art, l'entreprise fabrique et pose des ornements décoratifs en staff : corniches, moulures, colonnes, pilastres, voutes, faux plafonds, boîtes à rideaux, cheminées, hottes de cuisine, etc.

Ets Rigotti - Cogolin

Les Établissements Rigotti produisent depuis 1966 des tampons, anches et outils pour instruments à vent (clarinette, saxophone, flûte, hautbois, basson...). Ces pièces d'une infinie précision sont fabriquées grâce à un savoir-faire d'excellence, à partir de roseaux cultivés et cueillis par l'entreprise.

8 entreprises ont obtenu le renouvellement du label EPV

Confiture Herbin - Menton

Depuis 1975, fidèle au patrimoine artisanal Mentonnais, les confituriers de la maison Herbin perpétuent les valeurs et secrets d'une fabrication à l'ancienne inspirée des recettes de leurs grand-mères.

Creamande Nougats Silvain - Saint Didier

La nougaterie de la famille Silvain, labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant, fabrique depuis plus de 30 ans, des confiseries qui subliment le fruit, l'amande et le miel.

Nouvelle Compagnie des détergents Savonnerie Fer à Cheval - Marseille

Depuis 1856, les maîtres savonniers se transmettent une précieuse recette : celle de l'authentique savon de Marseille.

Établissement Bondil et Fils - Moustiers-Sainte-Marie

Créée en 1980, l'entreprise est spécialisée dans la fabrication de faïences de Moustiers. Le travail est traditionnel : façonnage de l'argile par tournage ou estampage, émaillage au trempé dans un bain d'émail stannifère, décor à main levée.

Hôtel Negresco - Nice

Une importante collection d'œuvres d'art et de mobiliers d'époque comptant plus de 6 000 références font la richesse de cet Hôtel. Le Label EPV permet de préserver l'histoire unique des lieux et de valoriser les multiples savoir-faire qui font vivre cette grande maison.

Beringer-aero -Tallard

La société Beringer fabrique des roues et des freins (pour motos, autos et avions) dans le même esprit de qualité et de performance depuis 30 ans. Son savoir-faire labellisé garantit une fabrication économiquement, socialement, environnementalement éthique.

Chocolaterie Puyricard - Puyricard

L'histoire de cette entreprise familiale commence en 1958 au Congo, avant l'installation à Puyricard en 1967. L'artisanat et la qualité des matières premières sont les maîtres mots de ces créateurs de chocolats haut de gamme.

Fonderie de Roquevaire - Roquevaire

Depuis plus de 25 ans, la Fonderie réalise les composantes de l'aménagement urbain, en fonte, aluminium, acier, bronze. Des compétences techniques qui leur permettent également de réaliser de nombreuses pièces d'art, d'architecture et de décoration telles que des statues, garde-corps, éléments de cheminée, fontaines, gargouilles, escaliers etc.





L'association EPV Sud œuvre pour le rayonnement des savoir-faire de la région

L'association Régionale des Entreprises du Patrimoine Vivant Sud Paca a été créée le 23 mars 2021. Sa vocation est de contribuer au rayonnement du patrimoine régional à travers l'histoire, la richesse des savoir-faire et les créations des entreprises représentant tous les corps de métiers. La raison d'être de l'association est de fédérer, représenter et promouvoir les entreprises labellisées « Entreprise du Patrimoine Vivant » de la région grâce à des actions mutualisées, gage de notoriété.

A ce jour l'association compte 41 membres adhérents sur la centaine d'entreprises labellisées au niveau régional. Fabricants de calissons ou de confitures, confiseurs ou torréfacteurs 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 2CV 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 mais qui ont à cœur la même chose : transmettre un savoir-faire et partager une passion d'un produit, d'un métier.

Au programme de l'association EPV Sud pour l'année à venir : Le Salon des Métiers d'Art et d'Excellence à destination du grand public et l'organisation de webinars sur des enjeux communs aux EPV à destination des membres de l'association.

Liste des membres de l'association EPV Sud :

Agro'Novae; Aptunion Distribution; Atelier Alain Bidal; Atelier Buffile; Atelier Tournillon; Ateliers Marcel Carbonel; Brun de Vian-Tiran; Château Virant; Ciel Ascenseurs; CMC Malongo; Compagnie du Midi; Confiserie du Roy René; Confiture Herbin; Conserves Guintrand; Creamande Nougats Silvain; Dragées Reynaud; François Doucet; Hawecker frères; Herboristerie du Père Blaize; K. Jacques; La Compagnie d'Ancone - André Boyer Nougat; La Verrerie de Biot; Le Garde-Temps; Léonard Parli; Les Olivades - STE Avignonnaise d'impressions; Marbrerie Anastay; Marius Fabre; Mathieu lustrerie; Mehari Club de Cassis; Nouvelle compagnie des détergents et du Savon de Marseille - Savonnerie Fer à Cheval; Orsteel - junior décolletage; Pebeo; Poterie Barbotine; Ragni; Rampal-Latour; Robertet SA; Santons Campana; Santons Fouque; Savonnerie Le Sérail; Sofalip; Voilerie Phocéenne.





LesEchos

17 décembre 2022

PMB&RBGIONS

François Doucet va doubler ses capacités

L'entreprise, qui produit 100 millions de bouchées, investit dans une nouvelle unité.

Paul Molga

- Correspondant à Marseille

De la table des grands chefs aux rayons des grandes surfaces... Confiseur depuis cinquante-trois ans, la société du Vaucluse François Doucet, labellisée Entreprise du patrimoine vivant depuis 2017, s'est imposée dans l'une des plus simples recettes de la tradition culinaire tricolore: la pâte de fruits, une confiture de fruits frais gélifiée à la pectine de pomme délicatement enrobée de sucre. Son secret? « Le choix de la matière première et le geste artisan », glisse Ronan Autret, qui dirige cette société familiale depuis six ans après une carrière dans la viticulture.

300 recettes

Le fondateur de la fabrique, François Doucet, est tombé dans la marmite de sucre dès son plus jeune âge en arpentant l'atelier de son arrièregrand-père, Léon Mazet, maître chocolatier et confiseur de renom. Et il n'a pas choisi la Provence par hasard pour s'installer. « Trois quarts de nos fruits sont cultivés localement et cueillis à maturité », détaille Ronan Autret. L'entreprise travaille une vingtaine de parfums, des framboises aux amandes en passant par les figues, sélectionnés auprès d'une poignée de maraîchers et d'arboriculteurs du cru, et outre-Atlantique, dans des productions de cacao équitables. Avec ces bases, une douzaine de confiseurs élaborent près de 300 recettes présentant toutes la même caudalie propre à l'œnologie: une puissante intensité de saveur dans l'attaque en bouche, suivie d'une longueur aromatique.

« Nos innovations et notre savoir-faire sont régulièrement récompensés », se targue l'entreprise. En 2020, elle a fini troisième mondial de l'ISM Cologne, la grand-messe de l'industrie du snacking et des douceurs, pour son Kara Fruité, une bille de céréale soufflée nappé de chocolat blanc fondant et d'une poudre de fruit légèrement acidulée.

François Doucet produit chaque année 900 tonnes de pâte de fruit représentant près de 100 millions de bouchées gourmandes, et environ 200 références de pépites de chocolats, dont une olive verte au cœur d'amande que se disputent les épiceries fines, les réseaux gourmets ou les marques distributeurs, par exemple pour la confection de barres de fruit survitaminées.

Au total, l'entreprise compte 2.500 clients dans une quarantaine de pays. L'activité est en hausse de 10 % avec, en 2022, un chiffre d'affaires de plus de 11 millions d'euros. Pour suivre le rythme, elle investit 6 millions d'euros dans la construction d'une nouvelle unité de 3.500 m² qui doublera l'an prochain ses capacités de production. Ses nouvelles cibles : la vente directe en magasin, le commerce en ligne et le cadeau d'affaires.



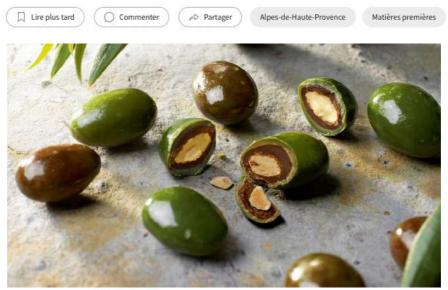


LesEchos

17 décembre 2022

Le confiseur des Alpes-de-Haute-Provence François Doucet va doubler ses capacités >

L'entreprise, qui produit 100 millions de bouchées, investit dans une nouvelle unité.



Par Paul Molga

Publié le 17 déc. 2022 à 12:00 | Mis à jour le 22 déc. 2022 à 16:10

François Doucet produit chaque année 900 tonnes de pâte de fruit et environ 200 références de pépites de chocolats dont sa célèbre olive verte au coeur d'amande. (Doucet)

De la table des grands chefs aux rayons des grandes surfaces... Confiseur depuis cinquante-trois ans, la société du Vaucluse François Doucet, <u>labellisée Entreprise du patrimoine vivant</u> depuis 2017, s'est imposée dans l'une des plus simples recettes de la tradition culinaire tricolore : <u>la pâte de fruits</u>, une confiture de fruits frais gélifiée à la pectine de pomme délicatement enrobée de sucre.

Son secret ? « Le choix de la matière première et le geste artisan », glisse Ronan Autret, qui dirige cette société familiale depuis six ans après une carrière dans la viticulture.

300 recettes

Le fondateur de la fabrique, François Doucet, est tombé dans la marmite de sucre dès son plus jeune âge en arpentant l'atelier de son arrière-grand-père, Léon Mazet, maître chocolatier et confiseur de renom. Et il n'a pas choisi la Provence par hasard pour s'installer. « Trois quarts de nos fruits sont cultivés localement et cueillis à maturité », détaille Ronan Autret. L'entreprise travaille une vingtaine de parfums, des framboises aux amandes en passant par les figues, sélectionnés auprès d'une poignée de maraîchers et d'arboriculteurs du cru, et outre-Atlantique, dans des productions de cacao équitables.





Avec ces bases, une douzaine de confiseurs élaborent près de 300 recettes présentant toutes la même caudalie propre à l'oenologie : une puissante intensité de saveur dans l'attaque en bouche, suivie d'une longueur aromatique. « Nos innovations et notre savoir-faire sont régulièrement récompensés », se targue l'entreprise. En 2020, elle a fini troisième mondial de l'ISM Cologne, la grand-messe de l'industrie du snacking et des douceurs, pour son Kara'Fruité, une bille de céréale soufflée nappé de chocolat blanc fondant et d'une poudre de fruit légèrement acidulée.

6 millions d'euros

François Doucet produit chaque année 900 tonnes de pâte de fruit représentant près de 100 millions de bouchées gourmandes, et environ 200 références de pépites de chocolats, dont une olive verte au coeur d'amande que se disputent les épiceries fines, les réseaux gourmets ou les marques distributeurs, par exemple pour la confection de barres de fruit survitaminées.

Au total, l'entreprise compte 2.500 clients dans une quarantaine de pays. L'activité est en hausse de 10 % avec, en 2022, un chiffre d'affaires de plus de 11 millions d'euros. Pour suivre le rythme, elle investit 6 millions d'euros dans la construction d'une nouvelle unité de 3.500 m 2 qui doublera l'an prochain ses capacités de production. Ses nouvelles cibles : la vente directe en magasin, le commerce en ligne et le cadeau d'affaires.

Paul Molga (Correspondant à Marseille)

Quelles clés pour s'adapter dans un environnement complexe?

Comment réagir face aux défis de la transition énergétique ? Comment se positionner dans un environnement économique et politique instable ? Comment exploiter au mieux les opportunités d'innovation dans chaque secteur ? Au quotidien, à travers nos décryptages, enquêtes, chroniques, revues de presses internationales et éditos, nous accompagnons nos abonnés en leur donnant les clés pour s'adapter à un environnement complexe.







Ristretto, l'info bien serrée

BUSINESS Confiseur depuis 53 ans, la société du Vaucluse <u>François</u> Doucet annonce investir six millions d'euros dans la construction d'une nouvelle unité de 3 500 m2 qui doublera l'an prochain ses capacités de production. Son but ? Cibler la vente directe en magasin, le commerce en ligne et le cadeau d'affaires.







SALON

EN ROUTE POUR LE SIRHA 2023

Le Sirha revient à Lyon du jeudi 19 au lundi 23 janvier 2023.

5 iours incontournables au cours desquels tous les professionnels du monde de l'alimentation et de la restauration vont se rencontrer, échanger et appréhender les grandes tendances de toute la filère au cours des années à venir.

Le constat qui est fait en cette fin d'année est que l'été 2022 a été très favorable aux métiers de la restauration, de l'hôtellerie, de l'alimentation et du tourisme. Les chiffres très positifs confirment une fois de plus la relance de tous les secteurs lourdement impactés par ce qu'il s'est passé ces deux demières années.

Les organisateurs veulent profiter de tous ces éléments favorables pour inciter les professionnels à refléchir à l'avenir du secteur en construisant au cours de cette édition 2023, cinq Sirha Dynamics

- Technature, pour un meilleur équilibre entre l'homme et la nature
- Consommer mains mais mieux
- Bien-être humain
- Créativité humaine décuplée
- Rêve de modemité et d'évasion

Ces 5 Sirha Dynamics rythmeront la nouvelle scène du Sirha Lyon, la Sirha Food Forum. Echanges et innovations seront au programme chaque jours, avec une thématique différente abordée au quotidien.



LES EXPOSANTS CHOCOLAT/CONFISERIE

- AGRI MONTANA Stand 4022
- CACAO BARRY Stands 4C57 4C56 3C29
- CAFÉS CHOCOLATS VOISIN Stand 4031
- · CAP FRUIT Stand 4F44
- CHOCOLATERIE CHOPARD Stand GB22
- CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA Stand 4836
- CHOCOLATERIE MONBANA Stand 4A35 · CONFISERIE ADAM Stand 2.1840
- CONFISERIE ANDRÉ BOYER Stand 4G49 CONFISERIE LEONARD PARLI Stand 4G53
- CORSIGLIA MARRONS GLACES Stand 4F28
- EMBALINE Stand 4D2
- FRANÇOIS DOUCET CONFISEUR Stand 4F50
- · LA MAISON DE LA PRALINE Stand 4E50
- MAISON PECOU Stand 4E36
- · NOUGALET Stand 4E21
- SCHAAL CHOCOLATIER Stand 4A52
- · SICOLY Stand 4F56
- SICOJI Stand 2.1/32
- · SILVAREM Stand 4H71
- · VALRHONA StandS AE28 4E38 AD32

LE SIRHA PRATIQUE

OÙ?

Eurexpo, rue Marius Berlient 69680 Chassieu QUAND?

Du jeudi 19 au lundi 23 janvier 2023

A QUELLE HEURE ?

Ouverture aux visiteurs de 9h à 18h

CONTACTS EXPOSANTS

+33 (0)4 26 99 26 01 sirha@gl-events.com

19 janvier 2023

- · 10h50-11h40 Table ronde : Manger demain : enjeux et tendances
- · 11h55-12h30 Table ronde : Évolution des usages alimentaires

19,20 et 21 janvier 2023

· 9h 18h ; Coupe de France de la Boulangerie

19,20,21, 22 et 23 janvier 2023

· 9h-18h : Concours Cafe

- 12h35-13h10 Table ronde : gastronomie et territoires
- 14h30-15h20 Table rondes : le vignoble exemple de résilience

20 et 21 janvier

· 9h-18h : Coupe du monde de la pătisserie

22 et 23 janvier

- · Championnat européen du sucre d'art.
- · Finale 2023 du Bocuse d'Or





FLASH INFOS ECONOMIE EDITION PACA-CORSE-OCCITANIE (EST)

22 décembre 2022

ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE



04 / AGROALIMENTAIRE : François Doucet va doubler ses capacités

ERANCOIS DOUCET / T: 04.92.78.43.17 (siège social à Oraison/Alpes-de-Haute-Provence), confiserie experte de la pâte de fruit qualitative, qui produit chaque année 900 tonnes de pâte de fruit et environ 200 références de pépites de chocolats, investit dans une nouvelle unité pour doubler ses capacités, annoncent LES ECHOS / T: 01.49.53.65.65. www.francois-doucet.com







31 décembre 2022 - 01 janvier 2023



1. Partage provençal.

Navettes, calissons, dattes... Selon la tradition, croquer dans ces 13 desserts, c'est s'assurer bonne fortune pour l'année!

Et cliffret 13 desserts de Provence, Maison Brémoed 1830, 48 € le iti, dans les bouriques et sur le site de la marque. 2. Beautés fruitées Moulées aux formes des fruits et enrobées de glaçage, ces pâtes de fruits donnent l'impression de mordre au cœur d'un abricot de Provence, d'une mandarine... Pâtes de fuits, Français Doucet, 196 les 200g, en épicaries fines et sur le site de la marque. 3. Rois des forêts. Décorés de cramberries et de pistaches pour la version lait, et d'abricots et d'amandes pour la version noir, ces sapins en chocolat sont à croquer! Sopins mendiants, de Neuville, 7,90 € les 90 g, dans les bouriques et sur le site de la marque. 4. Biscutts bautards. Laissez les biscuits parler et profitez de leur croquant qui va si bien avec le café. Biscuits de Neil tricetés avec ameur, Shanty, 8,50 € les 60 g (la boîte de 6)

ou 32 étes 240 g (a boîte de 24), sur le site de la marque. 5. Roulement de l'ambour Comme sorti d'un conte, le tambour en chocolat Grand Cru de Tanzanie, garni de grignotines (amandes et riz souffié enrobés de chocolat noir ou lait), vous emporte au doux pays de la gourmandise. Tambour, Edvart Chocoletier, 24 é les 190 g. dans les boutiques et sur le site de la marque. 6. Kalimera. Après la Bretagne et la Méditerranée, le pâtissier Arnaud Larher, MOF, fait voyager nos papilles en Grèce, avec des chocolats à l'huile d'olive, aux amandes ou au mastic de Chios (résine emblématique de l'Pile). Cettret Grèce, Arnaud Larher, 19,90 é les 200 g. en boutique et sur le site de la marque. 7. Plaisir au cube. Ces quimauves artisanales s'habillent pour l'hiver de saveurs de pain d'épices, de marron glacé, de vanille ou de notes de cannelé. À apprécier sans modération. Cottret de Neil, Maison Carrouss), 32 é les 24 pièces, sur le site de la marque.

