



FD
françois
DOUCET
CONFISEUR EN PROVENCE

REVUE DE PRESSE

JANVIER 2023





françois
DOUCET
CONFISEUR EN PROVENCE

**Cuisine
Actuelle**

31 décembre 2022 - 01 janvier 2023

SÉLECTION

Flagrants délices

Pendant les fêtes, qu'il est doux
de partager chocolats et petits
plaisirs sucrés ! Craquez et fondez
pour notre sélection.



1. Partage provençal Navettes, calissons, dattes... Selon la tradition, croquer dans ces 13 desserts, c'est s'assurer bonne fortune pour l'année ! Coffret 13 desserts de Provence, Maison Brémont 1830, 48 € le kilo, dans les boutiques 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 fruits, François Doucet, 19 € les 200 g, en épicerie fines et sur le site de la marque. **3. Rois des forêts** Décorés de cranberries et de pistaches pour la version lait, et d'abricots et d'amandes pour la version noir, ces sapins en chocolat sont à croquer ! Sapins mendiants, De Neuville, 7,90 € les 90 g, dans les boutiques et sur le site de la marque. **4. Biscuits bauxards** Laissez les biscuits parler et profitez de leur croquant qui va si bien avec le café. Biscuits de Noël tricotés avec amour, Shanty, 8,50 € les 60 g (la boîte de 6)

ou 32 € les 240 g (la boîte de 24), sur le site de la marque. **5. Roulement de tambour** Comme sorti d'un conte, le tambour en chocolat Grand Cru de Tanzanie, garni de grignotines (amandes et riz soufflé enrobés de chocolat noir ou lait), vous emporte au doux pays de la gourmandise. Tambour, Edwatt Chocolatier, 24 € 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'île). Coffret Grèce, Arnaud Larher, 19,90 € les 200 g, en boutique et sur le site de la marque. **7. Plaisir au cube** Ces guimauves artisanales s'habillent pour l'hiver de saveurs de pain d'épices, de marron glacé, de vanille ou de notes de cannellé. À apprécier sans modération. Coffret de Noël, Maison Carroussel, 32 € les 24 pièces, sur le site de la marque.

PAR CATHERINE LAMONTAGNE

ISTOCK SP

PROCESS

A L I M E N T A I R E

10 janvier 2023

Chantiers 2023

BVP, épicerie sucrée : 19 chantiers

Entreprise	Lieu	Nature de l'investissement	Montant (bâti)	Surface nouvelle (total)	Livraison	Cabinet d'ingénierie
Biscuiterie de Chambord	Maslives (41)	Agrandissement du site de production	7 M€	3 000 m ²	Mars 2023	NC
Boulangerie Ange	Montbert (44)	Réalisation d'un site de fabrication BVP	NC	7 000 m ²	Décembre 2023	Adent
Bridor	Liffré (35)	Usine de pains et viennoiseries	250 M€	NC	NC	NC
Brioche Fonteneau	Boufféré (85)	Réaménagement des locaux	NC	800 m ²	Août 2023	Idec Agro & Factory
Brioche Fonteneau	L'Herbergement (85)	Extension d'un bâtiment de stockage produits finis et emballages	NC	300 m ²	Mai 2023	Idec Agro & Factory
Dulcesol (Vicky Foods)	Fragnes-la-Loyère (71)	Usine de pains de mie et pains grillés	50 M€	80 000 m ²	Début 2023	NC
Eurogerm	Saint-Apollinaire (21)	Construction d'une unité de fabrication d'ingrédients alimentaires	NC	3 650 m ²	Janvier 2024	Idec Agro & Factory
Ferrero France	Villers-Écalles (76)	Modernisation des lignes de fusine	36 M€	NC	NC	NC
François Doucet Confiseur	Oraison (04)	Extension de fusine de pâtes de fruits	5,3 M€	3 600 m ²	Printemps 2024	Pingit
Fournéo	Leulinghem (82)	Nouvelle usine de spécialités italiennes	NC	NC	Été 2023	NC
Gimbert Surgelés	Fleurance (32)	Outil de transformation de produits de la mer -relocalisation	7 M€	1 700 m ²	Fin 2023	NC
Goûters Magiques	Plumelin (56)	Usine de cakes, pancakes et pâtes jaunes	NC	NC	Été 2023	NC
Mademoiselle Desserts	Arras (62)	Construction d'un « hub » logistique	NC	NC	NC	NC
Mars Wrigley	Haguenau (67)	Augmentation des capacités de production	NC	NC	Juillet 2023	NC
Menisiez	Feignies (59)	Augmentation de capacité de 100 000 t/an	100 M€	NC	2024	NC
Mondelez	Cestas (33)	Augmentation des capacités de production de Petit Écolier	10,9 M€	NC	NC	NC
Moulin des Moines	Krautwiller (67)	Reconstruction après incendie : siège social, entrepôt, fabrication (farine, mélange de céréales, floconnerie, pâtes alimentaires)	Environ 35 M€	35 000 à 20 000 m ²	2024	NC
Noiseraie Production	Méziries-en-Brenne (36)	Extension de fusine de pâtes à tartiner	4,5 M€	2 200 m ²	Décembre 2024	Pingit
Vandermoorle	Torcé (35)	Construction d'une nouvelle usine	25 M€	8 000 m ²	Avril 2023	NC

 de Lu, qui se verra dotée d'une capacité supplémentaire de production de 5 000 tonnes, qui vient s'ajouter aux 47 000 tonnes de biscuits toutes marques confondues fabriquées chaque année par les 11 lignes de production de l'usine de Cestas. Le projet vise également à développer l'automatisation de l'activité, actuellement manuelle, de la fabrication des Mikados.

Mademoiselle Desserts optimise sa logistique

Après avoir inauguré en septembre dernier son extension de 6 500 m² du site « Délices des 7 Vallées » à Tincques (62), Mademoiselle Desserts a annoncé la construction d'un « hub » logistique près d'Arras. L'objectif est d'internaliser le stockage des produits finis de ses usines (fians pâtisseries, tartes feuilletées, chouquettes...), en créant un point unique de regroupement pour les usines de Tincques (62), Saint-Renan (29) et Broons (22) avec plus de 12 000 emplacements palettes disponibles. Cela, en com-

plément du « Hub Sud », regroupant les usines de Valade, Thenon, Argenton-sur-Creuse et Renaison, suite au rachat de l'entrepôt de Stef à Thenon (24) au printemps 2022.

Du côté de Mars Wrigley, les lignes dédiées à l'augmentation des capacités de production de M & M's Crispy sur le site de Haguenau (69) seront opérationnelles dès juillet 2023. Ferrero a de son côté annoncé en début d'année 2023 un investissement de 36 M€ dans le cadre du programme Choose France. Cette enveloppe sera dédiée à la modernisation des lignes de Nutella et Kinder Bueno, à l'augmentation de la productivité et à l'amélioration des performances environnementales avec la réduction des emballages de Kinder Bueno.

Enfin, à Maslives dans le Loiret, la Biscuiterie Chambord réalise des travaux dans son bâtiment de 3 000 m² pour doubler ses capacités de production et passer de 240 tonnes à 500 tonnes minimum de biscuits.

● Marjolaine Cérou

Le Manager

de l'alimentaire

13 janvier 2023

Confiserie

Doucet : 6 M€ pour une unité de 3 500m²

1. François Doucet (Oraison/04) va investir 6 M€ dans la construction d'une unité de 3 500m² qui doublera ses capacités de production.



La PME réalise un CA de 11 M€ (+10%) avec 100 millions de bouchées, 900T de pâtes de fruit et 200 références de confiseries de chocolat.

le monde de **L'ÉPICERIE FINE**

25 janvier 2023

shorturl.at/EFGPX



Faire vivre la tradition par l'innovation et la naturalité

L'histoire a débuté en 1969 à Oraison dans les Alpes- de-Haute-Provence, avec la reprise par François Doucet et son épouse Maggy, de l'un des derniers cassoirs d'amandes de la région. Aujourd'hui la petite entreprise artisanale est devenue une PME familiale moderne et ambitieuse, certifiée Entreprise du Patrimoine Vivant, qui a su se développer tout en perpétuant l'héritage parental. Plus de cinquante ans se sont écoulés et pourtant, l'esprit est resté le même. Travailler avec respect et passion les merveilles que ce joli coin de Provence offre en quantité, à savoir amandes, abricots, poires, pommes, coings et autres figues. Cultivés avec respect, récoltés à maturité, ces fruits apportent toutes leurs saveurs à de délicieuses confiseries réalisées dans la pure tradition.

Une tradition qui aujourd'hui, se conjugue avec innovation chez François Doucet. Indispensable lorsque l'on est confiseur et que l'on doit répondre à deux demandes : la gourmandise bien sûr, mais aussi dans le cadre d'une alimentation saine et moins sucrée !

"Aujourd'hui, deux personnes sur les soixante-quinze collaborateurs que compte l'entreprise, se consacrent totalement à la recherche et au développement", nous rapporte Marie-Edith Doucet, présidente et fille des fondateurs de l'entreprise.

Un travail qui porte ses fruits car "depuis quatre ans nous ne lançons plus un seul produit avec un colorant de synthèse. Toute la production est soit sans colorant, soit avec coloration naturelle" précise Marie-Edith Doucet.

Entre tradition et innovation

Afin d'y parvenir, la maison provençale utilise la couleur naturelle d'ingrédients tels que les fruits ou des épices pour ses chocolats. "Un double défi lorsque l'on compare au colorant de synthèse qui est très stable dans le temps et sans saveur, contrairement aux colorants naturels" tient à souligner Marie-Edith Doucet. Sans oublier une indispensable reproductivité de la recette ainsi que sa rentabilité, qui élève encore plus le niveau d'exigence et de savoir-faire.

Celui-ci a d'ailleurs été récompensé puisque la gamme Kara (billes de céréales croustillantes sans gluten) a obtenu le 3e prix de l'innovation au salon ISM de Cologne en 2021.

François Doucet Confiseur ne cesse d'avancer dans sa recherche de naturalité afin d'anticiper à la fois les attentes, mais aussi la législation sur des ingrédients qui pourraient être interdits. "Ainsi, l'an passé nous avons développé une spécialité à la pistache dont le vert a été soutenu par de la spiruline. Et en septembre dernier, quatre nouvelles recettes de perles de fruits à la framboise, à la poire, à l'abricot et au cassis dont les couleurs proviennent uniquement du fruit. Uniquement des ingrédients naturels, du chocolat, de la pâte de fruits et encore du fruit pour la couleur", tient à souligner Marie-Edith Doucet.

Le choix des matières premières

C'est également pour cela que la maison est toujours plus attentive aux matières premières qu'elle utilise dans ses recettes. Dès le départ, François Doucet a effectué un approvisionnement local. Cent pour cent des amandes qu'il utilise proviennent de France (Corse et bassin méditerranéen, de Perpignan à Menton). Avec 35 à 40 tonnes chaque année, il est le premier acheteur d'amandes origine France.

"Nous avons planté dix hectares d'amandiers qui nous ont donné notre première récolte cette année, une centaine de kilos que nous avons réservée à notre personnel. L'an prochain, nous espérons pouvoir couvrir 10 % de nos besoins avec nos amandes", s'enthousiasme la fille des fondateurs. Les noisettes viennent quant à elles de Gascogne et du Gers, les fruits sont à 85 % français (seuls les agrumes et les fruits exotiques sont sourcés hors de l'Hexagone) et aux trois quarts d'origine provençale.

"Nous visitons les parcelles de nos producteurs partenaires, nous goûtons les fruits un peu comme dans le vin et déterminons ceux qui nous conviennent ainsi que le moment de leur récolte. Cela nous permet de réaliser des recettes saines, bonnes quant au goût mais également pour l'environnement et l'économie locale. C'est ainsi que nous proposons des pâtes de fruits "Terroir" avec mise en avant de la provenance de chacun des fruits" évoque Marie-Edith Doucet.

Enfin, en ce qui concerne le chocolat, la maison recherche des cacaos d'origine et 100 % issus du commerce équitable. On retrouve ces ingrédients dans de nouveaux produits comme les amandes et pistaches enrobées de chocolat pure origine Papouasie, Pérou, Vietnam et bien d'autres, les amandes framboise, les amandes passion enrobées de chocolat qui connaissent un grand succès.

La mise en avant des terroirs, le savoir-faire et les recettes traditionnelles ont fait la renommée de François Doucet Confiseur. La maison a d'ailleurs obtenu en 2017 le label Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV), qui distingue les entreprises françaises au savoir-faire artisanal d'excellence. L'entreprise est incontestablement une référence en France mais aussi à l'international pour les pâtes de fruits et les chocolats enrobés, du Japon aux États-Unis en passant par les Émirats arabes unis. Et cela dans le cadre d'une production responsable.

UNE DEMARCHE ENVIRONNEMENTALE DE TOUJOURS

François Doucet Confiseur s'engage pour l'avenir via une démarche RSE qui guide chaque étape de son développement. Si ce souci de l'environnement ne date pas d'hier, l'entreprise a encore passé un cap en installant des panneaux solaires et en gagnant le Trophée RSE en 2021.

En boutique, la vente en vrac permet également de limiter le recours aux emballages plastiques. "Nous avons développé cette offre notamment dans notre magasin d'usine à Oraison et avons décidé de développer le vrac partout", confie Marie-Edith Doucet. C'est ainsi que pour nos clients professionnels, nous proposons des emballages recyclables, avons sorti des étiquettes avec la marque et les informations concernant les ingrédients et les apports nutritionnels selon les produits. Cela répond à la demande des consommateurs qui souhaitent aujourd'hui choisir la quantité et la référence selon leurs envies", poursuit-elle.

Grâce à cette offre, le client se voit proposer un véritable service sur-mesure. Et cela fonctionne parfaitement puisqu'aujourd'hui François Doucet Confiseur réalise 40 % de ses ventes en conditionné et 60 % en vrac. Bien sûr, pour les fêtes, la maison d'Oraison a préparé de beaux emballages cadeaux. De superbes boîtes dont une en métal ainsi qu'un très beau coffret cadeau de 600 grammes, particulièrement recherchés en cette période.

Pas de doute, François Doucet Confiseur a su trouver l'équilibre entre une audace créatrice et un savoir-faire ancestral, perpétués entre les mains des femmes et des hommes qui fabriquent chaque jour des produits de qualité, savoureux, innovants, sains et dans le respect de l'environnement.



CONTACT

christine.defrance@francois-doucet.com

Tél. 04 92 78 76 75

www.francois-doucet.com



27 janvier 2023



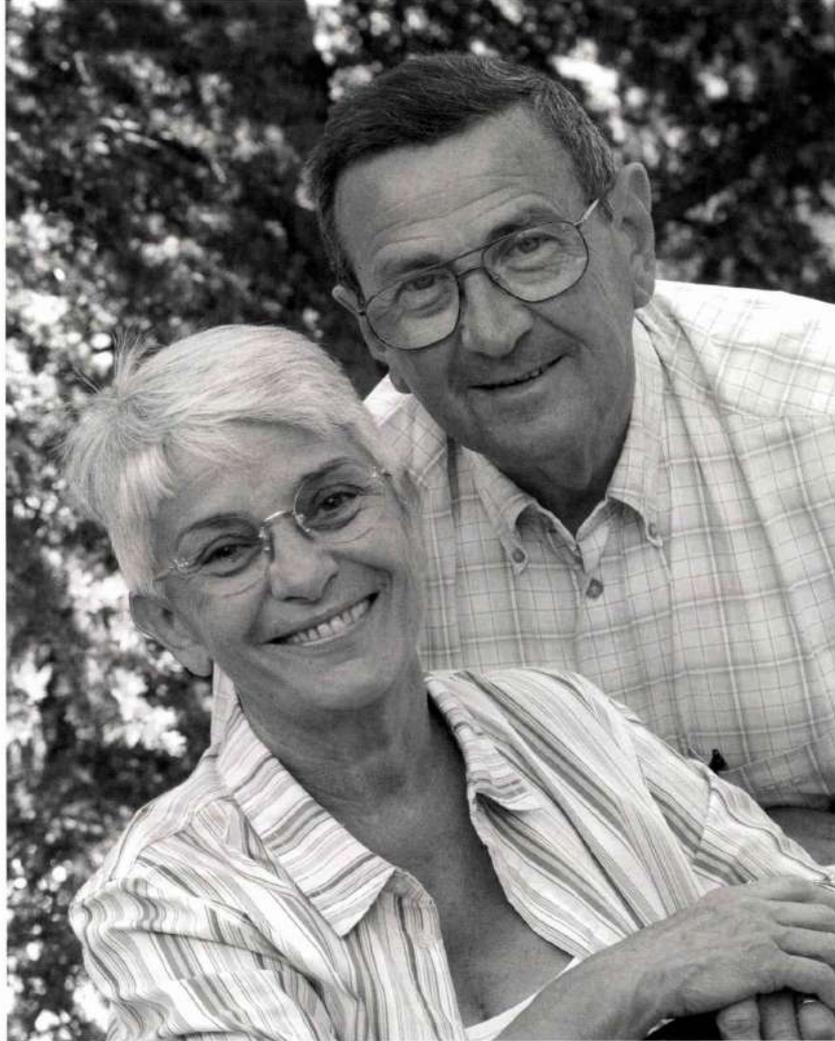
FRANÇOIS DOUCET CONFISEUR UNE ENTREPRISE ENGAGÉE ENTRE TRADITION ET INNOVATION

À Oraison, en Provence, François Doucet Confiseur fait vivre la tradition de l'amande pralinée et de la pâte de fruits. Distribués dans toute la France notamment aux Galeries Lafayette et à La Grande Épicerie, les produits fabriqués par cette entreprise familiale se différencient par leurs matières premières locales et leurs recettes d'antan, modernisées pour répondre aux besoins du marché et aux enjeux de développement durable.

Propos recueillis par Philippe Heullant - Texte: Julie Dallemagne - Photos: Rémy Cortin

UNE ENTREPRISE FAMILIALE QUI PRODUIT EN CIRCUIT COURT
C'est en 1969 que François et Maggy Doucet créent leur confiserie dans un ancien casseoir d'amandes, à Oraison. « Ils voulaient être au cœur des champs d'amandiers et d'arbres fruitiers », explique Marie Goullioud, Responsable Marketing. François connaît le métier, qui se transmet dans sa famille de génération en génération. Son arrière-grand-père, Théodore Vicillard, était déjà confiseur et créateur de la pâte de fruits d'Auvergne. L'idée de faire, lui

aussi, des pâtes de fruits lui vient d'un échange fortuit avec un producteur d'abricots de la région qui cherche un usage à une partie de sa récolte non adaptée à la table. L'entreprise prend ainsi son départ dans une démarche de fabrication en circuit court et en fait son ADN. Sa priorité : instaurer une relation durable avec des fournisseurs locaux. « Cela fait plus de 10 ans que nous travaillons avec notre fournisseur de pommes et de poires et 20 ans avec notre producteur d'amandes ! » Le premier produit distribué par



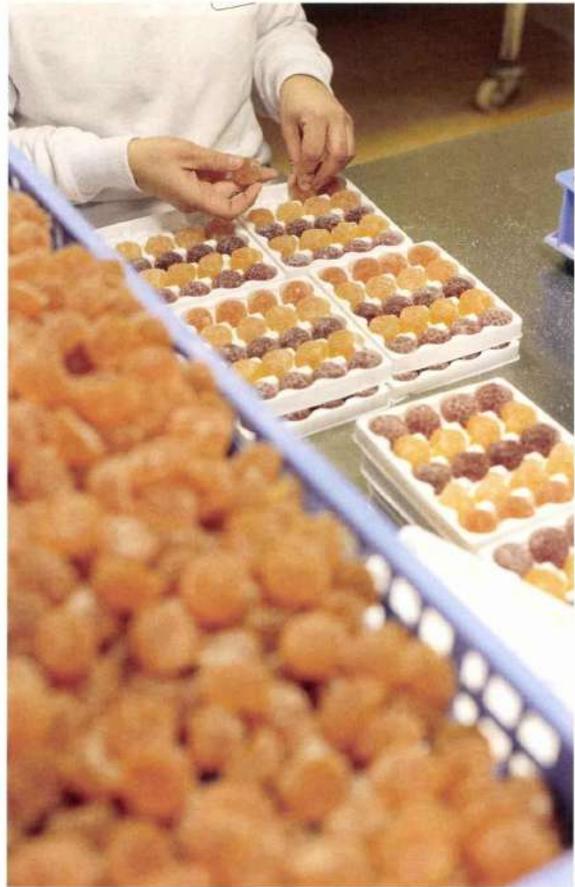
François et Maggy Doucet, les créateurs de l'entreprise

la maison (et toujours disponible) est le Pralino Eis Amendo, une amande de Provence pralinée, enrobée de sucre de canne parfumé à la vanille Bourbon et aux herbes aromatiques. Depuis, François Doucet Confiseur a diversifié sa production avec la pâte de fruits. Aujourd'hui, un peu plus de 70 personnes travaillent au sein de cette entreprise « qui reste très familiale ». Trois des quatre enfants des fondateurs sont les seuls actionnaires. Une identité à laquelle est attachée l'équipe, « certains sont là depuis des décennies et ont même travaillé aux côtés de François et Maggy ! » Autre caractéristique qui distingue l'entreprise : une part importante des employés est constituée de femmes, et ce, depuis la création.

UNE FABRICATION ENTRE TRADITION ET INNOVATION

À l'instar du Pralino Eis Amendo, plusieurs produits conservent les recettes d'origine qui font la tradition de la maison. « La société fait 10 000 000 € de chiffre d'affaires. On n'est plus vraiment un artisan mais notre production reste artisanale », précise Marie. Au sein des quatre ateliers de l'entreprise (fabrication de la pâte de fruits, conditionnement de la pâte de fruits, fabrication du

chocolat, conditionnement du chocolat), une partie importante de la production reste manuelle. « Nous sommes également très innovants. En réalité, nous sommes à la croisée des chemins entre la tradition et l'innovation ». L'entreprise est d'ailleurs dotée d'un laboratoire de recherche et développement. Charlotte, responsable qualité et R&D, travaille main dans la main avec Nicolas pour penser de nouvelles recettes et améliorer les produits existants. Revoir la contenance en sucre pour répondre à une demande du marché, adapter la taille des produits et travailler la naturalité des recettes font partie des défis du laboratoire. « On a fait un gros travail sur la naturalité des colorants, mais c'est très compliqué à maîtriser. Nous utilisons la spiruline pour le vert, le paprika, le curcuma, la betterave ou encore la poudre de framboise ou de cassis ». Les recherches impliquent l'étude de la résistance dans le temps de ces nouveaux ingrédients et donc des couleurs, pour ces produits de confiserie de longue conservation. « Nicolas fait des tests sur de nombreuses couleurs, il les laisse vieillir dans différentes conditions d'humidité et de chaleur notamment pour voir l'évolution ».



DES PRODUITS GOURMANDS À BASE DE FRUITS LOCAUX

Pour la confection de ses amandes enrobées, la maison François Doucet travaille avec différentes variétés d'amandes provençales ou françaises : la Lauranne, la Ferragnès et la Ferraduel. Le calibre du fruit est soigneusement choisi pour obtenir un équilibre entre l'amande et l'enrobage (praliné seul ou postérieurement enrobé de chocolat, chocolat à la cannelle, chocolat au caramel ou nougat...). La gamme des « turbinés » (ainsi nommée, car le fruit sec passe dans des turbines) inclut également différents noyaux : pistache, noisette, et même billes de céréales sans gluten. Autre spécialité de la maison : la pâte de fruits enrobée de chocolat. « C'est ce qu'on appelle le cœur de fruit, c'est très original. Tout est fait maison, et ce produit dont la fabrication est très technique rassemble nos deux métiers ». Car l'autre savoir-faire qui donne une place de choix à François Doucet Confiseur parmi les grands confiseurs est bien la fabrication de la pâte de fruits à base de pulpe de fruit. Là encore, un soin particulier est apporté au choix de la matière première, locale. « Nous sélectionnons le fruit directement sur l'arbre. Pour cela, notre responsable qualité va régulièrement voir nos producteurs, les vergers... Ainsi, elle s'assure de la qualité de la production. » Le fruit est ensuite transformé en pulpe ou en purée, sans aucun additif. « Pour notre matière première, des ingrédients aux packagings, nous privilégions toujours le local en premier, puis



l'origine française, dans le cas du sucre, par exemple ». Pâtes de fruits au coing, à la fraise, à la framboise, à la poire ou encore à l'abricot sont vendues dans de jolis coffrets dans la boutique de l'entreprise et sur le site francois-doucet.com, mais aussi dans de nombreuses boulangeries, pâtisseries et épicerie fines partout en France. Ces produits haut de gamme (certains disponibles en version bio) sont également présents dans les grands magasins parisiens comme Les Galeries Lafayette et La Grande Épicerie notamment. La marque propose d'élégants coffrets pour Noël (ainsi qu'un calendrier de l'Avent), mais aussi pour la Saint-Valentin ou pour Pâques, entre autres grandes occasions.

UNE SOCIÉTÉ AUX ENGAGEMENTS MULTIPLES

Si l'entreprise a fait de son approvisionnement en circuit court son ADN, elle est également engagée de différentes manières. Par exemple, elle a planté 10 hectares d'amandiers, et a créé un syndicat avec d'autres entreprises, pour participer à la pérennisation de la production de l'amande française. Et sa clientèle est aussi invitée à contribuer à ce projet durable : tout un chacun peut parrainer un amandier ou offrir le parrainage pour la somme de 20 € (sur le site web). Le parrain ou la marraine reçoit ensuite un certificat avec le numéro de l'amandier sur la parcelle, un produit et 10% de réduction pendant un an. « Notre rêve : pouvoir utiliser nos propres amandes dans nos produits un

jour, au moins pour une partie de notre production ». Un projet qui nécessitera probablement quelques bonnes années pour voir le jour : « Nous avons eu notre première récolte cette année, mais elle a été catastrophique avec les gels tardifs. La famille Doucet a donc décidé de donner les amandes aux employés. Ils sont venus les cueillir, nous avons fait un repas très convivial dans les champs et chacun est reparti avec son sac », relate Marie. Par ailleurs, l'entreprise a mis en place une série d'initiatives pour optimiser ses dépenses énergétiques qui incluent l'installation de panneaux photovoltaïques sur le toit de l'usine, mais aussi de gestion des déchets et de réutilisation des matériaux. Côté engagement social, François Doucet confiseur en Provence est partenaire de plusieurs associations. « Nous donnons beaucoup aux Restos du Cœur et à la Banque alimentaire, et cela depuis la création de l'entreprise, François et Maggy y étaient très attachés. Nous sommes aussi partenaires du Téléthon depuis deux ans. Par ailleurs, nous soutenons la Fondation Cocoa Horizons (pour le cacao équitable) ». Enfin, l'entreprise compte parmi les EPV, entreprises du patrimoine vivant, importante reconnaissance qu'elle a reçue en 2017.

François Doucet Confiseur

Avenue de Traversetolo, 04700 Oraison
Tél. : 04 92 78 63 61 - www.francois-doucet.com



27 janvier 2023

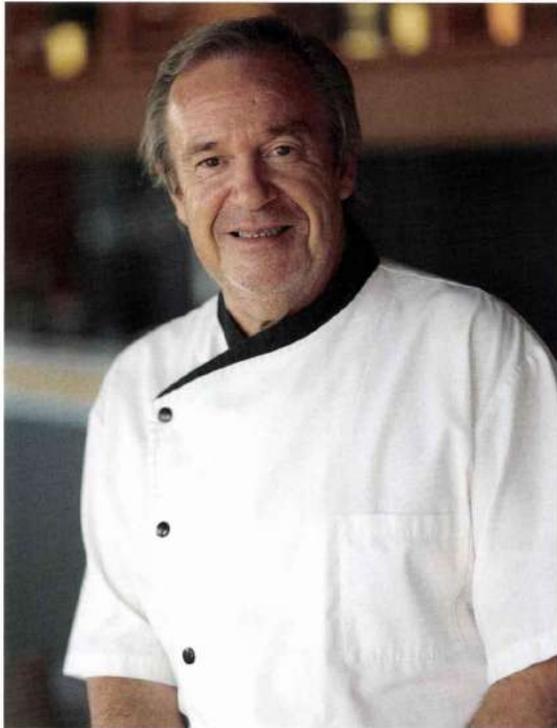
*« La vie de l'homme est une chasse au bonheur.
Parmi ces bonheurs, l'exercice de la gourmandise est l'un des plus importants.
Un pays vaut surtout par les joies qu'il procure à ses habitants et à ceux qui
le visitent. La gastronomie, c'est-à-dire l'art qui satisfait la gourmandise,
représente un pays au même titre que les autres arts. La cuisine fait connaître
le paysage. Le paysage sert à comprendre la cuisine. »*

Jean Giono

LES ALPES DE HAUTE-PROVENCE TERRE DE SAVEURS

Bien que montagneuses, les Alpes de Haute-Provence ont été au fil de l'histoire une grande terre de colportage, de migration, de transhumance et ont su cultiver le respect d'une cuisine traditionnelle réalisée à partir de produits locaux de grande qualité, bien souvent bio. Des plaines de la Durance aux montagnes de l'Ubaye, sans oublier les gorges du Verdon et les collines du Pays de Forcalquier, nous sommes allés à la rencontre des chefs, femmes et hommes de talent, qui s'emploient à magnifier les produits d'exception du terroir pour titiller nos papilles : agneau de Sisteron, truffe, fromage de Banon, huile d'olive de Haute-Provence, herbes de Provence, safran, petit épeautre, miel de Provence... À travers des recettes traditionnelles, des classiques revisités avec modernité ou encore des créations qui font souffler un vent de nouveauté sur le département, ces cuisiniers inspirés et passionnés nous offrent une balade gustative inoubliable au cœur d'un territoire haut en saveurs !

Dossier réalisé par Sylvie Heullant - Photos: Rémy Cortin



LES GORGES DU VERDON

CHEF FRANÇOIS BARGOING

À près de 1 000 mètres d'altitude, au cœur du Parc naturel régional du Verdon et à deux pas de la Route des Crêtes, le spectacle grandiose des montagnes et du village de La Palud se déroule à 360° depuis la grande terrasse contemporaine et les salles panoramiques du restaurant des Gorges du Verdon. Au plaisir des yeux s'ajoute le plaisir des papilles à travers une cuisine maison respectueuse de l'environnement, de la saisonnalité, élaborée avec les produits de la région.

Construit en 1973 par Hendrika et Maurice Schaeffer pour héberger les premiers touristes venus du monde entier pour découvrir les gorges, l'établissement est repris en 1986 par leur fille Hélène, alors en fac de droit, avec son futur époux Jean-Michel Bogliorio. Ils n'ont de cesse de faire grandir l'hôtel, réinvestissant, au fur et à mesure, les recettes de la saison en travaux d'embellissement faisant rapidement passer l'établissement de 2* à 4*. En 2018, leur fille aînée Soizic, qui poursuit des études de commerce, décide de reprendre la gérance et entame de nouveaux travaux de rénovation, écrivant une nouvelle page de la saga familiale. Son frère Thibault la rejoint peu après. Leurs parents n'ont cependant pas encore complètement lâché l'affaire et leur offrent tout leur précieux soutien. Aux manettes des cuisines, le chef François Bargoing, arrivé en 1985, a évolué avec l'établissement et la famille. Aussi loin que remontent ses souvenirs, François a toujours voulu être cuisinier. Après avoir intégré une école de cuisine dans l'Aube, il enchaîne les stages, au Grand Hôtel de Cabourg puis dans sa ville natale de Sézanne en Champagne. Après une année en Corse au restaurant La Marine sur le port de Propriano, il rejoint un hôtel familial à Châtel où il restera un peu plus de quatre ans avant de prendre les commandes des cuisines du restaurant des Gorges du Verdon. L'établissement étant fermé pendant la période hivernale, il alterne avec un restaurant d'altitude à Pra Loup dont il a pris la direction. Avec 37 ans de pratique au sein du département, François Bargoing a acquis une belle connaissance du terroir local et enrichi son carnet d'adresses de bon nombre de petits éleveurs, maraîchers, artisans qui viennent alimenter ses savoureuses recettes de leurs produits d'exception : truites du Verdon, agneau de Sisteron et de la Palud, fromage de chèvre de Banon, amandes et lavande de Valensole, miel du village... Champignons et aromatiques de sa cueillette viennent compléter ses assiettes copieuses et néanmoins équilibrées. Sa cuisine, élaborée au rythme des saisons, est une cuisine de cœur, généreuse et gourmande, sans chichis. Les herbes du jardin de l'établissement servent à aromatiser aussi bien les mets que les tisanes et cocktails maison, et l'huile d'olive du Moulin de l'Olivette, provenant des 200 oliviers du domaine des propriétaires situé à Moustiers-Sainte-Marie, vient agrémente la cuisine du chef et trône en bonne place dans la boutique de l'hôtel. Pour le seconder dans cette belle célébration des produits des Alpes de Haute-Provence, le chef François Bargoing a un précieux atout : son sous-chef Romaric Rouard.



LES BONNES ADRESSES DU CHEF

Légumes et fruits : Jean-Marc Roman et Julien Taxil, Bio Verdon à la Palud-sur-Verdon

Élevage de truites : Domaine de l'Athanor à Bauduen

Volailles, œufs, laiterie : Le Gavot à Oraison

Huile d'olive : Moulin de l'Olivette à Manosque

Confiseries : François Doucet Confiseur en Provence à Oraison
www.francois-doucet-confiseur.com

LES MENUS

Menu 2 plats : 35 €, Menu 3 plats : 42 €

Hôtel & Spa des Gorges du Verdon 4*

Route de la Maline, 04120 La-Palud-sur-Verdon

Tél : 04 92 77 38 26 - www.hotel-des-gorges-du-verdon.fr



françois
DOUCET
CONFISEUR EN PROVENCE

BUTTERNUT RÔTI, CRUMBLE NOISETTES, PIGNONS CRÈME DE CHÈVRE, PICKLES DE BUTTERNUT



Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 butternuts • 20 g de beurre • Fleur de sel • Huile d'olive • **Pour le crumble :** 50 g de beurre • 50 g de parmesan râpé • 20 g de pignons • 50 g de noisettes • 50 g de farine
- **Pour la crème de chèvre :** 100 g de chèvre frais • 1 pincée de piment d'Espelette en poudre
- 1 citron • Persil • Sel • Poivre • **Pour les pickles :** Butternut • 300 g de vinaigre blanc • 100 g de sucre • 200 g d'eau.

Préparation : 30 min / Cuisson : 20 min

Portionner les butternuts en tranches. Cuire 20 min au four à 180°C avec de l'huile d'olive et de la fleur de sel. Les emporte-piècer en palets et les faire rôtir au beurre dans une poêle.

Pour le crumble : Mélanger le beurre, la farine, le parmesan, les noisettes, les pignons au robot coupe. Cuire 12 min au four à 180°C. **Pour la crème de chèvre :** Mixer le chèvre avec le piment d'Espelette, le sel, le poivre, le persil et les zestes d'un citron. Servir à température ambiante. **Pour les pickles :** Faire des copeaux en forme de triangle avec les restes de butternut. Faire bouillir le vinaigre blanc, l'eau, le sucre. Verser sur les copeaux de butternut. Laisser refroidir.



Accord mets-vin
Petra Veridis
Auguste Bastide rouge
AOP Pierrevert



27 janvier 2023

 ITINÉRAIRES



Fromage de Banon

ITINÉRAIRE

La route des saveurs et des senteurs

La simple évocation du mot Provence suffit à convoquer des parfums de lavande, de verveine, de garrigue et de pinède, des saveurs de miel, d'agrumes, d'amande et d'anis, des paysages de vignes et d'oliviers. Qui dit Provence, dit en fait vacances des sens. C'est donc pour partir à la découverte de ces richesses, que nous vous proposons de réaliser, en une journée, un itinéraire des saveurs et des senteurs. De visites d'usines en dégustations, vous ferez le tour des plus beaux fleurons de la Haute-Provence et irez à la rencontre de ces confiseurs, parfumeurs et oléiculteurs qui perpétuent les savoir-faire authentiques et éthiques de ce petit bout de France.

BANON

Pour entamer notre voyage gustatif, nous plongeons directement dans les saveurs corsées du Sud, avec du fromage. C'est donc à Banon que nous débutons notre périple, dans la fromagerie éponyme, située à Haut Carniol. Cachée au milieu d'un magnifique parc de chênes blancs, cette entreprise artisanale et familiale élabore une large gamme de fromages de chèvre frais et affinés, dont le fameux

Banon, fromage d'Appellation d'Origine Protégée, à la douceur inimitable. Fabriqué à partir du lait de chèvres élevées en pâturage, ce fromage est traditionnellement emballé dans des feuilles de châtaignier sèches, fermées par un brin de raphia, afin qu'il se conserve parfaitement et qu'il développe tous ses arômes. Vous pourrez comprendre cette célèbre technique du pliage au sein de la Fromagerie de Banon, qui propose aussi, sur demande, des séances de dégustations.

MANE

Après une trentaine de minutes de trajet sur la départementale 5, nous atteignons Mane, coquet village moyenâgeux dans lequel trois entreprises spécialisées dans les parfums de Provence ont décidé de poser leurs valises. Commençons par Collines de Provence, manufacture de parfums installée à Mane, dans le Parc de Pitaugier, depuis 1982. Ici, verveines, citron et lavandes sont cueillies puis assemblées dans la plus pure tradition avant d'être intégrées dans une eau de toilette ou dans une bougie parfumée. Posté à quelques mètres seulement, Ciel d'Azur Labs puise aussi dans les bienfaits de la nature



Terrine de la Maison Telme



Amandes grillées de Valensole



Pastis prestige Henri Bardouin

pour créer ses cosmétiques bio et équitables, concoctés à partir d'aloë vera cultivé sur place. Pour faire le plein de crèmes, gels et sérums, rendez-vous dans la boutique attenante à l'usine. Dernière halte, gustative cette fois, immanquable à Mane : Cueilleur de Douceurs, un fabricant artisanal de bières et de sirops bios. Réalisées à partir de baies sauvages, de fruits, de plantes et d'épices récoltés à la main, ces délicieuses boissons sont certifiées sans colorant de synthèse, sans arôme ajouté et sans conservateur. De quoi découvrir le vrai goût du coquelicot, de la lavande, de la figue ou encore du citron.

FORCALQUIER

Nous reprenons la route plein nord pour une demi douzaine de kilomètres jusqu'à rejoindre Forcalquier et son Couvent des Cordeliers. C'est dans ce magnifique cloître du XIII^e siècle que l'Université Européenne des Saveurs et des Senteurs (UESS) a pris ses quartiers, un pôle de référence en matière de plantes à parfum et plantes aromatiques. Accolé au centre de recherche, l'Artemisia Museum vous invite à plonger dans l'histoire passionnante de la cueillette et de la culture des végétaux, à travers un parcours

polysensoriel ludique et interactif. Vous en apprendrez plus sur la biodiversité locale, le métier d'herboriste, la distillerie et la cosmétique. Des ateliers d'aromathérapie, d'oenologie et de parfumerie sont également régulièrement proposés pour petits et grands. En moins de cinq minutes à pied, vous pourrez ensuite vous rendre à la Maison Telme, rempart Berluc Pérussis. Créée en 1947 par un artisan conserveur, cette entreprise familiale cuisine et vend des terrines gastronomiques agrémentées d'ingrédients locaux : terrine au fromage de chèvre de Banon AOC, à la fleur de lavande fine, aux amandes grillées de Valensole, au pastis de Forcalquier. Un pur délice. Pour faire glisser le tout, nous rejoignons d'ailleurs pour finir le spécialiste local du pastis, l'établissement centenaire Distilleries et Domaines de Provence, localisé avenue de Saint-Promasse. De la cueillette des plantes à l'alambic en cuivre, vous découvrirez ici toutes les étapes nécessaires à l'élaboration des apéritifs vendus par le domaine : le Pastis donc, mais aussi le Rinquinquin, la Farigoule ou encore l'Absinthe. À déguster avec modération, mais rien ne vous empêche d'en emporter pour la maison !



VILLENEUVE

En moins de 20 minutes de route sur la D216, vous pourrez gagner Villeneuve, ses maisons aux volets verts et bleus et ses champs d'oliviers. C'est en périphérie de ce pittoresque village que Terre d'Oc imagine et compose chaque jour ses collections de thé. Au sein du laboratoire, les aromaticiens vaporisent des extraits de fruits, d'épices et de fleurs sur les feuilles de thé récupérées aux quatre coins du globe, afin de créer des mélanges aromatiques enivrants. Ancrée dans une démarche de commerce biologique et équitable, Terre d'Oc s'engage, depuis 25 ans dans une démarche responsable à travers de petites et grandes actions lors de toutes les étapes du produit.

PEYRUIS

Pour rallier Peyruis, longez la Durance sur 15 kilomètres, via la D4096. Dirigez-vous ensuite vers l'Espace Saint-Pierre, où est implantée la manufacture des Comtes de Provence. Cette fabrique artisanale mitonne depuis 1986 des confitures traditionnelles au chaudron. Outre les indétrônables fraise, framboise et abricot, vous y trouverez aussi des recettes plus insolites : clémentine et pain, orange et citron, melon vanillé ou encore pêche et nectarine. Des confitures préparées à partir de produits bios, provenant essentiellement du bassin méditerranéen. Autre délice sucré à déguster au sein de l'Espace Saint-Pierre : les nougats, calissons et chocolats de Manon confiseur-chocolatier. Impossible de résister aux parfums envoûtants du chocolat fondu, de la torréfaction des amandes et de la caramélisation du miel, lors des visites de l'usine, qui se terminent (et ça tombe bien !) dans la boutique adjacente. Pour reposer un peu votre estomac, terminez votre passage à Peyruis par la découverte de Lothantique, éditeur de parfums depuis 1920. Ici, savons, bougies, parfums d'ambiance et brumes d'oreiller embaument la Provence et le terroir.

ORAISON

Pour notre prochaine halte, nous rebroussons chemin et redescendons la D4096 jusqu'à Oraison. Dans ce petit village cerclé de sauge, de lavande et de romarin, ce sont de nouveau nos papilles qui vont se régaler. Tout d'abord avec des confiseries d'exception : fruits secs enrobés, pâtes de fruits gourmandes et chocolats, confectionnés par François Doucet. Ensuite, avec une ribambelle de produits élaborés à partir d'amandes : pâtes, tartinades, boissons végétales, signées Perl'Amande. Dotées du label « Entreprise du Patrimoine vivant », ces deux sociétés perpétuent des savoir-faire ancestraux et s'impliquent dans le tissu local.

VALENSOLE

Dernière étape de notre circuit gourmand et olfactif : Valensole, la « vallée du soleil », entourée d'oliviers et d'amandiers. Pour accéder à cette jolie bourgade lovée aux portes du Parc Naturel régional du Verdon, il vous faut remonter en voiture pour un dernier trajet d'une dizaine de minutes sur la D4 et la D15. Avant même de parvenir au centre du village, arrêtez-vous au Moulin Bonaventure, une ferme biologique dotée d'un pressoir à huile et d'une distillerie. À peine moissonnés dans les champs, les fleurs de lavande, le thym et l'héliochryse sont mis à chauffer dans de grosses cuves en inox postées au centre de la ferme, afin d'obtenir des huiles essentielles et des eaux florales d'une grande fraîcheur. De la même manière, les olives, ramassées à la main aux abords du domaine, sont acheminées sans intermédiaire au moulin pour être pressées et transformées en huile d'olive vierge extra. Pour terminer notre voyage, cap sur la confiserie Apior, route de Manosque, spécialisée dans les bonbons et pâtisseries au miel. Ne manquez pas de goûter à leur pâte d'or à la propolis, sorte de pâte de fruits à la pectine de pomme et au miel, enrichie de propolis. Un vrai régal. Des pains d'épices, croquants aux amandes, sablés et tartelettes viennent compléter la gamme, le tout fabriqué sur place de manière artisanale.

