



fr
çois
DOUCET
CONFISEUR EN PROVENCE

REVUE DE PRESSE

MARS 2023



le monde de L'ÉPICERIE FINE

6 mars 2023

<https://monde-epicerie-fine.fr/la-fetes-des-meres-avec-francois-doucet/>



Une fête des mères gourmande avec François Doucet

Contenu proposé par François Doucet - Le 6 mars 2023

Offrir des confiseries **François Doucet** pour la fête des mères est toujours une excellente idée de cadeau pour plusieurs raisons.

Tout d'abord, les confiseries **François Doucet** offrent un large choix de produits: des fruits secs enrobés de chocolat en passant par les pâtes de fruits, ce qui permet de choisir le cadeau parfait, qui correspondra aux goûts et préférences de chacun.

De plus, les confiseries **François Doucet** sont minutieusement préparées à partir d'ingrédients sélectionnés chez des producteurs locaux. Qu'il s'agisse des chocolats ou bien des pâtes de fruits, toutes les confiseries ont un goût exceptionnel, ce qui en fait un cadeau délicieux et agréable à savourer.

Enfin, **François Doucet** Confiseur est une entreprise familiale française qui est connue pour son engagement et son savoir-faire artisanal. Offrir des confiseries **François Doucet** est un moyen de soutenir un producteur local et valoriser les traditions et les valeurs familiales.

Faire le choix des produits **François Doucet** pour la fête des mères, c'est offrir l'excellence de la confiserie française, fabriquée avec le plus grand soin dans des ateliers en Provence, et offrant une palette de saveurs qui ravira tous les goûts!

Fiche contact

François Doucet Confiseur

Christine Defrance, Responsable ADV

contact@francois-doucet.com

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

04.92.78.76.75

Avenue de Traversetolo, 04700 Oraison

28 mars 2023

<https://www.latoque.fr/actualites/article/837862/2-2-creations-de-paques-au-dela-des-oeufs>



©Richard Sève (Maison Sève)

(2/2) Créations de Pâques : au-delà des oeufs

02.03.23

Chefs pâtissiers et chocolatiers profitent des fêtes de Pâques pour retourner en enfance et inventent des univers féeriques et gourmands pour petits et grands, Florilège.

➤ **Guy Krenzer (Lenôtre) : Vive la magie**

C'est sur le thème de la magie qu'a travaillé cette année la maison Lenôtre. Œuvre phare de la collection, un magicien au regard malicieux constitué d'un demi-œuf en chocolat au lait décoré de pralinette, habillé d'une cape en chocolat noir et pâte d'amandes et coiffé d'un chapeau en chocolat noir. Il est accompagné de fritures en chocolat et d'œufs fourrés praliné noisette et feuilletine lait. Tablettes, sucettes, entremets, macarons et œufs complètent l'ensemble.

Prix : 60 € la pièce de 300 g. Disponible à partir du 15 mars dans les boutiques et sur le site internet www.lenotre.com



© Lenôtre

➤ **François Perret (Ritz Paris) : Une madeleine... en forme de poule**

Une "Mad-poule", concept hybride entre une madeleine et une poule, telle est la création du chef pâtissier du Ritz Paris pour les fêtes de Pâques. Il s'agit d'une madeleine en chocolat montée sur pattes de couleur orange, agrémentée d'un bec jaune et coiffée d'une fière aigrette rouge. Existe en chocolat noir ou au lait.

En vente au Comptoir du Ritz du 17 mars au 15 avril. Prix : 65 € la pièce de 400 g



© Bernhard Winkelmann

➔ **Richard Sève (Maison Sève) : Un drôle d'oiseau**

"Houhou" est la création chocolatée du lyonnais Richard Sève. Il s'agit d'une chouette de Pâques confectionnée avec des fèves de cacao du Brésil transformées en chocolat.

Disponible en click and collect sur chocolatseve.com, et dans les six boutiques Sève. Prix : 32 € la pièce.



© Richard Sève (Maison Sève)

➔ **Nicolas Morin (La Reine Astrid) : Odyssée spatiale**

C'est à une chasse aux œufs interstellaire qu'invite La Reine Astrid cette année. Un lapin astronaute aux commandes d'une fusée ovoïde part à la conquête de l'espace aux côtés d'un alien en chocolat vert et d'œufs en chocolat noir et lait praliné. Pour la création ont été utilisés un chocolat noir du Cameroun 60 %, un chocolat blanc du Cameroun non désodorisé et un chocolat au lait du Cameroun 42 %.

Prix : 85 € la pièce de 420 g. Disponible en boutique à partir du 13 mars.



✦ **Yann Brys (Evok) : Ode aux abeilles**

Cette année, chez Evok, Pâques rime avec abeilles. Yann Brys a ainsi concocté plusieurs œuvres en chocolat autour de la thématique de la ruche (une œuvre majeure par boutique). Chez Brach, on retrouve un essaim d'abeilles composé de chocolat au lait 46 % pure origine République dominicaine, d'une ganache chocolat noir 64 % origine République dominicaine, miel de fleurs et gelée à l'orange.

Prix : 55 € la pièce. Disponible sur réservation chez Brach (Paris, 16^e) du 3 au 10 avril.



© Guillaume Czerw

✦ **Un esprit voyageur avec Le Chocolat des Français**

Voyage au centre de la Terre, Vingt mille lieues sous les mers et L'île mystérieuse : trois chefs-d'œuvre de Jules Verne ont inspiré les experts du Chocolat des Français pour créer une collection de trois œufs au praliné noisette enrobés d'un croquant au chocolat noir.

A retrouver dans la boutique parisienne Le Chocolat des Français et sur www.lechocolatdesfrancais.fr. Prix : 15 € les 250 g.



© Le Chocolat des Français

✚ Les douceurs de François Doucet

Le confiseur provençal François Doucet a imaginé pour les fêtes de Pâques une collection de douceurs mêlant fruits et chocolats. Au menu, des œufs en chocolat aux nuances multicolores et au cœur craquant composés d'un cœur de feuilleté enrobé de chocolat noir et d'une fine couche de chocolat blanc. Au menu aussi, des pâtes de fruits en forme de billes gourmandes confectionnées à partir de fruits purs et d'un gélifié de miel de lavande de Provence, ou encore des noisettes torréfiées et enrobées d'arômes naturels de vanille de chocolat blanc et de crème de nougat de Montélimar (photo ci-contre).

Prix : 19,97 € le sachet de vrac de 2,5 kg. Informations sur www.francois-doucet-confiseur.com



© François Doucet

✚ Une collaboration arty au Comptoir du cacao

Pour le Comptoir du Cacao, l'artiste Michael Cailloux a décliné une collection de visuels fleuris et colorés pour les coffrets cadeaux comprenant des petits œufs praliné, noisette et caramel beurre salé au chocolat noir, et des carrés pistache et fruits rouges. La collection de tablettes propose du chocolat noir pur aux fèves de cacao de variété Forastero ou du chocolat au lait.

Prix : 5 € la tablette de 80 g et à partir de 19 € le coffret de 180 g. À retrouver dans les boutiques Comptoir du Cacao, dans les épiceries fines et sur le site www.comptoircacao.fr



© Comptoir du Cacao

23 mars 2023

Sommaire



Retraites : la mobilisation marque un tournant, la contestation s'envenime



Pour ou contre : faut-il une hausse générale des salaires face à l'inflation ? (Jonathan Marie face à Sylvain Bersinger)



Projets éoliens : un couac administratif débouche sur un véritable fiasco pour l'Etat

ÉCONOMIE

- Retraites : 800.000 manifestants à Paris, affirme la CGT **4**
- La Russie aura terminé la réorientation de son économie « dès 2024 » selon son Premier ministre **7**
- Cour des comptes, Insee : ces agents qui appellent à la mobilisation contre la réforme des retraites **9**
- Retraites : partir plus tôt à la retraite rend-il heureux ? **11**
- Pour ou contre : faut-il une hausse générale des salaires face à l'inflation ? (Jonathan Marie face à Sylvain Bersinger) **13**
- La Sécu réduit son déficit en 2022, mais il s'avère tout de même plus lourd que prévu **16**
- Les prestations sociales augmenteront de 1,6% en avril, très loin du niveau de l'inflation, selon les associations **18**
- Les secourus du secteur bancaire soutiennent les prix de l'or **20**
- Retraites : la mobilisation marque un tournant, la contestation s'envenime **22**

ENTREPRISES

- Moderna défend la forte hausse de prix de ses vaccins anti-Covid aux États-Unis **24**
- Les munitions Colibri et Larinae prêtes à rôder **26**

- Financement du nucléaire : la piste du Livret A est toujours « en réflexion » (Éric Lombard, Caisse des Dépôts) **28**
- Hydroélectricité : la France a les capacités d'augmenter sa production de 20% selon les exploitants **30**
- Autoroutes : Bruno Le Maire veut raccourcir la durée des concessions pour « éviter toute rente » **32**
- Sécurité nucléaire : Jean-Christophe Niel, le patron de l'IRSN, sur le fil du rasoir **34**
- Dieselgate : 19 millions de véhicules roulent avec des niveaux « suspects » d'émissions d'oxyde d'azote, selon une ONG **37**
- Climat : le nantais La Florentaise fait son entrée en Bourse **39**
- Munitions pour l'Ukraine : le blitzkrieg de Thierry Breton **42**
- Comment Cereapro permet aux agriculteurs de vendre leur récolte en temps réel **44**
- Trotinettes électriques : les opérateurs cherchent à séduire avant le référendum sur leur interdiction ou pas à Paris **46**
- Le Conseil d'Etat donne raison à la mairie de Paris : les « dark stores » sont bien des entrepôts **48**

ENTREPRISES

- Immobilier : comment les promoteurs se démènent avec la « zéro artificialisation nette » (ZAN) 50
- Projets éoliens : un couac administratif débouche sur un véritable fiasco pour l'Etat 53

FINANCE

- Rachat de Credit Suisse : pourquoi la taille d'UBS pose question 55

NUMÉRIQUE

- Malfaçons sur les réseaux de fibre : Paris-Saclay attaque l'Arcep devant le Conseil d'Etat 57
- Medtech : Blood'up, ce bracelet qui sécurise la prise de sang artérielle 59
- Données personnelles : quelles leçons retenir des premiers déboires de ChatGPT ? 61

RÉGIONS

- Spatial : Anywaves signe un premier contrat aux USA avec Maxar 63
- Hauts-de-France : la recette de Xavier Bertrand pour attirer les investissements 65
- Immatriculations, radiations, procédures collectives : quel bilan 2022 pour les 13 départements d'Occitanie ? 67
- Avec son observatoire national des bâtiments, URBS veut accélérer la transition énergétique du parc bâti 72
- Dans le Poitou, anti-bassines et agriculteurs se préparent à une mobilisation historique 74
- Imagerie haute résolution : i2S fait exploser son bénéfice de +503 % ! 76
- À Toulouse, comment des radiateurs numériques révolutionnent le logement social 78
- Le logement, un casse-tête pour les travailleurs saisonniers au Pays basque 80
- RER : ce projet ferroviaire à Toulouse (très) attendu par la population selon une consultation publique 82
- Careprod Technologies fait entrer la visio-conférence mobile et autonome dans le bloc opératoire 85
- Sparkling Partners : le startup studio lillois qui fait pétiller les innovations 88
- Avec un nouveau directeur général aux manettes, quel développement pour le confiseur François Doucet ? 90
- ETI : transmission, Pacte Dutreil et comment faire encore mieux 92

IDÉES

- Empreinte numérique en hausse : que peut vraiment le « gendarme des télécoms » ? 95

- Les entreprises, grandes oubliées de l'aménagement numérique de la France 98
- Russie : la « Verticale de la peur » de Poutine 100
- Réformes des retraites : l'Article 49.3 et réformes sociales, une histoire à la française 103
- Réforme des retraites : comment se construit une crise politique 106

23 mars 2023

RÉGIONS / RÉGION SUD MARSEILLE

Avec un nouveau directeur général aux manettes, quel développement pour le confiseur François Doucet ?



(Crédits : DR)

Maëva Gardet-Pizzo

Installée à Oraison dans les Alpes-de-Haute-Provence, cette PME a toujours fait le choix de matières premières locales - gages d'une meilleure qualité gustative - dans la composition de ses pâtes de fruits et chocolats pralinés. Une promesse que veut maintenir, malgré le contexte inflationniste, Jonathan Leys, nouveau directeur général de l'entreprise. Ce dernier mise en outre sur une plus grande automatisation des procédés de conditionnement, sur la réduction de la pénibilité au travail et sur l'accroissement des capacités de production.

Le circuit court (et local) au service du goût. Voilà la promesse de laquelle naît François Doucet en 1969. François et Maggy Doucet quittent alors Montargis pour Oraison, dans une région où se

dressent des hectares d'abricotiers, de pommiers et d'amandiers. En installant leur outil de production tout près de ces vergers, ils sont en mesure de transformer en pâtes de fruits des fruits mûrs à point, ce qui leur permet, malgré des rendements moindres, de se distinguer de leurs concurrents par la qualité de leur offre. De sorte qu'aujourd'hui, 85 % des fruits transformés sont français, et 75 % sont provençaux.

Le goût des matières premières locales, c'est aussi ce qui attire Jonathan Leys jusqu'à la direction générale de François Doucet, de même que le savoir-faire acquis tout au long des décennies par cette PME de 87 salariés.

L'agroalimentaire est un domaine que Jonathan Leys connaît bien, lui qui a occupé le poste de directeur général dans des industries spécialisées dans la boulangerie industrielle ou le

snacking, de Londres à Aubagne. Et au-delà de l'intérêt qu'il porte à l'égard des produits de François Doucet, il est enthousiaste face aux perspectives d'évolution qu'esquisse l'agrandissement déjà prévu (environ 3.000 m²) du site, l'entreprise ayant atteint ses capacités de production en matière de pâtes de fruits.

Vers plus d'automatisation

Mais avant de diriger la PME, Jonathan Leys veut prendre le temps de s'immerger dans l'entreprise, et plus particulièrement dans sa production. **« Je suis arrivé le 5 décembre dernier comme intérimaire en production pour bien comprendre les process de travail avec les équipes et mieux connaître les produits. Puis j'ai pris mes fonctions de directeur général le 9 janvier ».**

Cette courte expérience lui permet de distinguer quelques points à améliorer. A commencer par le conditionnement. **« Sur cette étape, on a beaucoup moins de valeur ajoutée. Il faut automatiser les process qui sont pour le moment réalisés de façon très manuelle ».** En particulier sur les marques les plus accessibles en matière de prix (Ateliers Doucet, Les Confiseries de Marion et les produits sous marque de distributeur), la marque premium pouvant continuer à être emballée à la main. **« Sur les produits en marque de distributeur, cela est indispensable car nous nous trouvons dans un contexte de guerre des tarifs avec des clients exigeants. Nous commencerons donc à automatiser une partie du conditionnement dès cette année ».**

Ses premières observations l'ont aussi alerté sur le besoin de fidéliser les salariés. **« Nous dépensons beaucoup d'argent pour les intérimaires car nous avons des difficultés à recruter de manière pérenne ».** L'entreprise compte ainsi une vingtaine d'intérimaires en plus de ses 87 salariés. **« Nous avons beaucoup de postes ouverts ».** Des postes dont l'enjeu est aussi de réduire la pénibilité. **« Nous travaillons sur des projets visant à limiter le port de charges lourdes ».** En particulier lorsque cela s'inscrit dans des tâches répétitives. **« On réfléchit à utiliser des machines, des robots ou des bras robotisés qui pourraient assurer ce port de charges ».**

Autant de façons d'optimiser l'outil de production avant la construction de son extension attendue pour janvier 2026. Essentiel pour parvenir à honorer une demande pour l'heure supérieure à l'offre en ce qui concerne les pâtes de fruits, très plébiscitées sur le marché national.

De développer à l'export et dans les magasins spécialisés

A l'international, ce sont à l'inverse les chocolats de la marque François Doucet qui suscitent le plus de gourmandise. **« L'export fonctionne bien »**, assure le directeur général qui prévoit de participer à plusieurs salons dans les prochaines semaines, notamment à Dubaï afin de cibler le Moyen-Orient. **« Nous cherchons aussi des accords avec la Suisse ».** L'export représente pour l'heure 10 % du chiffre d'affaire, chiffre qui s'élève au total à 10 millions d'euros. L'ambition est d'atteindre 15 à 16 millions dans les prochaines années.

D'ici là, l'entreprise prévoit d'étoffer sa gamme, en particulier dans le domaine du chocolat. Des nouveautés sont ainsi annoncées pour septembre, moment de la sortie de son catalogue. Elles auront notamment vocation à soutenir le développement de la marque Ateliers Doucet créée en 2021 pour s'adresser au marché des magasins spécialisés, intermédiaire entre François Doucet et Les Confiseries de Marion. Pesant pour l'heure entre 5 et 6 % du chiffre d'affaire de l'entreprise, **« cette marque a pris mais pas suffisamment. Il nous manque encore des contacts et des capacités de production ».** Parmi les cibles sur ce marché : les jardineries notamment, qui, de l'avis de Jonathan Leys, **« se portent très bien ».**

Reste à tenir bon face à la hausse des coûts de production : gaz, électricité, emballages mais aussi sucre, amandes et autres fruits. **« Nous avons difficilement dû répercuter ces coûts sur nos tarifs ».** Pas question néanmoins de baisser en gamme, en particulier sur l'approvisionnement. **« On aurait pu se reporter sur des amandes californiennes beaucoup moins chères ou sur des fraises de Serbie ».** Mais cela aurait un renoncement à ce qui a toujours fait l'attrait de François Doucet : l'ancrage local de ses saveurs. ■

23 mars 2023

<https://region-sud.latribune.fr/entreprises-finance/2023-03-23/avec-un-nouveau-directeur-general-aux-manettes-quel-developpement-pour-le-confiseur-francois-doucet-956414.html>

🏠 > Entreprises & Finance

Avec un nouveau directeur général aux manettes, quel développement pour le confiseur François Doucet ?

Installée à Oraison dans les Alpes-de-Haute-Provence, cette PME a toujours fait le choix de matières premières locales - gages d'une meilleure qualité gustative - dans la composition de ses pâtes de fruits et chocolats pralinés. Une promesse que veut maintenir, malgré le contexte inflationniste, Jonathan Leys, nouveau directeur général de l'entreprise. Ce dernier mise en outre sur une plus grande automatisation des procédés de conditionnement, sur la réduction de la pénibilité au travail et sur l'accroissement des capacités de production.



Le circuit court (et local) au service du goût. Voilà la promesse de laquelle naît François Doucet en 1969. François et Maggy Doucet quittent alors Montargis pour Oraison, dans une région où se dressent des hectares d'abricotiers, de pommiers et d'amandiers. En installant leur outil de production tout près de ces vergers, ils sont en mesure de transformer en pâtes de fruits des fruits mûrs à point, ce qui leur permet, malgré des rendements moindres, de se distinguer de leurs concurrents par la qualité de leur offre. De sorte qu'aujourd'hui, 85 % des fruits transformés sont français, et 75 % sont provençaux.

Le goût des matières premières locales, c'est aussi ce qui attire Jonathan Leys jusqu'à la direction générale de François Doucet, de même que le savoir-faire acquis tout au long des décennies par cette PME de 87 salariés.

L'agroalimentaire est un domaine que Jonathan Leys connaît bien, lui qui a occupé le poste de directeur général dans des industries spécialisées dans la boulangerie industrielle ou le snacking, de Londres à Aubagne. Et au-delà de l'intérêt qu'il porte à l'égard de ses produits de François Doucet, il est enthousiaste face aux perspectives d'évolution qu'esquisse l'agrandissement déjà prévu (environ 3.000 m²) du site, l'entreprise ayant atteint ses capacités de production en matière de pâtes de fruits.

Vers plus d'automatisation

Mais avant de diriger la PME, Jonathan Leys veut prendre le temps de s'immerger dans l'entreprise, et plus particulièrement dans sa production. « *Je suis arrivé le 5 décembre dernier comme intérimaire en production pour bien comprendre les process de travail avec les équipes et mieux connaître les produits. Puis j'ai pris mes fonctions de directeur général le 9 janvier* ».

Cette courte expérience lui permet de distinguer quelques points à améliorer. A commencer par le conditionnement. « *Sur cette étape, on a beaucoup moins de valeur ajoutée. Il faut automatiser les process qui sont pour le moment réalisés de façon très manuelle* ». En particulier sur les marques les plus accessibles en matière de prix (Ateliers Doucet, Les Confiseries de Marion et les produits sous marque de distributeur), la marque premium pouvant continuer à être emballée à la main. « *Sur les produits en marque de distributeur, c'est indispensable car nous nous trouvons dans un contexte de guerre des tarifs avec des clients exigeants. Nous commencerons donc à automatiser une partie du conditionnement dès cette année* ».

Ses premières observations l'ont aussi alerté sur le besoin de fidéliser les salariés. « *Nous dépensons beaucoup d'argent pour les intérimaires car nous avons des difficultés à recruter de manière pérenne* ». L'entreprise compte ainsi une vingtaine d'intérimaires en plus de ses 87 salariés. « *Nous avons beaucoup de postes ouverts* ». Des postes dont l'enjeu est aussi de réduire la pénibilité. « *Nous travaillons sur des projets visant à limiter le port de charges lourdes* ». En particulier lorsque cela s'inscrit dans des tâches répétitives. « *On réfléchit à utiliser des machines, des robots ou des bras robotisés qui pourraient assurer ce port de charges* ».

Au tant de façons d'optimiser l'outil de production avant la construction de son extension attendue pour janvier 2026. Essentiel pour parvenir à honorer une demande pour l'heure supérieure à l'offre et ce qui concerne les pâtes de fruits, très plébiscitées sur le marché national.

De développer à l'export et dans les magasins spécialisés

A l'international, ce sont à l'inverse les chocolats de la marque François Doucet qui suscitent le plus de gourmandise. « *L'export fonctionne bien* », assure le directeur général qui prévoit de participer à plusieurs salons dans les prochaines semaines, notamment à Dubaï afin de cibler le Moyen-Orient. « *Nous cherchons aussi des accords avec la Suisse* ». L'export représente pour l'heure 10 % du chiffre d'affaire, chiffre qui s'élève au total à 10 millions d'euros. L'ambition est d'atteindre 15 à 16 millions dans les prochaines années.

D'ici là, l'entreprise prévoit d'étoffer sa gamme, en particulier dans le domaine du chocolat. Des nouveautés sont ainsi annoncées pour septembre, moment de la sortie de son catalogue. Elles auront notamment vocation à soutenir le développement de la marque Ateliers Doucet créée en 2021 pour s'adresser au marché des magasins spécialisés, intermédiaire entre François Doucet et Les Confiseries de Marion. Pesant pour l'heure entre 5 et 6 % du chiffre d'affaire de l'entreprise, « *cette marque a pris mais pas suffisamment. Il nous manque encore des contacts et des capacités de production* ». Parmi les cibles sur ce marché : les jardinerie notamment, qui, de l'avis de Jonathan Leys, « *se portent très bien* ».

Reste à tenir bon face à la hausse des coûts de production : gaz, électricité, emballages mais aussi sucre, amandes et autres fruits. « *Nous avons difficilement dû répercuter ces coûts sur nos tarifs* ». Pas question néanmoins de baisser en gamme, en particulier sur l'approvisionnement. « *On aurait pu se reporter sur des amandes californiennes beaucoup moins chères ou sur des fraises de Serbie* ». Mais cela aurait un renoncement à ce qui a toujours fait l'attrait de François Doucet : l'ancrage local de ses saveurs.

Cuisine & des Tendances

28 mars 2023

<https://www.cuisine-et-des-tendances.com/2023/03/28/paques-une-belle-offre-bien-chocolatee/>

PÂQUES, UNE BELLE OFFRE BIEN CHOCOLATÉE !



Les fêtes de Pâques pointent à l'horizon, l'occasion pour petits et grands de découvrir les dernières créations des chocolatiers. Qu'elles soient, ludiques, artistiques ou traditionnelles, ces douceurs gourmandes vont vous faire saliver avec qu'une seule envie... les croquer ! Belles fêtes de Pâques

Patrick Roger

Le sculpteur chocolatier surnommé le « Rodin du chocolat » a façonné de délicieux hérissons dodus aux regards malicieux. Ces sujets délicatement garnis de fritures aux pralinés au chocolat noir et au lait va émerveiller les petits comme les grands enfants. Un subtil mélange fort en caractère. (à partir de 59 euros)



Chapon

A travers un voyage des sens au cœur des plantations, le bestiaire de la chocolaterie Chapon offre de délicieuses compositions en chocolat au lait 44% de cacao des terres d'Equateur et décline des saveurs florales avec des notes de miel. Ces créations ludiques raviront les yeux et les papilles des gourmands. (39 euros les 250 g)



Guy Martin

Le chef étoilé Guy Martin est toujours dans sa démarche du respect de la nature, profondément ancrée dans son ADN et sa cuisine. Une ode à la nature ! Des œufs qui ressemblent à l'écorce de bois dans une ambiance forestière avec à l'intérieur de la mousse et des petits œufs blottis. Chocolat noir grand cru. (68 euros)



Pierre Marcolini

Poésie et nature se trouvent dans la nouvelle collection de la Maison Marcolini. Une libellule s'est posée délicatement sur l'œuf en chocolat noir qui renferme un praliné noisette, un croustillant noix de cajou, des brisures de caramel. La savoureuse feuille de nénuphar est en chocolat au lait. A tomber ! (39 euros les 250 g)



Cluizel

La Manufacture Cluizel célèbre l'arrivée de Pâques avec ces trois nouvelles créations : les écureuils, les koalas et les poules garnis du fameux praliné. Ces animaux au design contemporain allient modernité et savoir-faire. Ils se parent d'un chocolat Kayambe Noir de Cacao ou Kayambe Grand Lait. (22,50 euros les 120 g)



La Maison du Chocolat

La nouvelle collection « Fleurs de Pâques » signée Nicolas Cloiseau invite à un voyage sensoriel aussi riche en saveurs qu'en couleurs. Ces lapins espiègles aux grandes oreilles en chocolat au lait garnis de riz torréfié et de noisettes caramélisées, recouvert d'un moulage lait ou noir. Irrésistiblement craquant (37 euros pièce les 125 g)



Boulangerie Kayser

Au cœur d'une coque en chocolat au lait se dévoile la douceur des ganaches caramel et vanille pour une double dose de plaisir. Le tout recouvert d'un caramel fondant au beurre salé et d'un riz soufflé croustillant. Cette création ultra gourmande va ravir plus d'un gourmand et gourmet. Une explosion de saveur ! (7 euros)



Lenôtre

Coiffé d'un chapeau en chocolat noir et vêtu d'une cape en chocolat noir et pâte d'amande, ce magicien prépare un beau tour de magie. Le demi-oeuf est composé de chocolat au lait décoré de pralinette posé sur des oeufs fourrés praliné noisette feuilletine lait et de la friture en chocolat au lait. Un bonheur gourmand ! (60 euros)



Doucet

François Doucet Confiseur a enrichi sa gamme en proposant un « écrin de folie ». Un assortiment de savoureuses douceurs multicolores pour célébrer Pâques où se trouvent des billes croustillantes au chocolat, cœurs de fruits au chocolat et autres confiseries. Une boîte de chocolat parfaite à offrir. (22,90 euros les 250 g)



Cémoi

Pour une chasse aux œufs gourmande, Cémoi propose un assortiment colorés de cinq « Méga T'œufs » fondants, croustillants, pétillants au chocolat au lait ou chocolat noir, petit et grand format, emballé individuellement pour les camoufler plus aisément. Fabrication française. Les enfants vont adorer ! (A partir de 6,99 euros)



Thiriet

Roule ma poule ! Le gaillinacé riche en surprises est composée de crème glacée chocolat noir praliné et chocolat blanc caramélisé à la crème fraîche, éclats de noisette caramélisés, sauce chocolat, coque au chocolat blanc et confiserie en pâte d'amande. Un moment fondant à partager en famille, (22,95 euros, 8 parts)



Yves Thuriès

L'œuf gourmandise en chocolat au lait ou chocolat noir, signature de Pâques chez Yves Thuriès, est lui aussi en fête ! Décoré de fanions colorés, il est réalisé à partir d'un mélange de chocolat noir ou au lait et d'éclats de crêpe dentelle pour apporter texture et croustillant. Un œuf qui saura séduire toute la famille ! (38,90 euros)



Réauté

Cette année le chocolatier maillantes nous emmène à travers champs avec une collection où les oeufs, les poules, et autres lapins profitent d'un univers printanier en chocolat noir, lait et blanc. Nous avons justement eu l'occasion de découvrir la « Scénette champêtre » composée d'un arbre au chocolat au lait et au chocolat noir, d'un œuf de Pâques au chocolat au lait habillé d'une fleur au chocolat noir et blanc, d'un lapin au chocolat noir et d'un épi de blé au chocolat noir et chocolat blanc, le tout disposé sur un socle en chocolat au lait parsemé de noisettes. 26,95 euros les 290 g. (Christophe Hamieau)



Weiss

Le chocolatier Stéphanois nous propose une ambiance des plus douces avec un décor pastel et coloré signé de l'illustratrice Laura Lhuillier, aka Arual. On voyage en gourmandise avec cette série limitée qui propose un ballotin de billes de riz soufflé, un ballotin de fritures (noir, lait, blanc), un coffret d'œufs turbinés et deux tablettes croquantes (lait abricot-noisette ; noir mendiants). On a beaucoup aimé l'idée du Kit chasse aux œufs, qui contient un assortiment d'œufs (crêpe croustillante, onctueux noir, croquant noir, tendre caramel), une carte au trésor et les sachets en papier à distribuer pour organiser une chasse aux œufs parfaite ! 33,40 euros les 400 g. (Christophe Hamieau)



**FLASH-INFOS (EDITION
PACA CORSE OCCITANIE)
(NEWSLETTER)**

29 mars 2023

ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE

▶ L'ACTU

04 / AGROALIMENTAIRE : nouveau directeur général pour François Doucet

FRANÇOIS DOUCET / T : 04.92.78.43.17 (*siège social à Oraison/Alpes-de-Haute-Provence, CA 10 M€, 87 salariés*), 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, a nommé Jonathan Leys au poste de directeur général. Jonathan Leys est passé par GIRC SARL, VDO France, le groupe Sasa Demarle, BRIDOR, Le Fournil Romand et MANON SIBELL. www.francois-doucet.com