Janvier 2023

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 Brémond 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 épiceries 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 bavards** 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, Edwart 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 cannelé. À apprécier sans modération. **Coffret de Noël, Maison Carrousel,** *32 € les 24 pièces, sur le site de la marque.*

PAR CATHERINE LAMONTAGNE

ISTOCK ; SP

PROCESS ALIMENTAIRE

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€	3000 m²	Mars 2023	NC
Boulangerie Ange	Montbert (44)	Réalisation d'un site de fabrication BVP	NC	7000 m²	Décembre 2023	Adent
Bridor	Liffré (35)	Usine de pains et viennoiseries	250 M€	NC	NC	NC
Brioches Fonteneau	Boufféré (85)	Réaménagement des locaux	NC	600 m²	Août 2023	Idec Agro & Factory
Brioches Fonteneau	L'Herbergement (85)	Extension d'un bâtiment de stockage produits finis et emballages	NC	300 m²	Mai 2023	Idec Agro & Factory
Dulcesol (Vicky Foods)	Fragnes-la-Loyère (71)	Usine de pains de mie et pains grillés	50 M€	60 000 m²	Début 2023	NC
Eurogerm	Saint-Apollinaire (21)	Construction d'une unité de fabrication d'ingrédients alimentaires	NC	3650 m²	Janvier 2024	Idec Agro & Factory
Ferrero France	Villers-Écalles (76)	Modernisation des lignes de fusine	36 M€	NC	NC	NC
François Doucet Confiseur	Draison (04)	Extension de l'usine de pâtes de fruits	5,3 M€	3600 m²	Printemps 2024	Pingat
Fourneo	Leulinghem (62)	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€	1700 m²	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
Menissez	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 Ecolier	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€	15 000 à 20 000 m²	2024	NC
Noiseraie Production	Mézières-en-Brenne (36)	Extension de l'usine de pâtes à tartiner	4,5 M€	2200 m²	Décembre 2024	Pingat
Vandermoortele	Torcé (35)	Construction d'une nouvelle usine	25 M€	6000 m²	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 (flans pâtissiers, 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 complément 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

L. François Doucet (Oraison/04) va investir 6 M€ dans la construction d'une unité de 3500m² 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'EPICERIE 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

VISITE

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

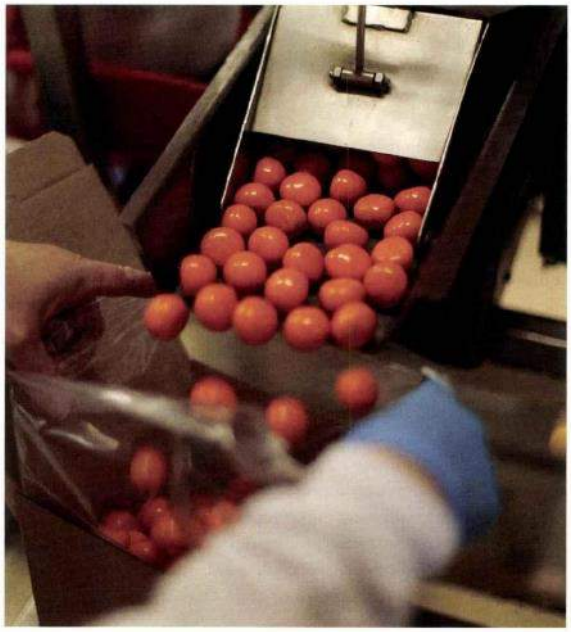
C'est en 1969 que François et Maggy Doucet créent leur confiserie dans un ancien cassoir d'amandes, à Oraison. « Ils voulaient être au cœur des champs d'amandiers et d'arbres fruitiers », explique Marie Goullioud, Responsable Marketing. François connaît le métier, qui se transmet dans sa famille de génération en génération. Son arrière-grand-père, Théodore Vieillard, 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 françois-doucet.com, mais aussi dans de nombreuses boulangeries, pâtisseries et épiceries 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

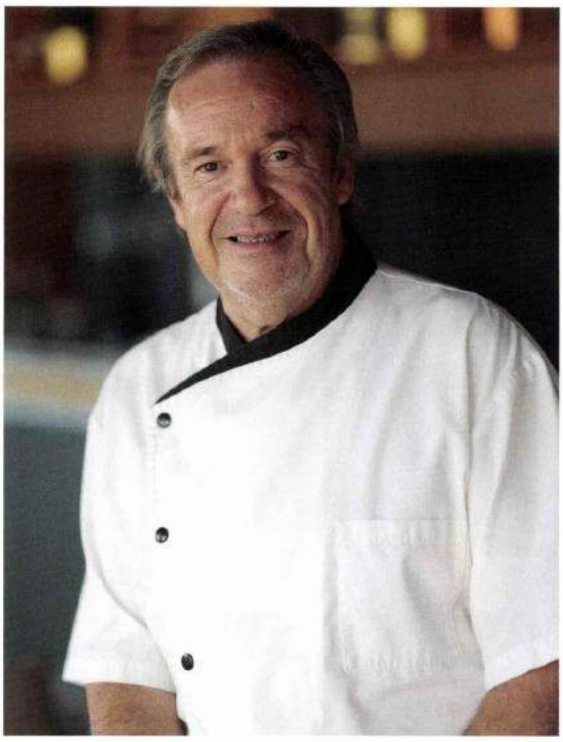
« La vie de l'homme est une chasse au bonheur.
Parmi ces bonheurs, l'exercice de la gourmandise est l'un des plus importants.
Un pays vaut surtout par les joies qu'il procure à ses habitants et à ceux qui le visitent. La gastronomie, c'est-à-dire l'art qui satisfait la gourmandise, représente un pays 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 agrémenter 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*

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-piécer 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

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 séchées, 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 ceuillies 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'aloe 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 XIIIe 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

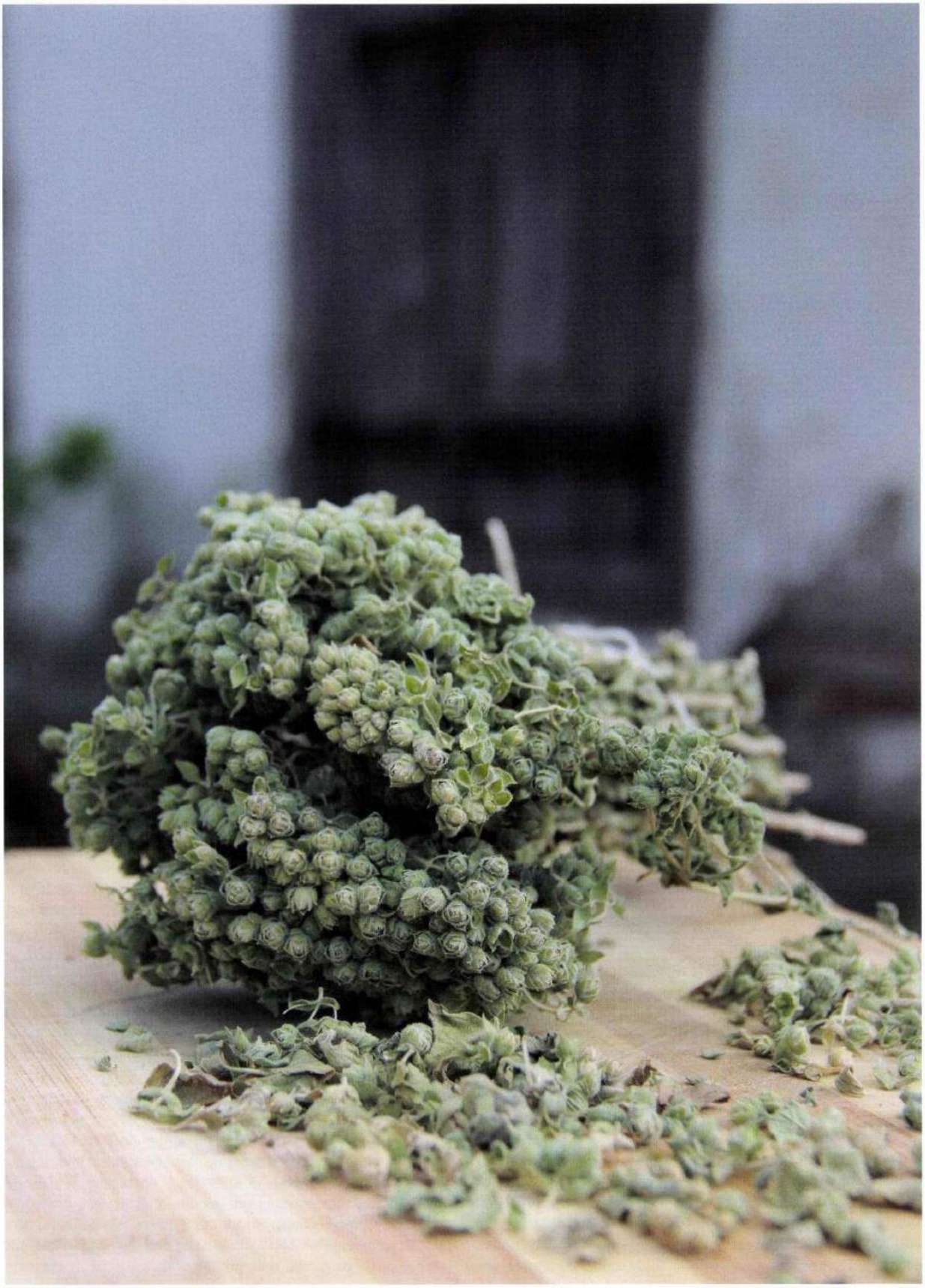
Pour rallier Peyruis, longez la Durance sur 15 kilomètres, via la D4096. Dirigez-vous ensuite vers l'Espace Saint-Pierre, où est implantée la manufacture des Comtes de Provence. Cette fabrique artisanale mitonne depuis 1986 des confitures traditionnelles au chaudron. Outre les indétrônables fraise, framboise 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'hélichryse 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.



Février 2023

FIRST LUXE mag
IT'S ALL ABOUT LUXURY

11 février 2023

https://urlz.fr/kLVb

Saint-Valentin : Des cadeaux gourmands et festifs

Love is in the air .. Et si vous vous gâtiez ?

Ecrin Grand Coeur Maison Zéllie (photo en une) Un coeur garni de bonbons intenses de chocolat. Garnis d'un exquis confit de framboise, ceux en chocolat noir sont relevés d'une pointe de vinaigre balsamique pour un arôme sophistiqué. Ceux au chocolat au lait, plus doux, sont garnis de caramel à la fleur de sel de Guérande et de vanille de Madagascar. L'Écrin Maison Zéllie associe sa création chocolatée à l'exquis **champagne Nicolas Maillard** dans une version premium.

Avis aux joueurs .. pour les Valentins, Maison Zéllie a dissimulé dans 5 de ses coffrets une paire de boutons de manchettes. Bonne chance ! 29€. Et 49€ avec une demi-bouteille de champagne Nicolas Maillard. Maison Zéllie, 101 avenue Victor-Hugo, Paris 16 è. Tél : 01 45 62 30 08.

Un Brun de Folie Champagne Edouard Brun

Brun de Folie Champagne
Edouard Brun

Une cuvée passionnée. Une demie de Rosé Extra-Dry, légèrement sucré, à déguster à deux, les yeux dans les yeux.. Un Brun de Folie est un assemblage de Pinot noir et de Chardonnay, vieilli 2 ans. Une robe framboise, un nez parfumé de fruits rouges, une bouche ample, acidulée et conservant une belle fraicheur. A accompagner de .. baisers sucrés. 20,50€ la bouteille de 37 cl, chez les cavistes et www.champagne-edouard-brun.fr

Les Cœurs de Maison Damyel

Maison Damyel ©Mickaël Llorca

Pour la Saint-Valentin, **David Uzan** a imaginé des coeurs superbes en chocolat, pur origine de Madagascar, gravés d'un mot d'amour ou agrémenté d'une rose, colorés à la poudre de framboise et contenant quelques délicieuses spécialités vegan de la Maison. A partir de 40€. Damyel, 87, avenue de Wagram, Paris 17 è. Tél : 01 40 54 84 07. Fermé le samedi, ouvert le dimanche. www.damyel.com

Wakaze Sparkling Yuzu

Wakaze Sparkling Yuzu

Un or jaune pétillant, mais un peu différent de l'habituel ? Une alternative au champagne avec ce saké, brassé par **Mariko Léveillé** en France. Son côté fruité parfumé et la subtile amertume du Yuzu s'accorde à merveille à l'apéritif ou au dessert (Composition : Riz de Camargue, Eau française, Koji de riz, Jus de Yuzu du Japon).
35€ www.wakaze-sake.com/fr @wakaze_france

Bijou « Sacré Cœur » Legion Paris

Collier « Sacré Cœur » Legion Paris

Ce collier cœur en or rouge est l'une des merveilles de cet atelier boutique, à deux pas de la place Vendôme, qui propose des collections originaels pour hommes et femmes, en métaux précieux. 750€ chez Legion Paris, 5 place du Marché Saint-Honoré, Paris 1er.
www.legionparis.com

Tiger x Disaronno : Cocktails de l'amour à l'italienne

Disaronno coffret I Love You

Le célèbre bar à Gin de Saint-Germain-des-Prés, Tiger, a concocté le mardi 14 une soirée Amore Mio en collaboration avec Disaronno la plus célèbre des liqueurs italiennes, en imaginant une carte éphémère de 4 cocktails (13 et 14€). Et si vous êtes joueur, une offre composée de 2 cocktails, un tapas et 2 tickets à gratter pour 36€. Heureux en amour, malheureux au jeu ? ... pas sûr ! Tiger, 13 rue Princesse, Paris 6è.

Et pour une soirée at home, un coffret de miniatures I Love You pour préparer un cocktail Disaronno à deux. 14€ Disponible sur www.dugasclubexpert.fr

Muesli I love you

Muesli I love you

Pour se dire je t'aime dès le matin avec mymuesli. Ses petits cœurs en chocolat au lait tendres et fondants s'associent au croquant des flocons d'avoine, aux cranberries enrobées de chocolat blanc et à la douceur d'un mélange de fraises et de framboises.. qui donnent envie de prendre un petit déjeuner à deux... 100 % bio, sans huile de palme et sans OGM. La boîte 575 g, 9,90€ disponible sur mymuesli.fr/i-love-you

Bulle de Grenade Dalloyau

Bulle de grenade Dalloyau

Un croustillant granola, crémeux grenade vodka, ganache montée noix de coco vanille de Madagascar, compotée de grenade parfumée au gingembre. 22€, en vente du samedi 11 au mardi 14 février à La Samaritaine. Entrée, 9 rue de la Monnaie, Paris 1er. Tél : 01 88 88 60 54. www.dfs.com

Morning Valentine chez Ernest Boulangerie

Morning Valentine Ernest Boulangerie

Composée d'une crème chiboust à la vanille Bourbon, d'un craquelin à la rose et d'une brioche au levain., cette brioche à partager est l'occasion de déclarer sa flamme au petit-déjeuner ou au goûter. 6 € (format individuel). En vente du samedi 11 au mardi 14 février, chez Ernest Boulangerie, à La Samaritaine. www.ernest-samaritaine.com

Bague cœur « Joanna » Franck Herval

Bague coeur Franck Herval

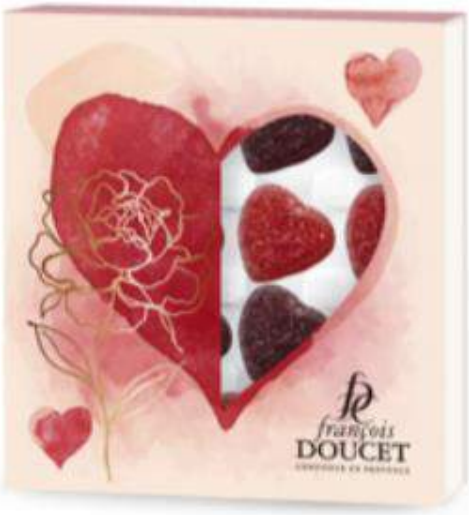
Cette bague fantaisie ajustable fait partie de la collection Joanna de Franck Herval. Le créateur propose également des bijoux en agate, nacre noire, calcédoine bleue, noix de coco, perles de culture, perle de verre, howlite, jaspe paysage, pierre de lune, nassa shell, jade, quartz rose, strombus luhuanus, oeil de tigre. Chaque bijou est réalisé à la main et imaginé par Manuelle, la créatrice pétillante de Franck Herval. 21 Pts de vente : www.franckherval.com

Coeur de baguette Ernest Boulangerie

Coeur de Baguette Ernest Boulangerie

Une super idée d'Eric Kayser à partager . se décline avec des pépites de chocolat ou bien avec des cranberries et du jus de betterave pour rougir de plaisir.. 3€ (format individuel). Du samedi 11 au mardi 14 février, au RDC de la Samaritaine. 25, rue de la Monnaie, Paris 1er. www.ernest-samaritaine.com

Coffret de pâtes de fruits François Doucet



Pâtes de fruits coeur François Doucet

Un assortiment de pâtes de fruits à la framboise et à la myrtille, fruitées et acidulées dans un joli coffret cœur de François Doucet, confiseur talentueux en Provence. 160g, 13,50€ Pts de vente : www.francois-doucet.com

Ice-Watch Cosmos Red Gold

Ice Watch Cosmos Red Gold

Time for love : Cadran de 34 mm orné de cristaux gold, bracelet en silicone, cette montre rouge a tout pour la séduire.. 109€ www.ice-watch.com

Bracelet Fleur nacre Louis Pion

Bracelet coeur nacre Louis Pion

Repéré dans la collection Amour de Louis Pion, ce bracelet en argent plaqué or 925 millièmes orné d'une véritable nacre blanche sertie en millegrain. Son petit secret, il se porte aussi bien côté plaqué-or que côté nacre. (dans la même collection collier et bague) 75€
www.louispion.fr

Swatch Recipe for Love

Swatch Recipe for Love

110€ Pts de vente www.louispion.fr

Tags from the story

Bague cœur « Joanna » Franck Herval, Bulle de Grenade Dalloyau, Champagne Edouard Brun, champagne Nicolas Maillard, Coffret de pâtes de fruits François Doucet, collection Amour de Louis Pion, Cœurs de Maison Damyel, Dalloyau, David Uzan, Ecrin Grand Coeur Maison Zéllie, Franck Herval, Francois Doucet, la Samaritaine, Legion Paris, Maison Damyel, Maison Zéllie, Mariko Léveillé, Morning Valentine chez Ernest- La Boulangerie, Muesli I love you, mymuesli, Sacré Cœur » Legion Paris, Saint-Valentin : Des cadeaux gourmands et festifs, Un Brun de Folie, Un Brun de Folie Champagne Edouard Brun, Wakaze Sparkling Yuzu, www.ernest-samaritaine.com, Yuzu

FRIGO & co
Webzine culinaire

12 février 2023

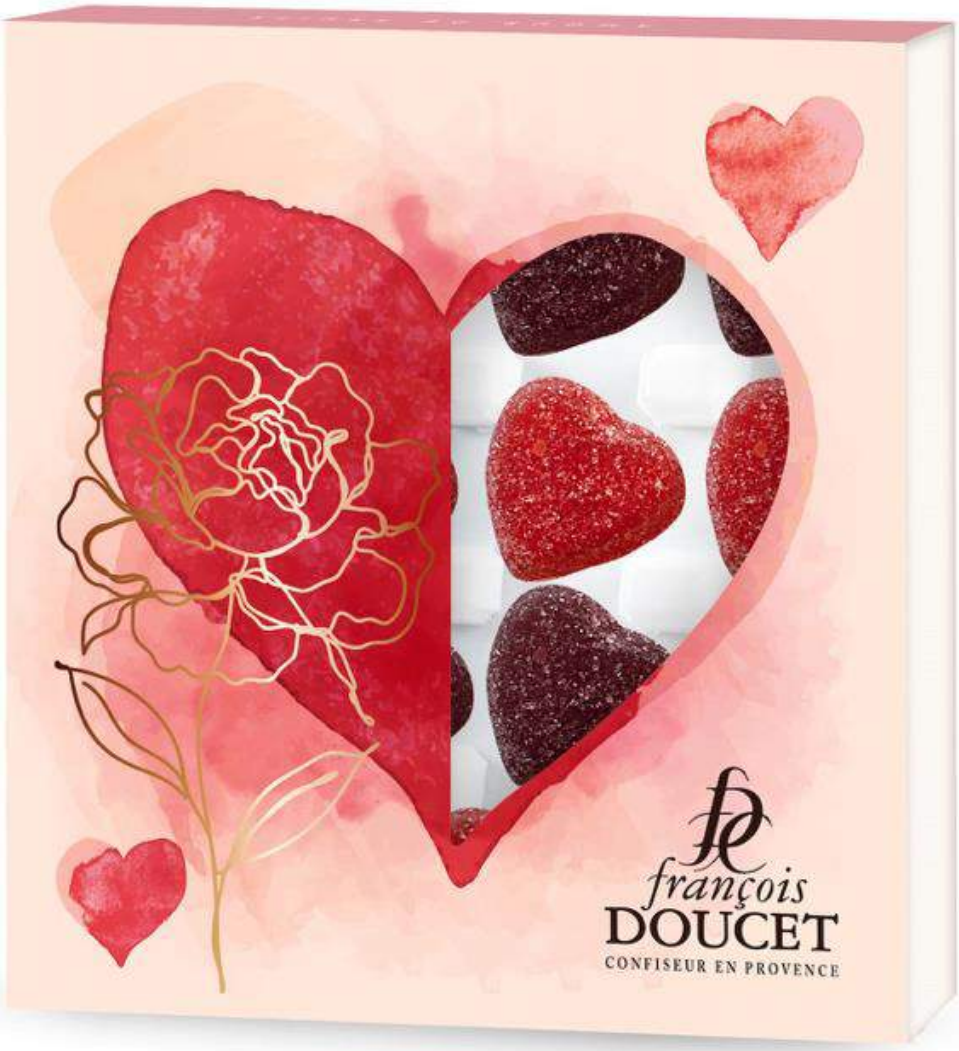
https://urlz.fr/kLVN

Le chocolat va très bien avec la *Saint-Valentin*, on ne compte plus les coffrets à offrir permettant de répondre à toutes les attentes. Mais les douceurs peuvent prendre bien des formes. Alors pourquoi ne pas opter pour un coffret de pâtes de fruits ? Et cela, tout en restant dans le romantisme de mise en ce 14 février.

C'est le confiseur *François Doucet* qui vous propose d'entretenir (ou de déclarer) votre flamme avec ces confiseries auxquelles on ne pense pas forcément au premier abord. Et c'est bien dommage, car les pâtes de fruits sont riches en goût, et très tendre... comme vous ! On peut les offrir en étant sûr de ravir la personne élue de son coeur.

Pâtes de fruits, avec ou sans chocolat

Le coeur est comme il se doit à l'honneur. L'assortiment comprend des **douceurs à la framboise et à la myrtille**, présentées en forme de cœur. On peut les voir au travers du coffret, tout de rose pastel vêtu, dont la fenêtre transparente donne envie de croquer à pleines dents dans ces bonbons.



François Doucet, qui produit ses confiseries en Provence, propose aussi bien sûr des chocolats. Il réuni même les deux mondes dans un autre coffret proposant des bonbons renfermant **un cœur tendre fruité enrobé de chocolat**. La boite comprend un assortiment de quatre produits iconique de la confiserie Doucet : les Amours de Cerise, les Pommes d'Amour, les Oranges confites aux 2 chocolats et les Citrons Confits aux 2 chocolats.

En amour, on parle souvent de fruit défendu, mais jamais de pâtes de fruits défendues. Il y a surement une bonne raison à cela. Alors profitez et dégustez !

Informations pratiques indicatives :
-Coffret pâte de fruits St-Valentin : 13,50€ la boite de 160g
-Coffret bonbons pâtes de fruits enrobées de chocolat : 22,99€ la boite de 270g
-Site internet : https://www.francois-doucet.com/

Pâte de fruit et chocolat, deux en un

Mars 2023

le monde de
L'EPICERIE 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

LA TOQUE magazine

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

Francois 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 15 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, 16e) 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.

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

© Le Chocolat des Franais

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. A retrouver dans les boutiques Comptoir du Cacao, dans les épiceries fines et sur le site www.comptoircacao.fr

© Comptoir du Cacao

LA TRIBUNE
Provence-Alpes-Côte d'Azur

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 secousses 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
- Sûreté 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
- Trottinettes 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

LA TRIBUNE
Provence-Alpes-Côte d'Azur

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'h ui, 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 Dou cet, 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 s produits de François Doucet, il est enthousiaste f ace 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.

V ers 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 co nnaître 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 ela 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* ».

S es 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* ».

A utant 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 e n 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 M oyen- O rient. « *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. P esant 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* ». M ais cela aurait un renoncement à ce qui a toujours fait l'a ttrait 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 déclinent des saveurs florales avec des notes de miel. Ces créations ludiques raviront les yeux et les papilles des gourmands. (39 euros les 260 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

Francois Doucet Confiseur a enrichi sa gamme en proposant un « écrin de folie ». Un assortiment de savoureuses douceurs multicolors 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 offir. (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 gallinacé 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'oeuf 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 profites 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 Hamleau)

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'oeufs turbinés et deux tablettes croquantes (lait abricot-noisette ; noir mendiants). On a beaucoup aimé l'idée du Kit chasse aux œuf, qui contient un assortiment d'oeufs (crêpe croustillante, onctueux noir, croquant noir, tendre caramel), une carte au trésor et les sachets en papier à distribuer pour organiser une chasse aux oeufs parfaite !. 33,40 euros les 400 g. (Christophe Hamleau)

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

29 mars 2023

ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE

L'ACTU

04 / AGROALIMENTAIRE : nouveau directeur général pour François Doucet

FRANCOIS 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 GITC SARL, VDO France, le groupe Sasa Demarle, BRIDOR, Le Fournil Romand et MANON SIBELL. **www.francois-doucet.com**

La Provence

5 avril 2023
https://bit.ly/3zCwHuI

MERCREDI 05/04/2023 à 14H31 - Mis à jour à 14H36 | FOOD | À TABLE

Oraison : François Doucet Confiseur présente sa collection de Pâques

Fort d'un demi-siècle de savoir-faire, le confiseur basé au cœur des Alpes-de-Haute-Provence a élaboré une sélection de chocolats variés et de grande qualité.

Par F.G.

Le nouvel assortiment d'« Ecrin de folie » propose huit saveurs gourmandes. PHOTO DR

Une longue tradition... C'est en septembre 1969 que François et Maggy Doucet ont repris en main l'un des derniers cassoirs industriels d'amandes à Oraison. Un premier pas avant la création de la société François Doucet Confiseur et le lancement de leur premier produit "Leï Pralino Eis Amendo de Prouvenço."

Arrivé du centre de la France, le couple s'inscrivait dans une lignée de producteurs de douceurs gourmandes, notamment de pâtes de fruits, et avait choisi la Provence, où poussent en quantité amandes, abricots, poires, pommes, coings et figues.

Labellisée "Entreprise du Patrimoine Vivant" et récemment sélectionnée pour la Grande exposition du "Fabriqué en France" à l'Élysée, François Doucet Confiseur est aujourd'hui une belle maison, aux nombreux projets. Dernier en date, un programme de plantation de 2 400 amandiers à Oraison.

Des pâtes de fruits enrobées d'une fine couche de pâte d'amandes

Autant dire que vous pouvez confier les yeux fermés à ce chocolatier et spécialiste des fruits enrobés et des pâtes de fruits le soin de vous accompagner pour les fêtes de Pâques qui s'annoncent. En témoigne le nouvel assortiment de leur "Ecrin de folie" : un mix kara'fruités et kara'chocolatés sans gluten et sans colorant artificiel, avec pas moins de huit saveurs (kara'passion, kara'osel, kara'mel, kara'citron, kara'framboise, kara'oké, kara'liné, kara'myrtille, 250 grammes, 22,99 euros).

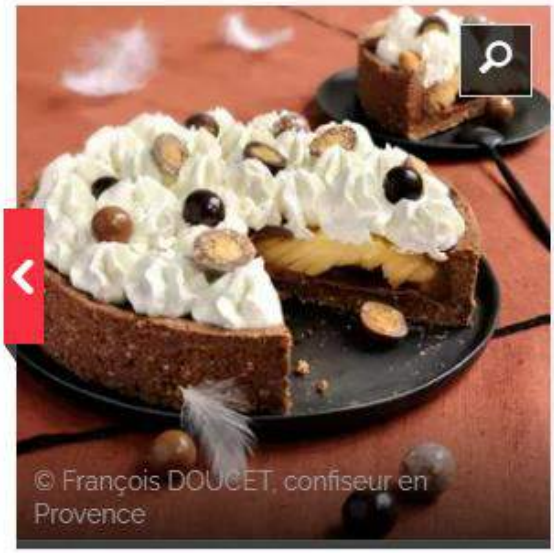
Autre produit mis en avant, des "Perles d'abricot" ensoleillées, des pâtes de fruits enrobées d'une fine couche de pâte d'amandes et d'un chocolat onctueux (200 grammes, 13,99 euros). Signalons enfin les "Billes gourmandes", assortiment de trois pâtes de fruits en forme de billes élaborées à partir de fruits purs et d'un gélifié de miel de lavande de Provence (saveurs myrtille, framboise, abricot, miel de la lavande de Provence, 140 grammes, 8,50 euros).

François Doucet Confiseur, Oraison 04 92 78 63 61 francois-doucet.com

LE JOURNAL DES FEMMES CUISINE
07 avril 2023
https://bit.ly/40jPtBO

‹ 45 desserts de Pâques pour finir le repas en beauté

Le Kara aux poires williams


© François DOUCET, confiseur en Provence

"Le Kara (type de chocolat du confiseur François DOUCET) accompagné de poires Williams est un dessert gourmand et chocolaté, idéal pour les fêtes de Pâques", nous assure l'auteur de la recette.

- **Voir la recette** : Le Kara aux poires williams
- **Mon livre** : Ajouter la recette

Nids de Pâques au chocolat...

Le Kara aux poires williams

Gâteau de Pâques au...

Nid de Pâques aux...

Marion Tabard
Mis à jour le 07/04/23 10:02

Partager sur

Haute-Provence INFO

Juin 2023

UNE CONVENTION RICHE DE PROMESSES AVEC LA CCIT

Le mois dernier, les dirigeants de la Chambre de commerce et d'industrie territoriale (CCIT) avaient rencontré l'association des entreprises située en zone artisanale. Les deux parties avaient jeté les bases d'une convention pour resserrer leurs liens de coopération. Accélérer les performances des entreprises, mutualiser des moyens, comme les parties juridiques ou la communication, consolider une dynamique collective, autant de facteurs positifs pour aider les entrepreneurs ont été les enjeux de ce partenariat.

La signature a été organisée très officiellement en salle du conseil municipal, en présence du premier magistrat Benoît Gauvan, de plusieurs entrepreneurs et des structures concernées. Il a d'ailleurs ouvert cette réunion *« en tant que spectateur, vous êtes les acteurs de la ville, attachés à cette zone »* en dépit de critiques de certains riverains qui se plaignent des passages de camions en centre-ville. *« Nous serons toujours des partenaires »*, les félicitant de l'effort porté sur l'emploi des jeunes.

Michel Butin, président de l'association de la zone a rappelé ses 20 ans passés, d'abord avec François Doucet. *« Elle a vécu bon an mal an, a entrepris plusieurs choses dont la traversée de zone, la signalétique. Nous avons toujours eu de bons rapports avec la municipalité et DLVAgglo. Ce qui nous manque, c'est de nous consacrer pleinement aux parties formelles comme le juridique. J'accueille la CCIT avec enthousiasme, car je vais prochainement passer la main de la présidence »*.

Christophe Barrière pour la CCIT était visiblement heureux *« d'accompagner les associations de zones quand elles existent déjà et quelles que soient leur taille »*, évoquant les partenariats existant déjà avec celles de Manosque et Forcalquier, d'autres suivront. *« Les chefs d'entreprises sont très occupés, et la CCIT est là pour cela »*. Toutes les initiatives qui vont dans le sens de la création de richesse et d'emploi méritent d'être valorisées.

Jean BANNER

François DOUCET
CONFISEUR EN PROVENCE

La Provence

15 juin 2023

Alpes

Bientôt une "nouvelle" route des saveurs et senteurs

ÉCONOMIE Sous l'égide de l'Université européenne des senteurs et des saveurs, l'entité touristique ouvrira en juillet une nouvelle page avec plus d'entreprises.

Elle avait été créée en 2011 et on l'avait presque oubliée. La route des saveurs et senteurs rassemblait des entreprises de ce secteur d'activité qui ouvraient leurs portes pour du tourisme industriel. "*En 2022, c'était notre tour de prendre le leadership de la présidence tournante*, indique Laure Vincent, directrice générale de Terre d'Oc. *Fin 2021, Lothantique faisait le constat que la route ne fonctionnait plus*". Il est temps de décider d'une refonte globale. Elle s'appuiera sur Anaïs Dieudé, embauchée comme chargée de développement à l'UESS.

"*On veut une route plus ouverte. On a proposé de l'ouvrir à l'ensemble du département, même si on met en avant les senteurs et saveurs. Il y aura aussi des hébergeurs, des restaurateurs, des lieux culturels...*" Une démarche qui s'appuie sur de nouveaux outils de communication (site internet et réseaux sociaux).

"*Mon rôle est de coordonner le projet et qu'il convienne aux 15 entreprises. Une charte a été rédigée, avec des valeurs. Il y en avait une mais elle était beaucoup plus succincte et avait des contraintes. On avait la volonté de redynamiser la route*", souligne Anaïs Dieudé. "*Il faut un socle commun parce qu'on est en plein recrutement*" soutient Laure Vincent.

Laure Vincent et Audrey Haupt, de Terre d'Oc et Anaïs Dieudé de l'UESS ont conduit la route sur le chemin de l'évolution. /PHOTO STÉPHANE DUGLET

Une autre gouvernance

"*Elle pose les valeurs communes et un cadre : l'authenticité et le savoir-faire. Elle permet que les entreprises historiques de la route soient d'accord, cela permet aussi de déléguer la validation de l'entrée des entreprises*".

> *La charte pose les valeurs communes et un cadre : l'authenticité et le savoir-faire.*

Cette nouvelle direction s'appuie sur une nouvelle gouvernance "*avec un bureau et des collèges pour chaque typologie d'entreprises.*"

"*Le premier critère est d'être dans le département, même si on peut faire entrer une entreprise d'une commune limitrophe si elle apporte une réelle plus-value*, détaille Laure Vincent. *Le touriste qui vient visiter notre région ne sait pas qu'il a changé de département*". Autre critère: que le savoir-faire soit produit sur place. "*L'entreprise doit également proposer une réelle expérience.*" Il est question de découvrir une histoire, de goûter.... "*On pense aussi aux agriculteurs*". Autre gouvernance mais aussi autre fonctionnement: "*Jusqu'à présent les entreprises cotisaient en fonction du chiffre d'affaires de leur boutique. Aujourd'hui, on propose de mettre en avant les entreprises avec une publicité. Il y a une base avec une carte géolocalisée et une présentation de l'entreprise qui sera plus ou moins détaillée*".

La nouvelle route serait susceptible d'accueillir une centaine d'entreprises. "*Le panier moyen d'un visiteur est deux fois plus élevé s'il visite l'entreprise*" selon les données de l'AD.

"*Ce ne sont pas seulement les produits mais aussi les gens qui sont valorisés, ceux qui sont actifs dans le département*" souligne Anaïs. "*Pour moi, c'est de la RSE de s'inclure dans une démarche territoriale comme celle-là*" conclut Laure Vincent.

Emmanuelle FABRE

Les entreprises : Cueilleur de Douceurs, Terre d'Oc, Apior, Maison Telme, François Doucet, Confiseur en Provence, Distilleries et Domaines de Provence, Fromagerie de Banon, Ciel d'Azur Labs, Moulin Bonaventure, Les Comtes de Provence – Agronovae, Collines de Provence, Perf'Amande – Sefalip, Lothantique, Artemisia Museum.

L'Université Européenne des Saveurs et des Senteurs est coordinatrice de la Route.

La Provence.

15 juin 2023
https://tinyurl.com/2e5vy2z3

Alpes-de-Haute-Provence : bientôt une "nouvelle" route des saveurs et senteurs

Sous l'égide de l'Université européenne des senteurs et des saveurs, l'entité touristique ouvrira en juillet une nouvelle page avec plus d'entreprises

Elle avait été créée en 2011 et on l'avait presque oubliée. La route des saveurs et senteurs rassemblait des entreprises de ce secteur d'activité qui ouvraient leurs portes pour du tourisme industriel. " En 2022, c'était notre tour de prendre le leadership de la présidence tournante, indique Laure Vincent, directrice générale de Terre d'Oc. Fin 2021, Lothantique faisait le constat que la route ne fonctionnait plus ". Il est temps de décider d'une refonte globale. Elle s'appuiera sur Anaïs Dieudé, embauchée comme chargée de développement à l'UESS.

On veut une route plus ouverte. On a proposé de l'ouvrir à l'ensemble du département, même si on met en avant les senteurs et saveurs. Il y aura aussi des hébergeurs, des restaurateurs, des lieux culturels... " Une démarche qui s'appuie sur de nouveaux outils de communication (site internet et réseaux sociaux).

Mon rôle est de coordonner le projet et qu'il convienne aux 15 entreprises. Une charte a été rédigée, avec des valeurs. Il y en avait une mais elle était beaucoup plus succincte et avait des contraintes. On avait la volonté de redynamiser la route ", souligne Anaïs Dieude. " Il faut un socle commun parce qu'on est en plein recrutement " soutient Laure Vincent.

Une autre gouvernance

Elle pose les valeurs communes et un cadre : l'authenticité et le savoir-faire. Elle permet que les entreprises historiques de la route soient d'accord, cela permet aussi de déléguer la validation de l'entrée des entreprises

Cette nouvelle direction s'appuie sur une nouvelle gouvernance " avec un bureau et des collèges pour chaque typologie d'entreprises."

L'Université Européenne des Saveurs et des Senteurs est coordinatrice de la Route.

Laure Vincent et Audrey Haupt, de Terre d'Oc et Anaïs Dieudé de l'UESS ont conduit la route sur le chemin de l'évolution.
Photo Stéphane Duclet

Le premier critère est d'être dans le département, même si on peut faire entrer une entreprise d'une commune limitrophe si elle apporte une réelle plus-value, détaille Laure Vincent. Le touriste qui vient visiter notre région ne sait pas qu'il a changé de département ". Autre critère: que le savoir-faire soit produit sur place. "L'entreprise doit également proposer une réelle expérience. " Il est question de découvrir une histoire, de goûter.... " On pense aussi aux agriculteurs ". Autre gouvernance mais aussi autre fonctionnement: " Jusqu'à présent les entreprises cotisaient en fonction du chif fre d'affaires de leur boutique. Aujourd'hui, on propose de mettre en avant les entreprises avec une publicité. Il y a une base avec une carte géolocalisée et une présentation de l'entreprise qui sera plus ou moins détaillée"

La nouvelle route serait susceptible d'accueillir une centaine d'entreprises. " Le panier moyen d'un visiteur est deux fois plus élevé s'il visite l'entreprise " selon les données de l'AD.

Ce ne sont pas seulement les produits mais aussi les gens qui sont valorisés, ceux qui sont actifs dans le département " souligne Anaïs. " Pour moi, c'est de la RSE de s'inclure dans une démarche territoriale comme celle-là " conclut Laure Vincent.

Les entreprises : Cueilleur de Douceurs, Terre d'Oc, Apior, Maison Telme, François Doucet, Confiseur en Provence, Distilleries et Domaines de Provence, Fromagerie de Banon, Ciel d'Azur Labs, Moulin Bonaventure, Les Comtes de Provence Agronovae, **Collines de Provence**, Perl'Amande Sofalip, Lothantique, Artemisia Museum.