

Octobre 2023

le monde de **L'ÉPICERIE FINE**

3 octobre 2023

<https://tinyurl.com/ymxjoh45>



Une saison festive et gourmande avec François Doucet

Contenu proposé par François Doucet . Le 3 octobre 2023

Découvrez notre nouvelle gamme Festive : une collection complète à mettre en avant pour les fêtes. Cette nouvelle collection intègre notre fameux calendrier de l'Avent, un coffret 13 Douceurs de Noël ainsi que de nombreuses autres nouveautés.

Entreprise passionnée par la confiserie d'excellence, héritière de la tradition familiale depuis 1969, chaque matière première mise en œuvre pour la création de nos confiseries est sélectionnée pour sa qualité et son goût ! Retrouvez cette richesse gustative dans nos chocolats, pâtes de fruits, amandes et noisettes pralinées haut de gamme, dont les recettes et la fabrication font la fierté de nos équipes.

Cette année, retrouvez toutes les meilleures gourmandises de la confiserie François Doucet en coffrets cadeaux festifs pour vos événements de fin d'année. Avec notamment le fameux Calendrier de l'Avent : une idée cadeau incontournable pour les amateurs et passionnés de confiseries.

Pour célébrer les fêtes de fin d'année, plongez dans la pure tradition provençale en découvrant notre Coffret 13 Douceurs. Un coffret dans lequel François Doucet Confiseur a revisité les 13 desserts. Une idée cadeau originale et très gourmande.

Cette collection Festive intègre de nombreuses nouveautés telles que la Pâte de Fruits de Noël ou le délicieux écriin Caramels.




françois
DOUCET
CONFISEUR EN PROVENCE

Fiche contact

François Doucet Confiseur

Christine Defrance, Responsable ADV

Christine.defrance@francois-doucet.com

04.92.78.76.75

Avenue de Traversetolo, 04700 Oraison

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

LE DAUPHINÉ

libéré

05 octobre 2023

<https://tinyurl.com/2x8ervtj>

Villeneuve. Amande : la filière en progression dans les Alpes-de-Haute-Provence

Déguster des vins exceptionnels, parfois inaccessibles, c'est le pari qu'a relevé le Lyon Tasting depuis 2017 en proposant aux amateurs de vins, le temps d'un week-end, cette expérience unique. Pour sa 6e édition, ce samedi 7 et dimanche 8 octobre au palais de la Bourse, les appellations les plus prestigieuses issues des grands domaines français seront proposées au public qui pourra aussi profiter du meilleur de la gastronomie lyonnaise.

Saint-Emilion Grand cru, côte-rotie, grands blancs de Bourgogne... Des noms évocateurs qui aiguisent le palais des amateurs de vins, mais sont souvent inaccessibles à cause de leur prix.

Ce week-end, le Lyon Tasting offre au public l'occasion, unique, de déguster ces crus renommés pour seulement 28 euros sur une journée entière.

Des domaines prestigieux

Près de 100 domaines prestigieux issus de huit grandes régions viticoles françaises (Beaujolais, Bourgogne, Bordeaux, Champagne, Languedoc, Provence, Sud-Ouest et vallée du Rhône) proposent à la dégustation des cuvées d'exception.

« Durant ces deux jours, toutes les différences de terroirs, de cépages ou de millésimes vont résonner au coeur de la capitale des Gaules », note [Rodolphe Wartel, directeur de Terre de Vins, organisateur de cette 6e édition](#).

Le festival des grands vins offre toutefois une place de choix aux domaines de la vallée du Rhône, de la Bourgogne et du Beaujolais (35 propriétés concernées).

Les amateurs de vin, munis de leur verre fourni à l'entrée du palais, retrouveront ainsi des maisons bourguignonnes déjà présentes en 2022 (domaine Louis-Latour et maison Joseph-Drouhin), mais aussi les maisons Prosper-Mafoux (Saint-Aubin) et Louis-Moreau (Chablis).

Avec sept propriétés, le Beaujolais sera un peu sur ses terres à Lyon. Le stand du Château La Chaize sera incontournable pour notamment son côte de Brouilly. Mais n'hésitez pas à vous arrêter au stand du Château Poncié ou des Bachelards.

Comme les précédentes éditions, la vallée de Rhône présentera la plus grosse délégation avec 20 domaines. Elle fera le bonheur des amateurs de châteauneuf du pape (Château de Nalys/Guigal), de côte rotie (domaine Ogier), de condrieu (domaine J. Denuzière) ou encore de gigondas (domaine Pierre Amadiéu).

La région de Bordeaux et le Sud-Ouest ne seront pas en reste avec pas moins de 17 stands au palais de la Bourse. De quoi ravir les aficionados de Saint-Emilion Grand cru (Château de Pressa, Fleur Cardinale...), mais aussi de Margaux (Château Lascombes) ou de Sauternes (Château Suduiraut).

Les amateurs de bulles seront également servis avec la présence 17 maisons de Champagne (Boever, Dom Caudron ou

Moutard...).

Parfaire sa connaissance du vin

Si le public déguste pendant deux jours au Lyon Tasting, il peut aussi parfaire sa connaissance du vin avec huit ateliers ludiques autour des côtes du Rhône, mais surtout quatre master classes de prestige : l'importance de la forme d'un verre, les trésors de Boisset à Nuits-Saint-Georges, la magie Guigal, chablis et caviar.

Parmi les nouveautés, la région Auvergne-Rhône-Alpes propose une animation en réalité virtuelle pour découvrir le vignoble grâce à des casques.

Un lieu de gastronomie

Enfin, la gastronomie lyonnaise ne sera pas oubliée. La cuisine est au cœur de l'événement avec pour la première fois l'ouverture du Bistrot Lyon Tasting. Ce lieu de restauration éphémère va proposer le temps du déjeuner des spécialités de la région.

Tarifs. - Pass 1 jour : 28 €. Pass 2 jours : 39 €. Option « offre gourmande » par jour : + 20 €. Master class : 78 €. [Billetterie sur Terre de Vins](#)

Lyon Tasting au palais de la Bourse (Lyon 2e) : Samedi 7 octobre, de 11 à 19 heures* ; dimanche 9 octobre, de 11 à 18 heures*. * Fermeture des portes 45 minutes avant la fin des sessions.

LaProvence.

06 octobre 2023

ORAISON (04)

L'amande aussi a sa fête

Oraison se prépare à fêter l'amande ce dimanche. Ce rendez-vous incontournable des amateurs de ce fruit à coque attire toujours énormément de visiteurs. Ne manquez pas la consécration de la Confrérie des Croqueurs d'amandes (à 11 h), puis le concert de Soul Jay (à 15 h, place du kiosque). Dégustation, cassage d'amandes, concours du meilleur gâteau à l'amande bien sûr, expos photo mais aussi marche nordique et yoga sont au programme de la journée. À noter, la mise en place d'une calèche (gratuite) pour se rendre dans les entreprises Perl'Amande et **François Doucet Confiseur** (sans inscription, sous la salle Bruneteaud).

Dimanche de 9 h à 18 h. Places du centre-ville, Oraison. Renseignements auprès de l'office de tourisme 04 92 78 60 80.



/PHOTO STÉPHANE DUCLET

06 octobre 2023

Villeneuve

La fête de l'amande, c'est ce dimanche

Terroir et tradition, deux mots qui résonneront encore plus fort ce dimanche 8 octobre à Oraison, où se tiendra la traditionnelle Fête de l'amande. Comme chaque automne, le fruit à coque est mis à l'honneur autour de multiples animations.

Avec l'arrivée de l'automne, qui correspond à la récolte des amandes, Oraison accueille tous les acteurs de la filière (producteurs, transformateurs et consommateurs) pour célébrer ce fruit gourmand aux vertus nutritives incontestables.

Plusieurs dizaines d'hectares plantés en Haute Provence

L'ambition pour l'organisation est de redonner à la Provence la place qu'elle mérite dans la production d'amandes. « Principalement implantée



La visite des usines François Doucet confiseur et Perl'Amande sont prévues durant toute la journée. Photo Le DL/Jean-François Mutzig

dans le sud de la France et la Corse, la filière a gagné en dix ans 30 % du volume de sa production. L'élan donné par Arnaud Montebourg porte ses fruits, la filière est en progression, plus de 800 hectares ont été plantés à ce jour », précise Michel Doucet, le fondateur

de la Fête de l'amande alors que la France ne produit annuellement que 1,2 % de sa consommation. Dans les Alpes-de-Haute-Provence, des dizaines d'hectares plantés à Manosque, Valensole et Oraison ces dernières années, en sont le témoignage.

À Oraison où les industries agroalimentaires se développent et font vivre une centaine de personnes, les confiseries François Doucet et Perl'Amande, acteurs majeurs de l'amande, contribuent à son expansion.

Démonstrations culinaires avec les disciples d'Escoffier

« La Fête de l'amande est toujours un moment convivial apprécié des consommateurs de produits de qualité. Ils trouveront des produits transformés à acheter ou à goûter. S'ajoute également un marché artisanal, des animations pour les petits et les plus grands, un spectacle musical, des menus à l'amande concoctés par les restaurateurs locaux... Bref, une vraie journée de bonheur authentique. La confrérie des croqueurs d'amande que nous créons cette année va récompenser tous ceux qui s'investissent pour développer la fi-

Le programme ►

- 9 heures : ouverture de la fête.
- 10 h 30 : inauguration. Marché artisanal, visites de l'usine Perl'Amande et François Doucet confiseur balade en calèche, concert Soul Jay, espace restauration.

Renseignements
au 04 92 78 60 80.

lière », poursuit Michel Doucet.

L'ouverture du marché et le démarrage des festivités sont prévus à 9 heures. Et toute la journée, le public trouvera un espace saveur avec producteurs et des dégustations, un espace artisanat, des ateliers et des démonstrations culinaires par les disciples d'Escoffier, ainsi que le cassage à l'ancienne et dégustation d'amandes.

● Jean-François Mutzig

07 octobre 2023

Provence - Verdon

ORAISON

Tout un dimanche pour se mettre à l'amande

La 16^e édition de la Fête de l'amande est dans les starting-blocks pour accueillir les exposants, les personnalités et le grand public ce dimanche 8 octobre.

Cette fête traditionnelle, qui revient pour une 16^e édition, est l'occasion de célébrer, une nouvelle fois, l'amande et l'arbre à l'origine de ce fruit qui occupe une place si particulière dans le cœur des Provençaux. Demain dimanche 8 octobre, l'amande sera aux quatre coins du village d'Oraison ce qui permettra aux participants de découvrir les différents produits qui en sont dérivés, et qui se succéderont d'exposant en exposant. On retrouvera également la Confrérie de l'amande dont les costumes, dans un tissu vert amande, ont été réalisés par l'association Les Fileuses. Concernant le collier, il s'agira d'une poterie en forme d'amande réalisée par un potier local.

Nouveauté : le concours de pâtisserie

Le concours de pâtisserie est une des nouveautés de l'année. Il s'agira de réaliser un gâteau qui deviendra la spécialité de la commune. Ce jeu est gratuit, chacun peut y participer. Le gâteau doit être déposé à l'office de tourisme le jour même, et le jury composé par les disciples d'Escoffier aura la lourde tâche de nommer le vainqueur.

Ville de gourmandise, Oraison est un passage obligatoire pour tous les amoureux des saveurs locales.



Un concours de pâtisserie permettra d'élire la future spécialité du village. Il est ouvert à tous. / PHOTO M.-G.T.

Ville de gourmandise, Oraison est un passage obligatoire pour tous les amoureux des saveurs locales. De nombreux artisans ouvrent les portes de leurs usines et de leurs ateliers de fabrication.

Au fil de la déambulation entre les différents stands, le visiteur découvrira les produits du terroir réalisés à partir de recettes régionales traditionnelles voire familiales, tels que pâtés, terrines, biscuits salés ou sucrés, miel, tartes, calissons, nougat, pâte d'amandes et pâtes de fruits, amandes enrobées de chocolat et pralines...

M.-G.T.

Renseignements : 04 92 78 60 80 ou oraison@tourisme-dlva.fr

Pratique

LE PROGRAMME

9h, ouverture de la fête. 10 h 30, inauguration officielle, place du kiosque. 11 h, consécration de la Confrérie des croqueurs d'amandes, intronisation du bureau, place du kiosque et, concert Soul Jay. 19 h, clôture de la fête.

À DÉCOUVRIR TOUTE LA JOURNÉE

Producteurs, artisanat (bijoux, pierres précieuses, créations en tissus et matériaux naturels), dégustation et cassage d'amandes. Animations culinaires, démonstration de fabrication de roses en pâte d'amande par Les Disciples d'Escoffier. Découverte des saveurs italiennes, jus de pommes du pressoir.

Les expositions : photos d'amandiers d'André Jayet et créations autour de l'amandier par Les fileuses d'Oraison (salles du Château). **Et aussi :** magicien, clown et sculpteur de ballons, jeux anciens. Ludobrousse, défis sportifs, modelage en pâte d'amande, visite de l'usine Perl'Amande (inscriptions auprès de l'office de tourisme), une calèche gratuite sera mise à disposition pour se rendre dans les entreprises Perl'Amande et François Doucet Confiseur, sous la salle Bruneteaud.

07 octobre 2023

<https://tinyurl.com/youqvwgs>

Accueil > Région > Édition Alpes

Oraison : un concours de pâtisserie pour la 16e édition de la fête de l'amande ce 8 octobre

Par La Provence - M.-G.T.
Publié le 07/10/23 à 12:08



Un concours de pâtisserie permettra d'élire la future spécialité du village. Il est ouvert à tous.
PHOTO M.-G.T.

📍 Oraison

La 16e édition de la Fête de l'amande est dans les starting-blocks pour accueillir les exposants, les personnalités et le grand public ce dimanche 8 octobre.

Cette fête traditionnelle, qui revient pour une 16e édition, est l'occasion de célébrer, une nouvelle fois, l'amande et l'arbre à l'origine de ce fruit qui occupe une place si particulière dans le cœur des Provençaux. Demain dimanche 8 octobre, l'amande sera aux quatre coins du village d'Oraison ce qui permettra aux participants de découvrir les différents produits qui en sont dérivés, et qui se succéderont d'exposant en exposant. On retrouvera également la Confrérie de l'amande dont les costumes, dans un tissu vert amande, ont été réalisés par l'association Les Fileuses. Concernant le collier, il s'agira d'une poterie en forme d'amande réalisée par un potier local.

Nouveauté : le concours de pâtisserie

Le concours de pâtisserie est une des nouveautés de l'année. Il s'agira de réaliser un gâteau qui deviendra la spécialité de la commune. Ce jeu est gratuit, chacun peut y participer. Le gâteau doit être déposé à l'office de tourisme le jour même, et le jury composé par les disciples d'Escoffier aura la lourde tâche de nommer le vainqueur. Ville de gourmandise, Oraison est un passage obligatoire pour tous les amoureux des saveurs locales. De nombreux artisans ouvrent les portes de leurs usines et de leurs ateliers de fabrication.

Au fil de la déambulation entre les différents stands, le visiteur découvrira les produits du terroir réalisés à partir de recettes régionales traditionnelles voire familiales, tels que pâtés, terrines, biscuits salés ou sucrés, miel, tartes, calissons, nougat, pâte d'amandes et pâtes de fruits, amandes enrobées de chocolat et pralines...

Renseignements : 04 92 78 60 80 ou oraison@tourisme-dlva.fr

Le programme

9 h, ouverture de la fête.

10 h 30, inauguration officielle, place du kiosque.

11 h, consécration de la Confrérie des croqueurs d'amandes, intronisation du bureau, place du kiosque et, concert Soul Jay.

19 h, clôture de la fête.

À découvrir toute la journée

Producteurs, artisanat (bijoux, pierres précieuses, créations en tissus et matériaux naturels), dégustation et cassage d'amandes. Animations culinaires, démonstration de fabrication de roses en pâte d'amande par Les Disciples d'Escoffier. Découverte des saveurs italiennes, jus de pommes du pressoir.

Les expositions : photos d'amandiers d'André Jayet et créations autour de l'amandier par Les fileuses d'Oraison (salles du Château). **Et aussi** : magicien, clown et sculpteur de ballons, jeux anciens, Ludobrousse, défis sportifs, modelage en pâte d'amande, visite de l'usine Perl'amande (inscriptions auprès de l'office de tourisme), une calèche gratuite sera mise à disposition pour se rendre dans les entreprises [Perl'Amande](#) et [François Doucet Confiseur](#), sous la salle Bruneteaud.

LaProvence.

08 octobre 2023

Tout un programme pour la 16^e édition de la fête de l'amande à Oraison

La 16^e édition de la fête de l'amande, qui se prépare depuis des mois, a lieu aujourd'hui. Le temps d'une journée, Oraison deviendra la capitale de ce fruit typique de la Provence et va se parer de ses senteurs, saveurs et couleurs.

La fête de l'amande revient aujourd'hui à Oraison pour sa 16^e édition. "La ville à la campagne" accueillera des exposants, les curieux ou les amoureux de l'amande toute la journée dans son cœur de ville.

Michel Doucet, président de l'association de la fête de l'amande, et son équipe ont souhaité que le fruit emblématique de ce terroir soit valorisé et pour ce faire, des nouveautés seront au rendez-vous de cette 16^e édition. L'ouverture de la fête se fera dès 9 h dans le centre-ville. Suivie de l'inauguration officielle à 10h30 sur la place du kiosque. À 11 h au

même endroit commencera la consécration de la Confrérie des Croqueurs d'Amande. L'artiste Soul Jay donnera ensuite un concert sur la place.

Des traditions et des saveurs

Tout au long de la journée, des stands seront accessibles partout dans la ville. Sur la place du Colonel-Frume, ce sont les saveurs qui seront à l'honneur avec tout un éventail de producteurs qui présenteront leurs créations autour de l'amande.

Au fil de la déambulation, le visiteur découvrira les produits du terroir réalisés à partir de recettes régionales traditionnelles voire familiales, tels que les pâtés, terrines, biscuits salés ou sucrés, miel, tartes, calissons, nougat, pâte d'amandes et pâtes de fruits, amandes enrobées de chocolat, pralines. Des animations culinaires seront aussi proposées toute la journée avec notamment une démonstration de fabrication de roses en pâte d'amande par les Disciples d'Escoffier, place

du Colonel-Frume ou encore le concours du meilleur gâteau à l'amande (conditions de participation auprès de l'Office de tourisme). De leur côté, Les Fillesuses d'Oraison feront une démonstration de cassage d'amandes à l'ancienne. Pour l'artisanat, les bijoux, pierres précieuses, créations en tissus et matériaux naturels il faudra prendre la direction du centre-ville. Mais ce n'est pas tout. Des expositions photos seront visibles au cœur de la fête, mais aussi dans les salles du château d'Oraison. Enfin, des visites de l'usine Perl'amande, (inscriptions auprès de l'Office de tourisme), ainsi que des tours en calèche pour se rendre chez Perl'Amande et François Doucet Confiseur, (sans inscription, sous la salle Bruneteaud) seront aussi organisés tout au long de cette journée de fête.

M.-G.T.

Renseignements auprès de l'Office de tourisme : ☎ 04 92 78 60 80 ou oraison@tourisme-dlva.fr

Novembre 2023

02 novembre 2023

CONFISERIE DOUCET, LES BONNES AFFAIRES À ORAISON

Comme tous les ans, la confiserie Doucet tient à remercier ses fidèles clients en proposant des promotions sur toute la gamme des produits de la boutique d'Oraison. Ainsi, la semaine dernière, les gourmets gourmands ont eu la possibilité de faire leurs achats de Noël dans des conditions avantageuses. Pour l'équipe présente, les produits les plus prisés ont été les pralines, les coeurs de fruits ou la série des déclassés, c'est-à-dire des articles moins jolis mais tout aussi goûteux. « C'est juste l'aspect qui change un peu ».

Dans la même gamme, deux sachets achetés, un offert, évidemment jusqu'à épuisement des stocks, et d'après nos interlocuteurs, « les pâtes de fruits ont connu le succès que les chocolats ». Il est vrai que les déclinaisons ne manquent pas, et la plus grande des frustrations, est de ne pas pouvoir tout acheter. Si la musique adoucit les moeurs, les douceurs sont des facteurs essentiels de bien-être.

J.B



 Voyage En Beauté

03 novembre 2023

<https://tinyurl.com/ymcuspko>

Le Calendrier de l'Avent François Doucet Confiseur



Un calendrier de l'avent original, pour attendre Noël avec délice. Une idée de cadeau incontournable pour les amateurs et les passionnés de confiseries chocolatées ou de pâtes de fruits fondantes. 24 friandises à déguster et à découvrir chaque jour qui feront voyager les petits et les grands, au pays enchanteur de la gourmandise !
Disponible en ligne [ici](#)

LE JOURNAL DES
FEMMES CUISINE

10 novembre 2023

<https://tinyurl.com/yswc6luw>

Île flottante aux pralines de Provence

★★★★★ [Donnez votre avis](#)

Imprimer



Difficulté
Facile

Préparation
15 mn

Cuisson
10 mn

Temps total
1 h 25 mn

« Une recette d'île flottante proposée par François Doucet (confiseur). Crédit photo : François Doucet »

Difficulté Facile

Préparation 15 mn

Cuisson 10 mn

Temps total 1 h 25 mn

Une recette d'île flottante proposée par François Doucet (confiseur). Crédit photo : François Doucet

INGRÉDIENTS

4 PERSONNES

Sucre	80 g	Eau ingrédient	2 c à s
Pralines aux amandes	100 g	Lait demi-écrémé	0 5 cl
Vanille	1 gousse	Oeufs	4 jaunes
Sucre en poudre	80 g	Maïzena	1 c à s
Oeufs	4 blancs	Rase de sucre en poudre	2 c à s
Huile			

PRÉPARATION

- 1 Procédé pour la crème anglaise : Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille. Pendant ce temps, **travaillez** les jaunes d'œufs, le sucre et la maïzena au fouet.

- 2 Versez le lait bouillant sur les œufs tout en fouettant. Remettez le tout dans la casserole à feu doux. Remuez à la spatule jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère. Débarrassez dans un récipient et **réservez** au frais selon le temps indiqué.

- 3 Procédé pour l'île flottante : **Montez** les blancs en neige pendant 2 minutes. Une fois qu'ils sont fermes, incorporez progressivement le sucre sans cesser de **battre** pendant 2 à 3 minutes.

- 4 Huilez légèrement votre moule à charlotte (Ø 18 cm) en silicone. Versez les blancs d'œufs dedans. Faites cuire 1 minute 30 secondes au four à micro-ondes (puissance 350 watts). **Réservez**.

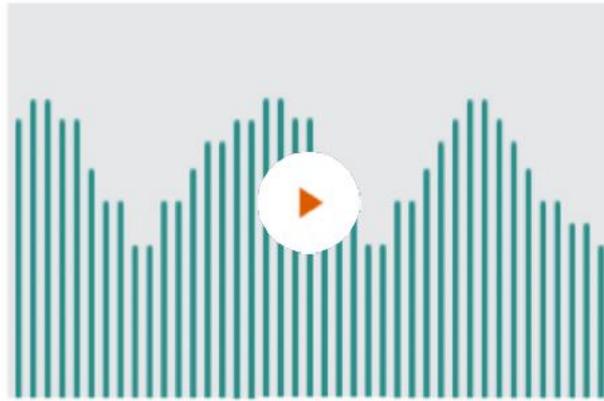
- 5 Procédé pour le caramel : Dans une petite casserole en inox, versez le sucre puis l'eau. Chauffez à feu moyen pour commencer la cuisson du caramel en faisant **tourner** de temps en temps la casserole. Arrêtez la cuisson dès que le caramel a une belle coloration homogène. Écrasez les Pralines aux Amandes à l'aide d'un robot ou d'un rouleau à pâtisserie en prenant le soin d'en **réserver** quelques-unes entières.

- 🍴 **Pour finir**
Pour l'assemblage de l'île flottante : Au moment de servir, démoulez l'île flottante au centre d'un grand plat creux. Saupoudrez-la de Pralines aux Amandes. Versez la crème anglaise autour puis **nappez** de caramel fondant en filets.



15 novembre 2023

Durée de l'extrait : 00:02:19
Heure de passage : 10h49



Résumé: Le Chef Olivier Brissy du restaurant La Terrasse d'Olivier met en avant ses plats, dont les coquilles Saint-Jacques. Le chef partage ses coups de coeur, comme le carpaccio de Saint-Jacques. L'établissement participe au marché de Noël avec divers exposants locaux, dont François Doucet pour ses confiseries.



20 novembre



PETITS PLAISIRS POUR LA MAISON

Par Nathalie Bezou, Olivia Delaunay, Agnès Taravelle



1. **Moelleux** Coffret de Noël « Les Triplés », guimauves amande tonka, chocolat, pain d'épices, 32 € (24 pièces), *Maison Carrousel* (maison-carrousel.com).
2. **Compact** Mini-robot multifonction (mixe, râpe, émince...), coloris pêche, 75 € (bol 1,3 l), *Kenwood* (kenwood.fr).
3. **Festif** Coffret féerie, 6 terrines et 2 chutneys, 25,90 €, *Comtesse du Barry* (comtesseclubarry.com).
4. **Graphique** Décoration ginkgo, en métal doré, 14,90 €, (H 57 x L 33,5 cm), *Casino*.
5. **Provençal** Ecorin prestige, fruits secs enrobés de chocolat, 23,99 € (270 g), *François Doucet* (francois-doucet.com).
6. **Multi-médailles** Coffret Sélection H de Leos, 2 bouteilles d'huile d'olive vierge extra, "fruité mûr" et "fruité vert", 27 € (2 x 100 ml), *Domaine de Leos* (domainedeleos.com).
7. **Chocolatés** Etui de palets de chocolat noir Guanaja 70 % et lait noix de pécan, 13 € (80 g), *Valrhona* (valrhona.com).
8. **Millésimé** Coffret foie gras de canard entier des Landes de 2023, 35,20 € (180 g), *Lafitte* (lafitte.fr).
9. **Nomade** Blender rechargeable lames croisées (6 coloris), 39 € (475 ml), *Nutribullet* (nutribullet.com).
10. **Étoile** Décoration en métal doré, 14,90 €, (H 10 x L 10 cm), *Casino*.

10. La star Plateau étoile en métal doré, 12,99 € (25 x 1 cm), Mwayviv. 11. Bien rangé Panier motif cerf, en tissu, 15,40 € (H 31 cm, aussi en 36 et 38 cm), Jardiland. 12. Épicé Coffret la Route des épices, 39 €, Georges Colin (georgescolin.com). 13. Au naturel Présentoir à gâteaux en bois, 19,99 € (Ø 28 x H 10 cm), Maisons du Monde. 14. Rétro Bouilloire vert sapin, de 50 à 100 °C, 249 € (1,5 l), KitchenAid (KitchenAid.fr). 15. Polyvalente La Fabuleuse poêle 8-en-1, teinte Canopée, 159,90 € (Ø 28 cm, 4,5 l), Cookout (cookout.com). 16. Enchanteurs Mugs en grès, coll. de Noël, 27 € pièce (400 ml), Le Creuset (lecreuset.fr). 17. Édition limitée Coffret bière de Noël (75 cl) + 2 verres, 16,90 €, Jervain. 18. Savoir-faire Coffret fruits de mer en inox, conçu et fabriqué à Thiers, 39,40 €, Jean Dubost (jeandubost.fr). 19. Street Art Rhum édition limitée, design O. Jackson & G. Garné, 35 € (70 cl), Don Papa MassKara (Auchan, Carrefour, Leclerc). 20. En douceur Plaid Sensation en fausse fourrure, 180 € (150 x 200 cm), Plaids cocooning (plaidscocooning.com).

CHOCOLAT MAGAZINE CONFISERIE

Octobre 2023

LE CARNET D'ADRESSES

**ACHÈS NATURELS
ET SAVS AUCUNS**

SEVAROME
1, 2, 3, la Guile
63000 VISSANZALEUX
Tél. : 04 71 59 84 78
Fax : 04 71 45 54 24
info@sevarome.com

ASSURANCE

**MUTUELLE D'ASSURANCES
DES PROFESSIONS
ALIMENTAIRES**
13100 SAINT-BLANCARD
Tél. : 05 46 59 59 59
Fax : 05 46 59 59 50
Bureaux de Paris
21, rue Chauchat - 75009 PARIS
Tél. : 01 56 03 95 95

CAFÉ

VOISIN
24, avenue Jean-Baptiste Massieu
Centre d'Activité Gorge de Loup
69337 LYON Cedex 9
Tél. : 04 78 64 02 02
Fax : 04 78 63 53 11
www.chocolat-voisin.fr
www.chocolat-voisin.com

CARAMEL

CARABREIZH
LE SPÉCIALISTE DU CARAMEL
AU BOURRE SAÏE
ZA Marie-Claire
56690 LANDEVEHNT
Tél. : 02 97 88 30 30
contact@carabreizh.bzh
www.carabreizh.bzh

MON PARI CARAMELS

MON PARI GOURMAND
Rue Paul Gélber
BP 985 - 80009 BEAUVAIS Cedex
contact@monparigourmand.com

CHOCOLAT

BARRY CALLEBAUT
5, boulevard Michel et J. B. Harland
78250 MULLAN
Tél. : 01 30 22 84 00
Fax : 01 30 22 84 84

CHOCOLATERIE DEL'OPÉRA
846, chemin du Bassin
13160 CHÂTELAURENARD
Tél. : 04 90 87 00 10
Fax : 04 90 87 00 10
info@chocolateriedelopera.com

**FRANÇOIS DOUCET
CONFISEUR**
CS 30100 - Zone Artisanale
04700 DRAGON
Tél. : 04 92 78 61 15
Fax : 04 92 79 85 00
contact@francois-doucet.com

**GRIMMER
ARTISAN CHOCOLATIER**
61, route de Colmar
68920 WINTZENHEIM
Tél. : 03 89 80 40 40
Fax : 03 89 79 21 12
info@chocolatgrimmer.fr

MANUFACTURE CLUIZEL
Rue de Corches
27240 DAMVILLE
Tél. : 02 32 35 60 00
Fax : 02 32 34 83 63
contact@cluzel.com

NOUGALET
La Tuberie
11190 LUCSURAUDE
Tél. : 04 68 74 02 63
Fax : 04 68 74 07 70
nougalet@nougalet.com

MON PARI CHOCOLATS

MON PARI GOURMAND
Rue Paul Gélber
BP 985
80009 BEAUVAIS Cedex
contact@monparigourmand.com

SILVAREM
21, les Marais
B.P. 32
89330 SAINT-JULIEN-DUSAILLET
Tél. : 03 96 43 29 77
office@silvarem.fr

VALRHONA
14, avenue du Président Roosevelt
B.P. 40
26607 TAIN-D'HERPOTAGE Cedex
Tél. : 04 75 07 90 90
Fax : 04 75 07 10 49
info@valrhona.com

VOISIN
24, avenue Jean-Baptiste Massieu
Centre d'Activité Gorge de Loup
69337 LYON Cedex 9
Tél. : 04 78 64 02 02
Fax : 04 78 63 53 11
www.chocolat-voisin.fr
www.chocolat-voisin.com

CONFISERIE

**GRIMMER
ARTISAN
CHOCOLATIER**
61, route de Colmar
68920 WINTZENHEIM
Tél. : 03 89 80 40 40
Fax : 03 89 79 21 12
info@chocolatgrimmer.fr

NOUGALET
La Tuberie
11190 LUCSURAUDE
Tél. : 04 68 74 02 63
Fax : 04 68 74 07 70
nougalet@nougalet.com

ORANGE

NOUGALET
La Tuberie - 11190 LUCSURAUDE
Tél. : 04 68 74 02 63
Fax : 04 68 74 07 70
nougalet@nougalet.com

LES ÉCLAIRS

MON PARI GOURMANDS

MON PARI GOURMAND
Rue Paul Gélber
BP 985 - 80009 BEAUVAIS Cedex
contact@monparigourmand.com

MAISON

SVIAC
2, rue André Chénier Boule
92300 ANTONY
Tél. : 01 55 39 91 11
sviac@sviac.fr

PRÊTES DE FINIR

**FRANÇOIS DOUCET
CONFISEUR**
CS 30100 - Zone Artisanale
04700 DRAGON
Tél. : 04 92 78 61 15
Fax : 04 92 79 85 00
contact@francois-doucet.com

MON PARI PÂTES DE FRUITS

MON PARI GOURMAND
Rue Paul Gélber
BP 985 - 80009 BEAUVAIS Cedex
contact@monparigourmand.com

PRÊTES

MON PARI PÂTES

MON PARI GOURMAND
Rue Paul Gélber
BP 985 - 80009 BEAUVAIS Cedex
contact@monparigourmand.com

PRODUITS DE L'INDUSTRIE

**AGRIMONTANA
AGRILAND**
27, boulevard de la - 98000 MICHAAO
Tél. : 377 93 30 61 73
agriland@agriland.mr

BARRY CALLEBAUT
5, boulevard Michel et J. B. Harland
78250 MULLAN
Tél. : 01 30 22 84 00
Fax : 01 30 22 84 84

CARABREIZH
LE SPÉCIALISTE DU CARAMEL
AU BOURRE SAÏE
ZA Marie-Claire
56690 LANDEVEHNT
Tél. : 02 97 88 30 30
contact@carabreizh.bzh
www.carabreizh.bzh

CHOCOLATERIE DEL'OPÉRA
846, chemin du Bassin
13160 CHÂTELAURENARD
Tél. : 04 90 87 00 10
Fax : 04 90 87 00 10
info@chocolateriedelopera.com

MANUFACTURE CLUIZEL
Rue de Corches - 27240 DAMVILLE
Tél. : 02 32 35 60 00
Fax : 02 32 34 83 63
contact@cluzel.com

PROVA GOURMET
40, rue Collet-Lapin
93100 MONTREUIL
Tél. : 01 48 18 17 20
contact@prova.fr

SEVAROME
1, 2, 3, la Guile
63000 VISSANZALEUX
Tél. : 04 71 59 84 78
Fax : 04 71 45 54 24
info@sevarome.com

VALRHONA
14, avenue du Président Roosevelt
B.P. 40
26607 TAIN-D'HERPOTAGE Cedex
Tél. : 04 75 07 90 90
Fax : 04 75 07 10 49
info@valrhona.com