

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, le semaine de Noël, 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



 VoyageEnBeauté

03 novembre 2023

 **PublicisLMA**

<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.

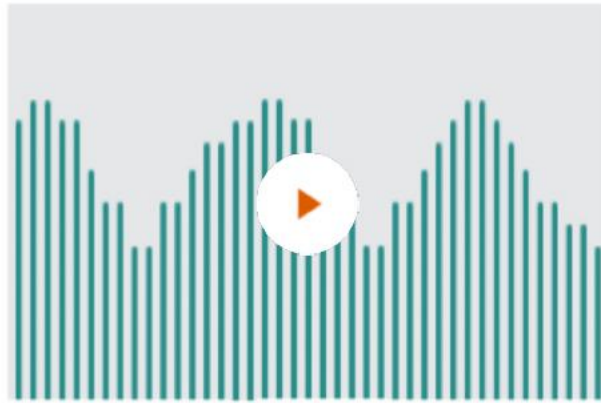
- 📌 **Pour finir**
Pour l'assemblage de l'île flottante : Au moment de servir, démoulez l'île flottante au centre d'un grand plat creux. Saupoudrez-la de Pralines aux Amandes. Versez la crème anglaise autour puis **nappez** de caramel fondant en filets.



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. **Provencal 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 dorée**, 14,90 €.

10. La star Plateau étoile en métal doré, 12,99 € (25 x 1 cm), Mwwyviv. 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).

Décembre 2023

Femme actuelle

Décembre 2023

Métier de bouche



*L'interview
à la carte de...*

MARIE GOUILLOUD
Confiserie François Doucet

“*Nos ingrédients
sont provençaux*”

**Quelle est la spécificité
de votre confiserie ?**
C'est une entreprise familiale
depuis deux générations.
Elle est spécialisée dans
la pâte de fruits et les pro-
duits enrobés (amandes,
pistaches, céréales). Nous
sommes installés au
cœur des Alpes-de-Haute-
Provence et nous utili-
sons comme matières
premières les fruits de nos
propres amandiers et
de vergers de la région.

Le métier a-t-il évolué ?
Tous les colorants synthé-
tiques ont été bannis ; depuis
cinq ans, nous employons
exclusivement des agents
naturels à base d'algues,
d'épices ou de poudre de
fruits. Le procédé de fabri-
cation reste manuel
et traditionnel avec des
turbines en cuivre.

**Quelles sont les tendances
de consommation ?**
Nos ingrédients sont sour-
cés. Nous innovons aussi en
confectionnant des céréales
croustillantes, sans gluten
mais gourmandes, et des
barres de pâtes de fruits
pour les sportifs. C'est un
marché qui se développe.

12/13

Champagne-Ardenne

24 novembre 2023

Durée de l'extrait : 00:02:20

Heure de passage : 12h37



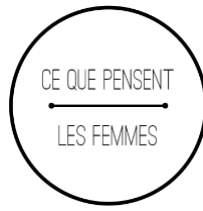
3 poitou
charentes

24 novembre 2023

Durée de l'extrait : 00:02:17

Heure de passage : 12h37





07 décembre 2023

<https://tinyurl.com/ywzjx7f6>

FÊTES, FOOD & DRINKS

7 décembre 2023

GOURMANDISES POUR NOËL FRANÇOIS DOUCET CONFISEUR



PÂTES DE FRUITS DE NOËL

Savourez une pâte de fruit inspirée des thés de Noël : un subtil mariage entre clémentine, coing, piment d'Espelette et cannelle.

Réglette 90 g • 7,99 €



ÉCRIN CAMELS

Un écrin festif et savoureux composé de confiseries au chocolat et au caramel, qui ravira les amateurs de douceurs pendant les fêtes.

Coffret 270 g • 24,99€



13 DOUCEURS DE NOËL

Les incontournables 13 desserts revisités par François Doucet Confiseur pour découvrir les traditions provençales.

Coffret 50 g • 60 €



Et parce qu'il n est pas encore trop tard pour doubler les étapes

CALENDRIERE L'AVENT

Un incontournable de la saison des fêtes : 24 cases composées de confiseries chocolatées et fruitées pour attendre Noël avec délice.

Coffret 200 g • 27,99€



24 décembre 2023

Durée de l'extrait : 00:02:17

Heure de passage : 12h37

