



fr
çois
DOUCET
CONFISEUR EN PROVENCE

REVUE DE PRESSE
JUN À OCTOBRE 2021



Juin 2021

CHOCOLAT MAGAZINE LE CONFISERIE

Juin 2021

Recette
originale
pour
Cacao Barry

ÉLABORÉE PAR ** DAVIDE COMASCHI ** Directeur de la Chocolate Academy™ Italie

CHOUX AU CHOCOLAT

CHOUX

200 G EAU
150 G LAIT
150 G BEURRE
7,5 G SUCRE
7,5 G SEL
200 G FARINE FAIBLE
400 G OEUFS ENTIERS

Porter les 4 premiers ingrédients à ébullition.
Ajouter la farine et faire cuire le mélange.
Incorporer petit à petit les œufs à la préparation dans un batteur. Façonner les choux.

CRAQUELIN

250 G BEURRE
200 G SUCRE BRUT
180 G FARINE FAIBLE
20 G POUDRE DE CACAO EXTRA BRUTE
100% CACAO

Mélanger tous les ingrédients dans un mixeur et préparer une pâte sablée.
Laisser refroidir.
Étaler la pâte sur 2 mm d'épaisseur et découper de petits disques à disposer au sommet des choux.
Cuire les choux à 180 °C.

CRÈME AU CHOCOLAT

500 G LAIT ENTIER
120 G SUCRE
20 G AMIDON DE RIZ
100 G JAUNES D'OEUFS
175 G CHOCOLAT COUVERTURE NOIRE
EXTRA-BITTER GUAYAQUIL 64%
75 G MASSE DE CACAO GRAND CARAQUE

Préparer une crème pâtissière à l'aide des 4 premiers ingrédients. Verser la crème sur le chocolat et la pâte de cacao, puis mélanger. Laisser refroidir.

MOUSSE AU CHOCOLAT

300 G CRÈME AU CHOCOLAT
5 G GÉLATINE
25 G EAU
300 G CRÈME

Porter la crème au chocolat à 35 °C et mélanger avec la gélatine préalablement trempée et fondue.
Ajouter ensuite la crème semi-fouettée.

LE CARNET D'ADRESSES

ARÔMES NATURELS
ET SANS ALCOÛL

SEVAROME
1, Z.I. la Guide
43200 YSSINGEAUX
Tél. : 04 71 59 04 78
Fax : 04 71 65 54 24
info@sevarome.com

ASSURANCE

**MUTUELLE D'ASSURANCES
DES PROFESSIONS
ALIMENTAIRES**
17400 SAINT-JEAN-D'ANGELY
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 Joannès Messet
Centre d'Activité Gorge de Loup
69337 LYON Cedex 9
Tél. : 04 78 64 02 02
Fax : 04 78 83 53 11
accueil@chocolats-voisin.fr
www.chocolat-voisin.com

CARAMEL

CARABREIZH
LE SPÉCIALISTE DU CARAMEL
AU BEURRE SALE
ZA Mané Craping
56690 LANDÉVANT
Tél. : 02 97 88 30 30
contact@carabreizh.bzh
www.carabreizh.bzh

MON PARI CAMELS
MON PARI GOURMAND
Rue Paul Gréber
BP 985 - 60009 BEAUVAIS Cedex
contact@monparigourmand.com

CHOCOLAT

BARRY CALLEBAUT
5, boulevard Michelet
B.P. 8 Hardicourt - 78250 MEULAN
Tél. : 01 30 22 84 00
Fax : 01 30 22 84 84

CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA
846, chemin du Barret
13160 CHÂTEAURENARD
Tél. : 04 90 87 00 10
Fax : 04 90 87 02 10
info@chocolateriedelopera.com

**FRANÇOIS DOUCET
CONFISEUR**
CS 30100 - Zone Artisanale
04700 ORAISON
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 60 40
Fax : 03 89 79 21 12
info@chocolatgrimmer.fr

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

NOUGALET
La Tuilerie
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 Gréber
BP 985
60009 BEAUVAIS Cedex
contact@monparigourmand.com

SILVAREM
Z.I. les Manteaux
B.P. 32
89330 SAINT-JULIEN-DUSAULT
Tél. : 03 86 63 29 77
office@silvarem.fr

VALRHONA
14, avenue du Président Roosevelt
B.P. 40
26601 TAIN-L'HERMITAGE Cedex
Tél. : 04 75 07 90 90
Fax : 04 75 07 10 49
info@valrhona.com

VOISIN
24, avenue Joannès Messet
Centre d'Activité Gorge de Loup
69337 LYON Cedex 9
Tél. : 04 78 64 02 02
Fax : 04 78 83 53 11
accueil@chocolats-voisin.fr
www.chocolat-voisin.com

CONFISERIE

**GRIMMER
ARTISAN
CHOCOLATIER**
61, route de Colmar
68920 WINTZENHEIM
Tél. : 03 89 80 60 40
Fax : 03 89 79 21 12
info@chocolatgrimmer.fr

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

DRAGÉFIÉ

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

EXPERT CONSEIL

KAWACAO
7, chemin de la Mine
34570 SAINT-PAUL et VALMALLE
Tél. : 06 78 64 88 07
michel.barel@wanadoo.fr

LIQUEURS

MON PARI LIQUEURS
MON PARI GOURMAND
Rue Paul Gréber
BP 985 - 60009 BEAUVAIS Cedex
contact@monparigourmand.com

MATÉRIEL

SVIAC
2, rue André Charles Boule
92160 ANTONY
Tél. : 01 55 59 91 11
sviac@sviac.fr

PÂTES DE FRUITS

**FRANÇOIS DOUCET
CONFISEUR**
CS 30100 - Zone Artisanale
04700 ORAISON
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 Gréber
BP 985 - 60009 BEAUVAIS Cedex
contact@monparigourmand.com

PRALINÉ

MON PARI PRALINÉS
MON PARI GOURMAND
Rue Paul Gréber
BP 985 - 60009 BEAUVAIS Cedex
contact@monparigourmand.com

PRODUIT DE LABORATOIRE

**AGRIMONTANA
AGRILAND**
27, boulevard d'Italie - 98000 MONACO
Tél. : 377 93 30 61 73
agriland@agriland.mc

BARRY CALLEBAUT
5, boulevard Michelet B.P. 8 Hardicourt
78250 MEULAN
Tél. : 01 30 22 84 00
Fax : 01 30 22 84 84

CARABREIZH
LE SPÉCIALISTE DU CARAMEL
AU BEURRE SALE
ZA Mané Craping
56690 LANDÉVANT
Tél. : 02 97 88 30 30
contact@carabreizh.bzh
www.carabreizh.bzh

CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA
846, chemin du Barret
13160 CHÂTEAURENARD
Tél. : 04 90 87 00 10
Fax : 04 90 87 02 10
info@chocolateriedelopera.com

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

PROVA GOURMET
46, rue Colmet-Lépinay
93100 MONTREUIL
Tél. : 01 48 18 17 20
contact@prova.fr

SEVAROME
1, Z.I. la Guide
43200 YSSINGEAUX
Tél. : 04 71 59 04 78
Fax : 04 71 65 54 24
info@sevarome.com

VALRHONA
14, avenue du Président Roosevelt B.P. 40
26601 TAIN-L'HERMITAGE Cedex
Tél. : 04 75 07 90 90
Fax : 04 75 07 10 49
info@valrhona.co

Les MARCHÉS

LE MÉDIA DE L'ALIMENTAIRE

18 juin 2021

<https://bit.ly/3cONrUq>

François Doucet Confiseur s'ouvre aux réseaux spécialisés bio

François Doucet Confiseur déploie sa marque bio Les Ateliers Doucet auprès des réseaux spécialisés et espère atteindre 20 % de croissance, après une baisse de 12 % de son chiffre d'affaires en 2020.



Ronan Autret, directeur général de François Doucet Confiseur.

© François Doucet Confiseur

Le fabricant de chocolats et de pâtes de fruits haut de gamme François Doucet Confiseur s'ouvre aux réseaux spécialisés en lançant sa nouvelle marque Les Ateliers Doucet, composée d'une vingtaine de références bio. La société discute avec des enseignes alimentaires bio, mais aussi de jardinerie et d'épicerie fines. « *Notre marque est déjà présente à Truffaut et y est très bien accueillie* », souligne Ronan Autret, directeur général de François Doucet Confiseur. Avec Les Ateliers Doucet, la société a pour objectif d'atteindre 20 % de croissance et prévoit de renforcer ses effectifs en production, en marketing et au niveau commercial.

« *Nous voulons que l'ensemble des Français puissent avoir un accès plus facile à nos produits* », ceux-ci n'étant auparavant disponibles qu'en chocolaterie haut de gamme, précise Ronan Autret. La société a positionné ses prix 15 % moins chers que ceux de ces références haut gamme, atteignant 60 euros le kilogramme, afin de s'aligner sur les prix du marché. « *Les amandes et les fruits que nous utilisons ne viennent pas de France pour ces innovations. Le chocolat est toujours issu du [commerce équitable](#)* », note-t-il.

Disponible à l'exportation

Les nouveaux produits sont, eux aussi, fabriqués à la main, dans des turbines en cuivre. La gamme Les Ateliers Doucet est également [disponible à l'exportation](#), la société la proposant à tous ses clients se situant au-delà des frontières françaises. « *Il ne sera pas impossible de retrouver ces produits en Espagne, au Royaume-Uni ou même en Allemagne* », commente Ronan Autret. Le fabricant de confiseries ne délaisse pas pour autant ses marchés historiques, et travaille sur ses innovations à destination des chocolateries pour septembre.

François Doucet Confiseur a subi une baisse de chiffre d'affaires de 12 % en 2020 à cause de la pandémie, atteignant 7,7 millions d'euros, contre 9 millions d'euros les années précédentes. « *Les pertes liées au premier confinement n'ont jamais pu être compensées* », complète Ronan Autret.

Juillet 2021



françois
DOUCET
CONFISEUR EN PROVENCE

L'ÉPICURIEN

artisan du goût

Juillet 2021

L'ÉPICURIEN MAGAZINE
GOURMANDISES POUR GOURMETS



Gourmandises pour... gourmets

Qui a dit que la gourmandise était un vilain défaut ?
Sûrement pas un gourmand...
Ou en tout cas un sacré menteur.
A voir la quantité incroyable de produits qui nous tentent, il y a longtemps que nous avons succombé ! Cela nous fait plaisir de partager.



1 - La nouvelle collection de tablettes de chocolats d'exception Valrhona

Valrhona propose à tous les amateurs passionnés de gastronomie sucrée de déguster chez eux le chocolat partenaire des chefs, grâce à une nouvelle collection de 12 tablettes d'exception. L'occasion de découvrir une palette de goûts singuliers, avec l'assurance d'un cacao 100 % tracé depuis le producteur jusqu'à la chocolaterie de Tain l'Hermitage. Des grands classiques aux dernières créations certifiées biologiques, cette nouvelle collection est une invitation au partage, à la découverte et à la dégustation. Chaque profil aromatique est identifiable par une couleur singulière. En plus des tablettes les Pures Origines : 6 chocolats d'une seule origine de cacao (Abinao 85% cacao, Guanaja 70% cacao, Caraïbe 66% cacao, Oriado 60 % Bio, Jivara 40 %, Dulcey 35 %), deux nouveautés : Araguani 100 % cacao Pur Vénézuéla et Tulakalum 75% Pur Bélice.

En vente en épicerie fines et à la boutique de la Cité du Chocolat.
De 4,69 à 5,50 € la tablette - www.boutique.citeduchocolat.com

2 - Biscuit fossier : on voit la vie en rose avec le biscuit rose de Reims

L'un des plus vieux biscuits de l'histoire culinaire, sa recette reste inchangée depuis sa création en 1691. Elle se compose d'ingrédients français majoritairement, à l'image de la farine et du sucre et des œufs de poules de plein air. Symboles de l'art de vivre à la française, les Biscuits Roses sont également utilisés dans de nombreuses recettes sucrées mais aussi salées par les grands chefs de Champagne-Ardenne.
Le sachet de 225 gr 27 biscuits : 4,95 € sur www.fossier.fr

3 - Liqueur Ox & Roses : le buffle et la Rose

À l'occasion du Nouvel An Chinois 2021, la Distillerie Massenez présente la nouvelle liqueur Ox & Roses®, la première création de sa collection Privée. Une coloration or qui provient exclusivement de la couleur naturelle des infusions de pêches et du Cognac. Des qualités organoleptiques uniques qui allient d'une façon exceptionnelle l'élégance et la puissance, toute la promesse de son patronyme...

Ox & Roses®, 19,95€ la bouteille de 500 ml. Disponible sur la boutique en ligne www.massenez.com, chez les cavistes et les épicerie fines.

4 - Huile d'olive du Château Calissanne Les Terres de Provence

Cette huile comprend trois variétés traditionnelles du Pays d'Aix : 40% Aglandau, 40% Salonenque et 20% Picholine. Un assemblage qui permet d'obtenir une huile fruitée vert d'une belle intensité. Les olives sont cueillies et pressées dans les 24h pour éviter toute oxydation et conserver leur fruité naturel. L'huile développe des arômes de prairie, d'artichaut cru, de foin avec une touche mentholée. En bouche, c'est tout le terroir brut et majestueux du domaine qui s'exprime avec des saveurs végétales et chlorophylliennes. Une huile à marier avec la cuisine méditerranéenne, bien sûr ! 8,90€ les 25 cl et 16,90€ les 50 cl.

En épicerie fines et sur l'e-boutique calissanneboutique.fr

5 - Kara Fruités François Doucet

La maison Doucet a fait des bonbons et enrobés au chocolat sa spécialité et leurs créations ne cessent de séduire nos palais. Des céréales croustillantes nappées de chocolat blanc et de poudre de fruit. Sans gluten. Saveurs : citron vert, banane, framboise et fruit de la passion. Une petite gourmandise à déguster en toutes saisons, parfaite avec son café.
Vendus 8,65€ le sachet de 200g.



L'ÉPICURIEN MAGAZINE - Chefs & Cooking

42



6- Le nouveau coffret la Cour d'Ornières

« Partez à l'aventure »

Avoir le souffle coupé, sentir les embruns de l'océan, apprécier cette saveur iodée... Le nouveau coffret en édition limitée, « Partez à l'aventure », une bouffée d'air frais à offrir et partager, invite tous les amoureux de l'océan à prendre le large! Un écran imprimé qui contient deux confitures créatives aux saveurs gourmandes : un pot de l'incontournable *Écume des mers* (confit de muscadet aux échalotes bretonnes et algues du Croisic), et un pot de *Merci* infiniment (confiture aux framboises bretonnes et mirabelles de Lorraine), ainsi que de jolis accessoires de qualité de fabrication française, un couteau à huile gravé artisanalement et un torchon imprimé, parfaits pour accompagner la dégustation de fruits de mer. Disponible en boutique et en ligne: 38,90€ / www.lacourornieres.com

7- Gavottes, Les Petits Sablés Bio pour Papéritif
Incéite, la recette Oignon & Sarasin vient compléter l'offre aux côtés des deux recettes lancées l'année dernière : *Parmesan & Poivre Noir*, *Thym & Romarin*. Produit en Bretagne à partir de farine, beurre et œufs français, ces petits sablés Bio ont tout pour devenir des stars des fins de journées ensoleillées. 1,99 € - 60 g

8- Capsules TerraMoka : certifiée Home Compost, bio et équitable

Fabriquée en amidon de maïs garanti sans OGM, cette capsule compatible Nespresso pourra être simplement jetée dans le compost domestique où elle se désagrègera naturellement en 20 semaines à température ambiante. TerraMoka a décliné chacune de ses créations dans différentes formes permettant à tous de trouver son bonheur. Ainsi, en plus de sa nouvelle capsule vertueuse compatible Nespresso, on pourra shopper nos nouveaux cafés préférés en grains, moulu mais également en dosettes type Senseo. Capsules biodégradables. Bio 15 capsules 5,99€; Café moulu bio 6€ le sachet de 250 g; Café grain bio 5,95€/200 g; Dosettes compatibles Senseo Arabica bio (16 dosettes) 3,30€. En magasins bio, épicerie fines, www.terramoka.com

9-Bellota-Bellota : des nouveautés ensoleillées

Le Marlin fumé : à déguster avec du saumon fumé, du tararou ou encore des maâtjes. Une fumaison délicate au bois de hêtre lui confère des saveurs subtiles et parfumées. 7,50 € les 100g - En tranches

Le Gazpacho : un rafraîchissement gorgé de légumes frais et de saison : tomates, poivrons et concombres, un filet d'huile d'olive vierge extra, de belles gousses d'ail, un peu de sel et du vinaigre de Xérès. 6,90 € le litre - Bouteille Tetrapack d'un litre.

Crème d'artichauts : Une crème réalisée avec des cœurs d'artichaut et



réparée avec une huile d'olive extra vierge, son goût est relevé par une pointe de basilic. 5,20 € - Pot de 190g.

Crème de tomates séchées : de belles tomates cueillies à maturité et gorgées de soleil, de l'ail, du thym, de l'origan et de l'estragon, e de jambon de Serrano de Trevelez ou encore avec du fromage frais émietté. 4,90 € - Pot de 190g.

Crème d'olives noires : réalisée avec des olives de variété « empote » légère et douce au palais. Simplement préparée avec de l'huile d'olive vierge extra et un peu de sel, elle révèle des arômes légèrement sucrés et poivrés et des notes délicates de fruits à coque. 6,90 € - Pot de 190g
www.bellota-bellota.com

10- Coffret Caviar Perla

Un coffret d'épicerie fine composé de 3 verrines rafraîchissantes et savoureuses. Les *Tartinables d'esturgeons frais-fumé*, aux citrons rôtis ou encore aux *Piquillos condimentés*. La recette au citron confit accompagne l'esturgeon de tomates confites, huile d'olive et citrons rôtis, idéale pour vos barbecues ou pique-niques de saison. Celle aux *Piquillos condimentés* mêle gingembre, thym et origan pour une recette puissante et une belle explosion de saveurs. La verrine fumée révèle une recette crémeuse et délicate. De belles associations aux saveurs raffinées pour trinquer autour d'un verre. Le coffret de 3 verrines de 80g : 20 €
www.caviar-perla.com ou en épicerie fine.

11- A.O.P. Messala ... From Creta

Venu directement de Crète, la plus grande île de Grèce nous présente sa gamme, d'olives et huiles d'olive Biologique certifiée Demeter. L'huile d'olive *Bioli Creta* extra vierge est subtile typée fûtée aux notes d'herbes fraîchement coupées. 15 €

La *Kouses "Un Must"* est une huile d'olive extra vierge de première pression à froid exquise, d'une grande qualité organoleptique aux notes herbacées et délicates. Certifié Demeter. 25 €
Les olives sont gouteuses, fermes et brillantes. 8 €
www.lavoiecreteoise.com



12- Phyte : des fruits et légumes frais autrement

Une toute nouvelle gamme de pressées végétales et de laits végétaux qui associe fruits et légumes. Véritables concentrés de savoir-faire et d'innovation, les recettes sont simples, saines et proposent des saveurs uniques et gourmandes. Les procédés de pressage et stabilisation à froid permettent de conserver toutes les saveurs des fruits et légumes et d'en préserver les vitamines. Une toute nouvelle gamme de pressées végétales et de laits végétaux qui associe fruits et légumes. Véritables concentrés de savoir-faire et d'innovation, les recettes sont simples, saines et proposent des saveurs uniques et gourmandes. Les procédés de pressage et stabilisation à froid permettent de conserver toutes les saveurs des fruits et légumes et d'en préserver les vitamines. Deux gammes de boissons : 4 pressées végétales : 250 ml : 2,50€ - 750 ml : 4,50€, et 2 laits végétaux : 250 ml : 2,50€ - 750 ml : 4,50€ / www.phyte.fr

13- Truffes Aléna :

la quintessence des truffes à la portée de tous

Des produits « prêts à l'emploi » pour réaliser chez vous de manière simple et inmanquable les incontournables de la truffe (risotto, pâte, brouillade à la truffe...) ou des plats simples comme des croque-monsieur, œufs à la coque, pizza à la truffe.

Suprême de truffes noires 15 g : 27 €.

Suprême de truffes d'été pour accompagner en toute simplicité et de manière inmanquable vos omokettes à la truffe, volailles grillées, coquillages et crustacés ou en accompagnement d'huîtres, sur toast grillés ou... à la petite cuillère. 15 g à partir de 8 €. www.truffe-alena.com
L'Epicurien a le plaisir d'annoncer le dernier projet en date du trufficulteur Guillaume Cé, fondateur de la marque Aléna : une magnifique plantation de 9000 jeunes chênes truffiers en Dordogne qui permet l'adoption à tout un chacun (professionnels et particuliers) d'un arbre pendant 15 ans et de bénéficier de la récolte des diamants noirs qui en découle. Tarif d'adoption d'un chêne truffier : 750 € TTC. Plus d'infos sur : www.truffe-alena.com/adoptez-un-chene-truffier





28 juillet 2021

<https://bit.ly/3oG71sQ>

Haute-Provence : François Doucet Confiserie va bénéficier du plan de Relance



François Doucet Confiserie va bénéficier du plan de Relance. De nouveaux lauréats ont été sélectionnés. Dans les Alpes de Haute-Provence, François Doucet est le 12^{ème} lauréat de l'appel à projet « Territoire d'industrie ». Ainsi l'entreprise va pouvoir doubler ses capacités de production grâce à cet accompagnement à hauteur de 800.000 euros.



28 juillet 2021

Durée : 00:00:30

François Doucet Confiserie va bénéficier du plan de relance, et est le 12e lauréat de l'appel à projets de territoires d'industries.



29 juillet 2021

Durée : 00:00:17

François Doucet Confiserie va bénéficier du plan de relance. Dans les Alpes-de-Haute-Provence, il est le 12e lauréat de l'appel à projets "Territoires d'industries".



29 juillet 2021

Durée : 00:00:23

François Doucet Confiserie va bénéficier du plan de relance. L'entreprise va pouvoir doubler ses capacités de production grâce à cet accompagnement, à hauteur de 800 000 euros.



29 juillet 2021

<https://bit.ly/2YrpWfU>

Le Grand Réveil Alpes 1 de 8h du Jeudi 29 Juillet 2021



Delphine Batho en campagne à la montagne. Candidate à la primaire d'Europe Écologie les Verts pour la prochaine élection présidentielle, l'ancienne ministre de l'Agriculture de François Hollande vient présenter ce jeudi à Briançon son projet et ses idées pour « une autre écologie ».

François Doucet Confiserie va bénéficier du plan de Relance. De nouveaux lauréats ont été sélectionnés et dans les Alpes de Haute-Provence, François Doucet est le 12^{ème} lauréat de l'appel à projet « Territoire d'industrie ».

La musique, un moment d'évasion pour les aidants et les personnes aidées. Dans le cadre de séances d'art-thérapie, des mini-concerts sont alors organisés sur les Hautes-Alpes à domicile ou dans une structure collective pour offrir un moment de convivialité mais surtout de répit pour l'aidant.

L'ambiance brésilienne est de retour à Gréoux-les-Bains qui se transforme en Greoux de Janeiro. Au programme de cette 5^{ème} édition qui se poursuit jusqu'à ce samedi 31 juillet : des concerts, des défilés de batucadas, un marché nocturne brésilien sans oublier des cours de danse ou des séances de maquillage pour les petits et grands.

le dauphiné libéré

31 juillet 2021

<https://bit.ly/3j3h9bF>

Alpes du Sud

Alpes-de-Haute-Provence : un confiseur aidé à hauteur de 800 000 € pour son développement



Dans le cadre du plan France relance, **François Doucet**, confiseur à Oraison (Alpes-de-Haute-Provence), devient le douzième lauréat pour l'appel à projet "territoire d'industrie", qui a pour objectif d'aider les entreprises après la crise.

« Son projet consiste en **l'extension de l'outil industriel**, avec pour but de doubler les capacités de production. L'entreprise prévoit par ailleurs de réduire l'importation de matières premières pour s'approvisionner via la filière locale », relate la préfecture dans un communiqué.

François Doucet « sera accompagné à hauteur de 800 000 € ».

Août 2021

le dauphiné libéré

1^{er} août 2021

ORAISON

800 000 € d'aide pour le confiseur François Doucet

Dans le cadre du plan France relance, François Doucet, confiseur à Oraison, devient le douzième lauréat pour l'appel à projets "territoire d'industrie", qui a pour objectif d'aider les entreprises après la crise. « Son projet consiste en l'extension de l'outil industriel, avec pour but de doubler les capacités de production. L'entreprise prévoit par ailleurs de réduire l'importation de matières premières pour s'approvisionner via la filière locale », relate la préfetu-



Jean-Marc Doucet, le directeur général. Photo Le DL/J.-F.M.

re des Alpes-de-Haute-Provence. François Doucet « sera accompagné à hauteur de 800 000 € ».

La Provence

1^{er} août 2021

Alpes

PLAN DE RELANCE

800 000€ pour le confiseur

Dans le cadre du déploiement du plan "France Relance", de nouveaux lauréats ont été sélectionnés au titre du fonds de soutien à l'investissement industriel dans les territoires. Le département des Alpes-de-Haute-Provence à l'honneur : François Doucet Confiseur devient ainsi le 12^e lauréat de l'appel à projet "Territoire d'industrie". Son projet consiste en l'extension de l'outil industriel, avec pour but de doubler les capacités de production. L'entreprise prévoit par ailleurs de réduire l'importation de matières premières pour s'approvisionner via la filière locale. Il sera accompagné à hauteur de 800 000 € dans la mise en œuvre de son projet.

/PHOTO STÉPHANE DUCLET



Août 2021

Cuisine sauvage

LA PÉPITE
À DÉVORER



Des herbes
à domicile

Aneth, basilic, sauge, coriandre, ciboulette, estragon, romarin...

En cuisine, ces plantes apportent leurs saveurs à vos plats. Elles sont faciles à disposer sur un rebord de fenêtre, un balcon ou à cultiver dans un petit lopin de terre. Ce guide, qui s'adresse aux jardiniers de tous niveaux, invite à découvrir leur grande diversité. Il donne des conseils et astuces pour semer, protéger, récolter et conserver 40 variétés. La menthe, odorante et insecticide, y figure en bonne place, entre la mélisse, au parfum citronné, et l'origan, une autre Lamiacée aux précieuses propriétés.

La Petite Bible des plantes aromatiques, éd. Glénat, 24 € (disponible à partir du 8 septembre).

La menthe l'atout fraîcheur de l'été

Des salades aux cocktails, cette plante aromatique fait l'unanimité au fil de la saison estivale.

Quelle soit douce ou poivrée, des champs ou aquatique, la menthe, toujours verte, est l'une des plantes aromatiques les plus consommées au monde. Appartenant à la grande famille des Lamiacées, elle est connue depuis le XII^e siècle avant notre ère, comme en atteste la présence de ses feuilles dans les pyramides égyptiennes. Elle tire l'origine de son nom de la nymphe grecque Minthé. La mythologie raconte qu'elle aurait séduit Hadès, dieu des enfers. Son épouse Perséphone, folle de jalousie, aurait alors piétiné la jeune femme avant de la transformer en herbe. Ne pouvant lui rendre son aspect initial, Hadès l'aurait dotée d'un parfum poivré et enivrant.

Une alliée sur tous les fronts

Il existe des centaines de variétés de menthe, dont certaines sont cultivées depuis l'Antiquité. Indispensable dans la pharmacopée des Grecs et des Romains, elle était utilisée pour soulager les maux de tête et stimuler la digestion. Les Romaines coquettes en mâchaient pour rafraîchir leur haleine. Beaucoup plus tard, en 1771, c'est grâce

à un brin de menthe que le savant anglais Joseph Priestley découvre la capacité des végétaux à produire de l'oxygène, et leur effet bénéfique sur la qualité de l'air. Une trouvaille qui est à l'origine de la création d'espaces verts dans les villes, tel Central Park à New York.

A boire et à manger

Ingrédient aromatisant presque aussi populaire que la vanille ou les agrumes, la menthe est omniprésente en cuisine. Côté assiette, elle est quasi universelle. En salade, elle est la reine du taboulé libanais, distillant toute sa fraîcheur. En condiment, elle est indissociable des nems asiatiques. En sauce, elle agrémente même le gigot d'agneau *british*. Côté boisson, elle est tout aussi précieuse. Dans le thé, ses feuilles incarnent l'hospitalité des pays du Maghreb. Ecrasées au fond d'un verre, elles font du mojito cubain l'un des cocktails les plus enivrants. L'herbe miraculeuse fait également retomber en enfance quand quelques gouttes de sirop transforment un pastis en perroquet ou donnent aux bonbons un peeps estival. ●

Anne Inquibert

SÉLECTION
DÉLICÉS



Douceur
Raisins François Doucet au sirop de menthe, pâte d'amande et chocolat noir, 11,25 € les 200 g.



Prêt à déguster
Taboulé méditerranéen Beedeli par Beendi, 2,49 € les 125 g.



Gourmande
Glace La Fabrique Givrée, menthe-chocolat, inspirée des After Eight, 10 € le pot de 500 ml.



Rafraîchissant
Sirop bio La Maison Guiot à l'eau ou pour un diabolo, 3 € la bouteille de 500 ml.

CARNET D'ADRESSES PAGE 114 LES PLUS SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF. ILLUSTRATION: GETTY IMAGES (2)

le monde de **L'ÉPICERIE FINE**

Août 2021

12 ET 13 SEPTEMBRE 2021 - PARIS PORTE DE VERSAILLES

TENDANCES GOURMET SELECTION 2021

À LA (RE)DÉCOUVERTE
DES SAVEURS AUTHENTIQUES



Le salon Gourmet Selection est très attendu par les professionnels de l'épicerie fine. Les détaillants sont en attente de nouveautés, les marques ont hâte de retrouver les acheteurs. Après dix-huit mois de distanciation physique et de dématérialisation, cinq grandes tendances d'innovation se dégagent autour d'une même valeur : l'authenticité.

Premier rendez-vous professionnel de la rentrée, le salon Gourmet Selection est attendu avec une impatience teintée d'une légère inquiétude par les acteurs de l'épicerie fine. "Je suis content de retrouver les salons. J'ai hâte de rencontrer du monde. Espérons que nous allons enfin pouvoir laisser tout ça derrière nous !" confie Cédric Richard, président fondateur de Nature & Expression. Nul n'ignore ce que signifie "tout ça" : les tragédies de la pandémie, la désocialisation des confinements, les fermetures de lieux publics et restaurants... Et leurs conséquences sur la marche des entreprises.

Si le secteur de l'épicerie fine a été moins atteint que d'autres, certains de ses acteurs ont quand même été frappés de plein fouet. Telle la Confiserie Adam, que la Covid-19 "a privé des trois-quarts de son activité l'an dernier, notamment à cause de l'arrêt des cérémonies familiales où l'on offre des dragées", déplore Frédéric Martin, directeur commercial et R&D, qui se déclare "soulagé et impatient" de voir les affaires reprendre leur cours, même si "le redémarrage des ventes de confiseries enrobées en 2021 et surtout le fort développement du bio" ont contribué à partiellement rattraper le manque à gagner de l'an dernier.

On ne compte plus les programmes de développement reportés. "L'an dernier, nous n'avons pas pu gagner de nouveaux clients. Les épicerie fines étaient surbookées", relève Aurèle Joannard, qui a créé La Bocalerie des Gourmets il y a trois ans seulement. L'AOC Kirsch de Fougerolles devait fêter ses vingt ans en 2020 et la Distillerie Devoille, qui en est l'un des cinq producteurs, avait prévu de lancer deux innovations l'an dernier. "Au lieu de cela, nous avons fabriqué des solutions hydroalcooliques, ce qui a un peu sauvé l'entreprise, relate Céline de Miscaluit, chargée de promotion de l'entreprise. Nous continuons d'ailleurs d'en fabriquer..." Quant aux deux lancements - que nous détaillerons plus loin - ils sont présentés à Gourmet Selection 2021.

RATTRAPER LE TEMPS PERDU

Pour tous, il est grand temps de rattraper le temps perdu. La conserverie Groix & Nature a fêté ses vingt ans en plein confinement. "Le premier confinement a été un gros coup de massue, commente Emmanuelle Bernhardt, responsable commerciale et marketing. Heureusement, nous venons d'obtenir le label Entreprise du Patrimoine Vivant. Un joli lot de

consolation... Il est important pour nous de construire sur un socle bien bâti. Nous sommes vraiment fiers de lancer de nouveaux produits et nous sommes impatients de les faire découvrir. Car si l'épicerie fine est plutôt sur une bonne dynamique, notre environnement reste fragile." Le journaliste gastronomique Vincent Ferniot, ambassadeur du concours d'innovation produits Best Of de Gourmet Selection, craint qu'à la faveur du déconfinement les gens se détournent des épicerie fines et artisans de bouche et reviennent à la grande distribution. "Le monde a énormément évolué en matière d'épicerie fine et de spécialité, tant dans les produits que dans la façon de les vendre, avec deux grandes évolutions que sont l'achat en ligne et une montée en gamme. Car les gens n'ont pas pu aller au restaurant et se sont repliés sur les artisans de bouche, épicerie fines et cavistes. Il ne faut pas laisser tomber ces commerces de proximité. Ceux qui en ont les moyens doivent comprendre que dépenser moins ne les rendra pas plus heureux. Au contraire, en achetant mieux, ils éprouveront un plaisir gustatif accru" plaide-t-il. Heureusement, les commerces de proximité sont en phase avec les valeurs qui se sont renforcées pendant la crise. Selon un sondage CSA pour la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail réalisé en décembre dernier, les consommateurs apprécient qu'ils soient à taille humaine (90 %), conviviaux (86 %), dépositaires d'un véritable savoir-faire (84 %) et offrent des produits et des services de qualité (84 %). En un mot, ils sont garants tant de l'authenticité des produits que de la relation avec le client. Renforcée par la crise, l'authenticité est également la valeur qui se dégage des différentes tendances d'innovation du salon.

DES METS CHARGÉS D'HISTOIRE

La première tendance est celle d'un retour aux racines de la gastronomie. Les variétés anciennes sont recherchées, les origines nobles valorisées. Dans l'univers de la confiserie, la maison François Doucet complète sa gamme d'amandes torréfiées enrobées Origin d'une référence au chocolat noir à 63 % de cacao du Pérou. Reconnue pour ses recettes créatives et ses packagings sophistiqués, Savor Créations revient aux basiques avec une gamme d'huiles d'olive millésimées en provenance du Péloponnèse, des Pouilles ou du sud de la France. La féconde maison À L'Olivier présente une cuvée d'huile d'olive fruité noir issue d'oliviers multicentennaires en bouteilles de grès. On les trouve dans les Alpes-de-Haute-Provence, l'une des rares régions à avoir échappé au gel de 1956. Ces huiles centenaires sont produites par la famille Pinatel, oléiculteurs depuis cinq générations aux Mées. Certifié Demeter, le domaine espagnol Gullus produit en biodynamie et agroforesterie, des huiles, pâtes et farines moulues à température ambiante selon la méthode traditionnelle, sur pierre de granit. L'entreprise concocte également des confitures de fruits sauvages (azéroles et cermeña).

La crise a également réhabilité les méthodes artisanales. Les confitures Muroise, créées à partir d'un hybride de mûre et framboise oublié existant au cœur des vignes du Muscadet depuis plusieurs centaines d'années, ont construit une gamme de quarante recettes de confitures bio avec 60 % de fruits dénoyautés et pelés à la main, cuites au chaudron puis empotées manuellement... Encore plus pittoresque, l'aventure de la biscuiterie Les Mirliflores vaut le récit. Il y a quatre ans, deux diplômées d'histoire passionnées de pâtisserie, Elisa Faget et Gwenaëlle Carrère, créent une gamme de quatre biscuits à partir de recettes du Moyen Âge afin de faire découvrir "les saveurs oubliées qui ont fait le bonheur de nos ancêtres", raconte Elisa Faget. Fruit d'un long travail de recherches dans différents documents historiques, culinaires, médicaux ou iconographiques, les produits sont aussi le résultat de nombreuses heures passées à les tester. Et pour stimuler cette savante gourmandise, un petit livret placé dans chaque boîte explique l'origine du biscuit et ses ingrédients. La boutique du Louvre a été le premier point de vente conquis... Depuis, le musée d'Orsay s'est laissé tenter pour une collection consacrée aux Impressionnistes qui sera présentée à Gourmet Selection. Les Mirliflores ont aussi commencé à se diversifier en créant des infusions, thés et chocolats chauds anciens. La marque prépare la création d'une tablette de chocolat XVII^e siècle et a étendu son concept de l'histoire au patrimoine en collaboration avec les municipalités de Gaillac (biscuit au vin blanc) et d'Albi (dessin de la cathédrale)...

ARRANGÉS ET AMERS SÉDUISENT

Dans les alcools, le sujet est moins de faire revivre les recettes du passé que de les remettre au goût du jour. Fils de sommeliers, œnologue côté paternel et caviste côté maternel, Mathurin Heude a suivi le cursus d'Agrocampus Ouest à Rennes et passé un CAP de cuisine. "Puis j'ai voulu savoir comment fonctionnaient les multinationales de l'agroalimentaire (Carrefour, Unilever, Evian) où j'ai beaucoup appris en défendant des idées qui ne sont pas les miennes", sourit le jeune homme né à Saint-Malo en 1994. Il y a deux ans et demi, il décide de revenir dans la cité corsaire pour "participer

à la dynamique de mon territoire." Armateurs de Rhum était prêt à appareiller en mars 2019 mais la Covid-19 a déplacé le lancement à juillet de la même année.

Le rhum fait partie de l'histoire de Saint-Malo. Mathurin Heude s'est donné pour mission d'en "moderniser la consommation en développant des apéritifs arrangés moins forts en alcool et moins sucrés, à partir de matières premières françaises et bretonnes et en nous appuyant sur le patrimoine malouin." Quatre produits composent la gamme des Armateurs : les apéritifs arrangés à base de rhum de Marie-Galante et de fruits et épices transformés en Bretagne, le Saint-Malo Spritz, version locale de la liqueur amère à la mode, les cuvées d'assemblages de rhum des Antilles françaises et de La Réunion et les rhums élevés en fûts ayant contenu un autre spiritueux (whisky, bourbon, cognac, calvados...). La marque revendique plus de 160 revendeurs dans le Grand Ouest, dont 30 % de cavistes, autant d'épicerie fines et le reste de bars-restaurants.

Autre alcool, mais originaire de l'autre bout de la France et à vocation plus régionale, le Schrik a été lancé le 13 juillet dernier par cinq producteurs de kirsch AOC de Fougerolles, dont la Distillerie Devoille, une institution de cette petite ville de Franche-Comté connue pour ses cerises et située au cœur du parc naturel des Ballons

des Vosges. Anagramme de kirsch, Schrik est une eau-de-vie de cerise à la liqueur de sapin. Légèrement sucrée, peu alcoolisée et aromatique, elle est destinée à entrer dans la composition de cocktails. Bien décidée à coller aux tendances de consommation, la Distillerie Paul Devoille a également lancé au mois d'avril 2021 la boisson Birsapin. "Dans l'esprit Picon, cet amer de sapin se boit avec une bière blonde bien fraîche ou nature accompagné d'une tranche de citron ou d'un quartier d'orange", explique Céline de Miscault. La Distillerie Devoille n'a pas hésité à planter 1 500 sapins pour sécuriser ses approvisionnements en bourgeons. Première récolte dans six à sept ans...

le monde de **L'ÉPICERIE FINE**

Août 2021

LE DÉFI DES PRODUITS "SANS"

Sus aux additifs ! Développer des produits avec une liste d'ingrédients minimum et les plus naturels possibles, sans en altérer le goût, est devenu un passage obligé. Dans la confiserie, François Doucet Confiseur a mis au point une pistache enrobée de chocolat à la spiruline. "C'est notre grande nouveauté," lance Marie Goullioud, responsable marketing et communication. La pistache est un produit très fragile que peu de confiseurs travaillent.



Chez François Doucet, de la spiruline pour remplacer le colorant vert pistache.

le monde de **L'ÉPICERIE FINE**

Août 2021

CHOCOLAT LES "BORDS DE TASSE" AFFINENT LEURS SAVEURS

La percée confirmée des cafés de spécialité, la curiosité affirmée pour les bonnes associations gustatives et le besoin de toujours plus de qualité et de naturalité : les chocolats "bord de tasse" n'échappent pas à la tendance.



Depuis près de trente ans, les amateurs de café sont toujours plus nombreux à devenir des connaisseurs en quête de bons et grands cafés. Et quand ils sortent de chez eux, ils apprécient de voir leur espresso accompagné d'une petite gourmandise. Même si elles ne sont pas récentes, nombre d'études ont prouvé qu'un café accompagné entraînait, presque une fois sur deux, une seconde commande. Et un sourire. Un constat que fait Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier du Monde et propriétaire du restaurant Le Bistrot du Sommelier à Paris. "Il y a des clients qui sont en attente de ce petit plus au moment du café, confirme-t-il. Si jamais nous l'oublions, certains ne manquent pas de nous le réclamer. Il y en a même qui nous disent 'il est bon ce petit chocolat, on en reprendrait bien un !' mais qui ne souhaitent pas l'accompagner d'un autre café", s'amuse-t-il. Une tendance confirmée chez Valrhona où l'on constate que le marché des "accompagnements pour café" est devenu dynamique, porté par la volonté des acteurs CHR (restaurateurs, cafés, traiteurs, hôtels...) de monter en gamme, d'adopter un positionnement plus premium en enrichissant leur offre café avec des produits d'accompagnement qualitatifs. "Il y a la volonté d'apporter un meilleur service et d'enrichir l'expérience client. L'accompagnement du café est désormais un must attendu par le consommateur,

l'incitant à revenir dans l'établissement." C'est donc cette habitude de consommation qu'il est possible de reprendre à son compte en épicerie fine, soit dans le contexte d'une consommation sur place (petite restauration), soit en ventes additionnelles autour d'une sélection de cafés à emporter.

LE CHOCOLAT REVENDIQUE SES ORIGINES

Le marché de l'instant café est un marché sur lequel la concurrence est intense. Ce n'est pas pour rien que les grosses maisons de café comme Segafredo Zanetti proposent leurs propres napolitains (70 % de cacao) ; ce que font également les Cafés Richard qui ont développé une gamme de Carrés de Chocolat à 70 % de cacao en pure origine Ghana. François Pralus, l'artisan de Roanne qui a été un précurseur dans le développement des chocolats pure origine, va encore plus loin en proposant une collection de napolitains qui ne compte pas moins de dix crus de cacao différents pour agrémenter les bords de tasse ! Le développement des gammes autour des crus de cacao permet de varier le rituel de dégustation avec les habitués. C'est un moyen également de renforcer la culture culinaire en invitant vos clients à tester une fois chez eux, différents accords entre les crus de café et ceux de cacao.

En effet, la Manufacture Cluizel travaille depuis la fin des années 1990 en collaboration directe avec sept planteurs d'excellence répartis aux quatre coins du monde sur les terres ancestrales du cacao : Madagascar (Mangaro), Guatemala (La Laguna), Brésil (Riachuelo), Mexique (Mokaya), République Dominicaine (Los Anconès), Sao Tomé (Vila Gracinda) et Colombie (El Jardín). Ainsi, dans la gamme Plantation, chaque chocolat est le fruit d'une seule et même plantation, ce qui lui confère les saveurs caractéristiques de son terroir et de sa culture. Le chocolatier de l'Eure propose ses chocolats de plantation en carrés de 5 grammes, emballés individuellement.

Un choix fait par Frédéric Favier et son épouse Anne, propriétaires de la maison de torréfaction et coffee shop Le Café de Théophraste à Loudun dans la Vienne. "Nous proposons les napolitains de François Pralus avec nos cafés, essentiellement du chocolat noir pour favoriser la découverte. Nous faisons aussi tourner six ou sept chocolats origine de chez Cluizel. Les clients apprécient cette attention", explique Frédéric Favier.

PRODUCTION LOCALE, NATURALITÉ ET ÉCORESPONSABILITÉ

La diversité, c'est aussi l'axe qu'a choisi Monbana, l'un des spécialistes du bord de tasse, pour cette rentrée avec une Collection Praliné. Une box saisonnière qui fait suite à la Caramel qui a connu un vrai succès auprès des établissements. Ici, les saveurs de noisettes torréfiées et caramélisées sont déclinées sous la forme de Carré lait praliné, Pralinéa ou encore Pépité au praliné ainsi qu'une nouveauté, l'Amande pralinée. Des

recettes à la fois fondantes et croustillantes garanties pur beurre de cacao, sans huile de palme et sans arômes artificiels ! Ces déclinaisons gourmandes du chocolat par Monbana sont également proposées par les Cafés Richard avec des assortiments d'amandes ou de perles enrobées de chocolat ainsi qu'un mini ourson guimauve enrobé de chocolat au lait. Les gourmandises à base de chocolat sont aussi une spécialité de la maison François Doucet, historiquement présente sur le marché de l'accompagnement de café. L'entreprise d'Oraison en Provence, offre une large gamme avec des amandes enrobées mais aussi des billes de céréales ou des raisins macérés dans l'alcool par exemple.

Spécialiste du vrac, Doucet se trouve en bonne position en regard des nouvelles tendances de consommation des Français. "Aujourd'hui les consommateurs demandent une certaine transparence et une conscience environnementale", explique Ronan Autret, directeur général délégué du confiseur. "Les gens reviennent dans les établissements et réclament du changement. Des produits de qualité mais aussi de la naturalité et une politique écoresponsable, de la production jusqu'à l'emballage", poursuit-il. Doucet, labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV) depuis 2017, répond en effet à ces exigences. Notamment avec une nouvelle gamme bio d'amandes de Provence et de noisettes françaises enrobées de cacao d'origine, avec des sélections originales comme le Vietnam ou la Papouasie-Nouvelle-Guinée, le tout proposé en coffret dégustation, tradition du confiseur.

QUELQUES IDÉES D'ASSOCIATIONS

L'offre étant large, doit-on faire un choix parmi les différentes variétés ou tenter de jouer les accords ? À La boutique des Saveurs à Joigny (Yonne), les gérants ont opté pour cette dernière alternative. "Je choisis les accompagnements en fonction des cafés demandés par les clients. Nous proposons une gamme de vingt cafés différents, je ne propose pas le même chocolat pour tous", explique Emmanuel Poichot à la tête de l'établissement. Et de détailler ainsi ses accords : "Sur un café fruité, je choisirai un chocolat au lait avec des petites noisettes. Sur un café doux aux notes de noisettes assez prononcées, je vais aller sur un chocolat noir avec des petits craquants de cacao ; sur des cafés plus pointus comme le Honduras, plus acide, ce sera du chocolat noir autour de 70 %, le noir Ghana de chez Monbana par exemple. Avec un moka acidulé et doux, on va prendre un carré au lait avec des fruits rouges par exemple. Pour un chocolat noir orange, on va le proposer sur un café aux notes de cacao, d'amandes grillées. Pour ce qui est des lattes, je ne vais pas opter pour le chocolat, mais plutôt sur des petits gâteaux", conclut-il.

Comme pour le vin et les spécialités culinaires, jouer la carte du terroir est une solution pour le chocolat noir, à savoir associer des crus de chocolat et de café issus de la même zone géographique. De même, on associera des chocolats au lait (peu sucrés bien entendu) ou noirs aux notes délicates à des cafés aux saveurs douces, aux notes de fruits secs et aux touches miellées par exemple. Pour des cafés puissants aux notes plutôt terreuses, des cafés à haute teneur en cacao (à partir de 70 %) et offrant une certaine fraîcheur seront les bienvenus. En ce qui concerne les cafés fruités, acidulés, les chocolats noirs à teneur de cacao moyenne - autour de 60 % - ou avec des noisettes, des amandes, voire des fruits ainsi que des pralinés pas trop sucrés seront un bon choix. L'idéal étant bien sûr de tester les accords soi-même, d'en débattre avec le chocolatier qui ne manquera pas de partager son savoir et aussi avec les clients habitués.

Diversifier l'offre, réaliser des accords en fonction des cafés servis est sans doute un effort supplémentaire pour l'établissement mais il n'est pas inutile. Il y a quelques années, une étude réalisée pour Monbana rapportait que si 68 % des clients se déclaraient sensibles à l'accompagnement de leur café, 40 % des habitués ne le consommaient pas principalement car ils n'appréciaient plus de goûter toujours les mêmes produits.

C'est à chaque établissement d'adapter sa politique de bord de tasse à sa clientèle, voire de s'en passer, comme Joachim Morceau, barista et torréfacteur chez Substance Café à Paris. "Ici nous ne servons que des cafés spéciaux d'exception à des clients qui à 99 % viennent uniquement chercher un pur moment café", confie-t-il, rappelant qu'il ne propose rien qui se croque, et pas même d'ambiance sonore ! L'exception qui confirme la règle du bord de tasse ?

Christophe Hamieau

le monde de L'ÉPICERIE FINE

Août 2021



Ma Ti' Confiture Muroise. Les restes de fruits de rhum arrangé en confiture.

Moins sucrer est une autre attente des consommateurs. De nombreux fabricants d'épicerie sucrée ont pris le problème à bras-le-corps, à commencer par [François Doucet Confiseur](#) pour ses pâtes de fruits. La chocolaterie Moribana y répond aussi, notamment avec sa nouvelle poudre Joyau, à teneur élevée en cacao (60 %) et réduite en sucre, sans additifs ni arômes ajoutés et fabriquée en France. Pour les confituriers, les produits moins sucrés sont un défi. "Nous ne voulons pas faire des préparations

de fruits", déclare Estelle Sauvion-Durand, cofondatrice de la marque de confitures Muroise. La société envisage toutefois de développer avec ses fruits "un produit sans sucre en partenariat avec une autre entreprise..." Le projet pourrait être visible en octobre à Natexpo.



Pâte à tartiner Néogourmets

La biscuiterie bio Néogourmets créée en 2018 à Saint-Cyr-sur-Loire par David et Gaëlle Hermange et très rapidement soutenue par le chef Thierry Marx, qui en est devenu un associé actif (notamment pour l'élaboration des recettes), s'est créée sur le principe même du "sans sucre ajouté" ni édulcorant. Après les biscuits, elle vient de passer aux chocolats naturellement sucrés par les fruits. La matière première est un cacao commerce équitable sourcé en Belgique auprès d'un chocolatier qui travaille directement à partir de la fève (bean to bar) et non de couvertures prêtes à l'emploi comme le fait l'industrie agroalimentaire. Le chocolat Ouganda Noir 70 % banane de Néogourmets a obtenu une médaille d'argent et un prix spécial de l'innovation aux International Chocolate Awards.

65 % DES ÉPICIERS FINS CONSIDÈRENT QUE LA SITUATION GÉNÉRALE S'EST AMÉLIORÉE DEPUIS LE DÉBUT DE L'ANNÉE.¹

78 % DES FRANÇAIS SOUHAITENT AVOIR DAVANTAGE DE COMMERCE ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ SPÉCIALISÉS PRÈS DE CHEZ EUX.²

Dynamic SENIORS

12 août 2021

<https://bit.ly/3lq645G>

GASTRONOMIE, NUTRITION

François Doucet Confiseur
présente sa toute gamme de fruits
secs enrobés de chocolats certifiés
Bio...



par GAELLE ALBAN
12/08/2021

François Doucet Confiseur présente sa première gamme de fruits secs enrobés de chocolats certifiés Bio. Ces douceurs artisanales sont respectueuses de l'environnement. Depuis sa création, le confiseur sélectionne ses amandes et noisettes parmi les meilleures variétés pour confectionner des confiseries de qualité. La Maison Doucet est aujourd'hui l'une des premières confiseries à proposer des gourmandises Bio et raisonnées.

Nouveautés François Doucet Confiseur



Amandes chocolat lait Bio

Amandes torréfiées enrobées de délicieux praliné puis d'une fine couche de chocolat lait et délicatement poudrées de sucre glace.

Prix public conseillé 13,60€ les 200g



Noisettes chocolat lait Bio

Noisettes grillées enrobées de délicieux praliné puis de chocolat lait et délicatement poudrées de sucre glace.

Prix public conseillé 13,60€ les 200g



Noisettes chocolat noir Bio

Noisettes grillées enrobées de délicieux praliné puis de chocolat noir et délicatement poudrées de cacao.

Prix public conseillé 13,60€ les 200g



A découvrir

La marque propose aussi des produits sans additif, sans conservateur, sans gluten, sans arôme artificiel ou sans colorant. Grâce à son savoir-faire d'exception entretenu dans le secret de ses ateliers, la confiserie transforme les instants de dégustation intenses en pur plaisir tout en préservant notre santé.

François Doucet Confiseur : plus de 50 ans de tradition et de savoir-faire

En 1969 l'entreprise ouvre ses portes à Oraison, un petit village de Haute-Provence. Aujourd'hui, l'entreprise familiale élabore sur place toutes les confiseries, de l'idée à la réalisation du produit. La dynamique PME cultive de nombreuses valeurs au sein de l'entreprise, telles que l'innovation, la créativité, l'éthique ainsi qu'un savoir-faire d'excellence. Ce qui lui a valu d'être certifiée en 2017 par le label EPV*. François Doucet Confiseur cherche à réunir toute la diversité du verger provençal. La marque aime partager ses douceurs : la finesse d'une amande de Provence tout comme le fondant des pâtes de fruits aux saveurs naturelles et gourmandes conférées par leur haute teneur en fruits.

*entreprise du patrimoine vivant

Point de vente : [François Doucet Confiseur](#)



15 août 2021

<https://bit.ly/3mCvpsx>

François Doucet : lauréat de l'appel à projet Terre d'Industrie

12h35 - 15 août 2021 0 commentaires



Depuis plus d'un demi-siècle l'usine **François Doucet confiseur** met la douceur gastronomique à l'honneur, elle a été à maintes reprises saluées par des prix et des distinctions nationales et internationales. Dans le prolongement de la philosophie d'entreprise initiée par les fondateurs Maggy et François Doucet, la nouvelle direction a mis en place un ambitieux plan d'investissement qui n'a pas manqué d'attirer l'attention. Dans le cadre du déploiement du plan «?France Relance?» de l'Etat, des lauréats ont été sélectionnés au titre du fonds de soutien à l'investissement industriel dans les territoires. Ce fonds vise à permettre aux entreprises industrielles de rebondir après la crise et permettre d'accélérer la réalisation d'investissements industriels importants dans la région, en cohérence avec le programme national «?Territoires d'industrie?» initié par l'Etat. **François Doucet Confiseur** devient ainsi le 12ème lauréat de l'appel à projet «?Territoire d'industrie?» et sera accompagné à une hauteur de 800 000 euros.

Des investissements d'envergure

Marie-Edith Derupty-Doucet, présidente, et le directeur général délégué Ronan Autret ont détaillé les grandes lignes. D'abord, l'atelier historique des pâtes de fruits sera totalement requalifié, déménagé et flambant neuf car il est saturé. Une nouvelle machine sera acquise pour mouler les pâtes de fruits. L'extension de l'outil industriel passera par un bâtiment supplémentaire, la réorganisation des ateliers et bureaux dans le but de doubler les capacités de production. La présidente de souligner *«?avec nos cinquante ans d'existence, nous conservons notre politique d'acheter nos produits le plus localement possible. Les poires et abricots dans les Alpes de Haute-Provence et les Hautes-Alpes, les abricots dans la Drome, les figues dans le Var. A terme, les cerises et fraises viendront du Vaucluse. Il était urgent de monter un schéma directeur de fabrication sur 10 ans, la mise en service de la première tranche est prévue en janvier 2023?»*. Après les marques Confiserie de Marion dont les produits sont destinés aux moyennes et grandes surfaces, François Doucet confiseur, la plus connue qui produit entre 5 et 10 nouvelles recettes par an, qui travaille sur le thème de la naturalité avec des produits bio et moins de colorants, *« une personne travaille à plein-temps sur les questions de recherche et de développement »*. La nouvelle marque Ateliers Doucet ouvrira ses productions vers les magasins spécialisés, bio, jardineries. *«?Les premiers coups de pioche interviendront en fin d'année?»*.

Une entreprise à visage humain

Non seulement depuis 1969, la confiserie valorise l'héritage des recettes et du savoir-faire confiseur ancestraux, mais elle agit dans une démarche sociétale vertueuse de l'environnement. *« Nous allons poursuivre notre travail sur nos consommations d'énergie, le recyclage de nos cartons et nos activités sociales. Cette année, via un partenariat, la société Domitys (résidences pour seniors) va proposer des produits François Doucet Confiseur, les bénéfices de ces ventes seront intégralement reversés à l'AFM-Téléthon »*. Marie Edith Doucet Derupty de conclure, *«?nous sommes également partenaires de la Banque alimentaire, et souhaitons fidéliser notre personnel. Nous étudierons toutes les candidatures. Enfin, nous tenons à remercier nos élus locaux et parlementaires qui ont appuyé et fait aboutir notre projet?»*.

Jean BANNER



16 août 2021

<https://bit.ly/3FtCNPz>

Alpes de Haute-Provence : ambitions et innovations chez François Doucet Confiseur



SOCIÉTÉ / L'entreprise lauréate du plan « Territoire d'Industrie » bénéficie d'une aide pour ses projets d'investissements

- Alpes de Haute-Provence -

La célèbre entreprise de confiserie d'Oraison, maîtresse dans l'art de concevoir douceur chocolatée, pâtes de fruits et autres sucreries, ne cesse d'investir et d'avancer. Déjà maintes fois récompensée et célébrée au cours de son demi-siècle d'existence, elle ne compte pas s'arrêter en si bon chemin. La nouvelle direction, menée par Marie-Edith Derupty-Doucet, présidente et, Ronan Autret, directeur général, a ainsi mis en place un ambitieux projet d'investissement en cette année 2021. Un projet qui a su retenir l'attention puisque l'entreprise a été retenue parmi 12 autres entreprises dans le cadre du programme « Territoire d'Industrie ». Celui-ci, inscrit dans le plan plus général « France Relance », vise à permettre aux entreprises de rebondir après la crise et de mettre en place plus rapidement leurs projets de développement.

Une aide de 800.000 euros de l'État

Cette aide bienvenue, chiffrée à hauteur de 800 000 euros, s'inscrit donc dans le programme d'innovation de l'entreprise qui s'élève au total à 4,5 millions d'euros. « Notre outil industriel date déjà des années 80, surtout le bâtiment historique, et nous sommes en saturation, on a plus assez de place pour produire, pour livrer nos clients... En plus, nous avons un problème d'organisation puisque le site industriel est séparé en deux par la route », explique Marie-Edith Derupty-Doucet. « Notre idée est donc de construire une autre usine, en continuité de l'usine de production de chocolat qui nous permettrait de regrouper la production chocolat et pâtes de fruits d'un seul côté du site ». L'autre bâtiment serait alors récupéré pour pouvoir agrandir le magasin, les expéditions. Un projet de réorganisation principalement permettant à l'entreprise de mieux envisager l'avenir et les évolutions.



[Télécharger le podcast](#)

Les nouveautés vont ainsi se poursuivre chez François Doucet qui propose déjà une dizaine de recettes innovantes chaque année. Avec cet espace supplémentaire, la présidente aimerait pouvoir être indépendante au niveau de la pasteurisation des pulpes de fruits plutôt que de sous-traiter cette étape de la production.



[Télécharger le podcast](#)

À côté, les 10 hectares de champs d'amandiers grandissent sur les terres d'Oraison et François Doucet Confiseur continuera plus que jamais à valoriser les produits locaux issus de ce territoire en travaillant un circuit court et vertueux pour le territoire comme pour l'environnement.

M.Mathieu



16 août 2021

<https://bit.ly/3FsmZNc>

Durée : 00:00:21

L'entreprise François Doucet, à Oraison, vient de remporter l'appel à projets "Territoires d'industrie".



16 août 2021

<https://bit.ly/2YxBTAX>

Durée : 00:03:24

L'entreprise François Doucet, à Oraison, vient de remporter l'appel à projets "Territoires d'industrie". Itw de Marie-Edith Derupty-Doucet, présidente de l'entreprise François Doucet.



16 août 2021

<https://bit.ly/3uVvfQR>

Le Grand Réveil Alpes 1 du Lundi 16 Août 2021



par Cyrielle Cava Michard et Jean-Philippe Game

- Alpes du Sud -

Le port du masque étendu dans les Alpes de Haute-Provence. Décision prise alors que le taux d'incidence est passé de 13 à la mi-juillet à 315 à la mi-août. Désormais, le masque est obligatoire dans tous les établissements recevant du public et soumis au passe sanitaire.

Un été qui se poursuit, toujours perturbé par la crise du coronavirus. A Sisteron et Saint-André-les-Alpes, on a bien du mal à s'organiser face aux contraintes imposées. Du coup, la journée napoléonienne et la foire agricole sont annulées.

C'est une seconde vie pour l'entreprise François Doucet. Entreprise d'Oraison qui régale les papilles de chocolat et confiseries, et qui vient de remporter l'appel à projets « Territoires d'industrie ». et c'est un budget de 800.000 euros qui permettra de résoudre le problème de saturation.

Cette exposition au goût 2.0 à Serre-Ponçon. Voilà 60 ans que les Alpes du Sud ont le lac de Serre Ponçon, un chantier colossal qui revient en images avec une exposition à la Maison de l'eau à Rousset. Une exposition interactive grâce à un jeu de QR Code.

Karim Guerfi, le retour gagnant du retraité. Il avait annoncé quitter les rings en mars dernier mais le boxeur manosquin a fait son retour dans la catégorie poids plume vendredi. Une première pour le Bas-Alpin qui décroche sa ceinture de champion européen.



[Télécharger le podcast](#)

Septembre 2021

Leader Réunion

Le magazine du commerce et de la grande distribution

Septembre 2021

LES ATELIERS
Doucet
•1969•

LANCEMENT

François Doucet Confiseur s'ouvre aux réseaux spécialisés avec Les Ateliers Doucet



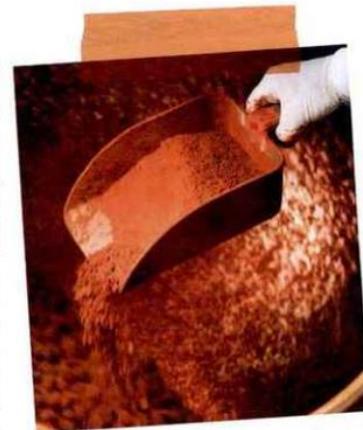
Maison de référence en matière de confiseries en chocolat et leader du marché français de la pâte de fruit, François Doucet Confiseur donne naissance à une nouvelle marque : Les Ateliers Doucet.

Distribuée dans les circuits de vente spécialisés, cette marque toute neuve et tout en naturalité portera la signature Doucet dans les magasins bio, jardineries et enseignes de décoration. C'est un nom synonyme de savoir-faire et d'héritage provençal que l'équipe de François Doucet Confiseur souhaite perpétuer à travers cette nouvelle aventure. Les Ateliers Doucet sont issus des deux savoir-faire qui ont fait le succès de François Doucet Confiseur et l'ont érigé au rang de Maison de référence en matière de confiserie : la pâte de fruits et le chocolat. Situés à Oraison dans les Alpes de Haute-Provence, les deux ateliers se font face. A gauche, une imposante bâtisse couleur cacao où des mains expertes fondent le chocolat pour enrober d'autres ingrédients naturels sélectionnés et en tirer de savoureuses recettes. A droite, c'est la fabrique de pâtes de fruits où une senteur différente embaume chaque pièce, abricot, poire, orange, framboise... Des machines à la pointe de la technologie y cuisent le fruit, le moulent ou encore le sucrant, sous l'œil expérimenté des femmes et des hommes qui les manipulent. Ces ateliers incarnent le mariage réussi entre modernité et tradition, en alliant la précision et la performance des machines avec le geste humain, artisanal, transmis de génération en génération au sein de la confiserie et garant de l'excellence sans faille de chaque produit ainsi façonné. Au cœur de ce double savoir-faire : la mise en valeur de saveurs sans artifice et la recherche de l'équilibre parfait entre sucré et intense, gourmand et sain, coloré et naturel.



► Une identité moderne

Recettes écrites à la main sur les coffrets et signées de la plume de François Doucet, design intimiste et élégant : Les Ateliers Doucet font le pari de la modernité à travers leur univers graphique, mais pas seulement. La marque proposera une sélection de 26 produits aussi variés qu'originaux, issus d'une R&D performante et d'une volonté de bousculer les codes sans cesse renouvelée. Avec des fruits secs enrobés de chocolat, pralinés ou encore des pâtes de fruits aux parfums complexes et naturels, Les Ateliers Doucet réexplorent les chemins gustatifs ouverts par François Doucet Confiseur en les adaptant aux circuits de vente spécialisés. L'objectif ? Rendre le savoir-faire de la Maison accessibles à tous via un vaste réseau de distribution. A noter que le bio est également à l'honneur dans le catalogue, avec pas moins de sept références issues de l'agriculture biologique (pâtes de fruits et chocolats).



CIRCUITS **BIO**

LE SPÉCIALISTE DES MAGASINS BIO

Septembre 2021

NOUVEAUX PRODUITS



DOUCET CONFISEUR OUVRE SON ATELIER AU BIO

François Doucet Confiseur, leader du marché français de la pâte de fruit situé à Oraison (04), donne naissance à une nouvelle marque dédiée aux magasins du réseau spécialisé et aux jardinerie. Baptisée Les Ateliers Doucet, elle comprend sept références sont certifiées bio. Au menu : des fruits secs enrobés de chocolat, des pralinés ou encore des pâtes de fruits.

PVC indicatif : 11,50 € la boîte de 190 g
(Amandes chocolat noir)

Femme Actuelle
Senior

Septembre 2021

LA LISTE DE MES ENVIES



OISEAU DE PARADIS
Housse de coussin en coton et broderie artisanale, 40 x 40 cm, Madura, 49 €.



LA PALME DE L'ÉLÉGANCE
Jupe en coton, Monoprix, 40 €.



FEU VERT
Sonnette de vélo en aluminium, Electra, 13 €.



SA PLACE AU SOLEIL
Assiette en grès, Ø27 cm, 2 €, et housse de coussin en polyester recyclé, 50x50 cm, 5 €, Ikea.

Cap sur les tropiques

On s'offre un petit coin de paradis plein de couleurs, de fraîcheur et d'imprimés ensoleillés. Ça sent bon l'été!

LUCIE KRAMER

CARTE POSTALE
Timbres collection
Phénomènes réalisée
avec National
Geographic, La Poste,
1,05 € l'un.

C'EST TOUT NATUREL
Ceinture en
raphia, La
Redoute, 20 €.

ARTISANAL
Pouf en fibre
naturelle,
Ø 37 x H 45 cm,
Drawer, 225 €.

RAFRAÎCHISSANTE
Bouteille isotherme
en inox et plastique,
50 cl, Gifi, 10 €.

GOURMANDISES
Pâtes de fruits
Cocktail, François
Doucet Confiseur,
15 € les 200 g.

FEUILLE DE STYLE
Vide-poches en
céramique, 24 x 11 x 2 cm,
Jardiland, 6 €.

BOUQUET DE SENTEURS
Eau de toilette
Fleur de la Passion,
Fragonard,
19 € les 50 ml.

RESTER DE GLACE!
6 bâtonnets aux
fruits sans sucres ajoutés,
Picard, 2 € les 270 g.

EN DIRECT DE LA JUNGLE
Coque pour
smartphone en PVC,
Claire's, 9,30 €.

NATURELLES
Tongs 100 %
vegan et recyclables,
Ipanema, 30 €.

POCHETTE-SURPRISE
Trousse en coton
Toucan, 21 x 12 cm,
Draeger Paris, 9 €.

© A. LANTA - J. P. LEBEE - L. DESMOURS - AUKS - PACIFIC PLUS - DR. WWW.FREEPM.COM/VEC TORS-BACKGROUND
VECTOR CREATED BY COOVECTOR. LES PRIX SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF.



françois
DOUCET
CONFISEUR EN PROVENCE

Maison & Jardin *actuels*

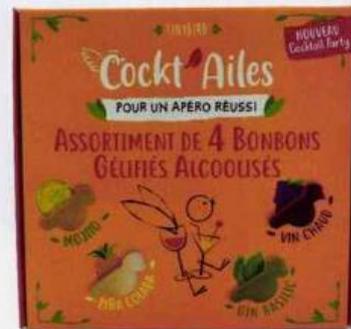
Eté 2021

Nouveautés *Gastronomiques* Printemps / Eté



OX & ROSES*
La bouteille qui célèbre l'année du Buffle. La liqueur Ox & Roses* a une coloration qui provient exclusivement de la couleur naturelle des infusions de pêches et du Cognac. Mélange de parfum très floral de rose et très fruité de pêche cédant la place à la puissance du Cognac en fin de bouche. 19,95 € la bouteille de 50 cl 25 % vol.

www.massenez.com



COCKT'AILES
Une alternative saine et gourmande aux bonbons de notre enfance : bonbons 100% naturels à base de fruits. Le coffret Cockt'Ailes regroupe les différents parfums disponibles 19,90 € les 200g. Retrouvez ce produit dans votre épicerie fine ou sur tinybird.fr

BONS BECS
Bonbons 100% naturels aux fruits. TinyBird propose une alternative saine et gourmande aux confiseries classiques : des bonbons sans gélatine animale, arôme, colorant ou encore conservateur ! Existe différents parfums. 2,90 € les 40g. Ces produits sont disponibles sur tinybird.fr ou dans votre épicerie fine.



CHOCOLATS ORIGIN'
À l'amande, noisettes et lait. Des notes de bois fumé caractéristiques du cacao de Papouasie ajoutent de la profondeur à ce savoureux chocolat au lait. 14,10 € le sachet de 200g. Retrouvez ce produit sur www.francois-doucet.com ou chez votre chocolatier/pâtissier.



CAVIAR D'AUBERGINES
Agrémentées de tomates et d'aromates, le caviar d'aubergines libère toutes les saveurs des légumes mûris au soleil méditerranéen. 3,99 € le pot de 90g, 5,99 € le pot de 190g. Disponible en grande surface ou sur www.lartdessaveurs.fr



SPIRULINE FRAÎCHE
La spiruline fraîche est un tartinable au goût discret et à la texture fondante. Elle s'adapte aussi parfaitement dans votre alimentation quotidienne dans des plats sucrés, salés, boissons.
14,50 € le pot de 50 g
Produit disponible sur www.algorapolis.fr ou à la ferme : 157 bis rue des Poissonniers, 75018 Paris
Livraison à vélo dans un rayon de 20km.



BREWSTICKS
De délicieux sticks apéritifs bruts et locaux
Existe différents parfums
2,50 € l'unité
Retrouvez ces produits dans des caves/
bars à bières, commerces indépendants et
coopératifs et distribution spécialisée bio.

APPENZELER® À LA CRÈME
L'Appenzeller® a un goût incomparable car pendant son affinage, chaque meule de fromage est brossée avec de la saumure aux herbes de montagne et aux épices. Ce traitement, associé à un supplément de crème, donne à l'Appenzeller® son goût caractéristique crémeux, onctueux et corsé.
Entre 24,95 € et 26,95 € le kilo
Retrouvez ce produit chez votre fromager ou en grande surface.



OFYR PIZZA OVEN
Le four à pizza qui se prête parfaitement à la réalisation de pizzas authentiques au goût inimitable de feu de bois. Au sein de la plaque en fonte, la chaleur peut circuler et passer dans la cloche permettant de cuire rapidement vos plats.
À partir de 389 €
www.ofyr.fr

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.

La Provence

23 septembre 2021

<https://bit.ly/308qqse>

Six entrepreneurs positifs pour la CPME 04

Par Emmanuelle Fabre



Au centre des congrès de Greoux, la CPME 04 remettait ses prix des entrepreneurs positifs ce jeudi soir.



Au centre des congrès de Greoux, la CPME 04 remettait ses prix des entrepreneurs positifs ce jeudi soir. Gilles Christian de Macaron de Provence est distingué pour sa créativité, Bruno Bessueille de Club Shop pour son courage, Ronan Autret de François Doucet confiseur pour l'éco-responsabilité de la société, Emilie Indract de Natilia pour la persévérance, Mounir Tabbizza des laboratoires BEA pour la solidarité et enfin la bienveillance de Laurent Saroli de Sud-Est Medical est soulignée. Ils sont en lice pour la finale régionale le 21 octobre à Avignon.

La Provence

25 septembre 2021

TRANSITION ÉCOLOGIQUE

En Provence, l'Ademe a soutenu 161 projets



Isover qui produit de la laine de verre est soutenu / PHOTO V.SUAU

161 projets soutenus et plus de 20 millions d'euros engagés à ce jour. Tel est le bilan que vient de dresser l'Agence de la transition écologique (l'Ademe) pour la région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Des aides obtenues dans le cadre du plan de relance, qui confortent l'engagement ferme de 79 millions d'euros de la part des entreprises. Plus de 80 % des projets retenus sont majoritairement portés par des TPE et des PME, les 20 % restants l'étant par des collectivités et des associations. Une simple étape pour l'Ademe qui poursuit son action dans le cadre du plan de relance tout au long de cette année et agira de même en 2022. L'agence précise que ses dispositifs classiques demeurent actifs en parallèle.

De quels types sont les projets soutenus? Une première catégorie cible des projets généraux qui utilisent le guichet Tremplin. 110 en ont bénéficié, ainsi le confiseur François Doucet à Oraison. Technic aviation à Manosque ou AZ électroménager, sont d'autres illustrations. À Marseille, Lif (Lab) a développé une nouvelle marque de produits ingénieux qui facilite l'utilisation du vélo. Uzaje qui s'apprête à inaugurer à Avignon une unité de nettoyage de contenants réutilisables est un autre bénéficiaire. Enfin, dans l'industrie cette fois, Isover à Orange a été soutenu dans sa démarche de production de produits isolants bas carbone. La filiale de Saint Gobain anticipe une hausse de la demande.

Jean-Luc CROZEL

25 septembre 2021

Six entrepreneurs positifs primés

Les syndicats patronaux ont distingué six candidats qui participeront à la finale régionale le 21 octobre

Solidarité, créativité, bienveillance, courage, persévérance et écoresponsabilité sont les valeurs entrepreneuriales que la Confédération des petites et moyennes entreprises (CPME) de Provence-Alpes-Côte d'Azur a tenu à valoriser pour la deuxième année. Jeudi soir, l'Union des entreprises (UDE04) organisait la première finale départementale de ces entrepreneurs positifs, au centre des congrès de Gréoux-les-Bains.

L'UDE 04, en tant qu'union patronale, fédère sur le territoire des Alpes-de-Haute-Provence deux syndicats patronaux : le Mouvement des entreprises de France (Medef) et la CPME.

"Nous récompensons les chefs d'entreprise non pas par leurs résultats mais par leurs valeurs", Sylvie Galéa, présidente de la CPME des Hautes-Alpes, représentant Alain Gargani, président régional, a tenu à rappe-

14

Le nombre de candidats qui ont participé au concours

ler l'objectif de ces trophées. Le contexte électoral des chambres consulaires était évidemment également évoqué : "C'est lors de ces élections que



Didier Long à la tête de l'UDE 04, Béatrice Moreau de la CPME 04 et Sylvie Galéa, présidente de la CPME 05, ont récompensé six entrepreneurs positifs.

(PHOTO E.F.)

l'on peut porter la voix des très petites entreprises, des petites et moyennes entreprises, ainsi que des artisans". Alain Coudair, coiffeur à Digne, portera la liste

de 35 noms sous la bannière "Fiers d'être artisans". Daniel Margot sera le chef de file des 30 noms en lice pour conserver la présidence de la Chambre de

commerce et d'industrie sous le nom "L'énergie d'entreprendre durablement".

"Être entrepreneur, c'est aussi être engagé ! Cette année 2021

est marquée justement par l'engagement", soulignait Didier Long en évoquant également la désignation des nouveaux mandataires prêts à porter la voix de

LE PALMARÈS

Creativité

Gilles Christmann de Macaron de Provence (macarons personnalisés)

Courage

Bruno Bessuelle de Club Shop (équipement sportif)

Eco-responsabilité

Ronan Autret de François Doucet confiseur (confiseries et chocolats artisanaux)

Persévérance

Emilie Indract de Natilia (maison ossature bois)

Solidarité

Mounir Tabblizza des laboratoires BEA (création savons, parfums, cosmétiques)

Bienveillance

Laurent Saroli de Sud-Est Médical (vente, location de matériel chirurgical)

l'entreprise dans les caisses Sécurité sociale, Caf, Urssaf, CPAM, Prud'hommes...

Il revenait à Béatrice Moreau, présidente de la CPME 04 et à Didier Long, président de l'UDE 04, de détailler les quatorze entreprises ayant postulé à ces trophées et à présenter les six entrepreneurs positifs en lice pour la finale régionale à Avignon.

Emmanuelle FARRE
efarre@laprovence.com

Octobre 2021



**Cuisine
Actuelle**
HORS-SERIE

Octobre 2021

Notre carnet d'adresses

Alziari : alziari.com.fr **Aperochers** : aperochers.com **Aveva** : aveva-design.se **À vos conserves** : avosconserves.com **Aux goûts du jour** : association-alimentation.fr **Baumalu** : baumalu-boutique.com **Basa** : 74 rue d'Espagne, Bayonne **Batella** : 5, rue d'Irun, Hendaye **Bloomingville** : bloomingville.com **Bordallo Pinheiro** : bordallopinheiro.com **But** : but.fr **Café basque** : 5, place Bellevue, Biarritz. cafe-basque.fr **Casa** : casashops.com **Charcuterie Aubard/Musée du Jambon** : 18 rue Poissonnerie, Bayonne. charcuterie-aubard.fr **Charlotte Nicolin** : charlottenicolin.com **Chefs de Gare** : chefsdegare.snaf **Colipays** : Colipays.com **De Buyer** : debuyer.com/fr/magasins **Egiategia** : Zone portuaire de Socoa. 5 bis, chemin des Blocs, Ciboure. egiategia.fr **Époq** : 11, rue du Helder, Biarritz. restaurantepoq.com **Fleux** : fleux.com **François Doucet** : francois-doucet.com **Gers Equipement** : 05 62 66 89 78 **Goûts de Rennes** : tourisme-rennes.com **Granhota** : granhota.com **Hôtel Café de Paris** : 5, place Bellevue, Biarritz. hotel-cafedeparis-biarritz.com **Hôtel des Basses-Pyrénées** : 1, place des Victoires, Bayonne. hotel-bassespyrenees-bayonne.com **Hôtel Ohartzia** : 28, rue Garat, Saint-Jean-de-Luz. hotel-ohartzia.com **La Bière des Docks** : 44, rue Luis-Mariano, Biarritz. **Lagrange** : lagrange.fr **L'Auberge basque** : 745, Vieille Route de Saint-Pée, Saint-Pée-sur-Nivelle. aubergebasque.com **La Tasse à moustaches** : 11, rue Orbe, Bayonne. chocolats-puyodebat.com **Le Jacquard Français** : le-jacquard-francais.fr **Lekué** : lekue.com **Les 3 chouettes** : les3chouettes.fr **Livingo** : livingo.fr **Le Panier d'Eglantine** : lepanierdeglantine.com **Maison Adam** : 4-6 place Louis-XIV, Saint-Jean-de-Luz. maisonadam.fr **Maison Arostéguy** : 5, av. Victor-Hugo, Biarritz. arosteguy.com **Ma Spatule** : maspatule.com **Marie Morin** : marie-morin.fr **Michel & Augustin** : micheletaugustin.com **Mathon** : mathon.fr **Monoprix** : monoprix.fr **Monsieur Txokola** : 11, rue Jacques-Laffitte, Bayonne. www.monsieurtxokola.fr **Olatua** : jardins de l'Atalaye Biarritz. olatua-biarritz.com **Pierre Ibaïalde** : 41 rue des Cordeliers, Bayonne. pierre-ibaialde.com **Riviera & Bar** : riviera-et-bar.fr **Tom Press** : tompress.com **Vidal-Fleury** : vidal-fleury.com **Vite mon marché** : vite-mon-marche.fr **Zara Home** : zara.com

3 **provence alpes**

5 octobre 2021



« Economie – Un plan de relance pour une confiserie »

Reportage de 01:50 minutes





