

# Pralines, Pâtes de Fruits et Enrobés

**FRANÇOIS  
DOUCET  
CONFISEUR**



Les Galets

Les Calades

Oranges et Citrons  
confits  
aux deux chocolats

Pâtes de fruits  
carrée "confiseur"

Amandes aux  
trois chocolats

Olives de Provence

Au centre :  
Pâtes de fruits  
glacées

Pâtes de fruit  
"Grand Arôme"

Noisettes  
de nos forêts

Raisins de  
nos vignobles

Pralino chocolat

Pralines aux amandes

Pommes d'amour

Trois grandes lignées de spécialités pour sublimer les saveurs de l'amande, de la noisette et des fruits.

BP 107 04700 Oraison  
Alpes de Haute Provence, France



www.francois-doucet.com  
Tel : 04.92.78.61.15 • Fax : 04.92.79.85.00

RENCONTRE

**FRANÇOIS  
DOUCET  
CONFISEUR**

ESCALE EN HAUTE PROVENCE

43

## « François Doucet 40 ans de bonheur »

COMME ELLE EST JUSTE CETTE CITATION D'ALFRED DE VIGNY : « UNE BELLE VIE, C'EST UNE PENSÉE DE LA JEUNESSE RÉALISÉE DANS L'ÂGE MÛR. » ELLE CONVIENT TOUT À FAIT À CEUX QUI, BERCÉS DANS LE MILIEU DE LA CONFISERIE, ONT CONSTRUIT UNE ENTREPRISE DANS LA FIDÉLITÉ À LEURS RACINES.

C'est le cas de François Doucet qui célèbre le quarantième anniversaire de l'entreprise qu'il a créée à Oraison, au cœur des Alpes-de-Haute-Provence, au pays des amandes et des abricots orangés. Cela vaut d'être conté.

### Les jeunes années

Il est né à Montargis. Déjà une fée bienveillante lui a donné un nom prédestiné à la confiserie : François Doucet. Ses antécédents familiaux remontent à son trisaïeul Théodore Vieillard qui, à Clermont-Ferrand, fut le promoteur des Pâtes de Fruits d'Auvergne, en 1864, au temps où le pays était couvert d'abricotiers. Son fils Auguste eut le mérite d'aller s'installer près de Sébastopol, en Russie, pour construire une usine de pâtes de fruits et de fruits confits. Sa fille se maria avec Léon Mazet, un créateur génial, qui fit de Montargis la capitale de la praline. Il disait : « La confiserie est le plus beau des métiers du monde. C'est le métier des plaisirs, celui qui rend les gens heureux dans les moments de détente et d'échanges, de disponibilité favorable à la perception des mille saveurs, à l'occasion des cadeaux qui servent à exprimer, avec toutes les nuances possibles, l'amour, l'affection, l'amitié, la reconnaissance. »



François Doucet raconte...

« C'est dans cette religion du bonheur que j'ai été élevé. Je n'étais pas un brillant élève, et c'est bien volontiers que je venais voir faire les pralines dans l'atelier du Boulevard des Belles Manières, à Montargis. J'avais 14 ans. C'est dans ce temple de la praline que j'ai fait mon apprentissage. Mon grand-père, Léon Mazet, me conseilla de faire le tour de France pour parfaire mes connaissances. C'est ainsi que j'ai été à la Chocolaterie Poulain à Blois, que j'ai découvert le sucre cuit à l'usine du Bébé Friand (aujourd'hui disparue) à Saint Ouen. Je suis remonté à la source des Pâtes de Fruits d'Auvergne à Clermont-Ferrand, chez Humbert. Je reviens à Paris, chez Suca-Madora, qui était alors rival de Pierrot Gourmand. Mon tour de France passe encore par la chocolaterie Chocofroid et par

Salavin. C'était le parcours complet du confiseur accompli dans toutes les disciplines de la profession.

Au retour de l'armée, j'ai eu une période difficile avec une santé fragile. Une fois guéri, j'ai repris le travail. C'était en 1960. J'ai suivi des cours de chef d'entreprise, émanations du Centre Français du Patronat Chrétien. C'était remarquable. Cela m'a énormément apporté : une vision très moderne du rôle et du métier de patron. J'étais fier de moi, car j'ai terminé dans les premiers. Cela ne m'était jamais arrivé à l'école ! J'ai pris confiance. L'occasion m'a été donnée d'avoir un emploi chez CIT-Alcatel. Ils ouvraient une usine à Montargis. J'ai été secrétaire de direction. J'avais l'avantage de bien connaître Montargis, mon pays d'origine. Cela m'a permis de découvrir une autre dimension de l'entreprise, en étant devenu chef de service du personnel, responsable de la sélection. J'ai été amené, à l'époque, à embaucher 800 personnes avec la préoccupation de bien choisir les personnes adaptées à chaque tâche. Une belle expérience humaine. C'est alors qu'avec Maggy, ma femme, et mes enfants nous sommes venus en vacances chez des amis à Oraison. Je trouve le pays merveilleux. Oraison, c'est une prière et un village de la Provence profonde, sous le ciel bleu. C'est à l'orée de la campagne, de la Montagne de Lure et du Lubéron. C'est le pays de Jean Giono qui a écrit : « Que ma joie demeure ». J'ai l'opportunité d'être embauché par la Société Perlamande, spécialisée dans les amandes, comme chef de fabrication. Avec Maggy, nous décidons

de rester à Oraison. Pendant quatre ans, c'est l'occasion pour moi d'aller voir les clients de Perlamande, dans la région d'Avignon, de Digne les Bains, d'Aix en Provence, de Marseille. Je faisais du « laisser sur place ». J'étais ainsi en contact avec les pâtisseries, les confiseurs.

### Les quarante glorieuses

Le 15 août 1969, avec ma fidèle Maggy, nous décidons de nous installer définitivement à Oraison et d'ouvrir une entreprise. C'est la naissance de « François Doucet, Confiseur », le début de quarante années passionnantes, et la naissance de notre premier produit : « le Pralino ».

Conçu avec des amandes de Provence, nous lui donnons un nom qui chante : « Pralino eis amendo de Prouvènço ». Ces pralines riches en amandes sont présentées dans une jolie boîte cubique qui deviendra notre style maison. Nous avons soigneusement gardé le prototype en souvenir. J'ai fait ma première tournée, en proposant de laisser sur place des boîtes et des tubes de « Pralino ». Ce fut la première pierre commerciale de notre édifice. J'avais acheté une petite voiture avec un prêt fait par mes parents. Je chargeai

la voiture, et je partais en tournée. J'ai été voir tous les clients que j'avais connus avec Perlamande. Je faisais goûter, et je laissais en dépôt pour revenir huit jours après. La collection comprenait deux boîtes et deux tubes transparents que j'avais vus à Intersuc, chez Davoise. C'est comme cela que tout a commencé en Provence.

Il faut dire que, pour nous, le Salon Intersuc a été une source d'idées. Avant même d'être à notre compte, nous allions à Intersuc pour se délecter de confiserie. Nous découvriions tout un univers dont nous étions coupés.

Nous avons fait du dépôt-vente, pour mettre en confiance, pendant dix ans. Si les clients étaient contents, on facturait. Pour notre premier anniversaire, nous avons fait de la publicité dans Le Provençal et La Marseillaise, en proposant d'envoyer un tube de « Pralino » à tous les enfants nés en Novembre. Les parents n'avaient qu'à nous prévenir. C'est amusant, maintenant, au magasin, de rencontrer des gens qui racontent avoir reçu un tube de « Pralino » à leur naissance. C'était le tout début. Nous étions seuls, Maggy et moi, et quand quelque chose allait mal, on partait se promener dans les chemins pour reprendre courage.

## LES PRODUITS DE FRANCOIS DOUCET

### PRIMÉS AUX RUBANS BLEUS ET AUX CORDONS BLEUS D'INTERSUC

- Pâtes de fruits glacés aux abricots de Provence
- Pralino
- Noisettes de Gascogne
- Douce Marion
- Intérieurs pur fruit liqueur
- Marion-Lait
- Perles au miel
- Grains de raisin, grand arôme
- Olives de Provence
- Grains de café, grand arôme
- Pâte de banane
- Amandes aux trois chocolats
- Fruits du Cœur
- Pommes d'amour
- Velours d'amandes



Un nom qui chante.



Les « Pralino » de toujours.

Nous avons des amis qui avaient une plantation d'abricots orangés de Provence. Une variété authentique, remarquable, qui poussait dans les coteaux, à 800 mètres d'altitude. Ils avaient un goût extraordinaire. Mon expérience d'Auvergne m'est revenue pour utiliser ces abricots exceptionnels. C'est comme cela que nous avons élaboré des pâtes de fruits aux abricots de Provence. C'était une bonne base. Nous avons rajouté de la présentation en les glaçant. C'est plus joli. C'est à Intersuc que j'ai eu l'idée. Il y a 50 % d'abricot et 50 % d'un autre fruit. Au début nous avons cinq sortes : Abricot, Poire, Fraise, Framboise et Mandarine.

Nous avons commencé à exposer à Intersuc avec Marcel Richaud qui fabriquait des fruits confits à Apt. L'installation était très sommaire : quelques planches recouvertes de tissu provençal. C'est là que nous avons eu notre premier gros client : un Belge. Une vraie stimulation et une émulation. Nous apportions de vraies spécialités de Provence, avec des amandes et des abricots du pays. Le grand virage pour nous, c'est quand nous venons nous installer sur un terrain vierge, en quittant les locaux de Perlamande où nous avons commencé. Nous construisons 400 m<sup>2</sup> d'ateliers, alors que maintenant nous en sommes à 5.000 m<sup>2</sup>

et, en plus, nous avons acheté un terrain en mitoyenneté. Toujours par Intersuc, nous avons été aux Etats-unis, à Atlanta, au Salon « Fancy Food Show ». Ce fut une expérience, une découverte du marché américain, l'occasion de se faire connaître. On a trouvé un bon client à San Francisco. C'est aussi à Intersuc qu'est née notre aventure japonaise. Un visiteur japonais est tombé en extase devant les pâtes de fruits glacées. Il a demandé à en fabriquer. Je lui ai proposé un partenariat. Il nous a envoyé deux japonais en apprentissage et nous avons vendu des pâtes de fruits au Japon, sous notre nom (que nous avons déposé là-bas). C'était un premier pas. Par la suite, la société japonaise Lilac a souhaité s'implanter à Oraison. Cela nous a conduit, en 1991, à la création d'une S.C.I. « Lilac-Doucet » à 50/50 avec, en partenariat, la commune d'Oraison et, en août 1992, à la S.A. France-Marion. De nouveaux bâtiments sont construits face à ceux de « François Doucet Confiseur ». L'expérience n'a pas été concluante et, aujourd'hui, ces bâtiments sont un précieux appoint pour accueillir la fabrication des articles à base de chocolat.

Pendant toutes ces années de créativité, le souvenir le plus émouvant que nous avons connu, c'est notre premier Ruban Bleu à Intersuc. Un très grand plaisir : l'arrivée dans la grande notoriété du métier. Nous



Le berceau des olives.

en rêvions en présentant un nouvel article à chaque participation. Encore plus ancien est le souvenir de notre première commande de « Pralino », en 1969, l'année de notre début. Un docteur, pour ses cadeaux de Noël, nous a commandé trente boîtes. Fabuleux ! Cela donnait la foi dans ce que nous proposons.

Le troisième produit que nous avons fait, en arrivant sur notre site actuel, c'est le « Pralino Chocolat ». Ce fut le début du règne des amandes chocolatées. Nous avons continué à faire du « laisser sur place » avec une camionnette garnie. Maintenant, c'est fini parce que l'on ne peut plus se garer. On faisait cela pour les premiers clients qui en valaient la peine. C'était une manière de bonne relation. Ce n'était pas le commerce moderne, mais ça fonctionnait.

### Aujourd'hui

En plus de notre politique de pâtes de fruits, nos fabrications tournent autour des articles turbinés. Nous avons seize turbines qui nous permettent d'avoir une collection d'articles

peu fragiles et de bonne conservation, qui se vendent très bien en sachets agrémentés d'étiquettes alléchantes. Ce sont les « Noisettes du Midi », pralinées au chocolat, les « Galets » et les « Calades » (les rues pavées de galets, en provençal), les « Olives de Provence », les « Douce-Marions », les « Grains de Raisins » à la menthe et en mélange, les « Petits Cailloux du Randonneur ». Tout cela se trouve dans notre magasin ouvert au public avec « Le Serment de Fidélité au Chocolat Pur Beurre de cacao » que nous avons affiché en bonne place. Nous entamons maintenant notre 41<sup>e</sup> année, avec tous les atouts que nous donnent la place idéale pour produire, et tout le matériel adapté à notre style. Notre période de pointe se situe de septembre à décembre, mais nos produits, dans l'ensemble, sont conçus pour être vendus en toutes saisons.

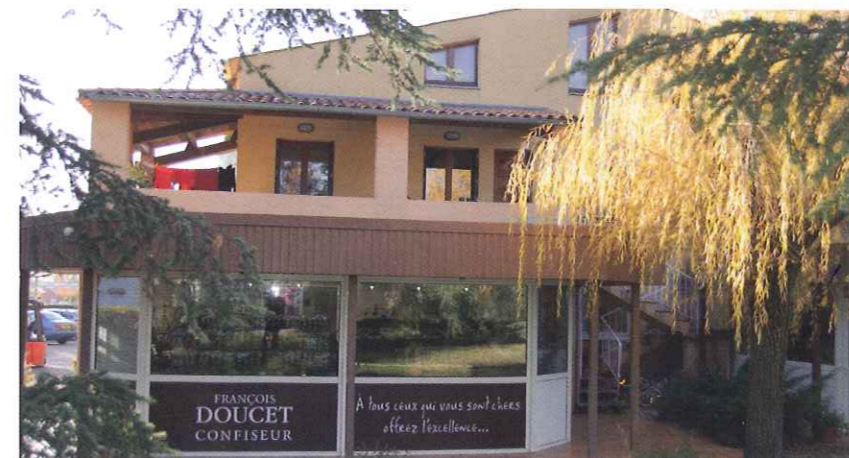
C'est un accomplissement. Nous avons structuré l'entreprise en Société Anonyme dont Maggy, mon épouse, est P.D.G. Mon fils Jean-Marc est Directeur Général Délégué avec Frédéric Leblanc.

Notre activité peut se décrire autour de trois points forts :

- Les Pralines aux amandes de Provence et noisettes du Sud-Ouest ;
- Les pâtes de fruits aux fruits de Provence, ou fruits exotiques, enrichies parfois de leur propre liqueur ;
- Les fruits enrobés de pâte d'amandes et de chocolat brillant ou velouté.

Nous vendons 80 % de notre production en France, et 20 % à l'étranger. Notre chiffre d'affaires est de 6.000.000 d'euros. L'entreprise continue à être fidèle à son passé, fidèle aux fruits de Provence, fidèle à son personnel, fidèle à ses clients pour leur apporter des produits originaux et sympathiques.

Mon grand père avait raison : « Etre confiseur est le plus beau métier du monde ! » ■



Le magasin accueillant.