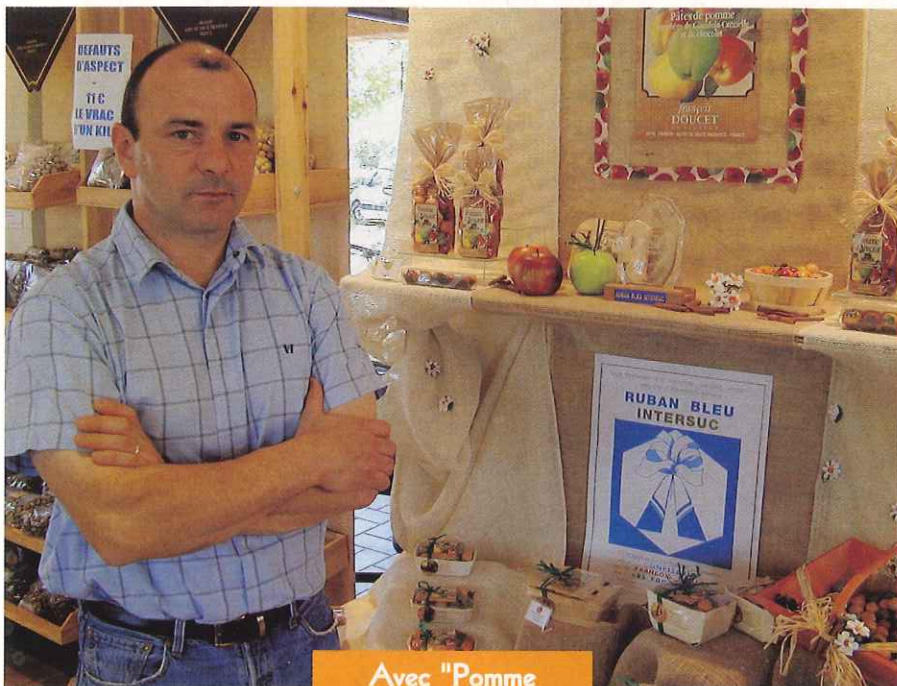


LES CONFISERIES EN DOUCEUR DE DOUCET



Avec "Pomme d'amour", Jean-Marc Doucet et la confiserie ont décroché un "ruban bleu" lors du salon de la confiserie à Paris.

La famille Doucet s'est retrouvée à Oraison, dans les Alpes de Haute Provence, après un début de confiseur en Auvergne et un passage remarqué à

Montargis, dans le Loiret, où le grand-père s'illustra en élaborant le Mazet de Montargis, mère de toutes les pralines. "Mon père, lui, avait eu le coup de foudre pour la Provence et plus particulièrement pour Oraison où il s'approvisionnait en amandes" raconte Jean-Marc Doucet, directeur adjoint de la société François Doucet confiseurs.

En fait, c'est en 1969 que François et son épouse Maggy ont installé un atelier de confiserie au coeur de la commune alpine, dans le dernier cassoir d'amandes encore en service à cette époque. Leur unique produit était alors les "Pralino Eis Amando de Prouvènço" : amandes de Provence grillées enveloppées d'une nougatine (mélange de sucre caramélisé et d'amande en poudre, d'herbes de Provence et de vanille bourbon). Bien entendu, depuis de l'eau a coulé sous

les ponts, mais comme le souligne Jean-Marc aujourd'hui, "pour nous ce produit reste une référence constante même s'il est vrai que la cette praline ne représente que 3 tonnes, sur les 500 tonnes

de confiseries que nous produisons chaque année".

En effet, petit à petit l'entreprise a diversifié sa production. Dès le début des années 70 elle s'est lancée dans la pâte de fruit à base d'abricots de Provence, de poires des Alpes... puis elle a produit une praline en chocolat. "Nous élaborons nous-même nos recettes confie Jean-Marc Doucet, notre souci étant de travailler en priorité avec des produits locaux". Depuis, bon an mal an, le confiseur ajoute de nouvelles références à sa gamme. Actuellement par exemple, l'entreprise travaille à la création de confitures. "En matière d'innovation, nous travaillons aussi en fonction des demandes exprimées par notre clientèle" poursuit Jean-Marc Doucet. Cette demande revient au confiseur à travers son réseau de 27 représentants couvrant le territoire national. Ces derniers sont en rela-

tion directe avec les distributeurs de la marque : pâtisseries, chocolatiers, confiseurs, épicerie fines, torréfacteurs, etc. Mais Doucet est également présent en grandes et moyennes surfaces grâce à des produits vendus en tant que marque-distributeur, ainsi que dans des réseaux de boutiques spécialisées avec des produits à vocation diététique et énergétique, élaborés pour Gayelord Hauser par exemple.

GMS et produits diététiques sont traités par "France Marion", une filiale. Cette dernière a vu le jour en 1993, dans le cadre d'un joint-venture signé avec un confiseur japonais pour pénétrer les marchés asiatiques.

Malheureusement, le tremblement de terre de Kobé entraîna le dépôt de bilan du partenaire japonais. Ce n'est que depuis 2003 que le confiseur d'Oraison a de nouveau mis le pied dans l'Empire du soleil levant grâce à un accord de transfert de compétence avec un partenaire Japonais, avec pour objectif la fabrication et la commercialisation de confiseries au Japon.

Aujourd'hui, François Doucet Confiseur emploie 50 personnes à Oraison. L'ancien cassoir a été abandonné en 1978 pour une implantation de 1000 mètres carrés sur la zone artisanale de la commune. La superficie de l'installation a été doublée dès 1982. Le chiffre d'affaires de l'entreprise s'élève à 5 millions d'euros (avec un résultat de 150 000 euros), 82% étant réalisés sur le marché français et le reste à l'exportation.

Cette année, le confiseur a poursuivi sur la voie de l'innovation avec par exemple un "Amour de cerise" et "Coeur de figue" et "Pomme d'amour", des pâtes de fruit enrobées de chocolat. Cette dernière trouvaille a même obtenu un "ruban bleu", distinction récompensant les meilleures confiseries lors du salon annuel des confiseurs à Paris.