

## La notoriété des douceurs de François Doucet

Pralines, pâtes de fruits, enrobés aux chocolats, on en trouve même sur les lignes d'Air France Europe ! La petite société familiale est devenue grande, exportant aussi aux Etats-Unis, Canada et Japon.

"C"hez nous, c'est du marketing permanent, on travaille au feeling, on sent les choses et la recette marche depuis 27 ans car avant d'être confiseur, on fabrique des spécialités provençales, complètement démarquées du marché". François Doucet n'est pas un patron comme les autres. Il sait allier tradition et modernité, authenticité et nature. Cette confiserie née en 1969, s'est vite retrouvée à l'étroit dans le village d'Oraison. Elle devient la première entreprise à s'installer dans la zone artisanale de la commune, en 1978. Depuis, la notoriété de "François Doucet confiseur" a largement dépassé les frontières du département. La véritable collection de douceurs (amandes et noisettes de Provence et d'Aquitaine enrobées aux chocolats, pâtes de fruits aux arômes naturels de la production régionale...) fait le tour du monde, passant même par la voie des airs. Air Inter Europe et Air Littoral commandent à la société oraisonnaise 20 tonnes par an de pralines et d'olives enrobées. Des douceurs "Doucet" qui contribuent à accroître le marché et...la notoriété.

Pour garantir la fraîcheur de ses produits, poudrés ou laqués, l'entreprise ne stocke pas. Elle travaille à la commande, avec un délai d'une semaine



L'un des fils Doucet surveille la phase d'enrobage des amandes : qualité et authenticité à tous les niveaux. (Photo E.E)

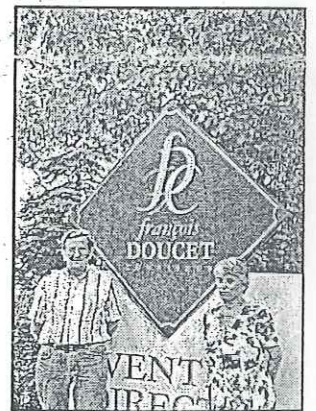
environ.

Particulièrement bien mises en valeur par un conditionnement très chic, ces confiseries haut de gamme se vendent chez les spécialistes, reconnues par Gault et Millau pour être meilleures que celles signées Hediard, Lenôtre ou Fouquet ! Belles références.

Depuis 5 générations, l'histoire d'amour entre les Doucet et la confiserie artisanale se poursuit. Aujourd'hui, deux des fils sont d'ailleurs partie prenante de la production. L'ensemble des employés est intéressé au bénéfice, "dopant" ainsi une équipe soudée et particulièrement attachée à "ses" petites douceurs.

Outre les 4.000 pâtisseries français qui distribuent du Doucet, une société de Vente Par Correspondance proche de Damart achète 20 tonnes de produits par an et une filiale de Danone 15 tonnes, sans oublier Décathlon (50 T.)

Plaisir de la bouche et des



François Doucet et son épouse sont des chefs d'entreprise (familiale) heureux : le chiffre d'affaires de 97 est encore en hausse ! (Photo E.E)

yeux, les confiseries sorties de l'usine d'Oraison ont un bel avenir devant elles. Sans concurrence, ce sanctuaire agro-alimentaire de la douceur représente un merveilleux ambassadeur pour la Haute-Provence.

Eric ESPANET

### En quelques chiffres

■ L'entreprise François Doucet confiseur est née en 1969. Elle est installée dans la zone artisanale depuis 1978.

### En quelques chiffres

■ L'entreprise François Doucet confiseur est née en 1969. Elle est installée dans la zone artisanale depuis 1978.

- Elle emploie une trentaine de personnes, toutes intéressées au chiffre d'affaires.

- En 1996/97, la société affiche un C.A de 17,8 M.F, soit près de 2 M.F de plus que l'année précédente.

- Les confiseries signées Doucet sont référencées dans un réseau de 4.000 pâtisseries-confiseries de France.

- Décathlon est le premier gros client avec une commande annuelle de 50 tonnes de pâtes de fruits

E.E

### Barcelonnette

### Coup de pouce à...

Célibataire, Serge Battalier a 24 ans. Il est libéré des obligations militaires et prédisposé à une polyvalence géographique. Son métier : technicien en me-

Il peut être joint auprès de l'antenne A.N.P.E. de Barcelonnette au 04.92.80.71.31, où Maryse Meyran le contactera.