

CONFISERIE DOUCET

Des perles de Méditerranée pour les épicerie fines

La confiserie François Doucet, installée à Oraison dans les Alpes de Haute-Provence, vient de sortir un nouveau produit qu'elle a baptisé "Perles de la Méditerranée". De couleur blanche et bleue, ces perles sont destinées aux marseillais...

La confiserie François Doucet constitue l'aboutissement de cinq générations de confiseurs. L'activité a débuté sur Oraison en 1970 et aujourd'hui l'entreprise familiale compte 24 salariés et 27 représentants qui sillonnent la France. Les marchés étrangers ne sont cependant pas oubliés par la confiserie qui exporte 20 % de sa production, non seulement vers des importateurs européens mais également vers le Japon, les Etats-Unis et le Canada.

"Nous nous sommes spécialisés dans des produits haut de gamme qui ont toujours une origine provençale. Tous les fruits que nous utilisons viennent de notre région et les procédés que nous mettons en œuvre préservent la qualité de ces produits", souligne François Doucet.

RELANCER LES VENTES DES DETAILLANTS

L'entreprise compte trois grandes familles de produits : les pralines, les galets (enrobés de chocolat) et les olives (amandes de Provence enveloppées de chocolat noir) vertes et noires. À ces familles de produits s'ajoutent les pâtes de fruit, réalisées grâce à une machine qui permet de reconstituer les fruits entiers. "Le résultat est visuellement proche du fruit confit, mais avec une qualité gustative supérieure". La



confiserie produit également des perles au miel et désormais les "Perles de Méditerranée".

"Sur Marseille les pâtisseries, les épicerie fines nous réclamaient un produit marseillais, qui résiste notamment au chaud. Après de multiples essais nous avons élaboré un mélange de miel et d'anis aux couleurs blanche et bleue de la cité phocéenne. C'est un produit destiné aux marseillais et aux touristes qui veulent ramener un souvenir... Il devrait en outre permettre aux détaillants de développer leurs ventes". La société a résolument joué la carte de la Coupe du Monde pour présenter sa confiserie qui existe en deux tailles d'emballages. Une nouveauté pour la confiserie qui a davantage l'habitude de vendre ses produits en vrac à ses clients qui y apposent ensuite très souvent leur propre marque.

La confiserie compte notamment parmi ses clients des pâtisseries comme Allegrini, des épicerie fines comme Bataille ou Marrou et des magasins de produits régionaux comme les Arsenaulx ou le rayon confiserie des Nouvelles Galeries de Marseille.