



► HISTOIRE

Chez François Doucet, la confiserie est une longue histoire familiale, remontant à son arrière arrière grand-père, Théodore Vieillard, créateur de la pâte de fruit d'Auvergne et de Léon Mazet, créateur des Praslines de Montargis.

En 1969, François et Maggy Doucet installent leur atelier au cœur d'Oraison, dans le dernier cassoir d'amandes. Leur unique produit était le "Pralino Eis Amando de Provence" : amandes de Provence grillées enveloppées d'une nougatine.



► TOP

Dans les meilleures ventes, le pralino, les galets, l'olive. Parmi les pâtes de fruits : la poire, l'abricot et la framboise. L'entreprise vient de sortir une gamme de Pâques très colorée, ainsi qu'une gamme "vintage" avec des pâtes de fruit cuites au chaudron. Et une gamme "Kara" avec du blé soufflé à la fleur de sel et du maïs grillé salé enrobé.

► ENVIRONNEMENT

Depuis quatre ans, la société a installé une toiture photovoltaïque, qui permet de produire de façon autonome une partie de l'énergie consommée dans les ateliers : 154 879 kwh.

► DIÉTÉTIQUE

L'entreprise confectionnait une petite production de produits diététiques. Cet espace a été développé fortement ces dernières années pour atteindre 19 % du chiffre d'affaires annuel contre 5 % en 2010. "On a mis l'accent sur la partie Recherche et développement pour travailler les demandes des clients. On est aujourd'hui un spécialiste européen des barres de fruits diététiques pour les sportifs." La société réalise les barres énergétiques de Décathlon, Overstim, Gayelord Hauser et bien d'autres.

Doucet confiseur la gourmandise raffinée

Oraison Le savoir-faire de l'entreprise se vend chez les plus grandes enseignes haut de gamme de France et dans 34 pays

Une amande grillée et nougatine comme business plan. En 1969, François Doucet s'installe dans les Alpes de Haute-Provence. Ce petit-fils de confiseur a le savoir-faire des plus grands. Ce "Pralino" reste 47 ans après, une des gourmandises préférées des clients.

Avec une croissance de 15 % en février et un chiffre d'affaires de 9M€, l'entreprise oraisonnaise est en mars l'entreprise la plus performante de France en confiserie haut de gamme. Après un changement stratégique il y a quelques années, Doucet est dans une spirale vertueuse. Avec 15 % du chiffre d'affaires réalisés à l'étranger, la société exporte ses douceurs dans 34 pays : Japon, Russie, Ca-

nada, États-Unis...

Autrefois présent dans les salons agroalimentaires, le confiseur Doucet a changé son angle d'attaque en s'installant au "Fancy" de New-York en juin prochain, à "Maison & objets" à Paris en septembre...

Cette excellence, l'entreprise oraisonnaise a su la faire prospérer. "Depuis trois ans, un virage a été pris avec un packaging et un marketing repensés en se positionnant dans les épicerie fines, les boutiques de déco, les cavistes..." souligne Luc Moulin, nouveau directeur général.

Chocolats, pralines, olives, pâtes de fruit, raisins, le savoir-faire du confiseur est connu et reconnu en France et à l'international. Ces douceurs haut de gamme sont distribuées



L'enrobage nécessite un coup de main particulier et des années de métier pour éviter l'erreur. / PHOTO S.D.

dans les lieux les plus sélects de Paris: restaurants et hôtel étoilés, pâtisseries réputés, Galerie Lafayette, les grandes Maisons (Fauchon, Dior...).

De belles enseignes qui n'ont pas fait perdre ses valeurs au confiseur oraisonnais. Chaque année, il réserve ses "promotions" aux Bas-Alpins. "C'est important de rester ancré dans son territoire. On a un vrai lien avec les gens. À Noël, il y avait plus de deux heures de queue dehors."

"On enrobe à la main. Il faut plus de deux ans pour former quelqu'un. Pour avoir un bon niveau il faut minimum cinq ans de métier. C'est un tour de main très particulier. Tout est une question d'équilibre" explique Luc Moulin.

Un savoir-faire unique

Nougatine, chocolat noir, chocolat blanc qui permet de fixer une teinte naturelle, au total cinq couches successives sont

nécessaires. Un défaut, une coulure et c'est un jour de production de perdu. "On produit entre 100 à 250 kilos par série. Plus c'est compliqué, plus les séries sont petites au cas où il y ait un loupé." Depuis 1971, l'entreprise a une deuxième corde à son arc: la pâte de fruits. Avec une sélection des matières premières locales: poire williams des Hautes-Alpes, la Golden des Alpes, la figue blanche du Var, le coing de Hau-

te-Provence, l'abricot de Provence et des Baronnies... "Il n'y a pas de pulpe industrielle. On a des accords avec les arboriculteurs. On passe prendre le taux de sucre pour savoir si les fruits sont bons à ramasser. Les récoltes se font en trois fois pour avoir le plus possible de fruits à maturité." L'entreprise Doucet mise sur la qualité de ses matières premières, indispensable pour obtenir une gourmandise irréprouvable.

“ Il n'y a pas de pulpe industrielle. Les récoltes se font en trois fois pour avoir le plus possible de fruits à maturité ”

La pâte de fruit est soit sucrée, soit glacée, traditionnelle ou certifiée bio, voire sans sucre ajouté ou "grand arôme". Elle se décline aussi en parfum: framboise, mandarine, fraise, pêche... Au total, 45 fruits sont travaillés.

Grâce à son unité d'enrobage et son espace pâte de fruits, le confiseur a l'idée d'unir les deux pour offrir une troisième gamme "cœur de fruit". Enrober de chocolat un cœur de pâte de fruits est tout sauf simple; voire impossible tant la pâte de fruits a le mal des transports. Ultrasensible à l'hydrométrie, elle se colle à la vitesse grand V et ne peut plus être travaillée. Sauf qu'à Oraison, il suffit de traver-

ser la route. Les deux ateliers de fabrication se complètent parfaitement. Avec cette invention culinaire alliant un enrobage à une pâte de fruits, la confiserie Doucet possède un savoir-faire unique en Europe.

800 références

Aujourd'hui, de nouvelles gammes ont été élaborées et 800 références sont proposées. Comme celle des "raisins de nos vignes" développée en 2015. Après 48 heures de macération, les raisins imbibés de Beaugues de Venise, pastis Bardouin, champagne, Calvados ou de muscat de Rivesaltes sont enrobés. Quinze références des meilleurs crus de France sont à découvrir. Présentés au salon international des vins et spiritueux méditerranéens Vinisud, les raisins enrobés ont obtenu un vif succès.

Avec 800 tonnes produites chaque année (350 tonnes de chocolat et 450 tonnes de pâtes de fruit), l'entreprise Doucet continue son ascension. "On investit environ 500 000€ par an. Cette année, en plus de l'étiqueteuse et filmeuse, on va rénover les huit façades de l'usine et se lancer dans l'accueil touristique avec quatre à cinq groupes par semaine." Fort d'une équipe de 65 salariés, jusqu'à une centaine les trois mois de fêtes de fin d'année, l'entreprise envisage de recruter 5 à 10 personnes aux ateliers de conditionnement et de fabrication.

Laure GARETTA