



## Oraison : Doucet confiseur la gourmandise raffinée

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



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

Une amande grillée et nougatinée 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, Canada, 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 épiceries 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 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*



[Visualiser l'article](#)

*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 Haute-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 irréprochable.

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 "coeur de fruit". Enrober de chocolat un coeur 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 traverser 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 Beaufort 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.

#### 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 Pralines de Montargis.

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