



A sweet port of call in Haute Provence

Visit our factory shop and try out 30 different confections, made with almonds, Provençal fruits and pure chocolate.

Three different ways to a gourmand's heart

PRALINES

Caramelized almonds from Provence and hazelnuts from South-West France... Three centuries of tradition and 30 years of innovation have created this astonishing series of delicious « Pralines ».

PATES DE FRUITS

Provençal or tropical fruits, sometimes enriched with their own liqueur, are the basis of the many superb flavours of this exceptional range of more than 25 fruit jellies.

ENROBED FRUITS

Locally sourced fruits, almonds and coffee beans are first coated in a almond paste and then given a glossy or a velvety chocolate finish: it is a pleasure for the eye and palate every time you have one.

François Doucet and his children have benefited from the rich tradition laid down by his great grand-father Théodore Vieillard, who created the first fruit jellies. François Doucet products regularly win prizes at professional fairs for their quality and originality, and in 25 years, 13 of them have received the prestigious «Cordon Bleu» at INTERSUC, France's leading confectionery fair.



Ihr süßer Halt in der Hoch-Provence

Besuchen Sie den Fabrik-Laden und kosten Sie dreißig Confitserie-Spezialitäten aus Mandeln, Früchten der Provence und Schokolade.

MANDEL- UND HASELNUSSSPEZIALITÄTEN

Drei Jahrhunderte Tradition und dreißig Jahre Entwicklungsarbeit von François Doucet für eine Serie von Spezialitäten, jede noch köstlicher als die andere.

FRUCHTPASTEN

Früchte der Provence oder exotische Früchte, manchmal mit Eigensaft angereichert, bieten Ihnen in Form von 25 Fruchtpastensorten einen außergewöhnlichen Geschmacksfächer.

ÜBERZOGENE FRÜCHTE

Bodenständige Früchte, Mandeln und sogar Kaffeebohnen überzogen mit Marzipan und Schokolade, glänzend und samtartig. Jede Verkostung ist eine Überraschung fürs Auge und den Gaumen.

Die Herstellung herausragender Fruchtpasten ist Familientradition. Urgroßvater Théodore Vieillard schuf die PÂTES DE FRUITS CONFISEUR. Auf dem Boden dieses übernommenen Erbes schuf François Doucet und seine Kinder zahlreiche neue Produkte, die regelmäßig auf den Fachmessen ausgezeichnet werden für ihre Qualität und ihre Eigenständigkeit. Dreizehn davon haben in den letzten 25 Jahren das Blaue Band der INTERSUC erhalten.

Régalez-vous encore longtemps après votre visite

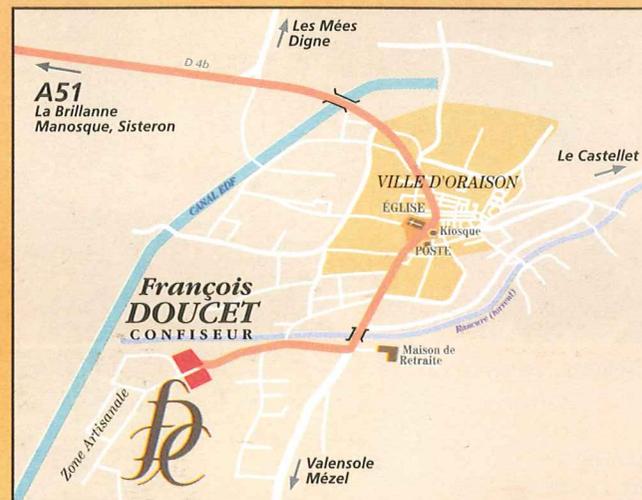
Si vous n'avez pas la possibilité de visiter régulièrement notre magasin, vous pourrez vous réapprovisionner chez nos nombreux revendeurs boulanger-pâtisseries et confiseurs, dont vous trouverez la liste sur notre site internet :

« www.francois-doucet.com ».

Vous pouvez aussi passer commande directement sur ce site.

Pour vous rendre à notre magasin de fabrique :

- par l'autoroute A51 : sortie 19, La Brillanne, puis prendre à droite, direction Oraison,
- par la RN 96 : au rond-point de La Brillanne, suivre la direction Oraison.



françois
DOUCET
CONFISEUR

Zone Artisanale

04700 ORAISON - ALPES DE HAUTE PROVENCE

Standard : 04 92 78 61 15 - Magasin de fabrique : 04 92 78 63 61
fax 04 92 79 85 00 - Site : www.francois-doucet.com

Ouverture du lundi au vendredi, de 8.30 à 12 h et de 14 à 18 h.
Fermé le week-end et les jours fériés

françois
DOUCET
CONFISEUR



Votre escale douceur...
en Haute Provence

Visitez le magasin de fabrique
et dégustez 30 spécialités de confiserie artisanale
à base d'amandes, de fruits de Provence
et de chocolat pur cacao

04700 ORAISON

Ouverture du lundi au vendredi, de 8.30 à 12 h et de 14 à 18 h.

« C'est dégustés au cœur du terroir
que les mets les plus fins expriment le mieux leurs saveurs »



Trois approches différentes du plaisir gourmand

• LES PRALINES aux amandes de Provence et noisettes du Sud-Ouest

Trois siècles de tradition et trente ans d'innovations de François Doucet pour une étonnante série de spécialités plus délicieuses les unes que les autres.

• LES PÂTES DE FRUITS

Fruits de Provence ou fruits exotiques, enrichies parfois de leur propre liqueur, plus de 25 sortes de pâtes de fruits vous offrent un exceptionnel éventail de saveurs.

• LES FRUITS ENROBÉS

Fruits de terroir, amandes, et même grains de café, enrobés de pâte d'amande et de chocolat brillant ou velouté : chaque dégustation est une surprise aussi bien pour l'œil que pour le palais.

Riches de la tradition héritée de son arrière-grand-père Théodore Vieillard créateur de la pâte de fruits confiseur, les produits créés par François Doucet et ses enfants sont régulièrement récompensés sur les salons professionnels pour leur qualité et leur originalité : en vingt-cinq ans, treize d'entr'eux ont reçu le Cordon Bleu INTERSUC.



Un magasin pour découvrir, déguster et... se faire plaisir !

Bordé de part et d'autre par 5 000 m² d'ateliers de fabrication, notre magasin vous dévoile en un coup d'œil la diversité colorée de nos confiseries.



Dégustez, comparez,
faites goûter
à vos proches,
laissez-vous séduire
dans la sérénité de ce
lieu de gourmandise.



Découvrez nos vitrines de saison et nos offres cadeaux, mais aussi les films vidéo sur la culture de l'amande de Valensole ou la fabrication de nos produits.

Des confiseries élaborées avec les meilleurs produits de terroir

• Les amandes du plateau de Valensole

La saveur intense de fruits mûris dans les conditions idéales que ce plateau offre aux amandiers

• Le miel de lavande Label Rouge de Haute Provence

Une finesse aromatique sans égale, la couleur du soleil de Provence et de nombreuses vertus au bénéfice de la santé



• Les abricots Orangés et les coings de Provence

Des fruits naturellement gorgés de sucre et au goût puissant



• Les pommes reinettes et les poires William des Hautes-Alpes

La fraîcheur des nuits et la luminosité du ciel développent les parfums très fins de ces fruits

• Les figes blanches du Haut-Var

Pays de la figue par excellence, les plateaux du Haut-Var, au climat contrasté, produisent des fruits particulièrement savoureux

• Le chocolat pur beurre de cacao

Tous nos chocolats sont fabriqués exclusivement avec du cacao, selon la véritable tradition des chocolatiers.

La plupart de ces produits sont achetés directement aux producteurs locaux, dans un souci de qualité et de valorisation de leur métier.