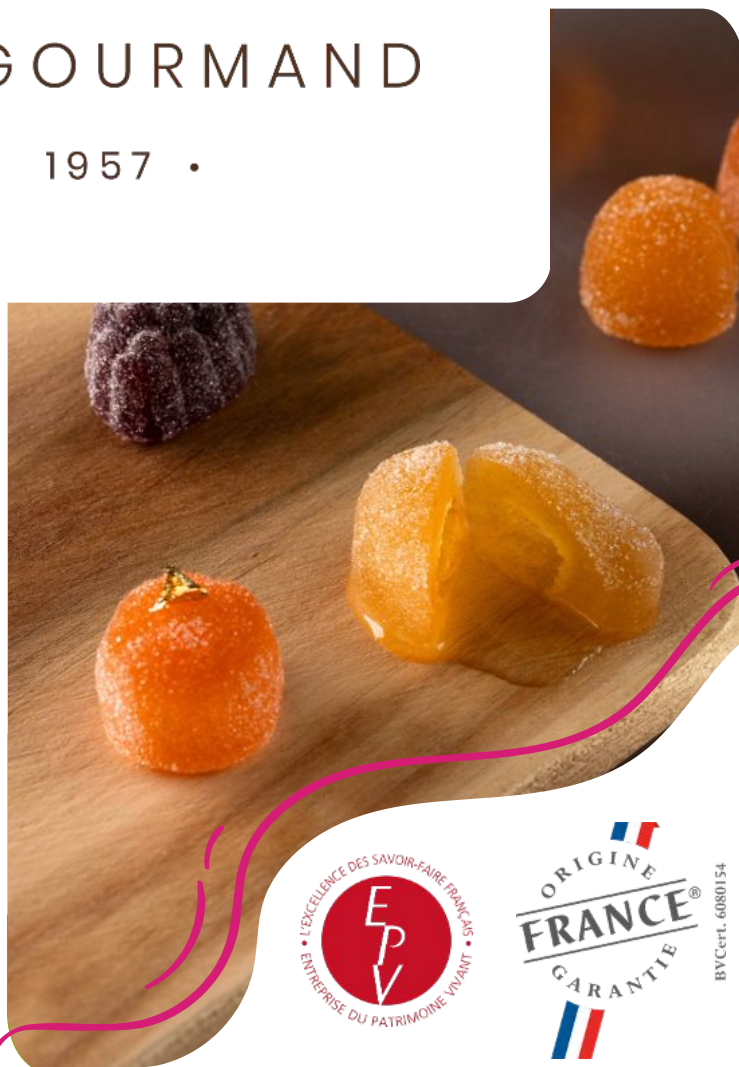
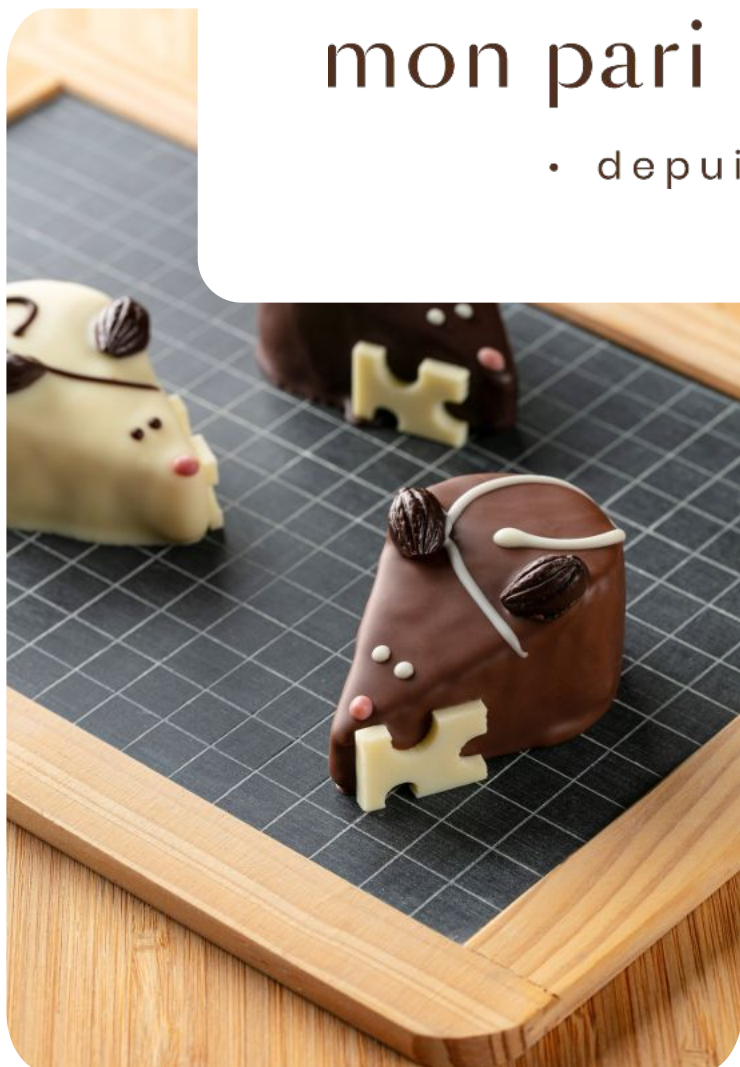




mon pari GOURMAND

• depuis 1957 •



BYCert. 6080154



mon pari GOURMAND

• depuis 1957 •

Avenue Paul Gréber
ZAC de Ther d'Allonne
60000 Allonne, France

Tel. : +33 (0)3 44 05 40 35
Email : contact@monparigourmand.com
www.monparigourmand.com



ÉDITO



Chers(ères) client(e)s, partenaires et amateurs de gourmandises,

Cette nouvelle édition de notre catalogue est l'occasion d'ouvrir une nouvelle page de notre histoire et de partager avec vous nos dernières créations.

Depuis 1957, **mon pari GOURMAND** cultive l'amour de la gastronomie, un amour profondément ancré dans l'authenticité, l'esprit de famille et le partage. C'est toujours depuis nos ateliers situés à Allonne, dans l'Oise, que nous imaginons nos collections, à la croisée entre tradition artisanale et innovation.

Cette année, notre créativité s'exprime à travers des saveurs audacieuses conçues pour éveiller vos sens. Nos incontournables caramels, dont la recette fondante se transmet de génération en génération, se réinventent aujourd'hui avec l'arrivée d'une gamme inédite de caramels : « Les marbrés ». Laissez-vous surprendre par la beauté de ces caramels et par l'alliance gourmande et régressive de la vanille, de la myrtille ou de la pistache, délicatement entrelacées avec la douceur du nougat.

Le voyage gustatif se poursuit du côté de nos chocolats, que nous travaillons toujours avec la même passion. Nous sommes fiers de vous dévoiler notre nouvelle création baptisée « Évasion » : une délicate ganache où le peps acidulé du citron vert vient réveiller la rondeur exotique de la noix de coco.

Bien entendu, les grands classiques qui font notre renommée continuent de briller au sein de cette sélection. Nos pâtes de fruits, élaborées avec des fruits frais français, véritables concentrés de vergers, ainsi que nos précieux noyaux liqueurs issus d'un savoir-faire rare, demeurent des piliers de notre offre.

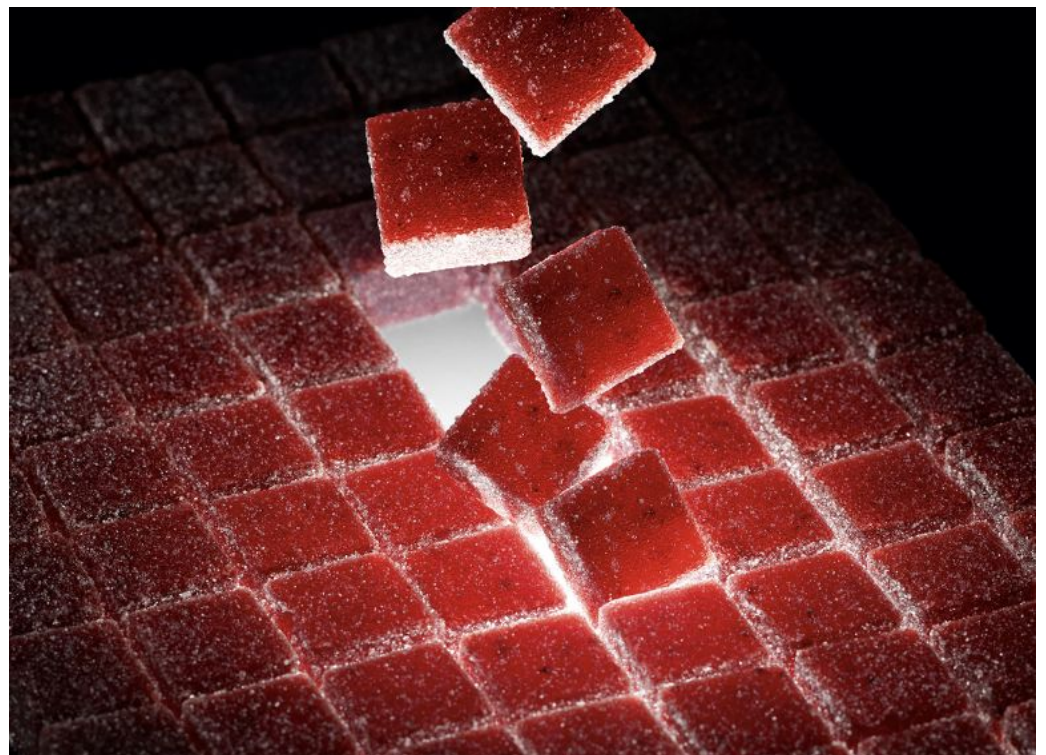
L'exigence qui guide notre production se traduit par des actes forts. La certification Origine France Garantie demeure le cœur battant de notre démarche, mettant en lumière des matières premières françaises rigoureusement sélectionnées. Ce standard d'excellence s'accompagne de notre certification FSSC22000, une promesse de qualité que nous tenons avec rigueur depuis plus de 10 ans.

Que vous soyez épiciers, chocolatiers, confiseurs, restaurateurs, hôteliers ou responsables de développement de marques, nous mettons notre savoir-faire au service de votre réussite pour émerveiller vos propres clients.

Plongez dans cette nouvelle collection, plongez dans l'univers **mon pari GOURMAND**.

Anne-Sophie **TELLIER-CONRAUX**
Présidente Directrice Générale

Delphine **LAMPAERT-CONRAUX**
Directrice Générale



SOMMAIRE

Édito	Page 3
notre Histoire	Page 6
nos Labels	Page 8

MON PARI CHOCOLATS / PRALINÉS Page 10

nos Ganaches	Page 13
nos Purs pralinés	Page 15
nos Incontournables	Page 18
nos Caramels & Nougatines	Page 19
nos Bouchées	Page 20

MON PARI CAMELS Page 24

nos Pliages	Page 27
nos Pavés	Page 33
nos Gros pavés	Page 40
nos Papillotes	Page 41
nos Bestiaires	Page 44
nos Boites régionales	Page 46
nos Karacocos	Page 47
le Laboratoire	Page 48

MON PARI PÂTES DE FRUITS Page 50

nos Fruits du Verger	Page 53
nos Succulentes	Page 56
nos Boites présentoirs	Page 58
nos Papillotes	Page 60
le Laboratoire	Page 63

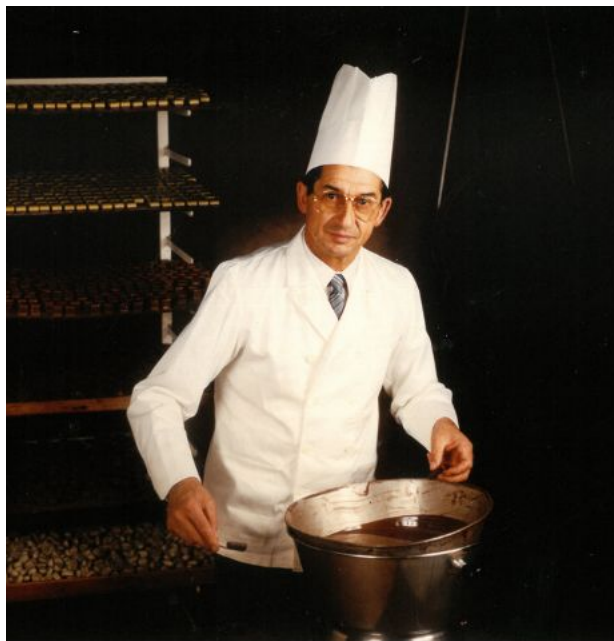
MON PARI LIQUEURS Page 64

nos Chardons liqueurs	Page 67
nos Chocolats liqueurs	Page 68
nos Pâtes de fruits liqueurs	Page 69

LA PERSONNALISATION Page 70

notre Niveau de personnalisation	Page 73
nos Savoir-faire	Page 76

mon pari GOURMAND, une histoire de passion tout autant qu'une histoire de famille.

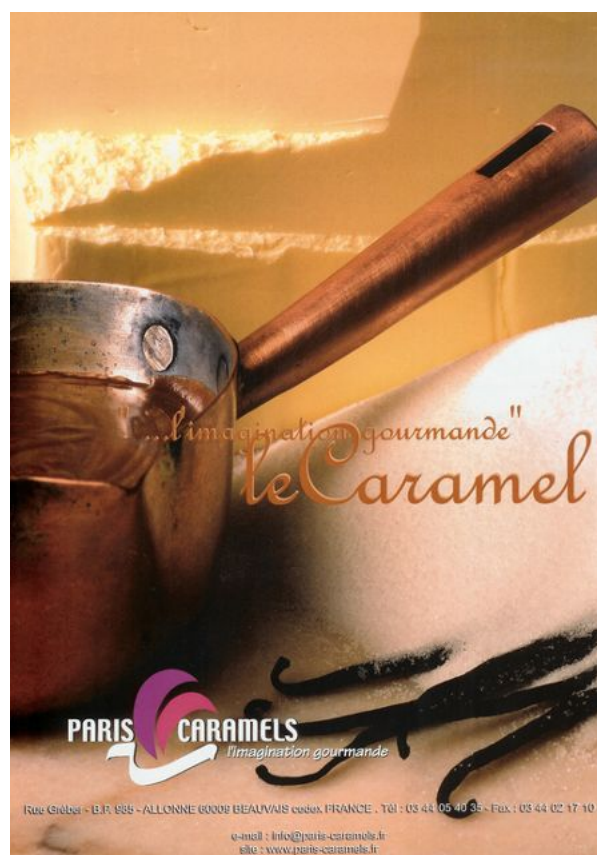
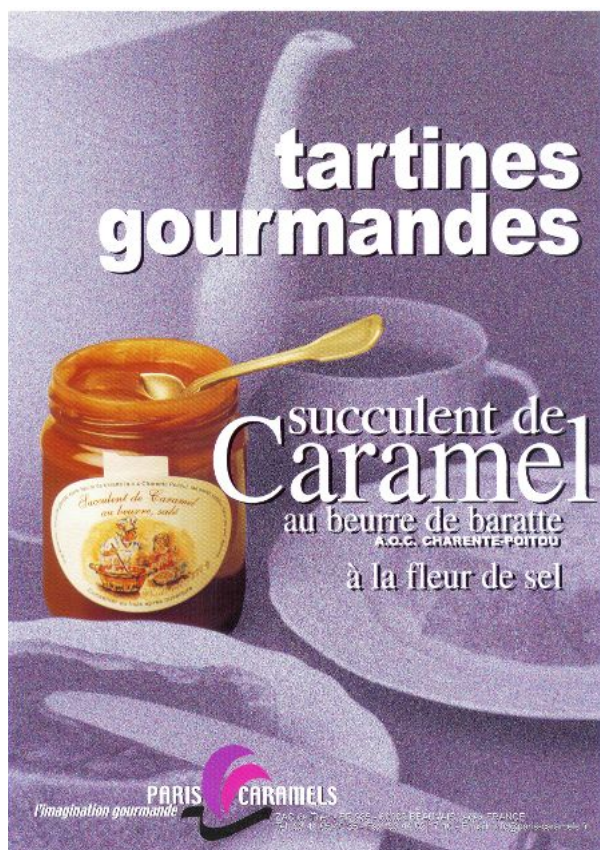


Entreprise familiale aujourd'hui gérée par la troisième génération Conraux, **mon pari GOURMAND** fabrique et distribue des **confiseries haut de gamme depuis plus de 60 ans**.

À l'origine, il y a la passion d'un couple pour le caramel. Sucre cuit, lait, beurre, trois ingrédients assemblés pour fondre de plaisir. De l'amour du caramel et du savoir-faire inégalé de Josette et Guy Conraux, couple de pâtissiers, est né « Paris-Caramels » **en 1957**, rue Diderot à Paris.

1964 : Pour compléter la gamme de caramels traditionnels et positionner la créativité au cœur de son développement, Paris-Caramels lance en 1964 les **caramels au beurre AOP des Charentes-Poitou**, un beurre d'exception issu du terroir et de petits producteurs auquel la crème lentement mûrie donne toute sa personnalité. Beurre qui est encore utilisé à ce jour dans toutes nos recettes de caramel.

En **1974**, l'innovation est à nouveau un relais de croissance : Guy Conraux crée une gamme de **pâtes de fruits** de très haute qualité mettant à l'honneur le savoir-faire traditionnel du maître confiseur.



En **1976**, Xavier, chocolatier et fils du couple Conraux, entre dans l'entreprise constituant ainsi la deuxième génération de la success story familiale. Fort de son savoir-faire, Xavier introduit une gamme de **chocolats pur beurre de cacao** et poursuit la recherche d'excellence dans la diversification produit. De première qualité, la couverture de chocolat enveloppe ganaches, pralinés maison et cœurs d'alcools d'exception dont Xavier sait retranscrire à la perfection l'intensité des arômes. Le savoir-faire traditionnel du **noyau liquide d'alcool** moulé dans l'amidon trouve, avec **mon pari GOURMAND**, un de ses plus fervents partisans et défenseur inconditionnel d'une technique ancestrale quasiment disparue.

Ainsi, aux caramels des débuts se sont ajoutés les pâtes de fruits, puis les chocolats et la nécessité de changer de site de production pour installer une usine dans l'Oise, d'abord à Beauvais puis quelques années plus tard à Allonne sur un site de 3500m².

En **2001**, Christine Conraux rejoint son mari à la direction de l'entreprise, apportant son expertise pointue dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité alimentaire puisqu'en 2008, l'atelier est certifié ISO 22000 puis obtient en 2013 la certification FSSC 22000 et le label Origine France Garantie : une reconnaissance pour l'entreprise familiale, ses produits et son savoir-faire.

L'entreprise de fabrication artisanale a depuis concocté de nouvelles recettes dans des univers gourmands complémentaires comme le chocolat, les pâtes de fruits et une large palette de confiseries.

En **2019**, sous l'impulsion de la troisième génération, « PARIS-CARAMELS » est devenu « **mon pari GOURMAND** » comme une évidence.

- Le « **pari** » de donner du plaisir sur une large palette de création
- Le « **gourmand** » comme ADN fondateur de toutes les recettes

Reconnue par ses pairs pour son savoir-faire inégalé et la qualité exceptionnelle de ses produits, l'entreprise s'adresse en grande partie aux professionnels : Meilleurs Ouvriers de France, pâtisseries, chocolatiers, confiseurs et épicerie fines, dont les enseignes les plus réputées de la profession.





mon pari GOURMAND ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT

mon pari GOURMAND a été labélisé **Entreprise du Patrimoine Vivant** (EPV) en 2018, par le ministère de l'économie et des finances. Le label est une marque de reconnaissance de l'Etat mise en place pour distinguer des entreprises françaises, aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence.

Attribué pour une période de cinq ans (en cours de renouvellement), il distingue des fabricants attachés à la haute performance de leur métier et de leurs produits. Le label est une référence et un gage de qualité, il est décerné à des maisons qui se caractérisent par la détention d'un savoir-faire rare reposant sur la maîtrise de techniques traditionnelles ou de haute technicité, et qui savent allier l'innovation et la tradition, le patrimoine et l'avenir, le local et l'international.



mon pari GOURMAND ENGAGEMENT SÉCURITÉ

Le système de management de la sécurité sanitaire des produits de **mon pari GOURMAND** est **certifié selon la norme FSSC 22000** par un organisme indépendant. Elle atteste de notre politique d'engagement envers la sécurité alimentaire, garantissant que nos produits répondent aux normes les plus récentes en matière légale et réglementaire. Chez **mon pari GOURMAND**, la sécurité de nos produits est une priorité absolue, chacun des employés est acteur de cette exigence, qui permet notamment à **mon pari GOURMAND** d'exporter dans le monde entier.



mon pari GOURMAND ORIGINE FRANCE GARANTIE



Produire des confiseries Françaises, non seulement en France, mais avec des matières premières françaises, ce n'est pas du marketing, mais un choix d'entreprise.

Le logo Origine France Garantie (OFG) assure aux consommateurs que tout ingrédient de la recette supérieur à 8 % est d'origine France – à part pour les ingrédients dont la filière n'existe pas en France (cacao, vanille ...) – et que la fabrication a lieu en France. Elle garantit aussi que le ou les ingrédients qui apparaissent dans le nom du produit sont obligatoirement français.

Consommer Origine France Garantie, ça a aussi du sens pour la planète !



Pour **mon pari GOURMAND**, fabriquer des confiseries, à partir de matières premières issues de nos terroirs, c'est aussi s'engager pour la protection de l'environnement.

Les aliments sont encore meilleurs quand on sait d'où ils viennent !

En tissant, des relations de confiance avec des producteurs partenaires, **mon pari GOURMAND** leur garantit des débouchés et leur assure une juste rémunération. Manger français, c'est aussi participer à la préservation de savoir-faire et de filières agricoles de qualité.



La première confiserie Origine France Garantie (OFG) !

En 2013, **mon pari GOURMAND** devient la première confiserie nationale certifiée Origine France Garantie (OFG). Par souci de transparence et de rigueur, **mon pari GOURMAND** se soumet ainsi à l'unique certification officielle qui atteste l'origine française d'un produit. Un cahier des charges strict contrôlé par un organisme indépendant : Bureau Veritas.

Pour **mon pari GOURMAND** consommer français, c'est concilier le plaisir et les convictions.

DES ENGAGEMENTS ÉCOLOGIQUES & SANITAIRES

- Engagés pour la **protection de l'environnement** : Produire en circuit court permet de réduire le nombre d'intermédiaires, mais aussi les kilomètres alimentaires. Une démarche qui concilie principes agro-environnementaux et bas carbone,
- **Eco-conception** des emballages,
- Réduction de la part de plastique non recyclable et remplacement par des **emballages kraft certifiés PEFC** (programme de protection et de gestion des forêts à travers le monde),



mon pari

CHOCOLATS / PRALINÉS

MON PARI CHOCOLATS / PRALINÉS

nos Ganaches	Page 13
• Pures origines	Page 13
• Parfumées	Page 14
nos Purs pralinés	Page 15
• Amandes / Noisettes	Page 15
• Amandes	Page 16
• Noisettes	Page 16
• Gianduja	Page 17
nos Incontournables	Page 18
nos Caramels & Nougatines	Page 19
nos Bouchées	Page 20



CHOCOLATS / PRALINÉS



Le pari...

D'UNE TECHNIQUE DE FABRICATION ARTISANALE

- Des décors réalisés délicatement par nos maîtres chocolatiers : fourchette / poche ...
- Des ganaches et pralinés coulés à la main
- Des intérieurs et des produits finis jamais congelés

D'UNE GRANDE FINESSE

- Un poids moyen de 9g
- Des arrêtes saillantes
- Colorés avec des "ingrédients colorants" : betterave, spiruline, framboise...
- Des décors sobres et raffinés

DE GOÛTS FRANCS

- Des cacaos rigoureusement sélectionnés pour leur typicité que nous assemblons comme un grand vin, pour assurer notre caractère aromatique
- Des purs pralinés : un fruit sec torréfié pour en révéler toutes les saveurs, du sucre caramélisé, une pointe de chocolat, et c'est tout !



CONDITIONNEMENT

Tous nos bonbons de chocolats sont rangés et protégés dans des cartons entre 1.3 et 2.7kg. Pour les chocolats ayant un conditionnement à la pièce (bouchées) ou spécifique, une mention est apportée à côté de la description de chaque produit.



CONSERVATION

La qualité organoleptique de nos chocolats est garantie 3 mois minimum à la livraison (plus pour certaines références, se référer au tarif). Ces durées sont liées à des conditions de conservation optimales (16 à 18°C, sans variation brusque de température et entre 55 et 60% d'humidité).

Légende des formats des chocolats / pralinés :



Ganaches

nos



Mélange de chocolat, de crème ou de beurre, avec une texture dense et fondante, la ganache sublime la puissance aromatique du chocolat.

PURES ORIGINES



Équateur

Ganache à la crème, aux crus de cacao d'Équateur, chocolat noir

077400



Pérou

Ganache à la crème, aux crus de cacao du Pérou, chocolat noir

077500



Sao Tomé

Ganache à la crème, aux crus de cacao de Sao Tomé, chocolat noir

077300



République Dominicaine

Ganache à la crème, aux crus de cacao de République Dominicaine, chocolat noir

077600

CARTE DES SAVEURS



CHOCOLATS / PRALINÉS

CARAMELS

PÂTES DE FRUITS

LIQUEURS

PERSONNALISATION

PARFUMÉES



Nouveauté

Thé à l'Orange sanguine

Ganache au lait, thé de Chine et de Ceylan parfumé à l'écorce d'orange, chocolat noir

078600



Nouveauté

Citron - Gingembre

Ganache pulpe de citron et gingembre confit, chocolat noir

084400



Nouveauté

Polka framboise

Ganache framboise, chocolat noir

083000



Passion

Ganache aux fruits de la passion, effluves de clous de girofle, chocolat noir

073600



Fleur d'oranger

Ganache parfumée à la fleur d'oranger, raisin sec, chocolat noir

073100



Galanga-Écorces d'orange

Ganache aux racines de galanga et aux écorces d'oranges finement broyées, chocolat noir

073700



Petit matin

Ganache café et rhum, chocolat au lait ou noir

Lait : 076700 / Noir : 076800



Palet Or fine Champagne

Ganache fine champagne, chocolat noir

076000



Palet Or Café

Ganache au café, chocolat au lait

075900



Whisky fumé

Ganache whisky LAGAVULIN 8 ans d'âge, chocolat noir

078800



Caganou

Ganache caramel à la crème fraîche, carré de nougatine, chocolat noir

071600



Bourbon

Ganache au beurre, vanille Bourbon, chocolat au lait ou noir

Lait : 071100 / Noir : 071200



Truffe*



Ganache nature, chocolat noir, poudre de cacao

079000



Nouveauté Évasion

Ganache à la noix de coco, noix de coco torréfiée et citron confit, chocolat noir ou blanc

Noir : 075800 / Blanc : 075600

nos Purs pralinés



Des purs pralinés : un fruit sec torréfié pour en **révéler toutes les saveurs**, du sucre caramélisé et une pointe de chocolat, le tout broyé finement ou plus grossièrement pour jouer sur les textures : et c'est tout !

AMANDES / NOISETTES



Crousticrocq

Pur praliné amandes/noisettes, éclats de noisettes caramélisées, chocolat au lait ou noir

Lait : 072900 / Noir : 073000



Craquendoule

Pur praliné feuilleté amandes/noisettes, chocolat au lait, noir ou blanc

Lait : 072700 / Noir : 072800 / Blanc : 072500



Noix - café

Pur praliné amandes/noisettes, cerneau de noix, chocolat au café

075400

AMANDES



Amande intense

Pur praliné amande de Sicile (54%),
chocolat au lait ou noir

Lait : 078100 / Noir : 078200



Croustigué

Pur praliné amandes, au gruë de cacao, pointe
de Fleur de sel, chocolat au lait, noir ou blanc

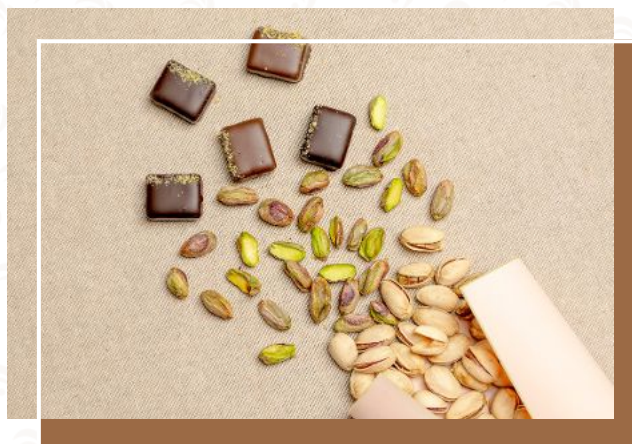
Lait : 072200 / Noir : 072201 / Blanc : 072202



Nouveauté Pralistache

Pur praliné amandes et pistache,
chocolat au lait ou noir

Lait : 074200 / Noir : 074300



NOISETTES



Zébranoisette

Pur praliné noisettes à
l'ancienne, marbré ivoire ou noir,
chocolat au lait ou noir

Lait : 079700 / Noir : 079800



Crèmeux noisette

Pur praliné noisettes
crèmeux, broyage très fin,
chocolat au lait ou noir

Lait : 079900 / Noir : 079901



Noisette intense

Pur praliné noisettes
(55%), saveur intense,
chocolat au lait ou noir

Lait : 077700 / Noir : 077800



Cramby'sésame

Pur praliné noisettes crèmeux, sésame
torréfié et croustillant, décoré d'un
cranberry, chocolat au lait, noir ou blanc

Lait : 076400 / Noir : 076401 / Blanc : 076402



Rocher



Pur praliné noisettes, éclats d'amandes,
chocolat au lait, noir ou blanc

Lait : 076900 / Noir : 077000 / Blanc : 078700

GIANDUJA

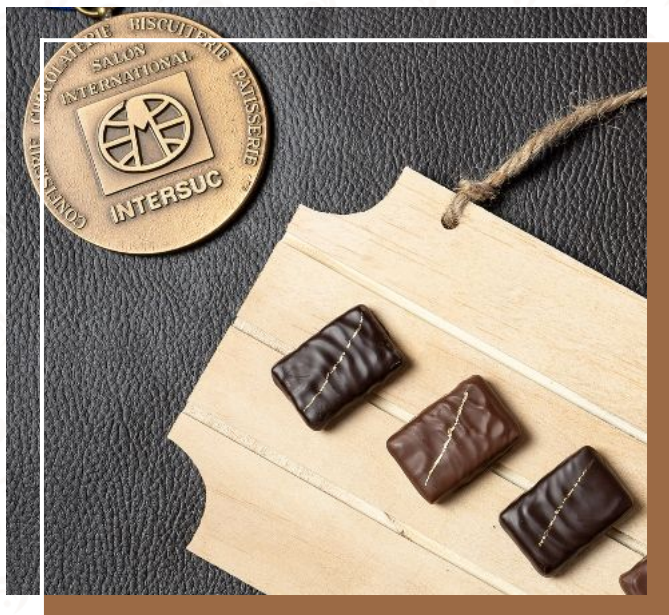
Le gianduja, à ne pas confondre avec le praliné, est une **pâte de chocolat et de noisettes finement broyées** à laquelle est ajoutées quelques éclats d'amandes effilées.



Tuile d'or

Gianduja et amandes effilées,
chocolat au lait ou noir, décorée d'un filet d'or

Lait : 079100 / Noir : 079200





Les orangettes **100% Origine France Garantie** et les rockamandes croquants sauront séduire les amateurs de « classicisme ».



Orangette

Écorce d'orange confite, chocolat noir

070100



Rockamande



Batonnets d'amandes dans un nuage de chocolat au lait ou noir

Lait : 077100 / Noir : 077200

Boîte **écrin 120g**
x12 boîtes/carton

Coffret Orangettes

Écorce d'orange confite, chocolat noir

070103



PÂTE D'AMANDE

Pâte d'amande ou de marron, **les amoureux des fruits secs** retrouveront les notes typiques de l'amande émondée, puis broyée avec du sucre cuit.



Pistache

Pâte d'amande à la pistache, éclats d'amandes, chocolat au lait ou noir

Lait : 076100 / Noir : 076200



Duchesse

Pâte de marron au rhum, chocolat noir

073200

& NOUGATINES

Nos caramels issus de sucre cuit longuement avec du beurre et du lait, puis enrobés de chocolat révèlent toute leur puissance et onctuosité.



Caramel noisette

Caramel au beurre des Charentes-Poitou (A.O.P.), noisette, chocolat noir

073400



Caramel vanille

Caramel au beurre des Charentes-Poitou (A.O.P.), vanille, chocolat au lait

073300



Nougatine

Nougatine à l'amande, enrobage de chocolat au lait ou noir

Lait : 077900 / Noir : 078000



Carassel



Caramel au beurre, salé à la fleur de sel de l'île de Ré, coquille de chocolat au lait ou noir

Lait : 070202 / Noir : 070200



Boîte **écrin 155g** - 12 Carassels
x12 boîtes/carton

Coffret Carassels



Caramel au beurre salé à la fleur de sel de l'île de Ré, coquille de chocolat noir

070207

nos Bouchées



Cette collection réunit nos chocolats en format « **bouchées** », une **vision en grand de nos chocolats**, mais aussi une autre façon d'apprécier le savoir-faire de **mon pari GOURMAND**. **Parfaites pour la vente à l'unité**, ces délicieuses bouchées trouvent tout naturellement leur place en caisse incitant chacun à se laisser tenter.



12 pièces
Marguerite

Praliné feuilleté croustillant
amandes/noisettes, crêpes
dentelle, décor chocolat ruby,
enrobé de chocolat blanc ou lait

Blanc : 068300 / Lait : 068400

20 pièces
Rockamande



Batonnets d'amandes dans un
nuage de chocolat au lait ou noir

Lait : 067100 / Noir : 067200





16 pièces
Souriceau lait

Pur praliné noisette très crémeux, enrobage lait

068000



16 pièces
Souriceau noir

Ganache à la crème pure origine Pérou, enrobage noir

068100



16 pièces
Souriceau blanc

Pâte d'amande pistache, enrobage chocolat blanc

068200

24 pièces
Bûche pâte d'amande pistache

Pâte d'amande à la pistache, amandes hachées, chocolat au lait ou noir

Lait : 066100 / Noir : 066200



12 pièces
Nougat

Nougat enrobé de chocolat au lait ou noir

Lait : 065100 / Noir : 065200



24 pièces
Truffe*



Ganache nature, chocolat noir, poudre de cacao

069000

* édition limitée d'octobre à décembre



Nouveauté
Cramby

Pur praliné noisette crémeux, sésame torréfié et croustillant, décoré de cranberry, éclats de pistache et pétales de rose, chocolat noir

069300



24 pièces
Marron

Pâte de marron glacé avec une pointe de rhum

102600

nos Bouchées



12 pièces
Coccinelle

Pur praliné noisette dans une coquille de chocolat au lait

063000



16 pièces
Carassel

Caramel au beurre, salé à la fleur de sel de l'île de Ré, coquille de chocolat noir

060200

16 pièces
Rocher

Pur praliné noisette, éclats d'amandes, chocolat au lait, noir ou blanc

Lait : 066900 / Noir : 067000 / Blanc : 068700



Carton **assortiment** - 16 pièces

Carton de bouchées de rochers assortis

6 chocolats noir, 6 lait et 4 blanc

124100

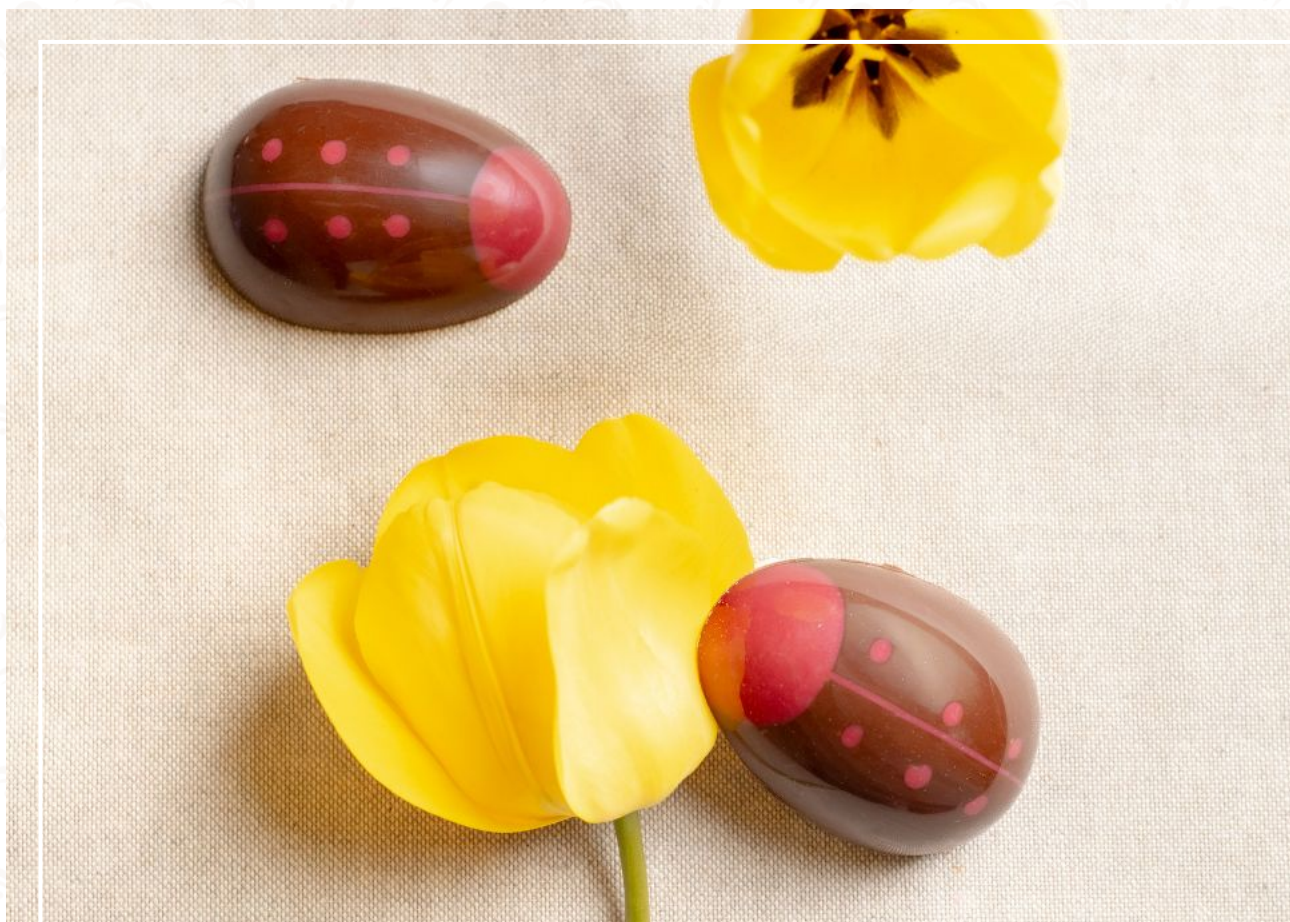


Carton **assortiment** – 50 pièces

Carton de bouchées assorties

6 rochers chocolat noir, 6 lait et 4 blanc,
2 nougats chocolat noir et 2 lait,
4 marrons lait,
2 rockamandes chocolat noir et 2 lait,
3 bûches pâte de pistache chocolat noir et 3
lait,
4 carassels chocolat noir,
4 marguerites chocolat blanc,
4 souriceaux chocolat noir,
4 coccinelles au lait

124200





mon pari GOURMAND

• depuis 1957 •

LA PERSONNALISATION

LA PERSONNALISATION

notre Niveau de personnalisation

Page 73

nos Savoir-faire

Page 76



PERSONNALISATION

Un atelier, des savoir-faire dédiés à la fabrication sur mesure.



Le pari...

DE SATISFAIRE LES PLUS GRANDS CHEFS CUISINIERS, PÂTISSIERS, CHOCOLATIERES CONFISEURS EN DÉVELOPPANT AVEC EUX, LEURS LIGNES DE PRODUITS.

La **fabrication sur-mesure** a toujours accompagné le développement de **mon pari GOURMAND**. Elle se destine aux **enseignes, entreprises, ou chefs cuisiniers** qui souhaitent faire appel à un **fabricant haut de gamme certifiée FSSC22000**, pour **développer leurs propres lignes de produits**. La fabrication sur-mesure s'étend de la création complète d'un nouveau produit, à des modifications succinctes de recettes existantes à la gamme, ou encore à la simple personnalisation de packaging.

La fabrication sur-mesure est un des atouts de **mon pari GOURMAND**, dont près de **30% de la gamme est dédiée aux produits développés spécifiquement sur les demandes des clients**.

De nombreux pâtisseries ou confiseurs nous font confiance et nous répondons aux exigences les plus pointues de chefs reconnus **Meilleurs Ouvriers de France**.

Ils nous ont fait confiance :



1. NOTRE NIVEAU DE PERSONNALISATION

A | L'emballage personnalisé

Grâce à nos **partenaires imprimeurs et maquettistes**, mon pari **GOURMAND** est en capacité de venir **personnaliser le logo** du client, **son nom, sa marque** sur les packagings des produits sélectionnés.

Le client prend en charge les coûts fixes de personnalisation des cylindres d'impression ou les B.A.T. des packagings, nous réceptionnons et stockons les emballages dans nos locaux pour utilisation selon les besoins.

Les confiseries sont produites, emballées, conditionnées dans ces packagings au nom du client, puis expédiées.



Esprit du Sel : personnalisation de la cellophane transparente imprimée et sélection de différents aluminium et personnalisation de l'assortiment de caramels et du conditionnement.



Douceurs de France par Louise : création d'un décor sur un chocolat « Les Pavés de Compiègne ».

B | Mise au point des recettes & procédés

Vous avez une recette en tête ou un ingrédient que vous souhaitez sublimer dans nos produits ? Grâce à son expertise **mon pari GOURMAND** peut vous proposer une création de produit **100% personnalisée**. Dans le cas d'une création de produit, plusieurs phases se succèdent :

LES GRANDES ÉTAPES DE VOTRE PROJET :

01 

PHASE D'ÉCHANGE :

Échange avec le client pour définir ses besoins de manière précise : goût, visuel produit fini, packaging, exigence en termes d'ingrédients, volume, date de lancement...

mon pari GOURMAND sera alors à même de déterminer si ses compétences sont en adéquation avec les exigences du client.

02 

PHASE DE DÉVELOPPEMENT ET DE MISE AU POINT DE LA RECETTE :

Élaboration de la recette par les chefs d'atelier, tests R&D et échange d'échantillons avec le client.

03 

PHASE DE TEST INDUSTRIEL :

Conditions réelles sur nos lignes de production permettant de valider l'industrialisation du produit, réalisation du premier batch de produit.

La fabrication 100% sur-mesure est possible si le volume de commande est supérieur à 40kg par référence.



Création d'une recette de caramel au beurre à façon, salé avec la fleur de sel d'un producteur/récoltant sur l'île de Ré.



CHOCOLATS / PRALINÉS

Natural'Innov : Fabrication d'une recette à façon d'un chocolat au format « bouchée », avec un intérieur praliné à la noisette et un décor en chocolat et spiruline au logo de la marque.

Natural'Innov

CARAMELS



Fabrication d'un noyau liqueur enrobé de chocolat noir à la marque d'un liquoriste.

PÂTES DE FRUITS

LIQUEURS

PERSONNALISATION

2. NOS SAVOIR-FAIRE

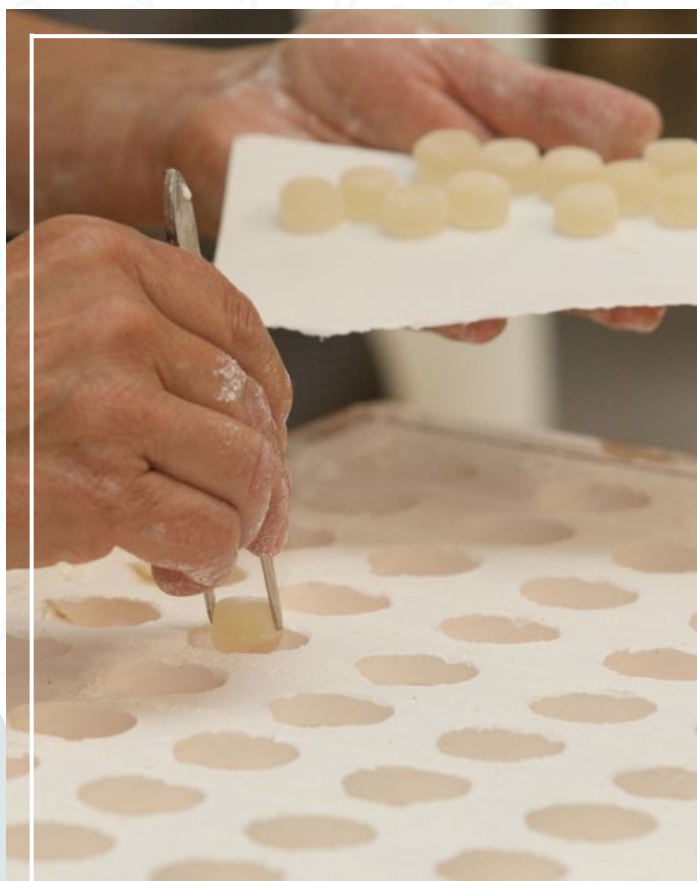
A | La tradition revisitée : les noyaux liqueurs

Porté par des savoir-faire hérités de la tradition de la confiserie française et une quête permanente de la qualité, **mon pari GOURMAND** cultive des compétences rares, en particulier sur les liqueurs dont la fabrication a aujourd'hui presque disparu en France.

Une croûte de sucre très fine, un degré d'alcool important et une fabrication traditionnelle méticuleuse donnent aux chocolats et aux pâtes de fruits liqueurs de **mon pari GOURMAND**, la supériorité d'une qualité inégalée. Pour les produire, la minutie rythme chaque étape et les compétences spécifiques d'un collaborateur pâtissier expérimenté sont indispensables.

Cela commence par les bonnes proportions du sirop et sa juste cuisson en fonction de la concentration de l'alcool utilisé. Cela se poursuit par la préparation des coffrets d'amidon dans lesquels des plaques de moules en plâtre viennent creuser des empreintes parfaites. A cette étape, le taux d'humidité et la température de l'amidon jouent un rôle crucial. Au moment du coulage dans les empreintes, la température du sirop doit, elle aussi, être maîtrisée au degré près. Les noyaux liquides sont alors saupoudrés d'une fine couche d'amidon pour commencer leur cristallisation.

Les temps de repos sont naturellement importants et incompressibles. Etape délicate à la minutie extrême : le retournement des noyaux, encore fragiles, se fait un à un, afin de leur permettre de cristalliser des deux côtés. Une fois pris, chaque noyau est extrait de l'amidon à la main avec un soin particulier pour éviter la casse avant d'être ensuite brossé, soufflé puis enrobé de chocolat. Ancestral, le tour de main du noyau liqueur doit sa perpétuité et sa maîtrise au talent rare de collaborateurs passionnés.



mon pari GOURMAND réalise à façon des bonbons de chocolat liqueur avec différents alcools ou eaux-de-vie, et ceci en petites séries. Cette compétence rare a permis à notre société d'être labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant (E.P.V) depuis 2018.

Cela permet au client distillateur :

- de faire connaître des alcools régionaux spécifiques
- de mettre en valeur la production de petits distillateurs
- de faire connaître le nom du distillateur auprès d'un public qui ne consomme pas d'alcool fort
- de faire des ventes additionnelles lorsque le distillateur dispose d'un magasin de vente au public proche de sa distillerie.

Les bonbons de chocolat que nous proposons sont composés d'une coque de sucre contenant votre alcool, enrobés d'un chocolat noir pur beurre de cacao, à 70% de cacao, et décorés ou non d'une étiquette personnalisée, reprenant par exemple votre marque ou le nom de l'alcool.

B | Les caramels et les inclusions

Sur les caramels, son coeur de métier depuis 1957, **mon pari GOURMAND** a développé des compétences et des recettes uniques. Le talent de l'entreprise tient à la cuisson lente du caramel, et à sa maîtrise unique en matière d'inclusion.

Plus que le respect d'une simple recette, il faut l'oeil et l'expertise de l'homme pour juger de la coloration du sucre, de la température d'incorporation des liquides et de la juste consistance du caramel. Innovante en matière de recette, fruits confits ou fruits secs, biscuits et fleurs, **mon pari GOURMAND** a ainsi développé une compétence unique.

En plus d'atteindre l'excellence gustative, **mon pari GOURMAND** a aussi fait évoluer le métier tout entier grâce à son développement de machines sur-mesure. Comme un pâtissier qui s'équipe de moules dessinés spécifiquement pour ses créations, l'entreprise a su développer des outils inexistants sur le marché pour accompagner ses innovations et porter la profession encore plus haut.

Pour la production de caramels originaux, **mon pari GOURMAND** a ainsi imaginé une machine permettant l'inclusion d'ingrédients en surface, un concept unique, sans laquelle la société ne pourrait pas fabriquer ces produits dont elle seule détient le secret.

Respectueuse des méthodes traditionnelles mais avant-gardiste en matière de création d'outils d'aide à la production, **mon pari GOURMAND** se distingue aussi par ses compétences techniques rares.



C | Des matières premières d'exception

Profondément ancrées dans le patrimoine de **mon pari GOURMAND**, savoir-faire, qualité et créativité, sont les trois valeurs fondatrices de la société, un engagement fort pour la satisfaction de ses clients.

L'excellence est à l'origine de son succès. Depuis plus de 60 ans, mon pari GOURMAND fait de la maîtrise des compétences, des techniques et des process, la base de son développement. Apprentissage, transmission et respect de la tradition artisanale de la confiserie, de 1957 à aujourd'hui, sont les atouts de **mon pari GOURMAND**.

Pour la famille Conraux, plus qu'un choix, la qualité est une obligation :

« Il n'y a pas d'autre alternative que l'excellence ».

Et cela commence naturellement par le choix de matières premières haut de gamme. Toutes sont exceptionnelles, sélectionnées auprès de producteurs partenaires et françaises.

Les fruits frais utilisés pour les pâtes de fruits sont récoltés en France métropolitaine et DOM TOM, au summum de leur potentiel. Mûris naturellement sur l'arbre ils sont issus de l'agriculture biologique pour certains (agrumes), raisonnée pour d'autres. Les Kiwis viennent de l'Adour, les mirabelles de Lorraine, les citrons de Corse, les litchis de l'île de la Réunion. Les caramels sont confectionnés avec un beurre AOP Charentes-Poitou, du sel de Guérande, de la fleur de sel de l'île de Ré, ou bien encore de la gousse de vanille de la Réunion.

Dans sa quête d'excellence et d'unicité, **mon pari GOURMAND** crée également son propre chocolat d'enrobage à partir de couvertures d'exception de différentes provenances assemblées dans des proportions secrètes. Ce procédé permet d'obtenir une parfaite régularité de goût sur tous les bonbons de chocolat. Des ganaches d'origines sont réalisées à partir de grands crus de la République Dominicaine, de l'Equateur, du Pérou et de Sao Tomé.



Pour répondre aux demandes de ses clients, la société s'est appuyée sur son aptitude à innover pour concevoir des recettes sur mesure. Les 2000 références sorties des lignes de production, créations uniques pour commandes spécifiques parfois à partir d'une feuille blanche ou adaptation d'une gamme existante sont autant d'exemples flagrants.





mon pari GOURMAND

• depuis 1957 •



Avenue Paul Gréber
ZAC de Ther d'Allonne
60000 Allonne, France

Tel. : +33 (0)3 44 05 40 35
Email : contact@monparigourmand.com
www.monparigourmand.com



 @monparigourmand

 @monparigourmand

Version n°3 - 08/2026



BYCert. 6080154