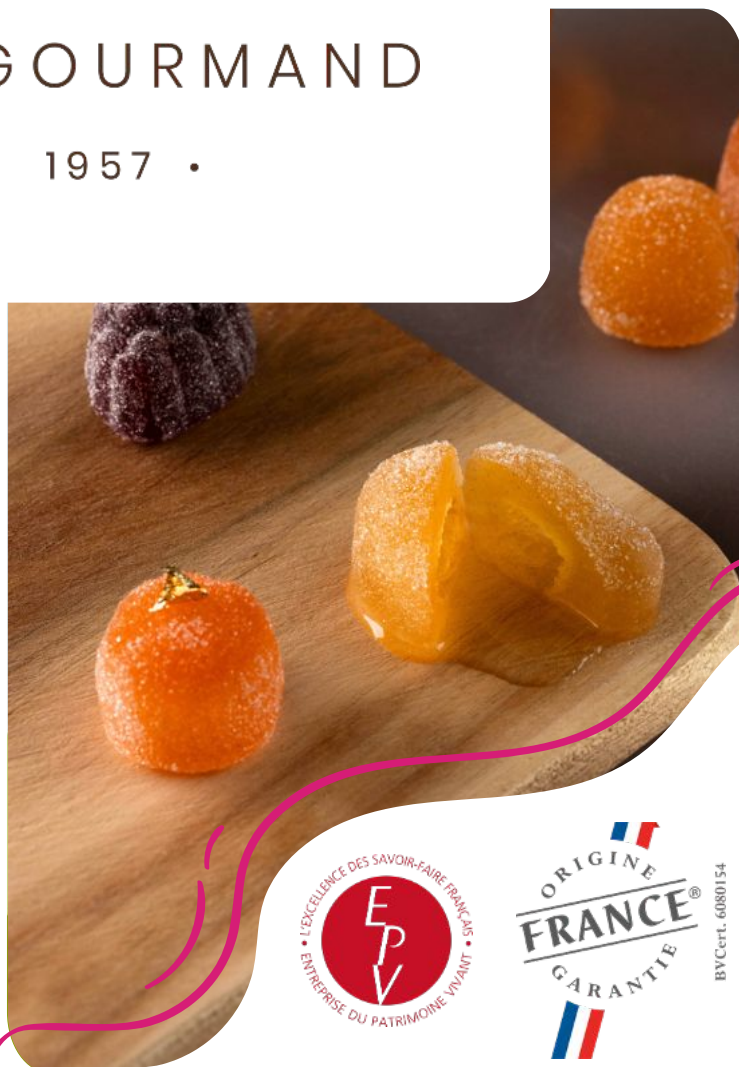
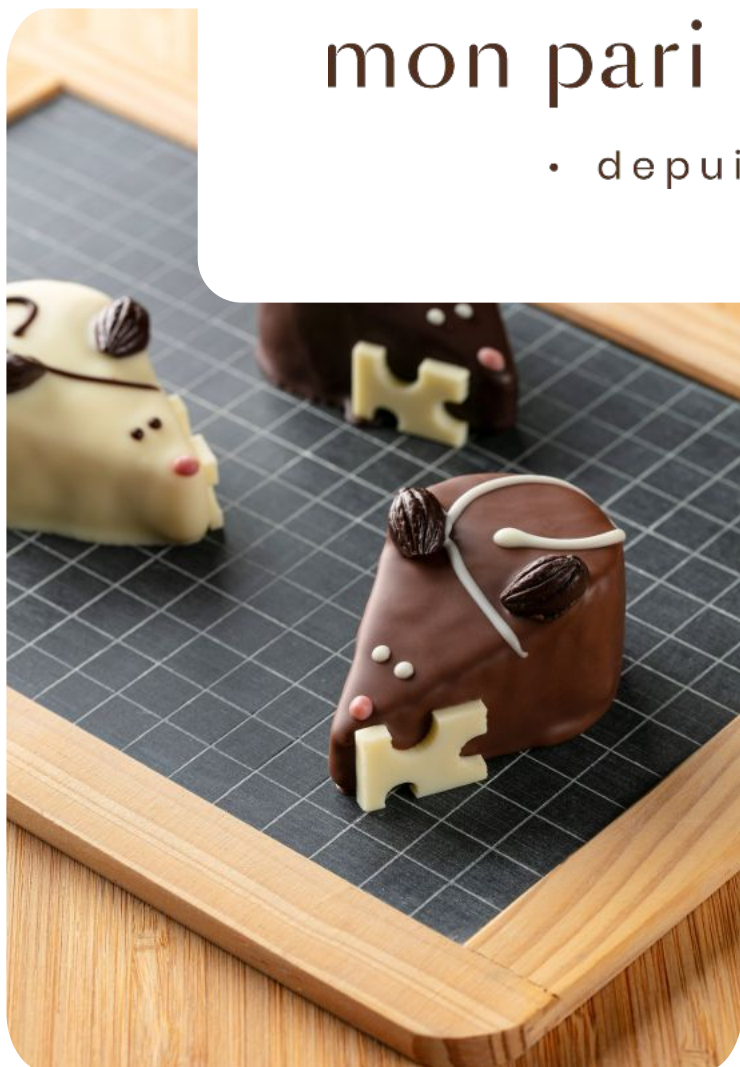




mon pari GOURMAND

• 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](mailto:contact@monparigourmand.com)  
[www.monparigourmand.com](http://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.

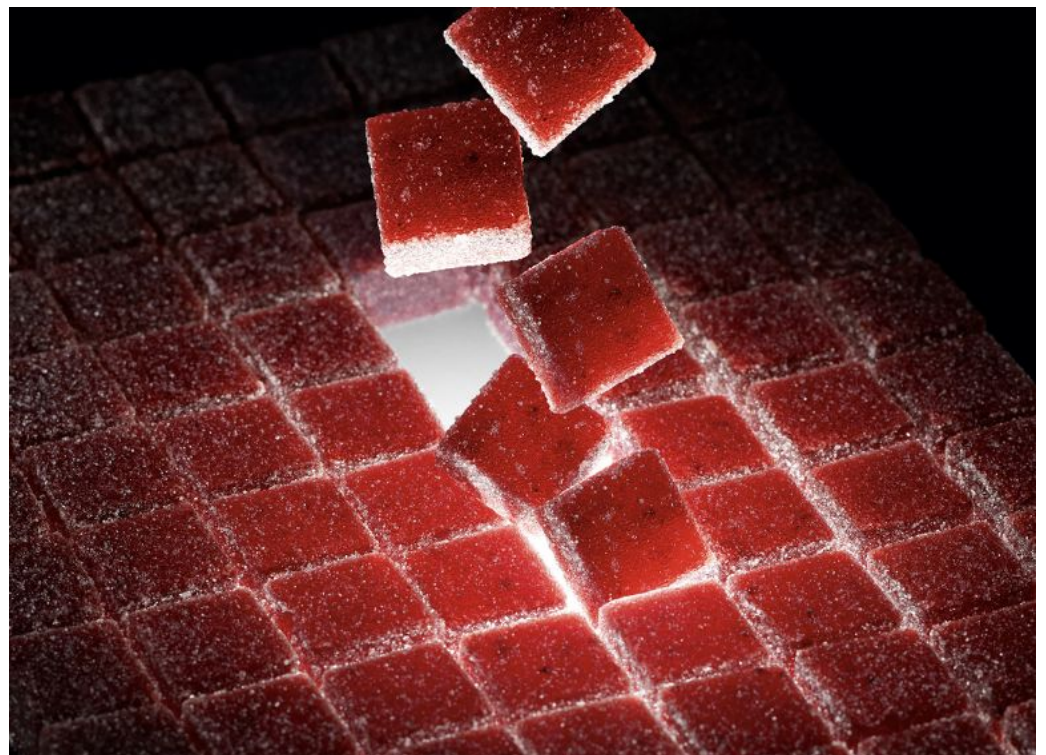
L'exigence qui guide notre production se traduit par des actes forts. La certification Origine France Garantie demeure le cœur battant de notre démarche, mettant en lumière des matières premières françaises rigoureusement sélectionnées. Ce standard d'excellence s'accompagne de notre certification FSSC22000, 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 |

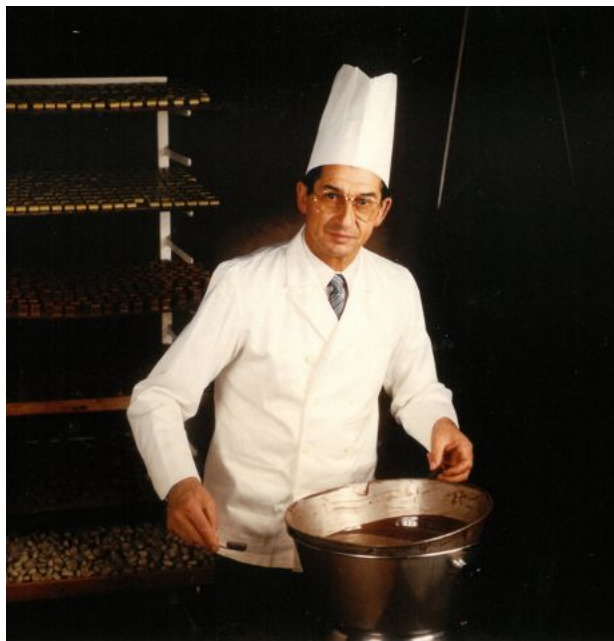
## MON PARI LIQUEURS Page 64

|                              |         |
|------------------------------|---------|
| 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.

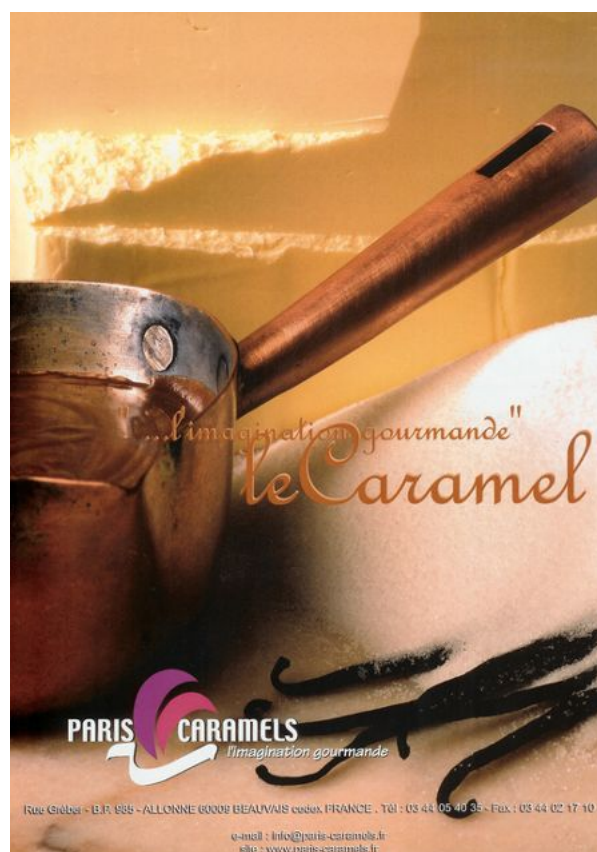
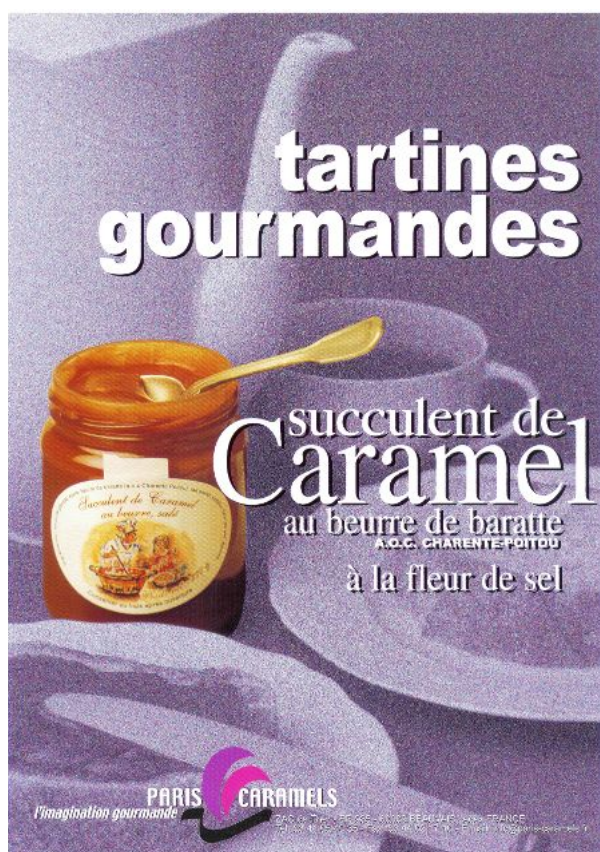


Entreprise familiale aujourd'hui gérée par la troisième génération Conraux, **mon pari GOURMAND** fabrique et distribue des **confiseries haut de gamme depuis plus de 60 ans**.

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

LIQUEURS



## MON PARI LIQUEURS

nos Chardons liqueurs

Page 67

nos Chocolats liqueurs

Page 68

nos Pâtes de fruits liqueurs

Page 69



# LIQUEURS



## Le pari...

### DE LA TRADITION REVISITÉE.

Découvrez nos confiseries uniques à la liqueur confectionnées selon une méthode de fabrication quasiment disparue, **héritage d'un tour de main ancestral**. Chaque cœur liqueur est le fruit d'une fabrication minutieuse, alliant **technicité, habilité** et **liqueurs d'exceptions**, perpétuant ainsi une tradition culinaire unique. Une expérience gourmande inoubliable à chaque bouchée.



# nos Chardons liquers



Chaque chardon offre un mariage subtil entre **la douceur et le croquant** du chocolat aux **couleurs 100% naturelles**, et **l'intensité des liqueurs et eaux-de-vie**. À retrouver ci-dessous seul ou en assortiment.

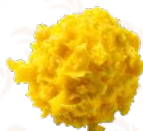


En carton **vrac** de 2kg



Alcoolat d'écorces d'**oranges**

080103



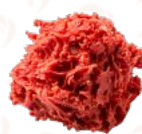
Eau-de-vie de **mirabelle**

080102



Eau-de-vie de **poire Williams**

080101



Eau-de-vie de **framboise**

080104



**Cognac** des Charentes

080108



**Calvados** de Normandie

080105



**Assortiment**  
Vrac de 2kg

080130



**Boîte écri**  
**assortie 110g**  
x12 boîtes/carton

080120

PARFUMS

Alcoolat d'écorces d'**oranges**  
Eau-de-vie de **framboise**  
Eau-de-vie de **mirabelle**  
**Cognac** des Charentes  
Eau-de-vie de **poire Williams**  
**Calvados** de Normandie

CHOCOLATS / PRALINÉS

CARAMELS

PÂTES DE FRUITS

LIQUEURS

PERSONNALISATION

# nos chocolats liqueurs



Sélectionnées dans les meilleures caves, nos liqueurs : **Cognac des Charentes**, **Calvados de Normandie**, **eaux-de-vie de fruit**, sont enfermées dans une fine croute de sucre puis cachées par un enrobage gourmand de chocolat noir 70% de cacao.



En carton **vrac** de 2,2kg



**Cognac 1er cru**  
des Charentes

080204



Eau-de-vie  
de **framboise**

080206



Eau-de-vie  
de **mirabelle**

080205



Eau-de-vie  
de **poire Williams**

080203



**Calvados**  
de Normandie

080201



**Griotte\***

Vrac de 2,25kg - Cerise au kirsch  
et son noyau, coquille de  
chocolat noir  
\* uniquement d'octobre à décembre

080401



**Pomme de pin**

Vrac de 2kg - Cœur de  
cognac enrobé de chocolat  
au lait roulé dans des  
amandes effilées

090800



**Assortiment**  
Vrac de 2,2kg



**Boîte écrin 110g**  
**monoparfum**  
x12 boîtes/carton



**Boîte écrin 110g**  
**assortie**  
x12 boîtes/carton

PARFUMS

**Cognac 1er cru** des Charentes

Eau-de-vie de **framboise**

Eau-de-vie de **mirabelle**

Eau-de-vie de **poire Williams**

**Calvados** de Normandie

080230

080212

080213

080214

080211

# nos Pâtes de fruits liqueurs



Découvrez nos pâtes de fruits liqueurs, où le cœur liquide est conçu selon une **maîtrise unique**, préservant une **méthode traditionnelle**. Nous sommes parmi les derniers en Europe à perpétuer cette **tradition**. Plongez dans l'**harmonie parfaite** entre la liqueur et la **tendresse** de la pâte de fruits.



En carton **vrac** de 2,35kg



**Framboise** & eau-de-vie de framboise\*

050702



**Poire** & eau-de-vie de poire Williams\*

050721



**Mirabelle** & eau-de-vie de mirabelle

050714



**Pomme** & Calvados de Normandie\*

050715



Assortiment  
Vrac de 3kg\*

050730



Boîte écrin  
assortie 190g\*  
x6 boîtes/carton

050720

PARFUMS

**Framboise** & eau-de-vie de framboise  
**Poire** & eau-de-vie de poire Williams  
**Mirabelle** & eau-de-vie de mirabelle  
**Pomme** & Calvados de Normandie

\* Cette confiserie d'exception n'est disponible qu'entre les mois d'octobre et de décembre, sauf mirabelle.



# 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.

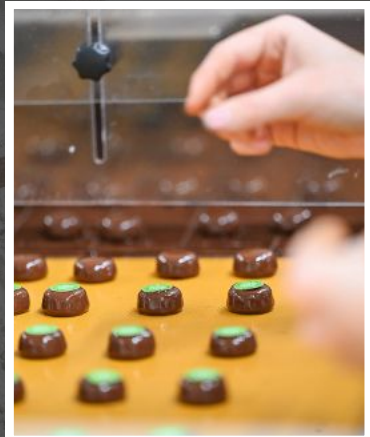
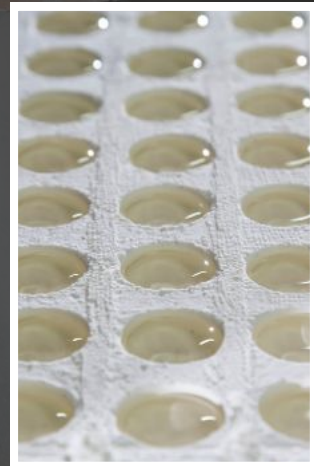


*Création d'une recette de caramel au beurre à façon, salé avec la fleur de sel d'un producteur/récoltant sur l'île de Ré.*



**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



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

## 2. NOS SAVOIR-FAIRE

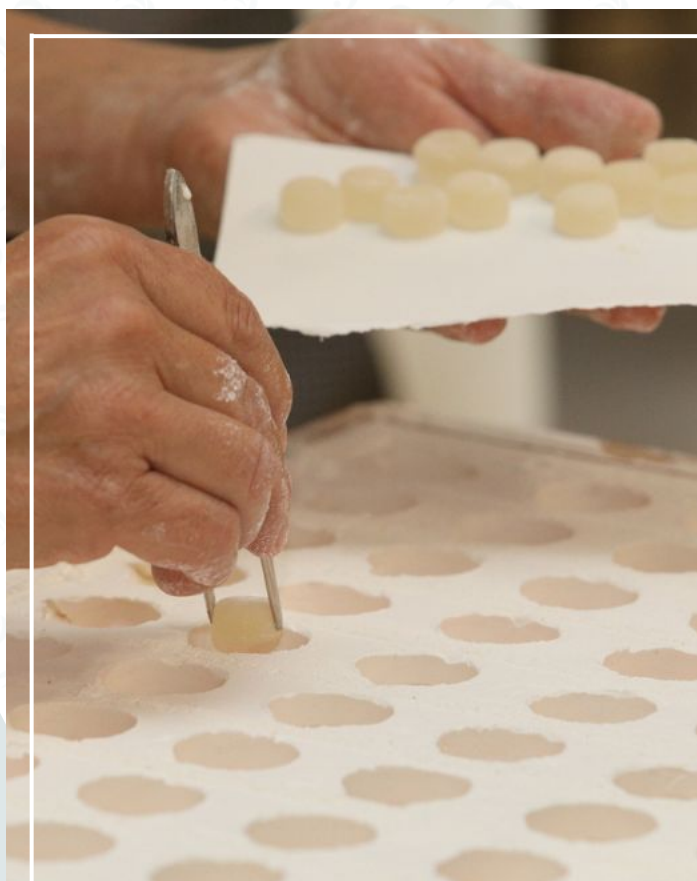
### A | La tradition revisitée : les noyaux liqueurs

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](mailto:contact@monparigourmand.com)

[www.monparigourmand.com](http://www.monparigourmand.com)



 @monparigourmand

 @monparigourmand

Version n°3 - 08/2026



BYCert. 6080154