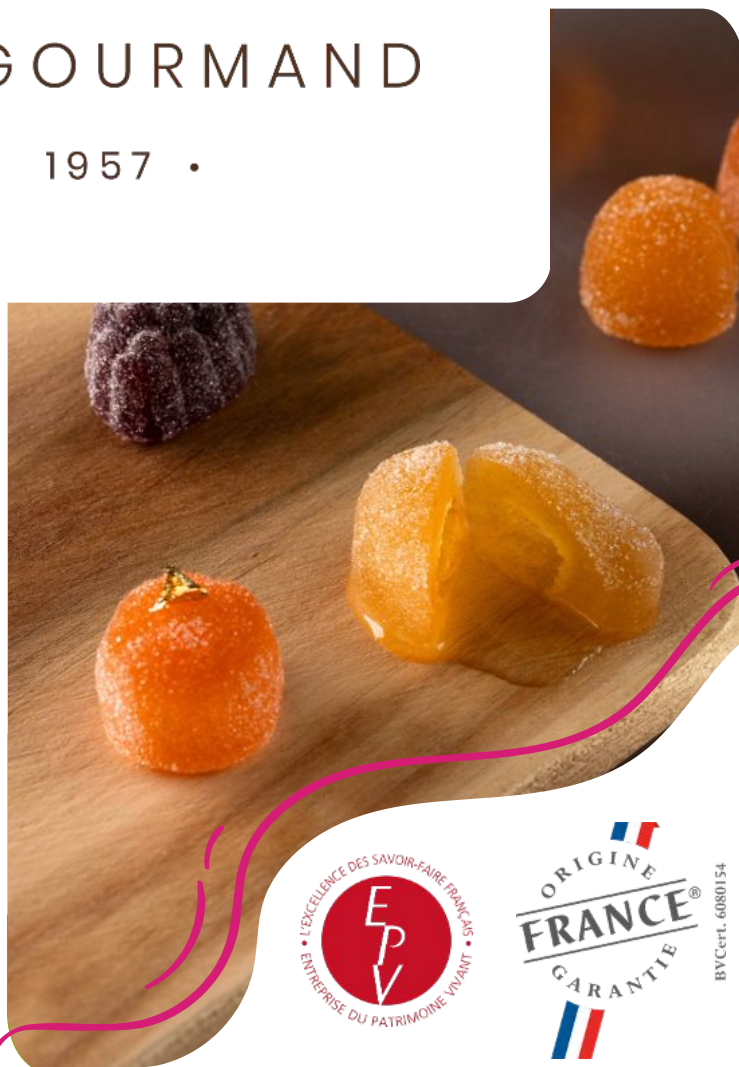
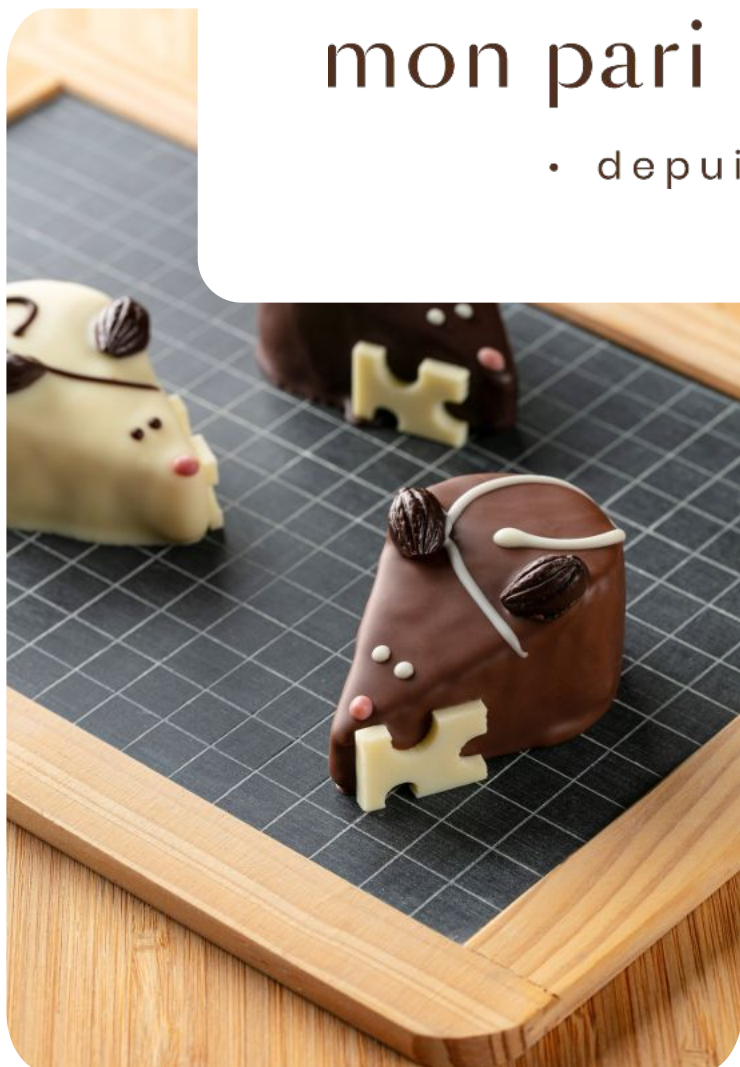




mon pari GOURMAND

• 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.

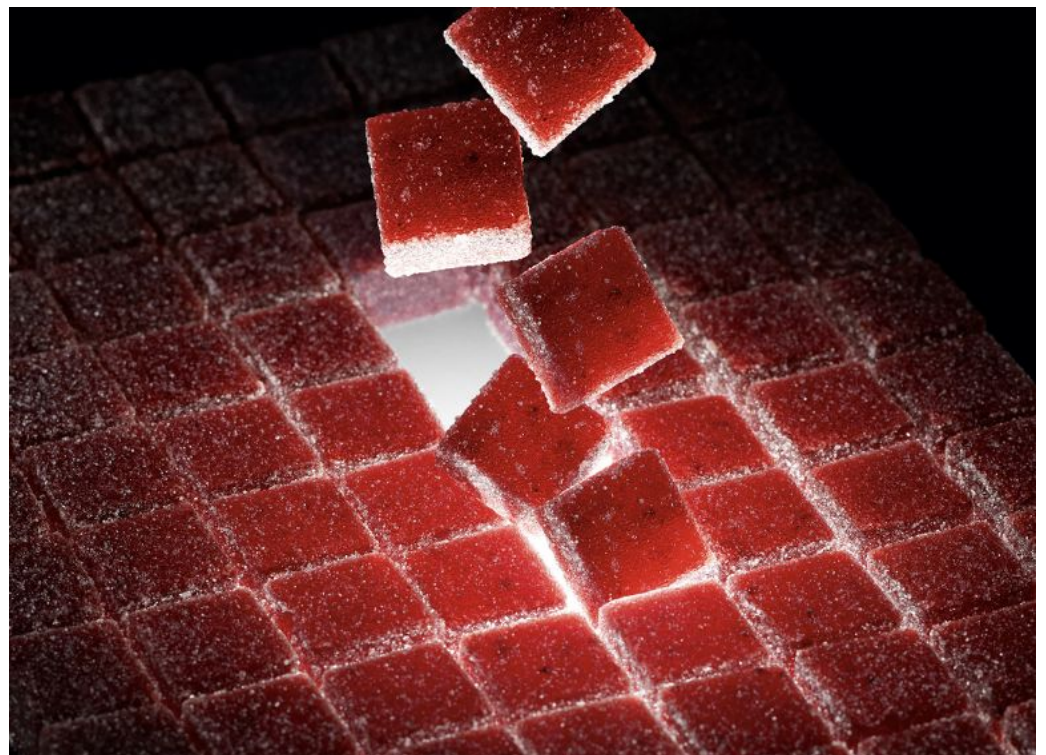
L'exigence qui guide notre production se traduit par des actes forts. La certification Origine France Garantie demeure le cœur battant de notre démarche, mettant en lumière des matières premières françaises rigoureusement sélectionnées. Ce standard d'excellence s'accompagne de notre certification FSSC22000,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

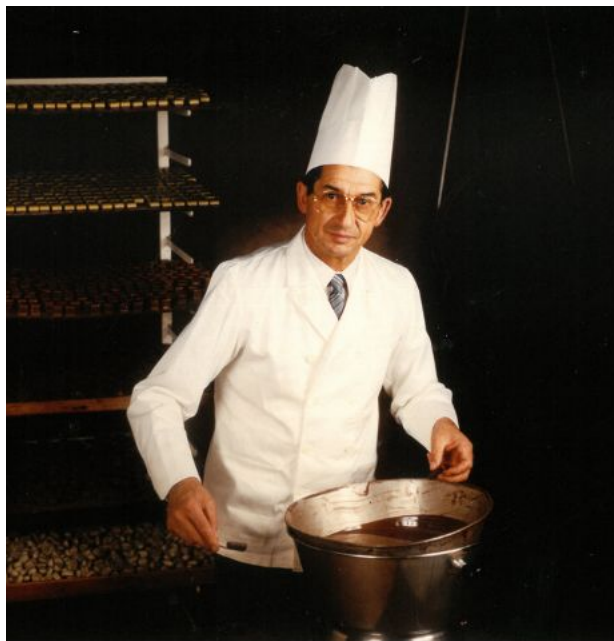
MON PARI LIQUEURS Page 64

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.

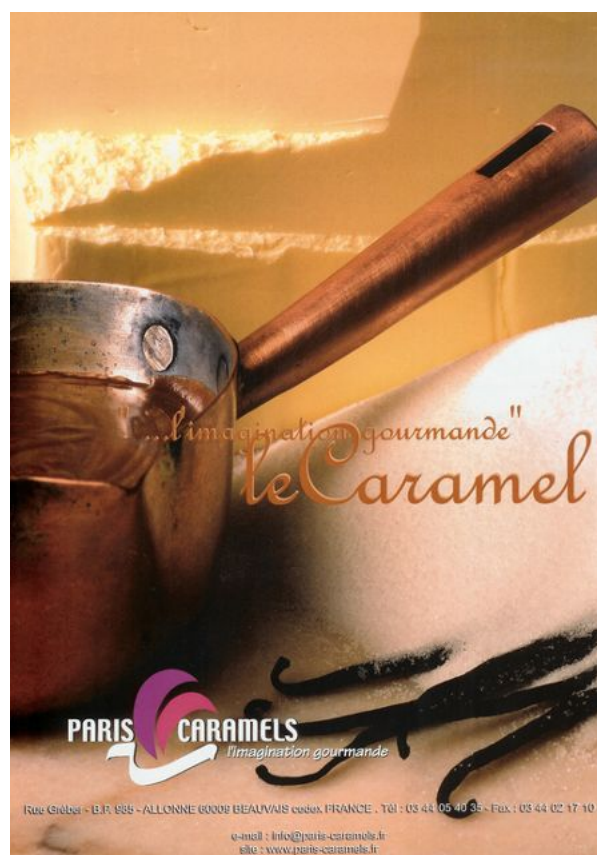
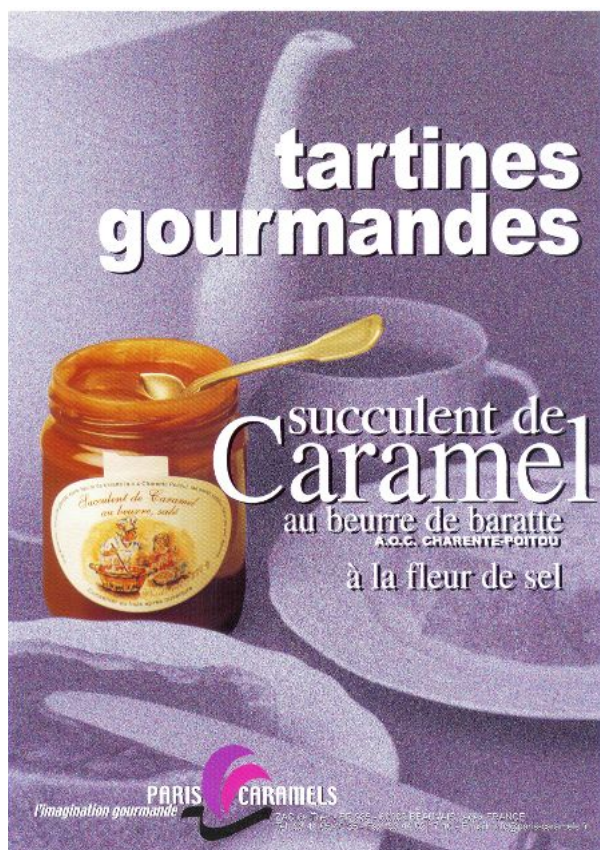


Entreprise familiale aujourd'hui gérée par la troisième génération Conraux, **mon pari GOURMAND** fabrique et distribue des **confiseries haut de gamme depuis plus de 60 ans**.

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

PÂTES DE FRUITS



MON PARI PÂTES DE FRUITS

nos Fruits du Verger	Page 53
nos Succulentes	Page 56
nos Boîtes présentoirs	Page 58
nos Papillotes	Page 60
• Les Fruits du Verger	Page 61
• Les Succulentes	Page 62
le Laboratoire	Page 63



PÂTES DE FRUITS



Le pari...

D'UN GOÛT DE FRUIT NATUREL ET INTENSE.

Notre collection se décline en **27 parfums**, chacun présentant un **profil aromatique unique**. La sélection du fruit 100% Français et sa transformation poursuivent toujours le même objectif : retranscrire avec **authenticité et précision** à travers des arômes justes, des couleurs naturelles, **le goût du fruit tout juste compté**.



Les Fruits du verger : la pâte de fruits classique, fruits issus des vergers français*



Les Succulentes : la pâte de fruits modernisée



Les Pâtes de Fruits liqueurs : à retrouver en page 64 (catalogue liqueurs)

Légende des formats et conditionnements des pâtes de fruits :



PETIT MODÈLE
22x22mm



GRAND MODÈLE
30x30mm



PAPILLOTES
40x40mm



Vrac 2,5kg
petits modèles
monoparfum



Vrac 2,5kg
grands modèles
monoparfum



Boîte écrin 180g
18 pâtes de fruits



Boîte écrin 250g
28 pâtes de fruits



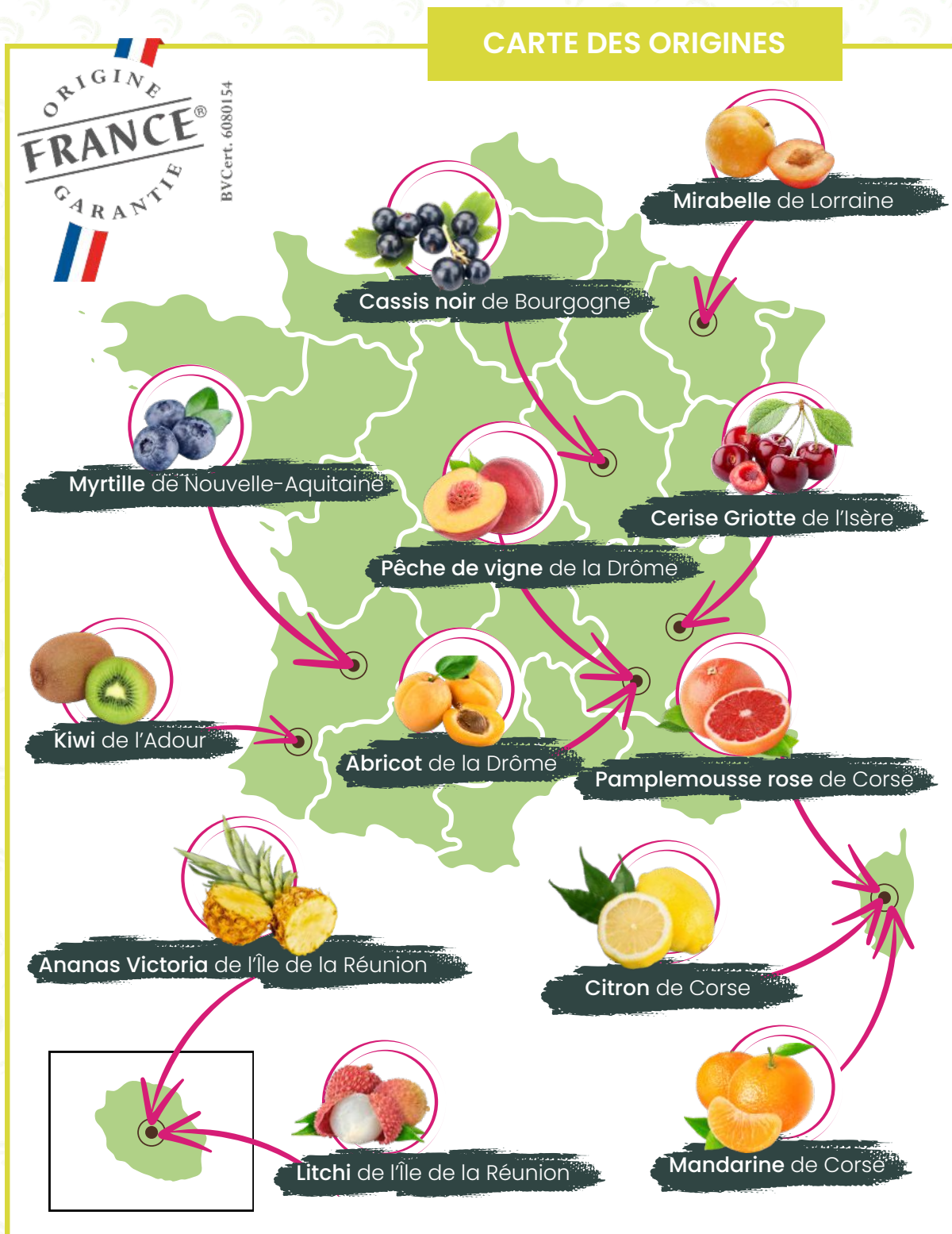
Boîte présentoir 5-5,3kg
parfums assortis

* sauf passion

nos Fruits du Verger



« Nos **Fruits du Verger** » : des **pâtes de fruit traditionnelles**, élaborées **à la main** avec le plus grand soin, à partir de fruits, **Origine France Garantie**. Le talent de **mon pari GOURMAND** depuis plus de 50 ans pour un goût authentique et naturel.



**DES FRUITS SÉLECTIONNÉS AUPRÈS
DE PRODUCTEURS PARTENAIRES**



**SANS COLORANT
NI ARÔME ARTIFICIEL**



100% VEGAN*
* sauf mirabelle au miel,
oranges confites



**SANS CONSERVATEURS
AJOUTÉS**

CHOCOLATS / PRALINÉS

CARAMELS

PÂTES DE FRUITS

LIQUEURS

PERSONNALISATION

Fruits du Verger

nos



PARFUMS

PETIT MODÈLE

environ

250 pièces/carton 2,5kg

Sucre cristal



Ref.

Sucre glace



Ref.

GRAND MODÈLE

environ

135 pièces/carton 2,5kg

Sucre cristal



Ref.

Abricot
de la Drôme



050206

209950

050306

Cassis noir
de Bourgogne



050203

209947

050303

Citron
de Corse



050209

209953

050309

Fraise mara des bois
& charlotte



050201

209945

050301

Fruits de la passion



050217

209961

050317

Mandarine
de Corse



050210

209954

050310

Myrtille
de Nouvelle Aquitaine



050204

209949

050304

Trois fruits rouges



050218

209962

050318

Ananas Victoria
de l'Île de la Réunion



050211

209955

050311

Framboise
de France



050202

209946

050302

Pêche de vigne
de la Drôme



050212

209956

050312

Poire Williams
de France



050221

209965

050321



au minimum
70%
de fruits*

*selon le code des usages



au minimum
80%
de fruits*

Kiwi
de l'Adour



050219

209963

050319

Litchi de l'Île de la Réunion
& **Pamplemousse rose**
de Corse



050225

210070

050325

*selon le code des usages



au minimum
90%
de fruits*

Cerise Griotte
de l'Isère



050205

209948

050305

Mirabelle
de Lorraine



050214

209958

050314

*selon le code des usages



Boite **écrin 180g**
18 pâtes de fruits
x9 boîtes/carton



Boite **écrin 250g**
28 pâtes de fruits
x6 boîtes/carton

PARFUMS

CLASSIQUE

Abricot de la Drôme	051601	051602
Citron de Corse		
Framboise de France		
Cassis noir de Bourgogne		

FRUITS ROUGES

Cassis noir de Bourgogne	051603	
Cerise Griotte de l'Isère		
Fraise mara des bois & charlotte		

EXOTIQUE

Ananas Victoria de l'Île de la Réunion	051604	
Fruits de la passion		
Litchi de l'Île de la Réunion & Pamplemousse rose de Corse		





Associations originales d'une **pâte de fruits** et d'inclusions, de **fruits confits**, d'épices ou d'herbes aromatiques.

PARFUMS

PETIT MODÈLE

env. 250 pièces/carton 2,5kg

Sucre cristal



Ref.

Abricot, gruë de cacao



050271

Ananas Victoria de l'île de la Réunion,
noix de coco réchauffés de rhum



050275

Mirabelle au miel,
éclats d'orange confite



050274

Myrtille, myrtille confite,
note riche de vanille bourbon



050270

Citron de Corse, aiguillettes de citron confit
et parfum de menthe



050272

PARFUMS

SUCCULENTES

Ananas Victoria de l'Île de la Réunion,
noix de coco réchauffés de rhum

Myrtille, myrtille confite,
note riche de **vanille** bourbon

Mirabelle au miel,
éclats d'**orange confite**

Boîte **écrin 180g**
18 pâtes de fruits
x9 boîtes/carton

051605



nos Boîtes présents



Cette collection réunie toutes nos pâtes de fruits et marie les « **Fruits du verger** » et les « **Succulentes** ».



PETITS MODÈLES - 22x22mm

ASSORTIMENT « RÊVE » - Les Fruits du Verger & Les Succulentes



Boîte présentoir 5,3kg

Abricot de la Drôme
 Ananas Victoria de l'Île de la Réunion
 Cassis noir de Bourgogne
 Cerise Griotte de l'Isère
 Citron de Corse, aiguillettes de citron confit et parfum de menthe
 Fraise mara des bois & charlotte
 Kiwi de l'Adour
 Mirabelle de Lorraine
 Myrtille, myrtille confite, note riche de vanille bourbon
 Pêche de vigne de la Drôme
 Poire Williams de France
 Trois fruits rouges

050236



PETITS MODÈLES - 22x22mm

ASSORTIMENT « SOLEIL » - Les Fruits du Verger & Les Succulentes



Boîte présentoir 5,3kg

Abricot, grué de cacao
 Ananas Victoria de l'Île de la Réunion, noix de coco réchauffés de rhum
 Citron de Corse
 Fraise mara des bois & charlotte
 Framboise de France
 Fruits de la passion
 Litchi de l'Île de la Réunion & Pamplemousse rose de Corse
 Mandarine de Corse
 Myrtille de Nouvelle Aquitaine
 Mirabelle au miel, éclats d'orange confite
 Pêche de vigne de la Drôme
 Trois fruits rouges

050237



GRANDS MODÈLES - 30x30mm

ASSORTIMENT « LES FRUITS DU VERGER »



Boîte présentoir 5kg

Abricot de la Drôme
 Cassis noir de Bourgogne
 Cerise Griotte de l'Isère
 Citron de Corse
 Fraise mara des bois & charlotte
 Framboise de France
 Litchi de l'Île de la Réunion & Pamplemousse rose de Corse
 Mandarine de Corse
 Pêche de vigne de la Drôme
 Poire Williams de France

050330

nos Papillotes



Parfait pour la vente en individuel, ces délicieuses papillotes trouvent tout naturellement leur place près de la caisse pour que chacun se laisse tenter.



Carton de 36 pièces, environ 30g

LES FRUITS DU VERGER



Abricot
de la Drôme

051301



Cassis noir
de Bourgogne

051304



Cerise Griotte
de l'Isère

051309



Framboise
de France

051302



Poire Williams
de France

051308



Pêche de vigne
de la Drôme

051305

Assortiment de Papillotes



"Fruits du verger"

- x6 **Abricot** de la Drôme
- x6 **Cassis noir** de Bourgogne
- x6 **Cerise Griotte** de l'Isère
- x6 **Framboise** de France
- x6 **Pêche de vigne** de la Drôme
- x6 **Poire Williams** de France

051330



Carton de **36 pièces**, environ **30g**

LES SUCCULENTES



Abricot, gruë de cacao

051371



Mirabelle au miel, éclats d'orange confite

051374



Ananas Victoria de l'île de la Réunion, noix de coco réchauffés de rhum

051376



Citron de Corse, aiguillette de citron confit et parfum de menthe

051372



Myrtille, myrtille confite, note riche de vanille bourbon

051375

Assortiment de Papillotes

"Les Succulentes"



x12 **Abricot, gruë de cacao**

x6 **Mirabelle au miel, éclats d'orange confite**

x6 **Myrtille, myrtille confite**, note riche de **vanille** bourbon

x6 **Ananas Victoria** de l'île de la Réunion, **noix de coco** réchauffés de rhum

x6 **Citron** de Corse, aiguillette de **citron confit** et parfum de **menthe**

051370



Une gamme dédiée aux professionnels de la confiserie / chocolaterie ou pâtisseries qui y retrouveront les plaques de pâtes de fruits issues de la **même qualité et rigueur** que notre gamme « Les Fruits du Verger ». Nous vous les proposons enrobées de **sucres glace** ou de **sucres cristal**.

NOS PLAQUES

PARFUMS	PLAQUES	
	pack de 3 plaques de 200x300mm, env. 3kg	
	Sucres cristal Ref.	Sucres glace Ref.
Abricot de la Drôme	210018	050806
Ananas Victoria de l'Île de la Réunion	210023	050811
Cassis noir de Bourgogne	210015	050803
Cerise Griotte de l'Isère	210017	050805
Citron de Corse	210021	050809
Fraise mara des bois & charlotte	210013	050801
Framboise de France	210014	050802
Fruits de la passion	210029	050817
Kiwi de l'Adour	210031	050819
Litchi de l'Île de la Réunion & Pamplemousse rose de Corse	210036	050825
Mandarine de Corse	210022	050810
Mirabelle de Lorraine	210026	050814
Myrtille de Nouvelle Aquitaine	210016	050804
Pêche de vigne de la Drôme	210024	050812
Poire Williams de France	210032	050821
Trois fruits rouges	210030	050818



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

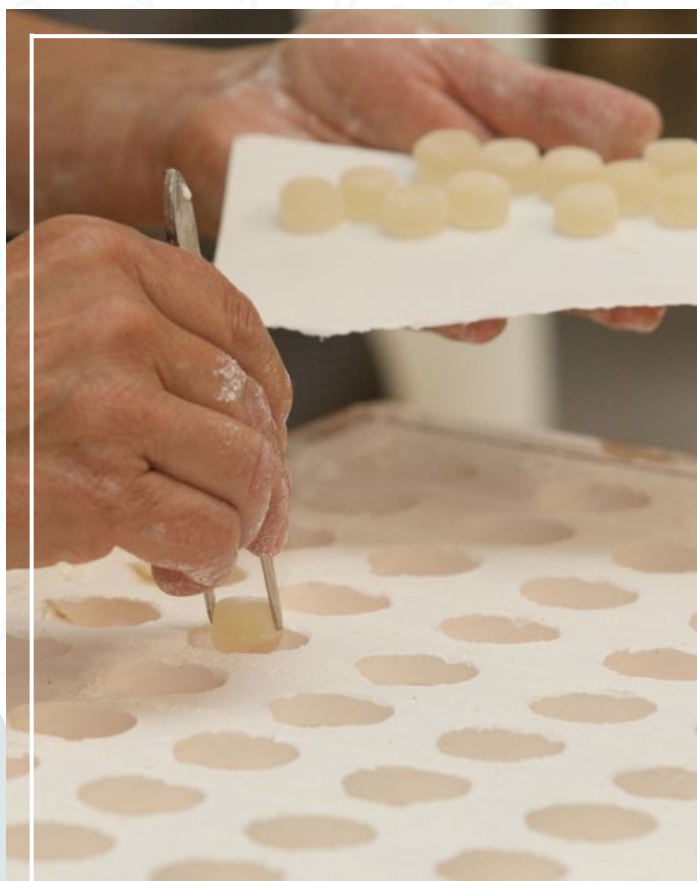
A | La tradition revisitée : les noyaux liqueurs

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
www.monparigourmand.com



 @monparigourmand

 @monparigourmand

Version n°3 - 08/2026



BYCert. 6080154