



Parcours *Tout en douceurs*

**Les becs sucrés vont trouver leur bonheur !
Les chocolatiers rivalisent d'imagination, les gâteaux de nos régions
fleurissent de toutes parts, les confitures sont plus créatives les unes
que les autres, vos papilles vont se régaler à chaque stand !**



BARAMEL LE PAIN D'ÉPICES DE RENNES

Biscuiterie familiale, artisanale et biologique fondée en 1980. Situés à la Porte de Rennes, nous fabriquons des pains d'épices moelleux, des gâteaux bretons et recettes originales ainsi qu'une gamme de miels rares et fins, nougats, caramel, cidre.

BELLANGER

Jacques Bellanger (MOF et son fils Vianney, membres Relais desserts), sont installés au Mans. Ils déclinent leur passion et savoir-faire en ganache, praliné, tablette, macarons, à partir des meilleurs ingrédients, pour vous surprendre, étonner, émouvoir et vous offrir ces moments de plaisir si précieux.



BISCUIT D'YS PÂTISSERIES ARTISANALES BRETONNES

Spécialiste des pâtisseries artisanales bretonnes, gâteau breton, kouign aman, caramel au beurre salé, gâteau nantais.

CARRÉ CHOCOLAT ST-MALO POCHON

Carré Chocolat, c'est la chocolaterie-pâtisserie ouverte par les Thermes Marins de Saint-Malo en Mars 2012. Découvrez les créations de Pascal Pochon (Maître chocolatier et pâtissier des Thermes Marins) : 21 parfums différents pour ces ganaches, qui marient l'arôme du chocolat noir et la finesse des saveurs exotiques et bien d'autres spécialités.



CHATILLON CHOCOLATIER

La qualité exceptionnelle de nos fabrications sont à la base de notre réussite depuis 60 ans. Pour les gourmets, nous fabriquons autrement ce qui nous permet d'être différent.



Parcours *Tout en douceurs*



COMPTOIR DU CACAO

Chocolaterie familiale, Le Comptoir du Cacao, élabore des chocolats fins pure origine, pur beurre de cacao, dans la tradition du savoir-faire artisanal des maîtres chocolatiers.

CONFISERIE DES HAUTES VOSGES

Fabrication artisanale des véritables bonbons des Vosges depuis 1986 à Plainfaing, la qualité au naturel. Violette, sapin, eucalyptus, bergamote, coquelicot.

DUFOUX CHOCOLATS

Depuis 1960, la maison Dufoux fabrique chaque jour des chocolats & autres gourmandises à partir des meilleurs ingrédients... cacaos rares, noisettes du Piémont etc.. de la ganache légère aux saveurs subtiles en passant par les pralinés & pâtes d'amande.

ELIXIR

Nous produisons et récoltons depuis 2008 à l'ancienne des miels des terroirs Sarthois et franciliens. Ils sont naturellement doux ou corsé ou avec des parfums subtils et raffinés.

GATEAUX BASQUES / PASTIS

Nous proposons différents gâteaux basques (crème, cerise, ananas, chocolat) des gâteaux au chocolat, des brioches, des pastis landais et des pastis pyrénéens et toujours à base de produits frais !

LA CAILLE BLANCHE

Confiseries artisanales au naturel. Le cadeau gourmet : création de bonbons, pâtes de fruits, guimauves, biscuits, caramels et chocolats, traditionnels ou classiques

LA MAISON DU CITRON

Producteur d'agrumes à Menton, nos fruits frais sont sublimes en produits gourmets. Nous sommes aujourd'hui en agriculture 100% biologique et garant de l'indication géographique protégée (IGP) pour le citron de Menton.





Parcours *Tout en douceurs*



L'ESPACE SUCRÉCHOCOLAT

Laissez-vous tenter par nos 29 parfums de macarons artisanaux élaborés par Florent Sourice et son équipe ! Découvrez également nos macarons enrobés pour le plaisir de vos papilles.

LE FONDANT BAULOIS

Fruits d'un artisanat exigeant et rigoureux depuis 1981, la vente du Fondant Baulois est restituée à la lettre dans le plus grand secret de son atelier de la Baule. Confectionné à la main, sans conservateur, il contient des ingrédients 100% naturels.



LE PIC BIGOURDAN

Fabrication gâteau à la broche, tourte myrtille, nature, chocolat, tourtette, tuile, sablé, financiers.

LES CHATS TEIGNEUX

Délices à la châtaigne, sucré ou salé, à déguster ou à cuisiner. Châtaignes d'Ardèche bio, cultivées, ramassées et transformées par nos soins.

LES JARDINS DE MORGANE CONFISEUR

Un enchantement de couleurs et de goût à travers une confiserie fine et peu sucrée.



LES SECRETS D'EZILDA

Les Secrets d'Ezilda fabriquent dans son laboratoire artisanal ses préparations à base de fruits ayant le vrai goût de votre enfance. Venez découvrir sur notre stand une sélection de nos plus belles créations parmi nos 280 recettes originales.

MACARONS DE REAU

Fabrication artisanale de macarons traditionnels à l'ancienne. Craquelés et fondants, nos macarons se déclinent sur 10 parfums avec notamment les classiques amande et noisette et l'original coquelicot.



Parcours *Tout en douceurs*



MAISON FRANCIS MIOT

Confitures, confiseries, chocolats, biscuits...

MARRONS GLACÉS DE LA CONFISERIE AZUREENNE DE COLLOBRIÈRES

Marrons glacés et crèmes de marrons de la confiserie azurée de Collobrières.

MIEL GIRARD

Spécialiste du miel et de tous les produits dérivés du miel : pain d'épices, gelée royale, pollen, propolis, confiserie, confitures, hydromel etc.

MIELS DE GASCOGNE APIS GASCONIS

Nous sommes une ferme familiale située au cœur de la Gascogne autour d'un magnifique jardin botanique avec ses 800 ruches et 25 ha de pruniers d'ente. Apiculteurs récoltants depuis 2002, nous produisons plus de sept miels différents ainsi que des pruneaux d'Agen sélectionnés.

NOUGATERIE DES FUMADES

Fabrication artisanale de nougats, guimauves et autres confiseries. Produits d'excellence, maître artisan.

PASTILLES DES SAVOIES

Tisane à sucer à base de plantes – digestion.

PRUNEAUX CABOS

Production, transformation de pruneaux de façon artisanale depuis 4 générations. Vente de pruneaux sous toutes ses formes.

ROUGE PAPILLE

Rouge Papille, les chocolats à lire et à croquer, sous forme de Cubes, de Postales et de Pockets, pour de jolis cadeaux insolites et gourmands à offrir en toutes occasions.





Parcours *Tout en douceurs*



RUCHERS DU MORVAN

Les Ruchers du Morvan, ferme biologique familiale, située au cœur du Parc naturel du Morvan en Bourgogne, vous propose une dizaine de variétés de miel. Goûtez aussi notre spécialité : un pain d'épices à 70% de miel et nos gâteaux bourguignons à la crème fraîche.

VANILLE LABELLE

Producteur et collecteur de vanille Bourbon de Madagascar depuis 3 générations, Vanille Labelle propose des gousses, de la poudre et de l'extrait de vanille. Nous vendons également des vinaigres fruités à la vanille et des épices malgaches.