

DOSSIER DE PRESSE

2011

Vendredi 7 octobre 2011

LA JOURNÉE des
Petits PLAISIRS

24 HEU^{res} au goût de bonHEUR

ENFIN ! ÇA Y EST ! NOUS Y VOILÀ ! Comme la fête nationale étend ses fastes et déroule ses défilés, la **Journée des Petits Plaisirs** revient enchanter nos papilles avec son infinie cohorte de bonbons délicieux et colorés... Place au doux, gloire au suave, vive l'exquis !

Vendredi 7 octobre 2011, c'est permis !

Friandises et gourmandise riment de nouveau à haute voix !

Ne boudons pas notre plaisir... Mâchons, croquons, suçotons ou laissons fondre ! Car, en ce jour de délices, tous les gourmands parlent la même langue !

Née en 2007 en réaction au climat de crise et de marasme ambiant, la **Journée des Petits Plaisirs** revendique chaque année dans l'allégresse et la félicité le droit au régal pour tous.

En 2011, dans les rues et sur la « toile », la manifestation prend encore de l'ampleur... Dans 250 établissements de l'hexagone, des milliers de sachets de confiseries seront distribués gratuitement à tous les clients ! Et sur Internet, le site **www.petits-plaisirs.com** accueillera tous les gourmands pour leur offrir le plein de surprises :

- une identité visuelle toute neuve ;
- un test mi psy, mi-ludique intitulé « Quel bonbon êtes-vous ? » ;

- le retour du « **Grand Jeu des Petits Plaisirs** » qui permettra au vainqueur de voir son « **Petit Plaisir Personnel** » réalisé à hauteur de 1 000 euros ;
- le lancement d'un concours baptisé « **Les Rendez-vous Petits Plaisirs** » doté d'un prix de 500 euros attribué à la personne ayant réuni le plus grand nombre d'amis dans un lieu « **Petits Plaisirs** », grâce à l'utilisation des réseaux sociaux et notamment de la fonction de géolocalisation de Facebook.

Décidément, on n'arrête pas le plaisir !



Allons enfants de la **gourmandise** !

Mâchons... **Mâchons...**
Qu'un goût sucré abreuve nos papilles !

Sous les bonbons, le **plaisir** !



SONDAGE « LES Français et la CONFISERIE »

LES FRANÇAIS ET LA CONFISERIE, C'EST TOUTE UNE HISTOIRE. EN QUELQUES QUESTIONS, IPSOS* NOUS RÉVÈLE LEURS SECRETS :

➤ **POUR VOUS, UN BONBON C'EST VOTRE DROIT AU PLAISIR MAIS AUSSI :** (une seule réponse possible)

- 1 • À l'insouciance (14%)
- 2 • À la joie (26%)
- 3 • À la tendresse (13%)
- 4 • Au réconfort (34%)
- 5 • Ne sait pas (13%)

➤ **LE PLUS SOUVENT, COMMENT DÉGUSTEZ-VOUS VOTRE PETIT PLAISIR ? :** (une seule réponse possible)

- 1 • Vous le suçotez (12%)
- 2 • Vous le mâchouillez (8%)
- 3 • Vous le croquez (14%)
- 4 • Vous le laissez fondre (23%)
- 5 • Vous faites les 4 (36%)
- 6 • Ne sait pas (7%)

➤ **SI VOUS ÉTIEZ UN BONBON, VOUS SERIEZ PLUTÔT :** (une seule réponse possible)

- 1 • Doux comme un roudoudou (15%)
- 2 • Croquant comme une dragée (21%)
- 3 • Moelleux comme une guimauve (17%)
- 4 • Attachant comme un chewing-gum (11%)
- 5 • Mou comme du caramel (14%)
- 6 • Fondant comme une sucette (19%)
- 7 • Ne sait pas (5%)

et la CONFISERIE

➤ **JOIE ET RÉCONFORT : DES REVENDICATIONS FORTES !**

En dehors du droit au plaisir, le bonbon est un **droit au réconfort**, pour un peu plus d' **1/3 des individus âgés de 15 ans et plus, et plus particulièrement auprès des femmes (41%)**.

La **joie** arrive en seconde position avec un score de **26%**. À noter qu'auprès des **25-34 ans** cette revendication atteint un score de **35%**.

➤ **SUÇOTER, MÂCHOILLER, CROQUER, LAISSER FONDRE... LES FRANÇAIS FONT LES 4 !**

Plus d'**1/3 des français** interrogés aiment **à la fois les laisser fondre, les croquer, les suçoter et les mâchouiller**. Cette tendance est plus prononcée auprès des 25-34 ans (48%).

Les femmes fondues de Petits Plaisirs... Par rapport aux hommes, elles ont davantage tendance à les laisser fondre (26% vs 20% auprès des hommes).

➤ **DRAGÉE OU SUCETTE... QUESTION DE GÉNÉRATION**

Par ailleurs, à la question : « Si vous étiez un bonbon, vous seriez plutôt... ? », **les moins de 35 ans** seraient, par rapport aux plus âgés, plutôt « **Fondant comme une sucette** » (23% vs 17% auprès des **35 ans et plus**), alors que les 35 ans et plus, seraient quant à eux « **Croquant comme une dragée** » (24% vs 13% auprès des plus jeunes).

Une AFFAIRE de familles

Il existe autant de friandises que de façons d'être gourmand !
À tel point qu'on a dû ranger chacune d'elles dans des familles
pour permettre aux amateurs de s'y retrouver...



La famille bonbons croquants

Également appelés « bonbons de sucre cuit », les bonbons croquants constituent une belle et grande famille regroupant une multitude de délicieux rejets : les berlingots, les sucres d'orges, les pastilles, les sucettes et même les bonbons fourrés (tels les pralinés).

Le saviez-vous ? Ils sont élaborés à partir d'un sirop de sucre chauffé à 150°C, baptisé « le cassé ». Au-dessus de cette température, le sirop de sucre se transforme en caramel.



La famille chewing-gums

C'est sans doute la plus ancienne famille de bonbons puisque certains spécialistes estiment que les chewing-gums existent depuis... la préhistoire ! En effet, des empreintes dentaires laissées sur des résines prouvent que les premiers hommes mâchaient de la sève de conifères sans doute à des fins antiseptiques. Plus près de nous, le chewing-gum a été popularisé par les soldats américains à la fin de la seconde guerre mondiale. Les forces armées américaines avaient pris l'habitude d'en distribuer à leurs soldats pour les aider à se concentrer et à lutter contre le stress.

Le saviez-vous ? En Belgique et en Suisse, le chewing-gum est usuellement dénommé « chique » ou « chiclette ».

La famille boules de gomme

C'est une des plus vénérables familles de bonbons, puisqu'elle existe depuis plusieurs siècles ! Les boules de gomme doivent leur consistance si typique à la substance végétale qui les compose : la gomme arabique, extrait naturel de l'acacia.

Le saviez-vous ? L'expression « mystère et boule de gomme », utilisée pour signifier l'incompréhension, souligne l'opposition qui existe entre la boule de gomme, opaque par nature, et la boule de cristal, dont la transparence est censée aider à déchiffrer tous les mystères.



La famille caramels

C'est un lien de caractère qui unit tous les membres de cette famille : une bande de durs à l'extérieur qui s'avèrent finalement très tendres à l'intérieur ! D'ailleurs, après les avoir goûtés, même celui qui a une dent contre eux éprouve le plus grand mal à s'en détacher...

Le saviez-vous ? Le mot caramel désigne aussi bien le bonbon fabriqué à partir de sucre et de lait que le produit utilisé en pâtisserie, en confiserie ou comme colorant. Il est également utilisé par les joueurs de scrabble pour désigner les jetons et par les amateurs de rugby pour décrire un plaquage spectaculaire.

La famille dragées

Une famille qui doit tout aux apothicaires... Ce sont eux, en effet, qui eurent l'idée de faire fondre le sucre de canne rapporté du Proche-Orient par les Croisés pour enrober épices et fruits secs (et surtout les amandes !)

Le saviez-vous ? À ses débuts en France, la dragée est considérée comme un médicament, fréquemment prescrit aux femmes enceintes. On lui prête des vertus nutritives, curatives et un pouvoir fertilisant... De quoi justifier qu'elles figurent en bonne place lors des fêtes et plus particulièrement des mariages.





La famille fruits confits

Les fruits confits remontent selon les historiens à l'Antiquité, lorsque les Romains ont commencé à tremper les fruits dans du miel avant de les déguster. Depuis, le confisage a sensiblement évolué puisqu'il s'agit désormais de remplacer très progressivement l'eau contenue dans le fruit par du sucre, de façon à assurer sa conservation.

Le saviez-vous ? On prétend que c'est Nostradamus, le célèbre oracle par ailleurs médecin de Catherine de Médicis, qui eut l'idée de conserver les fruits dans le sucre. Il écrivit d'ailleurs sur le sujet un opuscule qui connut le succès (on en dénombre une quinzaine d'éditions), dénommé « Traité des fardements et des confitures ».



Le saviez-vous ? La plus célèbre des pâtes à mâcher est aussi la plus prisée des enfants : c'est la guimauve ! Quant à la pâte d'amandes, elle est aussi appelée « massepain », un nom qui tirerait ses origines de friandises vénitiennes, les « merci panis » (« pains de Saint Marc »).

La famille réglisses

La réglisse est une plante vivace originaire du sud de l'Europe et de l'Asie. Les éléments aromatiques utilisés en pharmacie et en confiserie sont extraits de ses racines. Élixir de longue vie selon les médecins chinois et Hippocrate, la réglisse a été récoltée dès l'Antiquité sur les côtes de Calabre où elle pousse naturellement.

Le saviez-vous ? La réglisse possède la capacité d'étancher la soif lorsqu'on la laisse fondre lentement dans la bouche. Ainsi, la légende affirme que l'armée d'Alexandre le Grand tirait de cette plante son ardeur et son endurance au combat.

La famille bonbons tendres

Sous leur nom technique, ils sont connus en tant que « gélifiés ». Cousins des boules de gomme, ils utilisent de la gélatine en lieu et place de la gomme arabique. Les bonbons gélifiés sont composés de sucre de glucose, de gélatine, d'amidon, de colorants, d'arômes d'acide citrique, de sucre, de dextrose (ce qui donne le goût sucré) et de concentrés de fruits et de plantes.

Le saviez-vous ? Comparer à certaines familles de bonbons séculaires, la famille des gélifiés est encore très jeune. Ainsi, la célèbre fraise Tagada ne fêtera cette année que son 42^e anniversaire... une gamine !

La famille bonnes pâtes

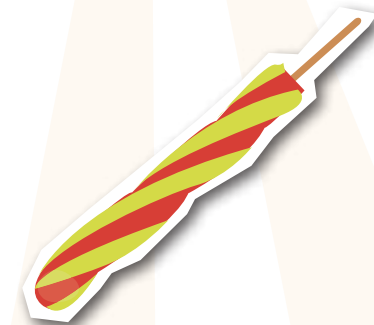
Cette grande famille regroupe à la fois les pâtes à mâcher, les pâtes d'amandes et les pâtes de fruits. Les premières ont été longtemps l'apanage des apothicaires pour leurs propriétés « pectorales » ; les secondes sont constituées d'un mélange de sucre et d'amandes finement broyées ; et les troisièmes sont obtenues à partir de fruits cuits avec du sucre.



La famille spécialités

Calisson d'Aix, Bêtise de Cambrai, Nougat de Montélimar, Tournon de Catalogne, Pastilles de Vichy, Violettes de Toulouse, Boulets de Montauban, Bergamote de Nancy... Les régions françaises regorgent de spécialités traditionnelles qui font le bonheur des touristes et de merveilleux souvenirs de voyages !

Le saviez-vous ? La plus belle légende concernant l'origine du nougat remonte au XVII^e siècle et raconte que l'appellation « nougat » viendrait de l'expression « tu nous gâtes » !



Les caramels de Normandie
Un caramel dur au cœur tendre, fabriqué avec de la crème provenant du village de Camembert et protégé par une véritable boîte à fromage.

Le sucre de pomme de Rouen (Normandie)
Créé à Rouen au XVI^e siècle, le sucre de pomme est préparé selon une recette toute simple : de la pomme (pour 1/4) et du sucre chauffé à 140°C (au 3/4), avant d'être formé en bâtonnets, tablettes ou pastilles.

Les caramels au beurre salé (Bretagne)
Une fameuse alliance de sucré et de salé qui doit tout aux traditions culinaires bretonnes dont le beurre salé constitue un ingrédient essentiel.

Le berlingot de Nantes (Bretagne)
Avec celui de Carpentras, c'est l'un des berlingots les plus réputés de l'hexagone. Fait de sucre cuit, il avait autrefois la forme d'une coquille d'escargot et se vendait en petits cornets dans les rues.

La Niniche (Bretagne)
Ces célèbres sucettes sont fabriquées avec du caramel pur beurre, un feuilleté praliné ou du sucre de canne et des arômes naturels de fruits.

Les Anis de Flavigny (Bourgogne)
On doit ce petit bonbon de sucre, tout rond, renfermant un grain d'anis confit, aux sœurs Ursulines qui, au XVII^e siècle se lancent dans sa fabrication.

Le Négus de Nevers (Bourgogne)
Un petit carré de chocolat plongé dans un bain de sucre pendant une seconde. Ainsi naît, en 1901, le Négus de Nevers, une confiserie au cœur moelleux et fondant caché dans une coque croquante.

L'Angélique confite de Niort (Poitou)
La légende attribue ses origines aux vallées de l'Himalaya et son introduction en France aux Croisés. Mais ce sont les Sœurs de la Visitation de Sainte-Marie qui auraient établi la fabrication de l'Angélique confite à Niort.

Le Gallien de Bordeaux (Aquitaine)
C'est le Palais Gallien, édifié au III^e siècle et dont il ne reste aujourd'hui que des ruines, qui a donné son nom à ce fin praliné enrobé de nougatine.

Le touron du Pays Basque (Midi-Pyrénées)
Ces savoureuses petites bouchées, toutes rondes et colorées, sont élaborées à partir de pâte d'amandes et parfumées avec différents fruits.

Les boulets de Montauban (Midi-Pyrénées)
Créés pour célébrer la vaillance des Montalbanais face aux troupes de Louis XIII en 1621, les boulets de Montauban sont des noisettes grillées habillées d'un manteau de chocolat noir paré d'une fine et craquante couche de sucre.

Les cachous (Midi-Pyrénées)
Créé en 1880 par Léon Lajaunie, un pharmacien de l'Arège, le cachou se décline, outre sa formule traditionnelle à la réglisse, aux parfums de menthe et de vanille.

Les violettes de Toulouse (Midi-Pyrénées)
Feuilles de violettes cristallisées. Elles sont souvent utilisées comme élément de décoration.

Le touron (Midi-Pyrénées)
Fin mélange d'amandes grillées à cœur et de miels sélectionnés, le touron est originaire de la Catalogne espagnole. Il a fini, au fil du temps, par gagner les régions frontalières françaises.

La bêtise de Cambrai (Nord-Pas-de-Calais)
Un joli bonbon à la menthe ressemblant à un petit coussin gonflé, rayé de sucre caramélisé, qui se décline aujourd'hui au chocolat et aux fruits.

La pastille du mineur (Nord-Pas-de-Calais)
Bonbon de sucre cuit, d'aspect lisse et brillant, aux extraits naturels de plantes, la pastille du mineur est réputée et appréciée pour ses propriétés rafraîchissantes.

La Bergamote de Nancy (Alsace-Lorraine)
Au XIX^e siècle, Jean-Frédéric Lillich invente ce petit bonbon de sucre cuit, ambré, en forme de tablette carrée, au goût subtil et légèrement acidulé... désormais indissociable de la ville de Nancy.

La Forestine de Bourges (Centre)
Friandise de sucre satiné, fourrée d'un onctueux praliné au chocolat, elle ressemble à un délicat petit coussin de soie aux teintes pastel. Elle doit son nom à son créateur, Georges Forrest.

La praline de Montargis (Centre)
Née en 1662, la plus célèbre des pralines porte le nom de son créateur, le duc de Choiseul, Comte de Plessis-Praslin, pour lequel son cuisinier Clément Jaluzot, mit au point la recette.

Le Cotignac d'Orléans (Centre)
Une pâte de coing d'un beau rouge foncé qui figurait régulièrement dans les menus médiévaux et fit les délices des rois et des princes.

Les Pâtes de Fruits d'Auvergne
Les Pâtes de Fruits d'Auvergne sont fabriquées à partir de pulpe de fruits et de sucre, sans aucun ajout de conservateur ou arômes artificiels. Leur qualité tient à leur richesse en pulpe de fruits nobles.

Les pastilles de Vichy (Auvergne)
Née en 1825 grâce au chimiste Darcet, la plus célèbre des pastilles est réalisée en sucre comprimé et contient les principes actifs des sels de l'eau de Vichy, obtenus par évaporation.

Le cocon de Lyon (Rhône-Alpes)
C'est pour rendre hommage aux soyeux de Lyon que fut créé, en 1953, le cocon de Lyon ; une confiserie de fine pâte d'amandes parfumée à l'apparence d'un cocon de ver à soie.

Le coussin de Lyon (Rhône-Alpes)
C'est un carré de pâte d'amande candie, vert pâle avec un filet vert foncé, fourré d'une ganache de chocolat parfumé au curaçao.

Le nougat noir de Provence
Très fortement caramélisée, cette pâte au miel de Provence agrémentée d'amandes douces et de noisettes prend une coloration très foncée qui lui vaut son nom et sa saveur uniques.

Les fruits confits d'Apt (Provence-Alpes-Côte d'Azur)
La ville d'Apt est considérée comme la capitale mondiale du fruit confit. Une prééminence qui remonterait à l'époque où les papes étaient installés en Avignon...

Les calissons d'Aix (Provence-Alpes-Côte d'Azur)
Un cœur moelleux et fondant fait d'amandes et de melon confit habillé d'un manteau de pain azyme et de sucre poli... Depuis son apparition en 1454, lors du mariage du Roy René et de Jeanne de Laval, le calisson n'a pas changé !

Les pâtes de fruits de Provence
Faites de pulpe de fruits et de sucre, les pâtes de fruits étaient autrefois appelées « confitures sèches » et utilisées avant tout pour conserver les fruits.

Les réglisses d'Uzès (Languedoc Roussillon)
La réglisse apparaît en 1855 à Uzès, mais elle était déjà connue dans l'Egypte antique pour les vertus thérapeutiques de ses racines.



LE TOUR de FRANCE DES GOURMANDS

Vous manquez d'idées pour les vacances ? Ne cherchez plus... En suivant la route des spécialités sucrées de l'hexagone, une foule d'itinéraires gourmands s'offre à vous !



3 RECETTES



Benjamin Darnaud a créé 3 nouvelles recettes exclusives aux couleurs de la Journée des Petits Plaisirs. Il revient à cette occasion sur ses souvenirs d'enfance.

“J’ai grandi en **Provence, le pays du soleil**, des cigales, des courses dans la garrigue, **des odeurs de thym sec, de violettes**, de mimosa... Enfin vous l’avez compris, ce fut la belle vie ! Après l’école, c’était à celui qui arrivait le premier chez Colette, pour acheter des bonbons. Moi j’adorais les œufs et les petites billes goût mimosa que nous allions manger au bord de la rivière. J’ai aussi des souvenirs incroyables **des marchés aux marrons** dans les petits villages, **plein de nougats, de caramels....** Et les fois où ma maman nous achetait des calissons, « **mmmh** », c’était la perfection même : le croquant, le moelleux, le fondant et le goût de la pâte d’amande. C’était une folie !!!!

Il y avait aussi **les brioches aux fruits confits** de notre boulanger. Pendant la période des rois, chaque année nous faisons une fête où il nous faisait **une grande brioche**. Je vous laisse imaginer le bonheur que c’était pour nous. **Les découvertes de bonbons ont vraiment marqué de beaux moments** : les bêtises de Cambrai, cette histoire qui me fut racontée par un « pépé » du village restera à jamais gravée dans ma mémoire...

Les bonbons, leurs cotés gourmand et malicieux, laissent et nous laisseront **plein de beaux souvenirs**. Nous avons la chance énorme en France d’avoir **une richesse et une variété de produits** qui est absolument géniale, un **terroir des bonbons**. Cela ne doit pas se perdre.

Nous avons tous un souvenir d'enfance lié à ces moments gourmands, il faut faire perdurer cela.”



TArtE au Citron ET à la GUImAUVE

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES : • 3 œufs

- 100 g de sucre • 80 g de chocolat blanc • 5 citrons
- 1 pâte brisée • 16 guimauves

Matériels : moule à gâteau d’environ 18 cm de diamètre

Préchauffer le four à 190°C. Étaler la pâte dans le moule et piquer le fond avec une fourchette. Baisser la température du four à 180°C et enfourner pendant 20 minutes environ. Râper le zeste des citrons et les presser. Faire fondre le chocolat blanc.

Dans un saladier, mélanger les œufs, le sucre, le chocolat, le jus de citron et le zeste. Fouetter vigoureusement. Sortir la pâte du four et y verser la préparation. Faire cuire de nouveau pendant 15 minutes. Conserver la tarte au réfrigérateur. Juste avant de la servir, allumer le grill à 250°C, disposer les guimauves sur le dessus de la tarte et la faire griller.

La tarte est prête à être dégustée !

© Stylisme : Sonia Ezgulian - Photographe : Emmanuel Auger



CRoc CaRAMEL

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 12 fines tranches de pain d’épices
- 12 caramels mous • 2 pommes • 1 citron pressé

Cuire les pommes (soit au micro ondes soit à la casserole) avec le jus du citron pressé, sans ajouter de sucre. Les découper en fines lamelles.

Disposer les 12 caramels mous sur les 12 tranches de pain d’épices. Les passer au grill quelques minutes de manière à faire fondre légèrement le caramel.

Dés la sortie du four, bien **étaier le caramel fondant** sur le pain d’épices puis monter les étages, comme pour un millefeuille, en intercalant les tranches de pain d’épices au caramel avec les lamelles de pomme cuites, et ainsi de suite.

A manger à pleines mains !

© Stylisme : Sonia Ezgulian - Photographe : Emmanuel Auger



Île fLOtTanTE DE NOUnOUrs

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

Lait de poule : • 6 jaunes d'œufs • 50 cl de lait froid • 200 g de sucre • une pointe d'eau de fleur d'oranger

Les blancs : • 6 blancs d'œufs • 125 g de sucre • 15 nounours gélatifiés • 50 cl de lait • une pincée de sel • une pointe d'eau de fleur d'oranger ou de vanille liquide

Préparation du lait de poule :

Dans une casserole, mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre. Fouetter quelques minutes. Mettre la casserole 5 minutes au bain marie tout en continuant de fouetter le mélange. Retirer du bain marie. Avec un fouet électrique, émulsionner quelques instants avant d'ajouter le lait bien froid et l'eau de fleur d'oranger.

Préparation des blancs :

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et à mi-parcours ajouter le sucre. Continuer à battre jusqu'à obtention d'une belle meringue en y ajoutant quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger ou de vanille liquide.

Réalisation de l'île flottante :

Dans une casserole, chauffer le lait de poule. Placer quelques nounours dans une cuillère. Les recouvrir de blancs en neige et les déposer dans le lait de poule chaud pour les pocher. Bien les tourner sur chaque facette.

Verser le lait de poule dans un bol et y déposer les blancs en neige. Décorer avec les nounours.

Déguster sans plus attendre !

© Stylisme : Sonia Ezgulian - Photographe : Emmanuel Auger



liste des AdhéRENTs

- AFCHAIN (Confiserie)
- ANIS DE L' ABBAYE DE FLAVIGNY
- ARNAUD SOUBEYRAN
- AUBENAS (Marrons Glacés d')
- BARNIER (Bonbons)
- CADBURY FRANCE
- CFCC SCHAAL
- CRUZILLES
- DICOMI-MANON
- DOUCET CONFISEUR (François)
- EUROPA-SWEET
- EUROPEENNE DE CONFISERIE (Sté)
- FAUGIER (Clément)
- FORESTINES (Maison des)
- FOUQUET CONFISEUR
- FRANCE BONBONS CAMELS
- GERBE D'OR (Nougat)
- GER'SON SAS - PIERROT GOURMAND
- GUMUCHE (Confiserie)
- HARIBO
- KERRY - APTUNION
- KUBLI FRERES
- LAMY LUTTI SAS
- LDTI
- LEONARD PARLI Calissons d'Aix en Provence
- LOR
- LOR NOUGAT
- MAFFREN
- MARLIAGUES (Maison Léopold)
- MAZET DE MONTARGIS
- MEDICIS (Confiserie de)
- MISADE DISTRIBUTION EUROPEENNE
- MOINET VICHY SANTE
- NORMANDIE CAMELS
- NOUGAT CHABERT ET GUILLOT
- PARIS CAMELS
- PECOU (Ets E.)
- PRE CATELAN (Confiserie du)
- REYNAUD (Dragées)
- ROY RENE (Calissons du)
- SABATON (Ets)
- SAUDIAL
- SAUNION
- SOLINEST
- SUCRALLIANCE
- THERMALE (Confiserie)
- VERQUIN CONFISEUR
- VIEILLARD
- WRIGLEY SAS

Le Syndicat National de la Confiserie regroupe une cinquantaine d'entreprises qui œuvrent pour notre plus grand plaisir !





VFC Relations Publiques

14, rue Carnot
92309 Levallois Perret Cedex
Tél.: 01 47 57 67 77 - Fax: 01 47 57 30 03

Contacts :

Marina Perrier - mperrier@vfc.fr
Jessica Novelli - jnovelli@vfc.fr