



Communiqué de presse

La Fabrique de Julien est présente pour la première fois au salon Gourmet Selection afin de faire découvrir ses fabrications artisanales et ses nouveautés à ses futurs clients.

Du 10 au 11 septembre 2023

Emplacement : E105

Autrefois, nos productions étaient réservées aux quelques privilégiés qui poussaient la porte de notre boutique, c'est grâce à notre première participation à ce salon vitrine des produits alimentaires de qualité que nous espérons faire découvrir notre univers à l'ensemble de la profession.

Un savoir-faire unique depuis plus de 40 ans !

La Fabrique de Julien, c'est Julien, maître artisan, qui vous propose ses confiseries, pâtes à tartiner et chocolats, travaillés dans la plus pure tradition des confiseurs - chocolatiers d'antan.

Avec ses fabrications, vous redécouvrirez les saveurs et vrais goûts des ingrédients naturels utilisés. Dans chacun des berlingots, guimauves, sucettes, chocolats, caramels et pâtes à tartiner, ... c'est tout le savoir-faire de ce maître artisan qui s'exprime, dans des créations sans additifs ni colorants artificiels.

Aujourd'hui, La Fabrique de Julien c'est 10 salariés pour 650 000 euros de CA réalisé en 2022 et des dizaines de milliers de visiteurs par an avec l'activité touristique, des chiffres en hausse d'année en année !

Les ingrédients sont sélectionnés avec la plus grande attention, pour assurer une qualité constante en privilégiant les circuits courts.

Avec des outils d'époque, mécanisés ou modernisés, Julien et son équipe pérennisent ce qui leur a été transmis, avec des valeurs fortes et éthiques qui en font toute l'excellente réputation.

Installée depuis plus de 40 ans au cœur du Parc naturel régional du Pilat, La Fabrique de Julien révèle nos souvenirs d'enfance au travers de fabrications artisanales distribuées maintenant dans toute la

Découvrez notre Guimauve à la Verveine

La création de nouvelles recettes est le moteur de notre activité, faire du neuf avec de l'authentique et de la gourmandise.

Nous profitons de ce salon pour vous présenter lors du concours Best Of notre nouvelle recette de **Guimauve à la Verveine**.

Cette guimauve est la dernière version d'un produit que nous peaufinons depuis plus de vingt ans, cette recette bénéficie de toutes les évolutions que nous travaillons au quotidien.

Retrouvez dans cette fabrication artisanale plus onctueuse, une association originale entre la douceur de la guimauve et le goût si caractéristique et unique de l'huile essentielle de verveine.

C'est une recette à l'ancienne, aux blancs d'œufs, c'est important de le préciser, car les recettes « nouvelle génération » de guimauves sont du sucre battu et foisonné sans cet ingrédient caractéristique.

Cette guimauve se démarque également des méthodes plus modernes, que l'on pourrait qualifier de fast-food (fabrication rapide, congélation...), en opposition à notre méthode slow-food qui va demander 3 jours pour obtenir le produit fini.

Cette attention, portée à chaque étape, va conférer à notre guimauve sa saveur inimitable, tout en lui permettant d'être vendue au plus grand nombre par les professionnels soucieux de vendre des produits de qualité et respectueux d'un savoir-faire traditionnel.

C'est une réelle innovation, car il est l'expression de la fusion entre le savoir-faire traditionnel et l'acharnement d'un maître artisan à faire une place à ce produit dit de l'ancienne école au milieu des produits sucrés de dernière génération.

Cette fabrication est une magnifique vitrine de notre travail et nous pouvons maintenant les proposer aux professionnels, épiciers, cavistes, distributeurs soucieux de vendre des produits haut de gamme.

Un concours comme BEST-OF est un promontoire qui va mettre en lumière notre entreprise pour faire découvrir cette pépite cachée dans le massif du Pilat entre les monts d'Ardèche et la vallée du Rhône.

Des fabrications alliant originalités et gourmandises !

Au travers de nos 3 gammes, c'est plus de 200 gourmandises à découvrir et à déguster :

Les Plaisirs d'Antan : Un voyage en enfance assuré avec ces confiseries qui réveilleront tous vos souvenirs ! Retrouvez tous les grands classiques de la confiserie traditionnelle française : berlingots, sucettes, caramels, guimauves, pâtes de fruits...

Les Bonheurs à Tartiner : Le plaisir d'un bon petit déjeuner réussi, pour bien démarrer la journée. 7 délicieuses pâtes à tartiner qui sauront régaler petits et grands. Des originales comme le caramel au beurre salé à la châtaigne ou au rhum et l'indispensable chocolat-noisettes.

L'Instant Chocolat : Les compagnons idéaux pour une pause-café gourmande, craquez pour nos tablettes de chocolat classiques ou fourrées, nos roses des sables, nos mendiants ou encore fondez pour nos guimauves à la vanille enrobées de chocolat...

Et tant d'autres délices à découvrir !

Nos certifications



Contact :

commercial@fabrique-julien.fr
Boulevard d'Almandet, 42220 BOURG-ARGENTAL
04 77 51 55 88 - www.fabrique-julien.fr