




REYNAUD

DRAGÉES & CHOCOLATS

FABRIQUÉ EN PROVENCE
DEPUIS 1956

DOSSIER DE PRESSE

2017



DRAGÉES REYNAUD
PLUS DE 60 ANS
D'ALCHIMIE ENTRE
MODERNITÉ ET
TRADITION

SOMMAIRE

- Dragées Reynaud : Plus de 60 ans de subtile alchimie entre modernité et tradition.
- Dragées Reynaud : Au cœur de la Provence.
- Raisin au Sauternes : la nouvelle pépite de la gamme.
- Pour la période des fêtes de fin d'année, Reynaud enchante le rayon chocolats.
- Dragées Reynaud lance 4 saveurs de croustillants au chocolat sans gluten.
- Sweet tables et Dragées Reynaud : l'art de concilier tendances et traditions.
- Crousti Dragée TM : une dragée pour faire face à la crise de l'amande.
- Contact Presse.

FICHE D IDENTITE

- IMPLANTÉE A MARSEILLE
- PRÉSIDENT : MICHEL REYNAUD
- CA 2016: 3,9 M€
- 450 TONNES PRODUITES /AN
- LABÉLISÉE ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT

DRAGÉES REYNAUD : PLUS DE 60 ANS DE SUBTILE ALCHIMIE ENTRE MODERNITÉ ET TRADITION

Denise et André Reynaud fondent la fabrique Reynaud à Marseille en 1956. Ils sont alors loin d'imaginer que le marché des cérémonies sur lequel ils se lancent va subir de profondes mutations dans les décennies à venir. Et pourtant, 60 ans plus tard, l'entreprise Reynaud est florissante : elle figure parmi les leaders du marché des dragées et est une référence de qualité sur le marché des enrobés chocolat. La clé du succès : une écoute constante des tendances du marché, et la volonté d'y répondre avec des innovations élaborées à partir de matières nobles.

1956 : FONDATION DE L'ENTREPRISE À MARSEILLE.

Cette localisation en terre de Provence est légitime : berceau de l'amande française, c'est aussi une région de tradition de confiserie de qualité dans laquelle s'inscrit l'entreprise. L'ancienne confiserie qui ne fabriquait alors que des dragées devient rapidement un atelier artisanal de grande renommée.

ANNÉES 80 : DÉVELOPPEMENT À L'EXPORT.

Face à un marché domestique mature, et à l'heure où la confiserie est encore un marché très franco-français, Denise et André Reynaud sont parmi les pionniers à se lancer sur des salons export. Ils développent leurs ventes à l'international, dans des pays où le marché des mariages est encore dynamique. Cette culture perdure dans l'entreprise puisque plus de 20% de son chiffre d'affaires est aujourd'hui réalisé auprès des 40 pays dans lesquels elle est présente. Elle sera représentée en 2017 dans de nombreux salons internationaux.

ANNÉES 90 : DRAGÉES AU CHOCOLAT ET MARCHÉ PÂTISSIER.

Si la gamme de couleurs et de formes s'est déjà étoffée pour répondre à l'envie de variété des jeunes parents et mariés, c'est maintenant de fantaisie dont ils ont envie. Une idée prend forme: si les ateliers peuvent enrober de sucre des amandes, ils sauront enrober des intérieurs chocolat. La gamme s'enrichit alors des dragées, cœurs et festillons au chocolat tous composés d'intérieur de cacao 70%.

La société Reynaud se tourne à cette époque aussi vers le marché des décors de pâtisserie, développant des perles argentées, dorées, nacrées, multicolores...

L'entreprise progresse et gagne des parts de marché. Aujourd'hui des plus de cinquante fabriques de dragées en activité à sa création, elle fait partie des cinq survivantes- de plus de vingt personnes - sur le marché français.

ANNÉES 2000 : DIVERSIFICATION SUR LE MARCHÉ DU CHOCOLAT.

Michel Reynaud, le fils des créateurs prend les rennes de l'entreprise et perpétue cette culture de l'innovation.

Pour palier à la maturité du marché de la dragée et désaisonnaliser l'activité de l'entreprise, il décide de se lancer sur un segment en pleine croissance: la confiserie de chocolat. Sa bonne idée : s'appuyer sur le savoir-faire historique de l'entreprise - l'enrobage d'intérieurs dans des turbines géantes - pour l'étendre à ce nouveau marché.

En choisissant de travailler à la fois des produits dont l'entreprise maîtrise historiquement le sourcing, et du chocolat de qualité (noir et lait extra fin), Michel Reynaud lance ses premières amandes au chocolat.

Elles rencontrent le succès attendu et l'atelier chocolat s'agrandit; il bénéficie d'investissements constants, dont 250 K€ en 2015 (qui complètent un programme de 900K€ au total). La gamme s'étoffe de noisettes, de fruits et de céréales enrobés de chocolat, mais aussi de produits à vocation régionale comme les olivettes, les mogettes ou les œufs de mouette.

Ces constantes innovations ont permis à l'entreprise de connaître une croissance de 5% de son chiffre d'affaires en 2016, performance très honorable pour une entreprise lancée il y a 60 ans sur un marché qui subit encore de profondes mutations.



DRAGÉES REYNAUD : AU CŒUR DE LA PROVENCE

Située dans les collines de Pagnol, la fabrique Reynaud perpétue la tradition confisère de cette région avec modernité et excellence. L'entreprise affirme haut et fort son appartenance à la Provence dont elle est l'un des fleurons.

SITUÉE DANS LES COLLINES DE PAGNOL

La fabrique Reynaud est implantée dans le quartier des Camoins à Marseille tout près de La Treille, le quartier où a grandi Marcel Pagnol (en anglais uniquement, l'auteur et réalisateur enfant de Provence).

Cet ancien village des Camoins- un des 111 quartiers qui ont façonné la ville de Marseille- situé à l'Est de la ville, au pied du massif de la Sainte Baume, est encore relativement préservé de l'urbanisation de la deuxième agglomération de France. Il offre un environnement propice à une fabrication artisanale respectueuse des traditions.

À l'image de ce lieu chargé d'histoire, l'entreprise préserve et perpétue depuis deux générations un savoir-faire unique : la fabrication de dragées. Cette maîtrise lui a d'ailleurs valu d'être labellisée depuis 2014 Entreprise du Patrimoine Vivant par l'Etat français : une reconnaissance de l'excellence de ses savoir-faire.

LA PROVENCE UNE TERRE DE TRADITION CONFISÈRE

La localisation en terre de Provence de l'entreprise est légitime : région d'origine de l'amande française, c'est aussi un haut lieu de tradition de confiserie de qualité. Calissons, nougats, berlingots sont en effet les spécialités locales les plus connues.

Cette tradition d'excellence dans laquelle s'inscrit l'entreprise ne l'empêche pas pour autant de rester inventive. Ainsi renouvelant tous les ans une partie de sa gamme, il y a dix ans, l'entreprise Reynaud s'est diversifiée dans la fabrication artisanale de chocolat.

S'appuyant sur son savoir-faire, l'enrobage d'intérieurs dans des turbines géantes, l'entreprise investit alors avec succès le segment des spécialités chocolat.

L'OLIVETTE, PRODUIT PHARE DE LA GAMME, SYMBOLE DE LA PROVENCE

Aujourd'hui l'une des spécialités qui composent la gamme est l'olivette. Elle est faite d'une amande grillée enrobée de chocolat (noir pour les noires et noir et blanc pour les vertes).

Quel arbre symbolise cette région mieux que

l'olivier? Se laisser aller à la rêverie sous son ombre en écoutant les cigales : quelle belle évocation de la douceur de vivre provençale !

UNE ORIGINE PROVENCE AFFIRMÉE JUSQUE SUR LES EMBALLAGES

Deux nouvelles boîtes ont vu le jour en 2017, ancrant les produits Reynaud dans leur terre d'origine. Il s'agit des emballages Douceurs de Provence/ Sweets of Provence. Blanches pour les dragées et confiseries, sombres pour les spécialités chocolat, elles s'ornent d'un motif qui rappelle le rayonnement du soleil méditerranéen et d'une mention « Made in Provence » symbolisée par un olivier.

Ces deux emballages viennent compléter une gamme déjà existante qui célèbre cette belle région. Une boîte étui aimantée décorée de brins de lavande, ou encore des boîtes qui représentent les villes de Marseille, d'Avignon ou la Côte d'Azur.



LA MEDITERRANEE : BERCEAU DE LA DRAGEE

La dragée serait l'une des plus anciennes confiseries .

Le mot dragée vient du grec « Tragema », friandise et désigne un met servi à la fin du repas, en guise de dessert.

Ce serait donc au temps de la Grèce Antique que serait apparue sous sa première forme la dragée.

On en trouve aussi des traces à l'Epoque Romaine (vers 170 avant J.C). Julius Dragatus, confiseur de la famille des Fabius, l'aurait inventée pour le baptême du fils d'un patricien romain. Il aurait fait tomber malencontreusement une amande dans une jarre de miel!

Devant le succès de sa maladresse, il prépara ensuite des « dragati », composés d'amandes, de noix et d'épices enrobés de miel, friandises offertes au peuple les jours de fête.

RAISIN AU SAUTERNES ET CHOCOLAT NOIR : LA NOUVELLE PEPITE DE LA GAMME REYNAUD

Avec cette nouveauté, le chocolatier Reynaud se positionne une fois de plus sur le segment des grands chocolats de dégustation. A la manière d'un vin, il révèle en bouche des saveurs subtiles et successives, dont le mariage a été soigneusement élaboré pour offrir une sensation mêlée de douceur et d'intensité.

Chocolat Noir, Raisin Blanc et Sauternes : une alliance subtile

En bouche, la saveur corsée du chocolat noir extra fin fait place à la saveur sucrée et pulpeuse d'un raisin blond.

Ce grain de raisin est préalablement parfumée au vin de Sauternes, ce qui apporte la subtilité de la recette.

Qu'ils soient moelleux, liquoreux ou naturellement doux, les vins sucrés se marient harmonieusement avec le chocolat.

Le Sauternes, issu du cepage bordelais, révèle en effet à la dégustation des arômes de miel, noisettes et oranges confites qui subliment la saveur du chocolat.

Une pépite dans la gamme Reynaud

Ce nouveau produit vient compléter les autres fruits au chocolat de la Maison Reynaud.

Dés d'Orange, Dés de Gingembre, Dés de Coco, Cranberries, Grains de Café, associés à du chocolat noir ou au lait extra fin, font en effet déjà le succès de cette gamme.

Ces produits sont plébiscités par les amateurs de grands chocolats de dégustation.

Boîte écrin ou tube transparent.

A l'occasion du lancement de cette nouveauté, Reynaud a développé un nouvel emballage très premium. Une boîte écrin parée d'une mention « Made in Provence » et d'un motif qui rappelle le soleil qui brille sur cette belle région.

Ce produit peut aussi être présenté dans un étui transparent à la forme cylindrique, le « tube ».

Prix constaté en point de vente : 5,90€ l'écrin de 100g dans le réseau des boutiques clientes de la marque.



GAMME NOËL

POUR LA PERIODE DES FÊTES DE FIN D'ANNEE, REYNAUD ENCHANTE LE RAYON CHOCOLATS

L'ensemble de la gamme du chocolatier Reynaud se prête merveilleusement à la saison de Noël, toutefois l'artisan confiseur a élaboré des produits « édition limitée » à l'occasion des fêtes de fin d'année.

Les croustillants sans gluten se déclinent en saveurs de Noël

Cannelle, Orange et Pain d'épices...ces saveurs, qui rappellent celles des marchés de Noël, sont venues s'incorporer dans le chocolat qui recouvre les délicieux croustillants sans gluten de la gamme Reynaud.

Ces trois saveurs s'ajoutent aux quatre versions lancées récemment et qui composent la gamme permanente.

Les délicieuses billes au cœur céréale, sans gluten et sans huile de palme, seront pour l'occasion emballées dans un joli sachet aux motifs de Noël qui les mettra en valeur dans les points de vente.

Les amandes au chocolat scintillent

Enrobées d'un chocolat noir extra fin puis recouvertes d'une fine pellicule scintillante, ces amandes clôtureront les repas de Noël d'une touche de féerie.

Confectionnées avec des amandes de premier choix grillées à cœur, ces délicieuses bouchées croquantes pourront être servies avec le café ou le thé en fin de repas. Elles pourront aussi servir de décoration de table 100% comestible!

Elles sont vendues dans un joli sachet aux couleurs des fêtes de fin d'année.

Les pétales au chocolat se parent de blanc

Telle une pluie de flocons, ces pétales sont toutes légères et croustillantes sous la dent.

Pour Noël, elles ont revêtu leur manteau blanc : le chocolat blanc leur donne une saveur encore plus gourmande et un « look » esprit de Noël.

Elles sont vendues dans un joli pot particulièrement adapté à leur mode de consommation: le grignotage.

Les classiques de Noël sont incontournables.

Comme chaque année, les cubes d'orange confite au chocolat noir extra fin et les cœurs au chocolat 70% cacao rouge et argent achèveront de compléter cette gamme festive dans les rayons !



3 available flavours

Milk Chocolate
Cinnamon Flavour



Milk Chocolate
Gingerbread Flavour



or

Dark Chocolate
Orange Flavour



NOUVEAUTE PRODUIT

LA SOCIETE REYNAUD LANCE 4 SAVEURS DE CROUSTILLANTS AU CHOCOLAT SANS GLUTEN

Pour élaborer ses nouveaux croustillants au chocolat, la société Reynaud a choisi des intérieurs de céréales à la fois sans gluten et sans huile de palme. Une manière de prouver qu'on peut proposer des produits à la fois gourmands et sains.

Pourquoi des produits sans gluten ?

En France 1% de la population française serait intolérante au gluten, et 2 à 3% des français souffriraient d'hypersensibilité.

Au-delà de ces personnes à qui le gluten pose des problèmes de santé, de plus en plus de Français envisagent d'en diminuer leur consommation.

C'est pourquoi la société Reynaud a eu l'idée d'offrir une gamme de croustillants au chocolat, à la fois sans huile de palme et sans gluten, pour répondre à cette nouvelle demande.

4 saveurs pour tous les goûts

Ces produits doivent aussi satisfaire les consommateurs qui sont tout simplement en quête de confiseries chocolatées de qualité.

C'est pourquoi, comme pour toutes ses innovations produits, la qualité des ingrédients associés à ce cœur croustillant a été au cœur des préoccupations de la société Reynaud.

Deux saveurs au chocolat extra fin ont donc été lancées : l'une au chocolat noir, l'autre au chocolat au lait.

Une variante au chocolat à la crème de véritable nougat de Montélimar ravira les amateurs de saveurs plus raffinées.

Enfin, le caramel beurre salé, au beurre d'Isigny^{AOP} et Sel de Guérande^{AOP} apportera aux plus gourmands une saveur délicatement régressive.

Un format pot adapté à sa consommation

Ces friandises au chocolat sont souvent consommées en grignotage, à tout moment de la journée.

C'est pourquoi, en plus de ses sachets confiseur, Reynaud propose ces produits sous la forme de pots nomades « So Croquant » qui trouveront facilement leur place sur un bureau, dans la voiture, ou à côté de la machine à café. Attention, ils sont susceptibles de disparaître très vite...

Prix constaté en point de vente : 7€ le pot de 150g dans le réseau des boutiques clientes de la marque.



SWEET TABLES ET DRAGEES REYNAUD : L'ART DE CONCILIER TENDANCES ET TRADITIONS

On organise moins de baptêmes mais on fait des « Baby Showers » avant la naissance, on n'offre plus les dragées sous forme de ballotins mais sur un « Candy Bar », et on substitue de plus en plus celles-ci par des confiseries... Mais on peut faire tout cela sans concession sur la qualité de ce qu'on offre à ses invités. C'est pourquoi la société Dragées Reynaud a développé une offre de dragées, perles, mais aussi confiseries d'antan et chocolats avec une très grande variété de goûts et de couleurs.

2 nouvelles tendances : Candy bars et baby showers.

Très à la mode aux USA, le « Candy Bar » -bar à bonbons- arrive en force dans les mariages français. Il s'agit de permettre aux invités de composer eux-mêmes leur souvenir gourmand de l'évènement.

Des friandises sont présentées dans de jolis bocaux en verre parés d'une belle étiquette indiquant leur contenu. Les convives les choisissent et les emportent dans des contenants mis à leur disposition.

Autre tendance qui nous vient aussi des Etats Unis : le baby shower. Il s'agit, généralement un mois avant la naissance prévue, de fêter l'arrivée du bébé à venir en organisant une fête entre la future maman et ses amies. Au centre de la fête, le buffet de friandises est à l'honneur, délicieusement régressif.

Bonbons ou confiseries ?

Sur ces buffets-ou « sweet tables »-, on voit de plus en plus apparaître des bonbons à bas prix, principalement du fait de leur diversité de formes et de couleurs qui participent à l'aspect « déco » de la table. Le plaisir des yeux devient presque plus important que le plaisir gustatif.

C'est pourquoi la société Reynaud a enrichi son offre de formes et de couleurs, à la fois sur ses confiseries au sucre et au chocolat. Elle propose, en plus de ses dragées colorées, des fruités, œufs de mouette, pralines, guimauves au chocolat, confectionnés dans la tradition de qualité qui anime cette entreprise artisanale.

Une offre élargie pour ceux qui souhaitent suivre la tendance sans faire de concessions sur le goût.

Suggestions de présentation

Pour illustrer la modernité de cette gamme, la société Reynaud a fait appel à Sweet Candy Shower, une société spécialisée dans la confection de Candy Bars. Ensemble, ils ont imaginé la mise en scène de Sweet Tables avec ces produits. Reynaud les présente sur son site www.dragees-reynaud.fr. Autant d'inspirations pour réaliser de belles tables de buffet où les dragées se mêlent aux innovations, où la modernité côtoie la tradition.



NOUVEAUTE PRODUIT

CROUSTI DRAGEE™ : UNE DRAGEE POUR FAIRE FACE A LA CRISE DE L'AMANDE

Comment réagir lorsque l'on est une entreprise spécialiste de la dragée face à un cours de l'amande haut combiné à une crise du pouvoir d'achat? Plutôt que d'être moins exigeant sur la qualité des amandes pour maintenir les prix, Michel Reynaud a l'idée d'un nouveau produit. Il lance la CroustiDragée™, un cœur céréale fourré à la noisette enrobé de chocolat blanc et enrobé de sucre, qui répond aux petits budgets, sans concession sur une offre gustative de qualité.

Crise de l'amande.

Malgré une augmentation continue des récoltes au cours des trois dernières décennies, la production d'amandes ne suffit pas à répondre à une demande croissante : leurs prix s'envolent depuis plusieurs années.

Le plus souvent transformée dans les confiseries et les pâtisseries, la consommation de l'amande nature augmente à la fois en Occident où ses propriétés santé sont reconnues, mais aussi en Chine et en Inde dont l'augmentation du niveau de vie modifie les habitudes de consommation.

Ajoutés à cette demande croissante, les problèmes de sécheresse rencontrés par la Californie, principale région mondiale de production, accentuent ce déséquilibre offre/demande.

La dragée est donc en passe de devenir un produit de luxe, ce qui, sur un marché mature, en crise du pouvoir d'achat, est préoccupant pour une entreprise spécialiste des dragées comme Reynaud.

Au delà de cela, comment satisfaire les consommateurs dont le budget est contraint et qui

désirent offrir des dragées à leur convives, dans le respect de la tradition?

Plutôt que de diminuer la qualité, modifier le cœur de la dragée

Michel Reynaud a une idée : il va remplacer l'amande par un autre produit, moins onéreux, mais à la saveur inédite.

Il choisit un cœur croustillant de céréale fourré aux noisettes.

Celui-ci a la forme d'une amande, bombée et généreuse, pour reproduire l'aspect d'une dragée traditionnelle.

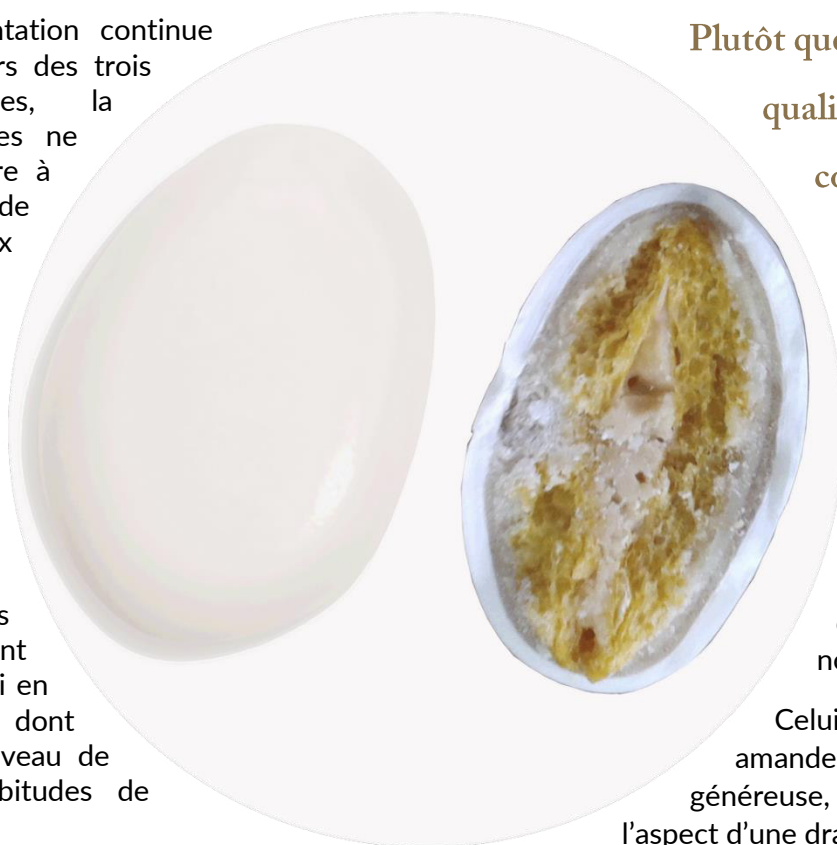
Ce cœur gourmand est enrobé d'une couche de chocolat blanc et d'une fine pellicule de sucre.

Une alternative économique

Cette nouvelle dragée sera vendue entre 30 et 50%* moins cher qu'une dragée amande classique.

Disponible en couleur blanche, elle est vendue en boîte de 1 kg et boîte de 500 gr.

* dépend de la variété de dragée amande à laquelle on se réfère





REYNAUD
DRAGÉES & CHOCOLATS

FABRIQUÉ EN PROVENCE
DEPUIS 1956

CONTACT PRESSE

Cathy Morel

Dragées Reynaud
161 Route des Camoins
13011 Marseille- France

Tél: +33 (0)4 91 43 21 44
Fax: + 33 (0)4 91 43 20 29

www.dragees-reynaud.com
mail: rcom@dragees-reynaud.com

Téléchargement Images: <http://www.dragees-reynaud.com/fr/espace-presse/>