

The background features a complex pattern of overlapping circles and squares, some filled with colors like blue, red, yellow, and green, while others are empty outlines. A large, stylized 'R' logo is positioned behind the main text.

REYNAUD

DRAGÉES & CHOCOLATS

FABRIQUÉ EN PROVENCE
DEPUIS 1956

PRODUITS D'EXCELLENCE
POUR PETITS ET GRANDS
MOMENTS DE BONHEUR

TRADITION, QUALITÉ ET CRÉATIVITÉ

C'est en 1956, que Denise et André Reynaud fondent la société Dragées Reynaud 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 (calissons, nougats, berlingots...) dans laquelle s'inscrit l'entreprise.

L'ancienne confiserie qui ne fabriquait alors que des Dragées devient rapidement un atelier artisanal de grande renommée.

Plus de 60 ans plus tard, Michel Reynaud, fils des créateurs, perpétue ce savoir-faire 100% Made in Provence avec modernité.

Il défend une fabrication artisanale de haute qualité, tout en faisant preuve d'une grande créativité en diversifiant tous les ans la gamme avec de nouveaux produits.



UNE ÉQUIPE AYANT À COEUR LA SATISFACTION DE SES CLIENTS

La société Dragées Reynaud, c'est une histoire de famille et une entreprise à taille humaine.

Ses clients y trouveront une proximité sans pareil, une très forte réactivité et une flexibilité unique.

L'équipe commerciale de l'entreprise, à l'écoute des besoins spécifiques de chacun de ses clients, assure un approvisionnement très réactif et un service après-vente professionnel auprès d'un réseau de revendeurs détaillants spécialisés.

Cette innovation et réactivité constantes permettent à la société Reynaud de confirmer sa position parmi les leaders et de s'ouvrir à de nouveaux marchés en France et à l'international (elle est aujourd'hui présente dans plus de 40 pays).



UNE QUALITÉ MAÎTRISÉE

Du fait de sa présence historique et des liens tissés avec les producteurs, la société Reynaud sélectionne les ingrédients qui feront des produits transformés d'excellence.

Maîtrisant historiquement ses recettes, elle les perfectionne continuellement, tout en répondant aux exigences réglementaires.

Les ateliers, d'une surface de 2500 m², sont aux normes HACCP. Ils bénéficient d'investissements réguliers et conséquents pour les maintenir à la pointe des méthodes de fabrication.

Au sein de l'atelier, la technologie côtoie l'humain : beaucoup d'opérations, comme le tri ou l'emballage, sont confiées à la vigilance des employés.



UNE QUALITÉ RECONNUE

L'entreprise Reynaud a été la première en 2013 sur le secteur des dragées à recevoir le label EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant), label de l'état qui récompense l'excellence de nos savoir faire.

- Depuis 2012, elle est sélectionnée parmi les meilleurs artisans régionaux par La Route des Arts et Gourmandises de Provence.
- En 2014, elle a été sélectionnée par un collège de chefs étoilés- Les Toques Blanches du Monde - pour ses produits de qualité d'exception.
- Dragées Reynaud est aussi certifiée kasher par les autorités Rabbiniques.



UNE GAMME POUR TOUS LES MOMENTS DE BONHEURS, PETITS ET GRANDS

La gamme, constituée historiquement de dragées aux amandes et au chocolat, s'est étoffée de confiseries d'antan revisitées, de spécialités au chocolat et de perles décor.

Si les mariages, baptêmes, bar mitsvas, communions, fêtes de Pâques et de fin d'année restent les moments privilégiés de consommation de nos produits, l'extension de la gamme Reynaud permet de répondre aux envies de grignotage, au désir de faire des cadeaux savoureux et à celui d'offrir des confiseries saines aux petits et grands gourmands.



INGRÉDIENTS DE PREMIER CHOIX

Pour fabriquer des produits d'excellence, nous sommes convaincus qu'il faut associer à nos savoir-faire l'incorporation dans nos recettes d'ingrédients nobles.

Pour nos dragées, nous sélectionnons les meilleures amandes disponibles auprès de nos fournisseurs, avec lesquels nous avons tissé des liens historiques.

Pour le chocolat de nos enrobages et intérieurs, nous utilisons du chocolat Extra Fin, noir ou au lait. C'est aussi du chocolat noir à 70% ou 72% cacao qui compose l'intérieur de nos dragées chocolat.

Pour la coloration de la couche de sucre de nos produits, nous utilisons lorsque cela est possible des colorants d'origine naturelle.

Enfin, pour nos nouvelles céréales enrobées au chocolat, nous avons sélectionné des intérieurs sans huile de palme et sans gluten.

Nous partageons avec nos fournisseurs les mêmes ambitions : proposer des produits à la fois plus sains et savoureux à nos clients.





Entreprise
du Patrimoine
Vivant

L'excellence
des savoir-faire
français

161 route des Camoins
13011 Marseille - France
Tél : +33 (0)4 91 43 21 44 - Fax : + 33 (0)4 91 43 20 29
rcom@dragees-reynaud.com - www.dragees-reynaud.com