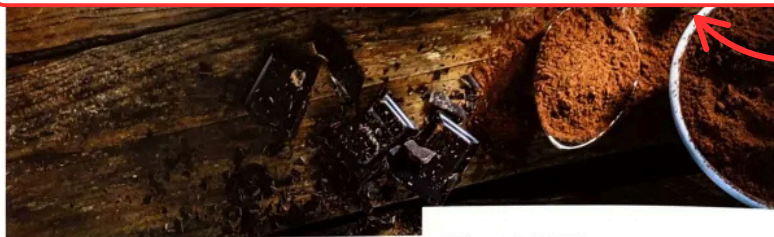


L'ÉPICERIE FINE

Magazine Professionnel

N°74 - Octobre/Novembre 2025 - 8,50 €

Dans le registre maritime, la maison sétoise Azaïs-Polito a construit sa réputation sur ses rillettes et ses bisques de crustacés. Pour les fêtes, elle propose une collection Prestige qui met en avant le homard, la langouste ou encore la brandade revisitée à la truffe noire ou au yuzu. "Les fêtes sont l'occasion de découvrir des produits d'exception, observe Véronique Britto, directrice commerciale de la conserverie. Ces recettes rares suscitent l'envie, elles donnent une dimension festive immédiate au coffret." Ici, l'emballage reste sobre et élégant, fidèle à l'identité de la maison, mais il positionne clairement les produits dans l'univers du haut de gamme.



PARIS 2025
natexpo
NATURAL FOOD & BEVERAGE EXHIBITION

ÉVÈNEMENT :
UN NOUVEAU
SOUFFLE POUR LE
BIO ET NATEXPO



L'INVITÉ
JÉRÔME BOCUSE
"MON PÈRE EST
IRREMPLAÇABLE"



Dans le registre maritime, la maison sétoise Azaïs-Polito a construit sa réputation sur ses rillettes et ses bisques de crustacés. Pour les fêtes, elle propose une collection Prestige qui met en avant le homard, la langouste ou encore la brandade revisitée à la truffe noire ou au yuzu. "Les fêtes sont l'occasion de découvrir des produits d'exception, observe Véronique Britto, directrice commerciale de la conserverie. Ces recettes rares suscitent l'envie, elles donnent une dimension festive immédiate au coffret." Ici, l'emballage reste sobre et élégant, fidèle à l'identité de la maison, mais il positionne clairement les produits dans l'univers du haut de gamme.

Maison Pécou, confiseur historique, insiste de son côté sur le registre sucré et festif. Ses coffrets associent dragées, bonbons de chocolat et confiseries turbinées dans des boîtes raffinées, souvent dotées de fenêtres permettant de voir les produits. "Le moins de plastique possible mais de la transparence pour rassurer", explique-t-on chez Pécou. Les coffrets représentent environ un quart du chiffre d'affaires de fin d'année de la maison, preuve de leur rôle central. Leur succès tient à la qualité des produits mais aussi à la force de l'image : offrir un coffret Pécou, c'est offrir une maison centenaire reconnue pour son savoir-faire.

Maxime Poisson pour Maxim's de Paris mise pour sa part sur l'émotion et le plaisir gourmand. En cette fin d'année, l'offre de coffrets cadeaux de cette maison s'enrichit encore avec de nouveaux formats comme les boîtes à chapeaux, mais aussi grâce à l'introduction de recettes plus régressives, telles que les biscuits en forme de pain d'épices ou les oursins en guimauve.

Car Noël reste selon ce dirigeant d'entreprise, plus que jamais dans un contexte de pouvoir d'achat tendu, un moment de fête où chacun s'autorise à se faire plaisir. "Sans surprise, remarque-t-il, les produits à base de chocolat demeurent les meilleures ventes, même si l'envolée du prix du cacao constitue aujourd'hui un véritable défi, tant il paraît difficile d'imaginer une gourmandise plus incontournable à offrir. Les coffrets déjà prêts séduisent en priorité les entreprises et les comités sociaux et économiques qui les choisissent pour leurs clients ou collaborateurs, mais aussi les épiceries fines, heureuses de disposer d'une offre « prête à vendre ». Leurs attentes, nous dit Maxime Poisson, ont cependant évolué ces dernières années autour de deux points essentiels : une exigence accrue de transparence et de naturalité, avec la volonté de réduire colorants et additifs et une contrainte budgétaire toujours marquée, qui maintient les seuls de prix autour de 20 à 30 euros, quitte pour les producteurs à rogner sur leurs marges."

LES COFFRETS MONO-PRODUIT, UNE VALEUR SÛRE

Confitures, moutardes, huiles... Presque tous les producteurs proposent pour Noël des coffrets comprenant différentes recettes autour d'un même produit. Une proposition qui favorise la dégustation comparative et séduit forcément les amateurs. Le foie gras n'échappe pas à la règle, comme ce coffret "Initiation Sensorielle" de Laifitte, décliné en quatre thématiques composées d'une sélection des meilleures recettes de foie gras en conserve de cette maison, en termes de 130 grammes accompagnées de cartes descriptives.



De leur côté, les foies gras Valette proposent une multitude de coffrets autour du foie gras et, en formats plus accessibles, de terrines et verrines avec le canard comme ingrédient principal.