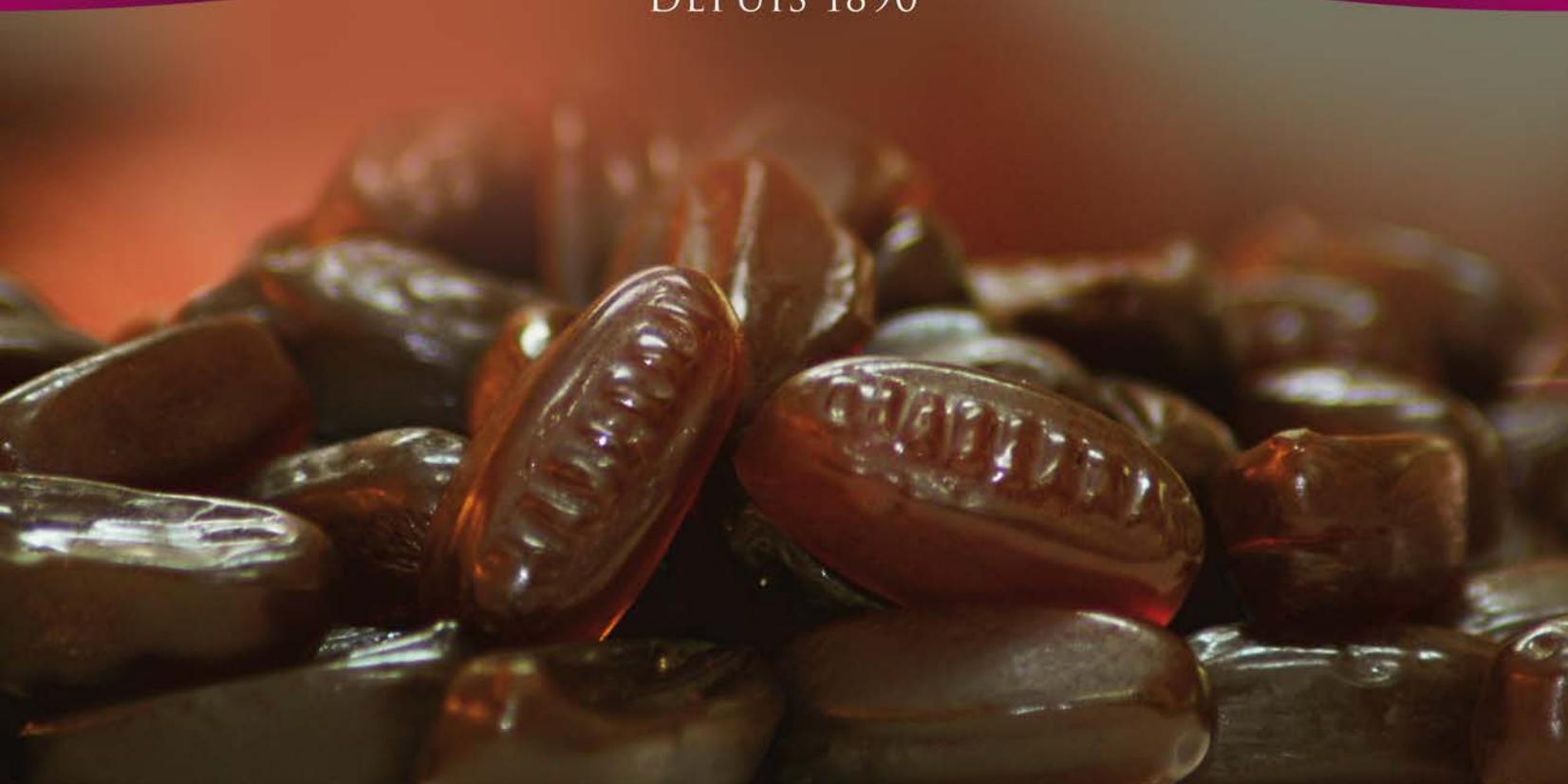


Réglisses • Gommés • Guimauves • Confiserie bio • Dragées

AUZIER CHABERNAC

CONFISEUR À MONTPELLIER
DEPUIS 1890



Le goût de la tradition



PRÉSENTATION DE **AUZIER-CHABERNAC**

Toute une histoire...

- 1923 :** Léon Auzier, ouvrier confiseur, crée l'entreprise AUZIER à Montpellier.
- 1976 :** Guy Auzier reprend la réglisserie Chabernac dont l'origine remonte à 1890 et s'installe à Saint-Gély-du-Fesc.
- 2009 :** Lancement de la gamme bio et développement des produits bien-être (sans sucre, à la propolis, aux huiles essentielles).

Les moyens d'emballage

- **Confiseries conditionnées en sachet :**

L'entreprise dispose d'un ensemble pesage-ensachage comprenant deux peseuses associatives Ishida.

Capacité : 70 sachets à la minute.

- **Confiseries conditionnées en étuis ou en boîte métal:**

Le sachet intérieur est traité par l'appareil présenté ci-dessus et suremballé en étui carton avec une étuyeuse automatique.

Capacité : 30 étuis à la minute.

Le conditionnement boîte métal dispose de sa propre ligne de conditionnement, avec étiquetage recto verso des boîtes et système d'inviolabilité.

Les moyens de production

- Atelier créé en 1991, un Mogul Nid est construit à Sydney (Australie).
- Chacune des fabrications est soumise aux règles de HACCP et à de nombreux contrôles qui permettent d'offrir à nos clients une qualité constante.

Dirigeants : Mlle Magali Auzier et M. Jean Auzier.

Personnel : Trente employés.

Objectifs : Modernisation des moyens techniques de fabrication.

Respect scrupuleux des recettes et fabrication à l'ancienne.



Personnel et éthique



L'ÉVOLUTION DU MARCHÉ DES CONFISERIES

LES GAMMES DE CONFISERIES AUZIER-CHABERNAC

Historique

- Fin 1960 : un marché qui représente 4 000 tonnes pour une trentaine de petits et gros fabricants.
- Un marché perturbé par une pénurie de gomme arabique durant un an, matière première indispensable, et par l'augmentation du prix de ce produit devenu de plus en plus rare.
- De nombreuses entreprises cessent leur activité ou ont été absorbées par des groupes importants suite à ces événements.

Aujourd'hui

- Un marché composé de pures gommes, fabriquées à partir de gomme arabique, d'articles hybrides contenant 10 % de gomme et d'articles fantaisies contenant de l'amidon modifié ou de la gélatine.

• **Une production totale d'environ 235 000 tonnes** de confiserie.

• **Auzier-Chabernac** génère une production à hauteur de **600 tonnes**, réparties comme suit :

300 tonnes de pure gomme

300 tonnes de confiseries fantaisies suivant les tendances du marché.

• Les recettes anciennes sont plébiscitées, les tours de main d'antan sont valorisés : les bonbons aux saveurs de notre enfance reviennent plus que jamais sur le devant de la scène.

• Les produits aux composants naturels ainsi que ceux pauvres en sucre, comme les gommes riches en fibre, sont privilégiés par les clients.

• Innovations en matière de textures et de saveurs : une tendance qui permet une offre très variée et toujours plus large.

• Les spécialités régionales se sont récemment fait une place dans les linéaires des grandes surfaces. Elles répondent à une forte demande des consommateurs, à la recherche de produits "vrais" et de "tradition".

• Les bonbons "santé" et "fraîcheur", alliant plaisir et fonctions médicinales, séduisent de plus en plus une clientèle adulte.



Nouvelles Tendances

Douce réglisse

En 1939, il y avait encore 6 fabricants de réglisse à Montpellier, dont la renommée dépassait nos frontières. Aujourd'hui, Auzier-Chabernac est le dernier réglissier de cette tradition. Il a conservé son authenticité en enrichissant sa gamme de réglisses, alliant ses recettes ancestrales à des techniques modernes.

Les réglisses Auzier-Chabernac contiennent de la gomme d'acacia, matière première indispensable aux confiseries de la maison.

La pâte de réglisse contient de l'extrait de réglisse "Glycyrrhiza Glaba", plante typiquement méditerranéenne qui poussait spontanément dans le sud de la France, en Espagne et en Italie. Différents arômes naturels sont mêlés aux douces saveurs de la réglisse tels que la vanille, le miel, l'anis ou la violette.



Pâte vanillée à la réglisse, mélange subtil de réglisse et de vanille naturelle



Réglisse au miel



Sujet à la réglisse parfumé à l'anis



Pâte vanillée enrobée d'un voile de sucre



Pâte de réglisse

Pure gomme d'acacia

La gomme est un produit naturel issue de l'exsudation de l'acacia sénégal, qui n'a aucun pouvoir calorique.

La gomme verte au menthol est peut-être le plus répandu des produits à la gomme, associant la fraîcheur du menthol et l'effet adoucissant de l'eucalyptus pour les maux de gorge.

Malgré son ancienneté, la boule de gomme se fait rare. Les boules de gomme Auzier-Chabernac ont néanmoins retrouvé leur vitalité grâce à des arômes multiples : les blanches sont à la fleur d'oranger, les mauves sont à la violette et les rouges à la fraise.

Le mélange carré à l'ancienne, mêle agréablement les spécialités tels que le lichen, la réglisse coupée candie et des carrés de gomme parfumés à la vanille.



Boules pure gomme



Pastille menthol



Mélange carré à l'ancienne

Guimauve à l'ancienne

Les guimauves Auzier-Chabernac déclinent de fines saveurs aux arômes et colorants naturels. Les guimauves aux saveurs d'antan, en vrac ou en boîte de 22 lanières, sont des guimauves de tradition qui nous plongent dans nos souvenirs d'enfance. Elles sont parfumées de violette, citron, mandarine et fleur d'oranger. Les guimauves tutti frutti, plus originales, mixent des goûts subtils de fruits : ananas-vanille, fraise crémeuse, grenadine, pêche ou encore zeste d'orange.



Confiserie Bio

Toute une gamme s'accorde autour de produits phares Auzier-Chabernac et font l'objet d'une deuxième fabrication, à partir d'éléments issus de l'agriculture biologique uniquement. Une nouvelle confiserie associant les vertus antiseptiques de la propolis et adoucissantes de la gomme, vient compléter cette gamme bio.



Réglisse au miel

Pâte vanillée à la réglisse

Boules au miel

Gomme propolis miel eucalyptus

Confiserie Fine

Notre gamme de confiserie fantaisie comprend une large palette de bonbons traditionnels et intemporels tels que les bateaux calabrais ou les pastilles au menthol, mais également des confiseries pour petits et grands enfants comme les roues aromatisées aux fruits ou à la réglisse.



Roule roule aromatisé aux fruits



Gamme Goomy

Roule roule réglisse

Confiserie sans sucre

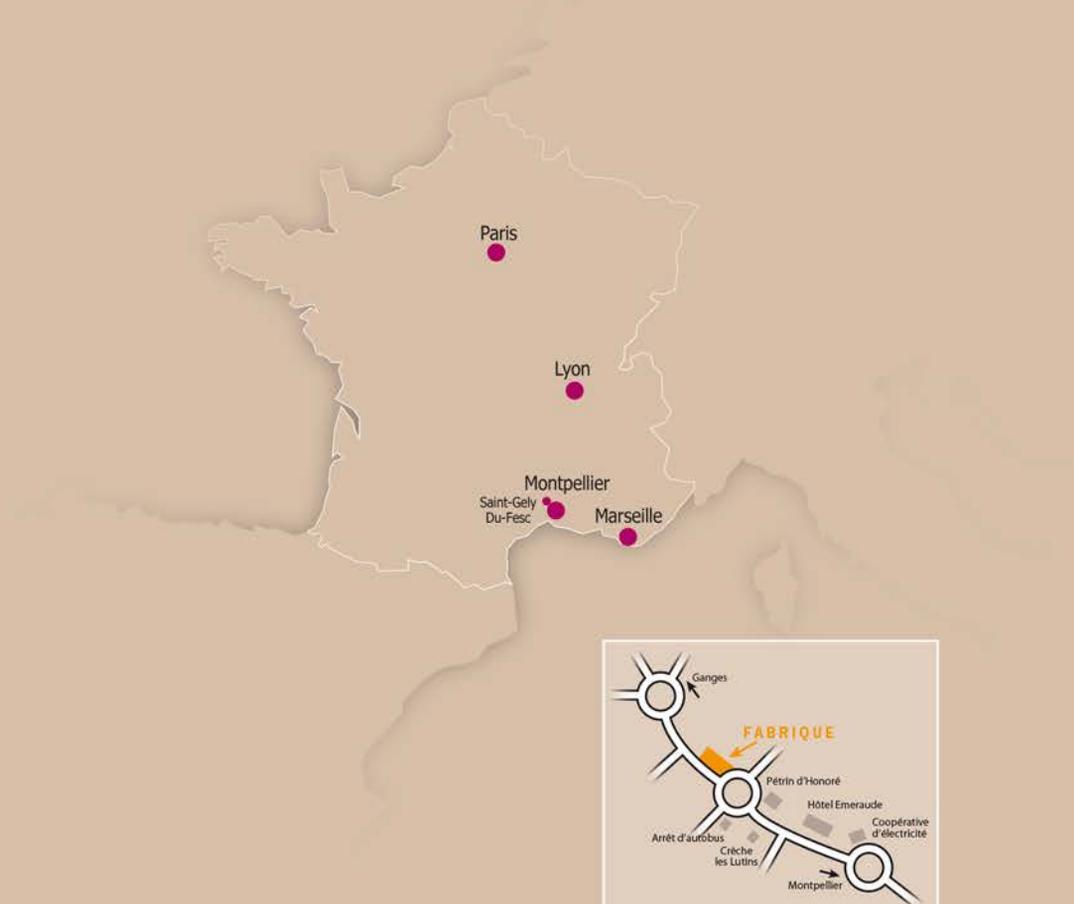
A base de gomme arabique, la confiserie "bien-être" associe les vertus des bonbons sans sucre aux propriétés de la propolis et des huiles essentielles de menthe, d'eucalyptus, de romarin, de pin montana, de verveine, de ravintsara ou de fleurs de bach.



Dragées

Nous proposons une large gamme de dragées classiques de très grande qualité à l'amande d'Espagne ou de Sicile, ainsi que des dragées plus originales à la noisette, à la nougatine ou encore au chocolat pour séduire les plus gourmands. Les pralines traditionnelles et surfinies viennent compléter notre offre et agrémenteont merveilleusement les tables des grandes occasions.





Horaires d'ouverture du lundi au vendredi
de 8h à 12h - 14h à 18h



AUZIER
CHABERNAC

CONFISEUR À MONTPELLIER
DEPUIS 1890

Zone Artisanale sud - 23, Rue de la Colline
34981 SAINT-GELY-DU-FESC
Tél. : 04 67 66 80 80 - Fax : 04 67 66 80 81
contact@auzier-chabernac.com

DÉCOUVREZ TOUTES NOS CONFISERIES SUR
www.auzier-chabernac.com