



150 ans
de tradition
gourmande,
de savoir-faire
ancestral et
de passion familiale





Le nougat Fouque : une histoire de famille depuis 5 générations

La renommée du nougat Fouque a dépassé depuis longtemps les frontières provençales et les décennies, grâce à ses qualités gustatives uniques mais également du fait de la longévité de son histoire... L'histoire d'un homme, Baptistin Fouque, qui a su transmettre et faire perdurer depuis 1864 un savoir-faire ancestral à travers les 4 générations qui lui ont succédé dans la confiserie familiale du petit village varois de Signes.

Pour la petite histoire

D'aussi loin que l'on s'en souvienne, la légende familiale raconte que Baptistin Fouque aurait acheté la recette du nougat à un mystérieux colporteur dans le courant du XIXe siècle... En 1864, il est alors à la tête d'une petite épicerie fine. Il y confectionne des biscuits, liqueurs, fruits confits et autres confiseries variées dont la palette vient ainsi s'enrichir des fameux Nougats Noirs et Blancs qui régaleront aujourd'hui encore, 150 ans plus tard, d'innombrables gourmands.

150 ans de tradition, de savoir-faire et de passion

Nourris de cette tradition provençale, de ce savoir-faire ancestral, de cette passion gourmande, les descendants

de Baptistin ont su, au fil des décennies, perpétuer ces recettes et méthodes de fabrications plus que centenaires pour bâtir ainsi pas à pas la renommée internationale de cette petite fabrique familiale et historique adossée à la Sainte-Baume.

La relève est assurée

Aujourd'hui Rodolphe Nicolai-Fouque, informaticien de profession, a repris il y a quelques années le flambeau de son père, Charles, à la tête de la confiserie familiale. Mu par la passion autant que par le devoir de faire perdurer l'histoire et le savoir-faire de ses aïeux, il veille à ce que l'élaboration des nougats Fouque se poursuive dans la plus pure tradition artisanale, provençale et familiale.

La maison Fouque labélisée

« Entreprises Familiales Centenaires » (EFC)

En cette année anniversaire, la confiserie Fouque est entrée dans le cercle prestigieux des « Entreprises Familiales Centenaires ». Ce label honorifique met officiellement en lumière la légitimité et l'aspect exceptionnel de ces entreprises ayant su traverser les générations d'une même famille depuis plus d'un siècle. Ainsi, selon les données de l'EFC, la maison Fouque est aujourd'hui :

- la 470ème plus ancienne entreprise familiale française (sur 1500),
- le 11ème plus ancien confiseur de France (sur 30),
- la 3ème plus ancienne entreprise familiale centenaire du Var (sur 10).



Un savoir-faire préservé, une tradition perpétuée

Une bâtisse historique en terres provençales

Située en plein cœur du petit village varois de Signes, entre les garrigues de la Sainte-Baume et la vallée du Gapeau, la fabrique de nougats Fouque est abritée, depuis 150 ans, au sein d'une bâtisse chargée d'histoire. Ancienne demeure d'été des évêques de Marseille, imposante cage d'escalier ornée de croix sculptées, voûtes gothiques et fontaine à tête d'ange sont autant de témoins du passé de ce lieu centenaire que la douce odeur du miel embaume chaque automne depuis 1864.

Des recettes inchangées depuis 150 ans

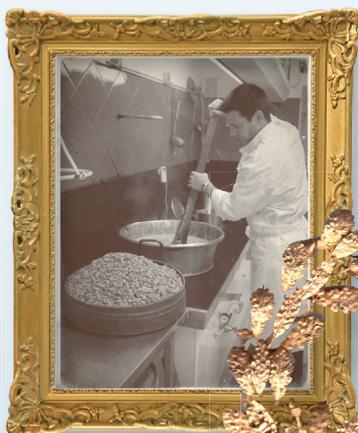
Depuis sa création, il y a 150 ans, les recettes et méthodes de fabrication du nougat Fouque restent inchangées. Après une sélection rigoureuse de chacune des matières premières que sont le miel de lavande et les amandes, les mêmes dosages, temps de cuisson et gestes ancestraux légués par Baptistin Fouque sont reproduits quotidiennement à partir de la mi-septembre et jusqu'à Noël. De ce subtil mariage d'ingrédients de grande qualité et de savoir-faire centenaire naissent chaque année plus de 8 tonnes de nougats noirs et blancs aux saveurs uniques.

Un matériel plus que centenaire

L'adage selon lequel « *c'est dans les vieux pots que l'on fait la meilleure soupe* » s'applique on ne peut plus justement à la confiserie Fouque. Si les locaux ont connu quelques modernisations au fil du temps, c'est bien dans les chaudrons de cuivres plus que centenaires et dans les malaxeurs historiques que sont aujourd'hui encore mitonnés chacun des nougats qui sortent de la fabrique.

Des villageois au tour de main expert

La confiserie Fouque fait partie intégrante de la vie de Signes depuis 150 ans, la tradition se perpétue de la fabrication des nougats à l'emballage. En effet, depuis des générations, seule la dextérité des villageoises et villageois contribue à donner aux nougats ses lettres de noblesse. Durant les quatre heures nécessaires à la cuisson du Nougat Blanc, les Signois, à la spatule, mélangeant miel et amandes, réalisent ainsi l'incomparable Nougat Noir. Tandis qu'en parant un à un les nougats, de leurs habits de fête, les femmes, à l'habilité admirable perpétuent à leur manière le témoignage d'une histoire et de traditions toujours bien vivantes.





150 ans de gourmandise, de qualité et de succès



Une réussite basée sur des valeurs profondément ancrées

À l'heure d'un monde où chacun court après le temps, les performances et la rentabilité à tout prix, la Confiserie Fouque demeure un bel exemple de réussite pérenne faisant fi de tous les rouages formatés de notre société actuelle. La transmission du savoir-faire, l'importance des traditions, l'excellence des produits ou encore le respect du rythme de la nature sont autant de piliers sur lesquels reposent en effet depuis toujours les valeurs de cette petite entreprise familiale dont le succès a depuis longtemps dépassé les frontières provençales.

L'excellence privilégiée à la quantité

Au sein de la Maison Fouque, il n'est pas question de produire plus au détriment de la qualité des produits proposés. C'est la raison pour laquelle chaque ingrédient, du miel aux amandes en passant par les arômes entrant dans la composition des sirops, est scrupuleusement sélectionné. En prenant ainsi le parti de produire à partir de matières premières d'exception et dans le respect de leur saisonnalité, la confiserie propose une offre réduite mais teintée d'excellence, tout en perpétuant la tradition calendale du nougat... Qualité et coutumes ont un prix, celui de devoir cesser la production à la fin décembre pour mieux revenir chaque automne.

Une reconnaissance au-delà des décennies et des frontières

Les produits Fouque ont été maintes fois récompensés au fil des décennies, en se voyant notamment décerner dès 1897 la médaille d'Or lors de l'Exposition Internationale de Marseille, puis plus récemment en recevant en 2002, 2003 et 2004 le 1er Prix des Masters Européens de Dégustation pour ses Nougats Noir et Blanc de Provence. Outre cette reconnaissance des

professionnels qui perdure depuis plus d'un siècle, les nougats Fouque ont su séduire les consommateurs bien au-delà des frontières provençales. Ils sont en effet aujourd'hui dégustés à travers toute la France mais trônent également sur les tables de Noël de contrées aussi lointaines que le Japon, les États-Unis, le Canada, la Suisse ou encore l'Allemagne.

Un 150^e anniversaire riche de surprises, de nouveautés et de cadeaux

À année exceptionnelle, tombola d'exception !

Tout achat effectué à la confiserie, par correspondance ou sur la boutique en ligne, permet de participer à la traditionnelle tombola pour laquelle sont, cette année, mis en jeu 150 lots dont un weekend gastronomique d'exception pour 2 personnes à l'Hôtel***** du Castellet d'une valeur de 562 euros. Tirage au sort prévu le 15/12/2014 !

En partenariat avec

HC HÔTEL ★★★★★
DU CASTELLET

Des cadeaux pour tous en boutique !

Tous les gourmands qui se rendront à la boutique de Signes y découvriront une borne interactive sur laquelle ils pourront revivre en images l'histoire de la famille Fouque au fil des décennies, mais également gagner d'innombrables cadeaux inédits à l'effigie de la confiserie, de son illustre fondateur et de cet anniversaire exceptionnel. 100% des acheteurs seront récompensés !

Un vent de jeunesse souffle sur le site et la e-boutique

Cette saison festive sera également l'occasion de découvrir le nouveau site internet ainsi que sa boutique en ligne. Teintes douces, images savoureuses, informations gourmandes... Le portail s'offre une nouvelle jeunesse tout en préservant l'âme historique et traditionnelle de la Maison Fouque.



Petit rappel gourmand en attendant la dégustation

En barres ou en bouchées, en sachet ou en coffret, cette année nos trois nougats « stars » se sont parés de leurs atours de fête pour célébrer le 150^e anniversaire de la confiserie et rendre hommage à son illustre fondateur ! En véritable clin d'œil historique, ces emballages évènementiels sont en effet une réédition à durée limitée de ceux du début du siècle... À découvrir ou redécouvrir pour faire plaisir et se faire plaisir !



Tendre et onctueux, notre Nougat Blanc Provence est un mélange savamment dosé depuis plus d'un siècle de miel de lavande, d'amandes naturelles et de blancs d'œufs battus en neige, le tout brassé durant 5 heures dans nos chaudrons de cuivre et malaxeurs centenaires... De la douceur pure en barre !



Egalement composé d'un dosage jalousement gardé de miel de lavande et de blancs d'œufs battus en neige, cuit au bain-marie et lentement brassé durant 5 heures selon la tradition ancestrale, notre Nougat Blanc Deï Félibres se différencie par ses amandes grillées et ses pistaches émondées... Saveurs automnales inimitables !



Parfumé, ferme et fondant à la fois, notre Nougat Noir est l'alliance parfaite du miel et des amandes naturelles qui sont ici caramélisées avec dextérité et passion dans nos chaudrons de cuivre historiques. Un croquant unique, des sensations authentiques !

Sans oublier les sirops traditionnels !

Grenadine, Menthe, Orgeat, Citron, Anis, Fraise, Citron Vert... Tous les sirops, disponibles avec ou sans colorant, sont élaborés selon les recettes ancestrales de la Maison Fouque. Ils sont les dignes héritiers des liqueurs fabriquées et commercialisées à l'époque par Baptistin Fouque.



ATTENTION ! LES NOUGATS FOUQUE SONT DISPONIBLES CHAQUE ANNÉE EXCLUSIVEMENT DU 15/09 AU 24/12.

Divers modes de distribution du 15 septembre au 24 décembre uniquement

Pourquoi les produits Fouque sont-ils disponibles du 15/09 au 24/12 ?

Pour garantir une qualité gustative optimale

Travaillant depuis toujours dans le respect de la saisonnalité de ses matières premières que sont le miel de lavande et les amandes, et dont la récolte en Provence s'opère dès la fin de l'été, la Maison Fouque sélectionne exclusivement des ingrédients d'une qualité optimale afin de garantir aux consommateurs des nougats au goût exceptionnel et inimitable.

Pour respecter la tradition calendale

Le nougat tient historiquement une place toute particulière dans les nombreuses coutumes qui perdurent en Provence à la période des fêtes de Noël. Blanc et Noir, sont en effet deux douceurs phares des incontournables 13 desserts qui clôturant le « Gros Souper » calendal que l'on déguste en famille au coin du « Feu de la Tradition » le soir du 24 décembre.

Comment se procurer les Nougats et Sirops Fouque ?

La Confiserie historique de Signes

Située en plein cœur du village, la confiserie, dont le décor se fait le témoin de 150 ans d'histoire et de tradition gourmande, accueille les clients chaque année du 15 septembre au 24 décembre, tous les jours de 9H00 à 12H00 et de 14H00 à 19H00. De plus, du 15 septembre au 15 novembre, la fabrique, blottie à l'arrière de la bâtisse historique, ouvre ses portes au public pour une visite guidée dans le saint des saints !

La e-boutique

Accessible via le site www.nougat-fouque.com, la boutique en ligne présente et commercialise l'ensemble de l'offre de la Confiserie, également exclusivement durant l'automne.

La vente par correspondance

Il est également possible de se procurer les nougats et sirops Fouque via la vente par correspondance. Les commandes peuvent être passées, toujours sur cette même période automnale, par téléphone au 04.94.90.88.01, par fax au 04.94.90.89.96, ou par email à contact@nougat-fouque.com

La vente aux professionnels

La Maison Fouque propose enfin une offre tarifaire dédiée aux professionnels et entreprises en quête d'idées cadeaux originales et gourmandes pour leurs collaborateurs, clients et partenaires.

The screenshot shows the website interface for Confiserie Fouque. At the top, there is a banner celebrating 150 years of tradition from 1864 to 2014. Below this, a navigation menu includes 'Histoire et traditions', 'Nos nougats', 'Galleries', and 'Commander'. A dropdown menu is open under 'Histoire et traditions', listing 'Fouque, les origines', 'La fabrique', 'Histoire du nougat', 'Guide de la tradition', and 'Recettes'. The main content area features a 'Dernière actualité' section with a large image of a nougat and a 'LIRE LA SUITE' button. The footer contains a decorative scrollwork element.

Notre boutique est ouverte
du 15 septembre au 24 décembre
tous les jours (7J/7) de 9h à 12h et de 14h à 19h

Retrouvez également
tous nos produits
sur notre boutique en ligne

www.nougat-fouque.com

Visite de la fabrique

Les petites mains expertes
et gourmandes de la confiserie
vous accueillent tous les jours (7J/7)
du 15 septembre au 15 novembre
de 9h à 10h et de 14h à 17h

Pensez à réserver vos places
par téléphone au 04 94 90 88 01
ou par email : contact@nougat-fouque.com

Confiserie Fouque

2, rue Louis Lumière
83870 SIGNES - France
Tél. : 04 94 90 88 01 - Fax : 04 94 90 89 96
contact@nougat-fouque.com



www.nougat-fouque.com