

FRANCIS MIOT, EN QUELQUES TITRES :

Président des Maîtres Confituriers de France.

1987 : Meilleur Confiturier de France.

1988 - 1990 - 1991 : Champion du Monde de confitures classé hors concours.

2010 : Vase de Sèvres du Président de la République et prix du Sénat.

MAISON FRANCIS MIOT, EN QUELQUES RÉCOMPENSES :

Depuis 1995, 18 titres en confitures, confiseries et chocolats au Salon International de la Confiserie et du Chocolat dont :

2000 : Prix du Meilleur Bonbon de France pour les Coucougnettes.

2004 : Prix du Meilleur Chocolat de France pour les Galipettes.

2004 : Prix de la Recherche et Développement pour le Talazimcao.

2013 : Médaille d'Or du Concours Général Agricole pour la confiture d'Abricot.

2013 : Meilleur Confiturier de France.

2017 : Vice Champion du monde au Salon de Beaupuy

francis miot

- LES CONFITURES -

Le Maître Confiturier et ses disciples

Francis Miot a transmis son savoir-faire à quelques rares élus. Meilleur Confiturier de France en 1987, il a transmis sa passion illimitée pour la haute gourmandise à une équipe devenue elle-même Meilleur Confiturier de France... en 2013 et Vice-Championne du Monde en 2017 !

Des fruits rigoureusement sélectionnés, des variétés d'exception

Orange Navelate, abricot du Roussillon, cerise noire Tragana, fraise Senga Sengana, myrtille sauvage... Nos confitures sont fabriquées à base de fruits privilégiant les producteurs locaux. La Maison attache un intérêt certain à l'origine des fruits et aux méthodes de culture employées pour la confection de nos confitures. Aucun colorant ni conservateur n'est ajouté aux fruits rigoureusement sélectionnés pour leurs excellentes qualités gustatives.

Les bons outils

La cuisson des fruits par petites venues dans de petits chaudrons en cuivre, est réalisée avec expertise par nos Maîtres Confituriers. Durant la cuisson, les fruits sont délicatement remués à la spatule en bois de hêtre. Le process de pasteurisation reprend le geste ancestral de nos grands-mères par retournement des pots.

Notre valeur ajoutée : nos préparations de fruits

Les cuissons courtes et maîtrisées dans de petits chaudrons permettent de préserver pleinement la saveur des fruits rigoureusement choisis pour leurs goûts exceptionnels. Par ce procédé, la teneur en sucre de nos confitures est fortement réduite : elles ne peuvent donc s'appeler « confitures » mais « préparations de fruits ».

En effet, la réglementation impose d'avoir un taux de brix minimum de 55% :

L'échelle de Brix sert à mesurer "en degrés Brix" la fraction de sucre dans un produit, c'est-à-dire le pourcentage de matière sèche soluble. En conclusion, plus le degré Brix est élevé, plus le produit est sucré.

Confitures au Sucre de Canne

Les confitures et préparations de fruits artisanales au sucre de canne représentent les **confitures traditionnelles** de la Maison Francis Miot.

Alliant **tradition** et **innovation**, nos Maîtres confituriers vous proposent des **recettes authentiques et gourmandes**. La Maison Francis Miot met en avant le **savoir-faire** et la **passion du goût**. Les procédés de fabrication de nos confitures artisanales dont la qualité s'est vue récompenser par de nombreux prix, restent inchangés depuis de nombreuses années.

Gage de **qualité**, de **goût** et de **fraîcheur**, la fabrication de nos confitures se fait dans le respect des **procédés et savoir-faire traditionnels**, qui contrastent aujourd'hui avec la majorité des produits industriels.

Cette gamme se répartit en de nombreuses collections : **Héritage, Création, Saveurs associées, Fleuries, Carnet de Voyages, Prestige**... Chaque amateur trouvera donc son bonheur.



Collection Héritage



Découvrez la Collection Héritage composée de confitures aux parfums traditionnels de la Maison.

Cette collection met en majesté la qualité des fruits rigoureusement sélectionnés pour leurs excellentes saveurs gustatives.

Kiwi des Landes, Pêche de Monein, Abricot du Roussillon, Citron de Menton, Orange amère de Roquebrune... Voici quelques-unes de nos emblématiques références privilégiant les producteurs locaux, passionnés par leur métier et respectueux de la nature.



FIGUE



FRAMBOISE



FRAISE



FRAMBOISE ÉPÉPINÉE



MIRABELLE



ORANGE WHISKY



MÛRE SAUVAGE



MANGUE PAPAYE



FRUITS DES BOIS



PÊCHE



PÊCHE DU BÉARN



CITRON



RHUBARBE



POIRE CARAMEL



CLÉMENTINE DES CORSAIRES



CASSIS



ABRICOT



COING



ABRICOT



FIGUE



CERISE NOIRE



MÛRE SAUVAGE



POIRE CARAMEL



PÊCHE



PASTÈQUE



ORANGE



TROIS FRUITS D'OR



MIRABELLE



MANGUE PAPAYE



POMME VANILLÉE



GRIOTTE



GRATTE CUL



FRUITS DES BOIS



FRAMBOISE ÉPÉPINÉE



POMME VANILLÉE



CASSIS



FRAMBOISE



RHUBARBE



KIWI AU CITRON VERT



CERISE NOIRE



FRUITS DES BOIS



MYRTILLE SAUVAGE



ABRICOT



FRAISE

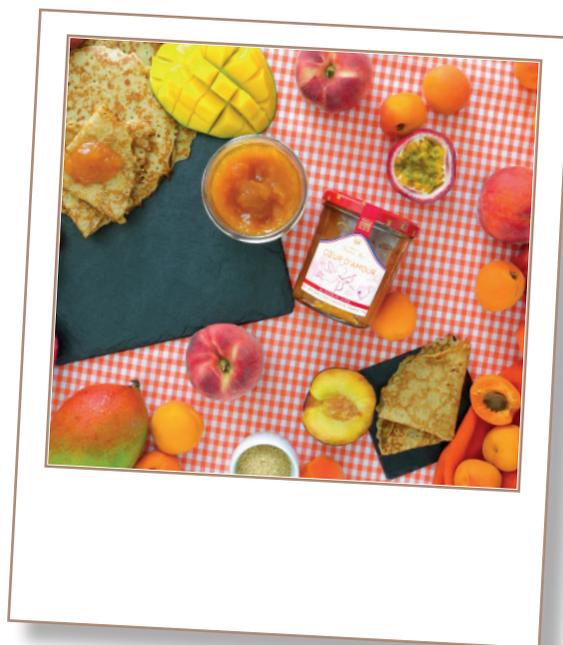


FRAMBOISE



ORANGE WHISKY

Collection Création



La Collection Création est le fruit d'une réflexion impulsée par notre fondateur et cultivée depuis par nos équipes.

Ces recettes originales ont fait la renommée de la Maison avec un parfait équilibre des fruits et des aromates qui les composent.

Ainsi est née notre emblématique confiture de Noël ainsi que la confiture de Bisous, la Parisienne, la Favorite du Roy, la Coeur d'Amour, la Délice du Mendiant, la Mystère du Chef...

Derrière chaque produit se cache une histoire alliant savamment la culture et la gourmandise.



MYSTÈRE DU CHEF



COUILLE DU PAPE



CONFITURE DE BISOUS



CUL D'ANGE



CERISE NOIRE



CONFITURE DE NOËL



PLAISIR DU VERT GALANT



FAVORITE DU ROY



COEUR D'AMOUR



COUILLE DU PAPE



CONFITURE DE BISOUS



MYSTÈRE DU CHEF



COEUR D'AMOUR



TROIS FRUITS ROUGES



PLAISIR DU VERT GALANT



SECRET DE CURÉ



RECETTE DE SORCIÈRE



CONFITURE DE BISOUS



MYSTÈRE DU CHEF



RECETTE DE SORCIÈRE



PLAISIR DU VERT GALANT



LA PARISIENNE



GRATTE CUL ÉGLANTINE



FAVORITE DU ROY



COEUR D'AMOUR

Collection Saveurs Associées



Les recettes des confitures de cette gamme sont adaptées pour accompagner spécifiquement les fromages et les foies gras et feront le bonheur des épiciers.

Travaillées en collaboration avec des Maîtres fromagers-affineurs, ces confitures sauront sublimer vos produits du terroir.



CERISE NOIRE AU CHOCOLAT ET
PIMENT D'ESPELETTE



GELÉE DE VIN DE JURANÇON



FIGUE AUX NOIX



MYRTILLE SAUVAGE AU POIVRE
BLANC



MYRTILLE SAUVAGE AU
GINGEMBRE



FRAMBOISE AUX HERBES DE
PROVENCE



ÉTUI TRIO SAVEURS ASSOCIÉES

Collection Les Fleuries



Inspirée des coutumes Anglo-saxonnes, notre collection "Les Fleuries" se marie particulièrement bien avec un thé pour une pause hautement gourmande.

Découvrez l'alliance des fruits et des fleurs dans ces recettes de confitures originales.



MYRTILLE A LA VIOLETTE



GELÉE DE ROSE



FRAISE GRIOTTE COQUELICOT



PÊCHE A LA ROSE



ÉTUI TRIO LES FLEURIES

Collection Prestige



Une Gelée Artisanale de prestige pour illuminer un moment féerique et inoubliable !

Voici une fabuleuse inspiration de nos Maîtres Confituriers, entre créativité et exclusivité !

En accompagnement d'un foie gras ou de saumon fumé, pour lier ou déglacer une sauce, cette gelée se révélera être une véritable invitation au raffinement ! A servir très frais, la gelée brille de mille éclats et sublimera vos mets les plus délicats !

Cette gelée de champagne aux paillettes d'or est le premier produit né de cette nouvelle collection.



GELÉE DE CHAMPAGNE AUX PAILLETES D'OR ET SON ÉCRIN

Collection Carnet de Voyages



Explorez notre toute nouvelle collection de confitures "Carnet de Voyages".

Leurs saveurs uniques et associations originales offriront à vos papilles un voyage gustatif hors du temps. Des Antilles aux confins du Japon, nos Maîtres Confituriers ont parcouru les terroirs du monde pour créer des recettes inédites et gourmandes.

Quand les parfums, les couleurs et les saveurs se répondent, le temps se suspend...



BANANE RHUM



DATTE AU CAFÉ ÉPICÉ



ORANGE YUZU



ÉTUI TRIJO CARNET DE VOYAGES

Collection Chutneys



Inspirés des traditions culinaires de l'Inde et de la Grande-Bretagne, les chutneys, condiments sucrés-salés, épicés et vinaigrés relèvent avec beaucoup d'originalité des plats traditionnels ou exotiques. Accompagnés d'un Chef de cuisine, nos Maîtres Confituriers ont élaboré des recettes de chutneys très audacieuses, avec une « French touch » caractéristique. Ces recettes sont des assemblages pensés pour des accords parfaits.

Faites une virée sensorielle en découvrant cette Collection pour un safari de renouveau et de modernité dans vos assiettes !



CHUTNEY DE POIVRONS



CHUTNEY DE MANGUE



CHUTNEY DE FIGUE



ÉTUI LES CHUTNEYS

Confitures Sans Sucre Ajouté*

Élaborées avec **70 à 75% de fruits**, Francis Miot a été l'un des premiers Maîtres Artisans Confituriers à développer une **gamme de confitures sans sucre ajouté***.

Les recettes de cette collection sont conçues avec des fruits rigoureusement sélectionnés (*cueillis à maturité*) et uniquement travaillées avec le sucre de fruit (*fructose*).

Cette collection offre donc des «**atouts santé**» **indéniables** : le fructose, sucre naturel, possède de grandes **qualités diététiques et nutritionnelles**, présentant une teneur en sucre nettement inférieure à une confiture classique (*de l'ordre de 25 à 30%*).

Nos confitures sans sucre ajouté sont avant tout destinées aux personnes soucieuses de leur **bien-être** et aux **diabétiques** de Type 1.



*Saccharose

Collection Héritage



FRAMBOISE



ABRICOT



FRUITS DES BOIS



FRAISE



ORANGE



PRUNE



TROIS FRUITS ROUGES

Collection Création



FAVORITE DU ROY



CERISE NOIRE



COUILLE DU PAPE



CUL D'ANGE



CERISE NOIRE



COUILLE DU PAPE



COEUR D'AMOUR

Confitures Biologiques

Notre Collection de **confitures Biologiques** avec **certification «Certi Sud»** est élaborée avec des produits issus de l'agriculture biologique : l'alliance de la **nature** et de notre **savoir-faire** réunis !

Les exploitants se sont engagés au travers d'une labellisation à ne procéder à aucun traitement chimique. Ces **fruits certifiés BIO** provenant tous d'une **agriculture traditionnelle** bénéficient d'un **traitement de faveur exceptionnel** au coeur des vergers.

Les recettes de cette collection sont travaillées de la même manière que notre gamme au sucre de canne. Les cuissons courtes et maîtrisées réalisées dans de petits chaudrons en cuivre par nos Maîtres Confituriers confèrent à ces confitures artisanales biologiques **appétence** et **raffinement**.

Cette collection se décline dans de nombreux parfums de fruits : abricot, cerise, figue, fraise, framboise, orange... et offre d'incroyables saveurs.





FRAISE



FIGUE



CERISE NOIRE



ABRICOT



FRAMBOISE



ORANGE



RHUBARBE FRAISE

Les Miels

Depuis bientôt 30 ans, nous travaillons avec les **apiculteurs du Béarn**.

Cette expérience couplée à notre **exigence du goût** et des beaux produits nous a naturellement conduit à sélectionner plusieurs apiculteurs partenaires français pour vous proposer des **miels naturels, purs et aux arômes incomparables**.

De la douceur du miel d'Acacia à la puissance du miel de Forêt, grands amateurs de miels ou simples curieux trouveront à coup sûr leur bonheur dans notre sélection.

Outre le **goût parfumé** et la **texture délicate** qu'offre le miel, de nombreuses vertus lui sont conférées : anti-oxydant, antiseptique, riches en calcium et oligo-éléments, sudorifique...





MIEL DE TOURNESOL



MIEL DE ROMARIN



MIEL D'ORANGER



MIEL DE LAVANDE



MIEL DE FORÊT



MIEL DE FLEURS BIO



MIEL D'ACACIA



Les Tartinables

Idéales au goûter, succulentes au petit-déjeuner, nos Tartinables accompagnent onctueusement tartines de pain, crêpes, gaufres, desserts et autres douceurs.

Retombez en enfance avec notre **délicieuse pâte à tartiner chocolat lait noisettes**.

Élaborée de façon **artisanale** par nos Maîtres Artisans Chocolatiers, notre pâte à tartiner a fait l'objet d'une attention toute particulière dans la **sélection des ingrédients**. Soucieux de l'environnement et de la santé, nous avons créé une recette **sans huile de palme** et **sans matières grasses hydrogénées** alliant plaisir et santé.

Notre **beurre de cacahuète** suscite l'enchantement des papilles avec sa **pâte onctueuse** et légèrement **craquante**. Agrémenté de petits grains de cacahuètes, il apporte non seulement plaisir gourmand mais aussi d'indéniables **vertus nutritionnelles**.

Notre **confiture de lait** - nature ou beurre salé - est élaborée avec du **lait entier** (*et non du lait concentré sucré*). Avec une texture fondante, bien dosée en sucre, notre confiture de lait fait la part belle au plaisir du goût. Appelée « *Dulce de Leche* » en espagnol, la Confiture de lait est une **douceur** très appréciée de tous.





PÂTE A TARTINER
CHOCOLAT NOISSETTE
SANS HUILE DE PALME



BEURRE DE CACAHUËTE



CONFITURE DE LAIT
NATURE



CONFITURE DE LAIT
BEURRE SALÉ

- LES CONFISERIES -

Une matière première de qualité

Fruits secs, sucre de canne, sucre glace, amandes, praliné Gianduja... Chaque ingrédient de nos confiseries est minutieusement choisi pour sa qualité, son goût, sa couleur, sa texture et sa saveur.

Le travail artisanal

Coucognettes, Galipettes, Tétons, Prunes, Bijoux de la Reine sont roulés à la main. Chacune de ces confiseries exige une expertise particulière propre à sa matière et texture.

Une gamme de produits gourmands, authentiques, polissons... et surtout primés !

Francis Miot est l'artisan confiseur-confiturier le plus titré de France. La Maison, avec ses produits, comptabilise plus de 18 récompenses avec des titres aussi prestigieux que «Meilleur Bonbon de France» pour la Coucognette, devenue depuis spécialité régionale de France, ou encore « Meilleur Chocolat de France » pour la Galipette.

Culture et gourmandise !

Derrière chaque confiserie se cache une histoire ! Racontées par Francis Miot lui-même, certaines anecdotes propres à ces confiseries sont un véritable clin d'œil à l'Histoire de France, notamment à celle du Roi Henri IV, rappelant notre attache béarnaise.

Les Coucounettes

TITRE : MEILLEUR BONBON DE FRANCE - 45ÈME SALON INTERSUC EN 2000. 

Recette : Amande grillée enrobée de chocolat noir 70% de cacao, roulée à la main dans une pâte d'amande aromatisée à la framboise, au gingembre et à l'Armagnac.

Nos Coucounettes sont des **confiseries artisanales** fabriquées à Pau, créées par Francis Miot et SG Sender (Le «Monsieur Pâtissier» de Gaston Lenôte).

Spécialité de Pau, elles ont été pensées en l'honneur du Roi Henri IV, à qui les historiens attribuent 57 maîtresses et 24 enfants. Si le nom de «coucounette» évoque les choses de la vie, faire une «coucougne» signifie câliner, cajoler, chouchouter... en deux mots, offrir un «moment d'amour».

Elles rendent donc un **hommage gourmand et polisson au bon Roi Henri IV** surnommé le «Vert Galant».

Framboise, Gingembre, Armagnac



Les Coucougnettes

Cette emblématique recette, qui a fortement contribué au succès de la Maison, a été déclinée en deux autres saveurs : une pâte d'amande à la **menthe** ainsi qu'une pâte d'amande au **chocolat et Grand Marnier** qui enrobent l'amande grillée chocolatée.

Ces **3 saveurs réunies** (framboise - menthe - chocolat) forment le «Trio», mélange gourmand et authentique devenu une des références de la Maison.

Chocolat et Grand Marnier



Prêt-à-porter gourmand
(Chocolat, Framboise, Menthe)



Le Trio
(Chocolat, Framboise, Menthe)

Les Tétions de la Reine Margot

TITRE : RUBAN BLEU - 46ÈME SALON INTERSUC EN 2001. RECETTE ARTISANALE, TRAVAILLÉE AVEC LE CONCOURS DE JEAN-PIERRE RICHARD, MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE CHOCOLATIER 1990.



Recette : Intérieur de chocolat au lait, praliné amande, biscuit fin, zeste d'orange, recouvert de chocolat blanc.

Ce savoureux chocolat a été créé en hommage à Marguerite de Valois, plus communément appelée la Reine Margot, première épouse du bon Roi Henri IV.

Femme de grande beauté, passionnée d'Amour, la Reine de France et de Navarre séduisit de nombreux amants. La légende raconte que « Margot » portait des décolletés affriolants et provocants, laissant imaginer le bout de ses tétons.

Jean-Pierre Richard, Meilleur Ouvrier de France Chocolatier 1990, retravailla cette recette et sublima les textures et arômes : ainsi le **croquant du chocolat blanc**, le **croquant de la crêpe dentelle**, le **fondant du chocolat au lait et du praliné** et la note de **zeste d'orange** constituent une **recette** à la fois **délicate** et **généreuse**... Comme les Tétions de la Reine Margot !



Les Galipettes

TITRE : RUBAN BLEU - MEILLEUR CHOCOLAT DE FRANCE- 49ÈME SALON INTERSUC EN 2004. 

Recette : Praliné aux amandes enrobé de chocolat noir (72% de cacao) enveloppé de crêpe dentelle.

Lorsque Francis Miot créa ce produit unique, il fût surpris de voir comment ce **chocolat praliné** se roulait délicatement dans la **feuillantine de crêpe dentelle**. Les éclats de ce biscuit donnaient alors des épis audacieux à cette belle bille ronde. Ainsi est née la «Galipette» car elle adore les cabrioles dans ce biscuit fin, dont elle ressort toute décoiffée.

Cœur praliné Gianduja à base d'amande douce, enrobé de chocolat noir 70% façonné à la main et délicatement roulé dans la feuillantine de crêpe dentelle. Cette confiserie d'une **gourmandise exquise** accompagnera parfaitement thés et cafés dans les moments de partage.

Elle est un clin d'oeil malicieux au Roi coquin Henri IV, réputé pour ses galipettes dans les campagnes Françaises.



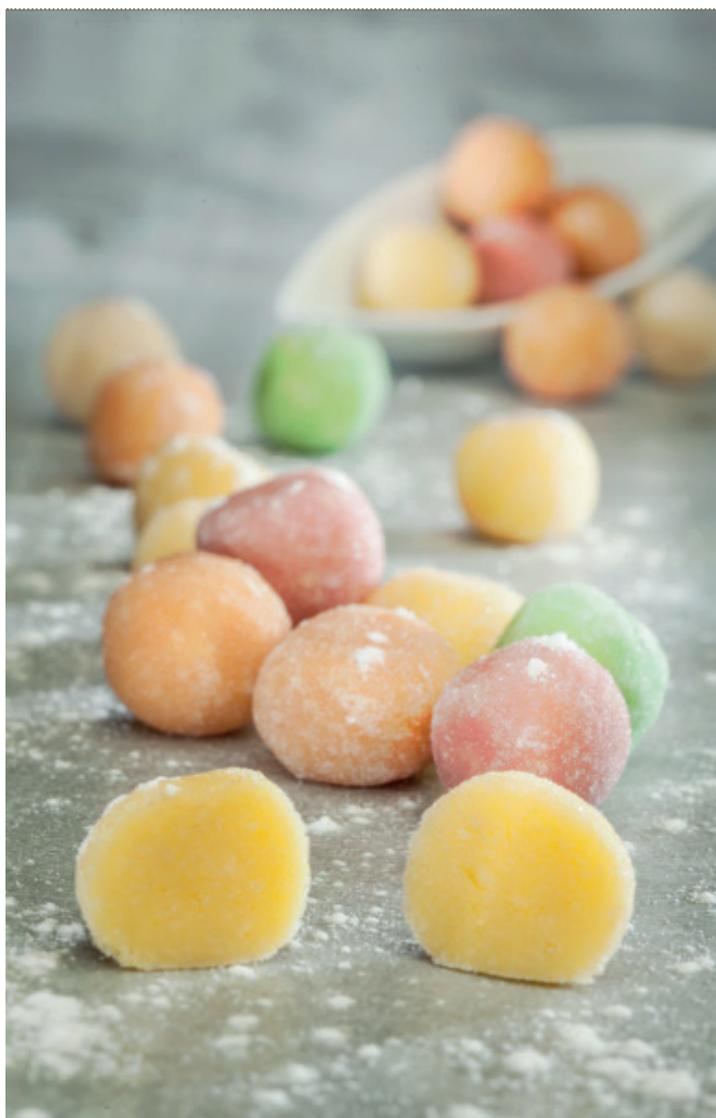
Les Bijoux de la Reine

Recette : Assortiment de billes de pâte d'amande parfumée aux extraits de fruits.

Agréables à l'œil autant qu'en bouche, les Bijoux de la Reine sont des **confiseries gourmandes** qui séduisent les **amoureux de la pâte d'amande** ainsi que les enfants.

Ces pâtes d'amandes roulées à la main en forme de billes sont **aromatisées à la cerise, fraise, orange ou encore pomme verte**.

Ces billes rondes de couleur pastel apporteront une **note fruitée** à vos instants gourmands.



Les Cubes de Fruits

Recette : Fruits cuits dans des bassines en cuivre, séchés, découpés en cube à la guitare puis candis au sucre de canne.

Ces cubes de fruits sont une déclinaison gourmande du savoir-faire de nos Maîtres Confituriers. Élaborés avec des **fruits rigoureusement sélectionnés** pour leurs saveurs, ces cubes de fruits sont un parfait équilibre entre notre **savoir-faire unique** et la **qualité** des produits.

Ces gourmandises aux couleurs translucides sont un pur **enchantement** à l'œil et au palais. Peu sucrés à la cuisson, nos cubes sont candis au sucre de canne pour préserver toutes leurs **saveurs** et apporter **douceur et subtilité** au bon goût des **fruits acidulés**.

Retrouvez nos cubes de fruits déclinés en de multiples parfums : abricot, poire, pêche, ananas, pomme, kiwi, cerise, fruits des bois, fraise, framboise ou encore cassis.

Notre engagement repose sur le **goût du fruit** préservé. Le sucre dosé très subtilement joue un rôle naturel de conservation.



Les Pitchounettes

Recette : Noisette grillée enrobée de chocolat au lait, praliné Gianduja recouvert de biscuit fin.

Les Pitchounettes sont les dernières nées de notre famille gourmande.

Dans le Sud-Ouest, une pitchounette désigne une gamine ou plus généralement tout ce qui est mignon, petit et beau.

C'est donc tout naturellement que nous avons nommé cette dernière-née «la Pitchounette». Bien qu'elle ressemble à sa grande soeur «la Galipette», cette confiserie se fait remarquer avec son **caractère croquant**, sa mine ébouriffée et sa **rondeur appétissante**.

Créée par nos Maîtres chocolatiers, cette **exquise confiserie artisanale au coeur croquant** accompagne tous vos instants gourmands, et notamment ceux du café ou du thé en fin de repas.



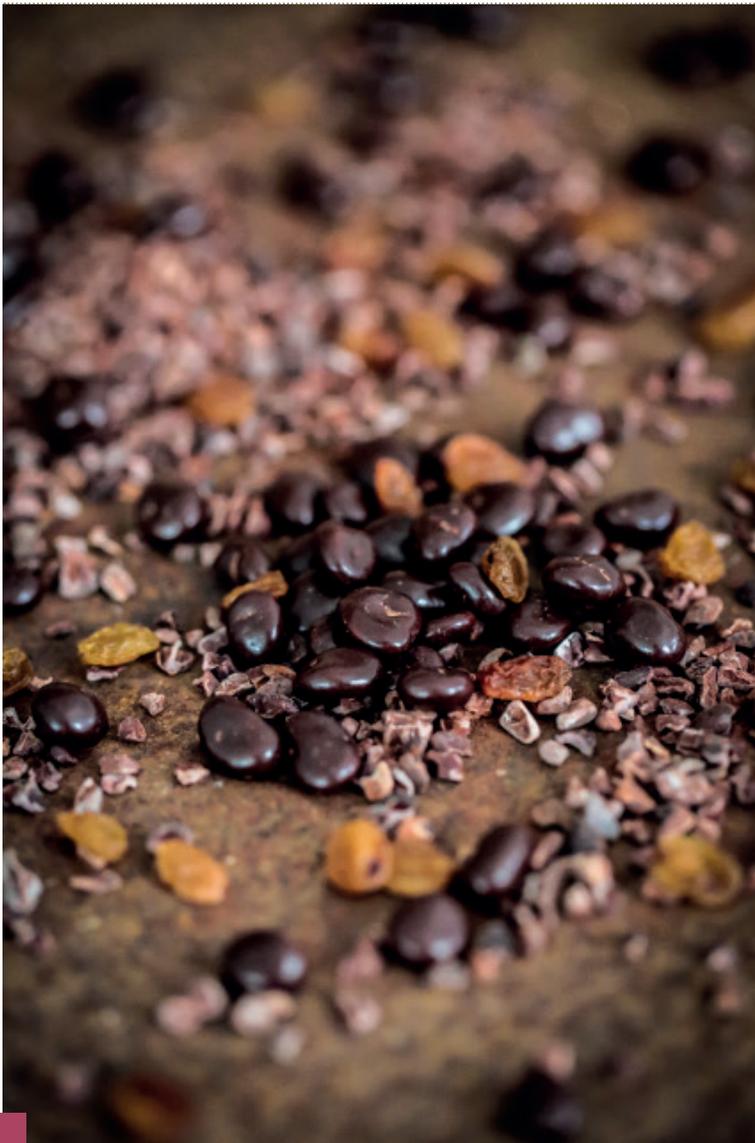
Les Perles de Vigne

Recette : Raisins secs macérés dans du vin de Sauternes ou de Jurançon enrobés de chocolat noir 70%.

Trésors d'**harmonie** entre le **fruit**, le **vin** et le **chocolat**, ces précieuses **gourmandises** méritent bien leur nom de « Perles de Vigne ».

D'une belle couleur dorée, ces **raisins secs** sont une pure merveille. Réputés pour leur **valeur énergétique**, l'histoire veut que l'armée d'Hannibal pût traverser les Alpes en se nourrissant tous les jours de raisins secs. Mais c'est véritablement une **fois macérés dans le vin puis recouverts de chocolat noir** qu'ils deviennent uniques.

Faciles à consommer, ces perles de vigne sont un incontournable de l'univers de la Confiserie. Elles sont un clin d'oeil délicat à notre implantation au coeur du terroir Jurançonnais.



Les Prunes de Monsieur

TITRE : RUBAN BLEU DE LA MEILLEURE SPÉCIALITÉ DE FRANCE 51ÈME SALON INTERSUC EN 2006. 

Recette : Pâte de chocolat blanc roulée à la main, fourrée aux pruneaux et raisins secs, enrobée de chocolat noir puis aromatisée à l'Armagnac.

Greffée en 1507, la Prune de Damas (Syrie) devient la prune d'ente qui, séchée, devient le pruneau dont Agen en a fait sa spécialité.

Leur nom de «Prunes de Monsieur» provient du frère de Louis XIV, le duc d'Orléans, qu'on appelait « Monsieur». Ce dernier raffolait des prunes d'ente (*prune avec laquelle nous faisons les pruneaux*) au point d'en attraper des indigestions.

Telles sont les Prunes de Monsieur : si bonnes qu'elles se dégustent sans fin !

Cette confiserie à la **texture moelleuse et souple** révèle les arômes du Sud-Ouest de la France. Elle étonne et ravit les gourmets friands des saveurs de la Gascogne. Cette spécialité de caractère se déguste parfaitement en fin de repas.



- LES CHOCOLATS -

Les Maîtres Chocolatiers de la Maison Francis Miot

Formés dans la plus pure tradition des Maîtres Chocolatiers de France, nos deux Chefs encadrent une équipe de passionnés qui réalise mille merveilles chocolatées.

Chocolats grands crus et recherche des meilleurs assemblages rythment leur quotidien. Tous nos chocolats sont 100% pur beurre de cacao, un préalable pour des Maîtres Artisans-Chocolatiers.

Notre engagement solidaire dans le Chocolat

Grands crus du Venezuela, du Brésil, du Pérou, de São Tomé représentent les principales origines de nos fabrications.

Sollicités, en 2007 par le Consul de São Tomé e Príncipe (*appelée l'île Chocolat, située dans le Golfe de Guinée*), nous avons investi avec 6 Maîtres-Chocolatiers Français dans des bacs de décantation et séchoirs pour redonner vie à des domaines de cacaoyers. En effet, après le départ en 1975 des colons Portugais et la redistribution des terroirs, la production avait chuté de 45 000 tonnes par an à 4 500 tonnes.

La Maison Francis Miot a donc participé à la remise en culture de 150 hectares de cacaoyers en mettant en place une forme de commerce solidaire (*aide à une population défavorisée visant ainsi à réduire les iniquités au sein même du pays*).

La minutie du travail

La rigueur et le sur-mesure accompagnent notre passion du chocolat.

Ainsi, plusieurs de nos réalisations sont façonnées une à une, à la main, à la poche... selon leurs propres spécificités. Parce qu'on ne transige pas avec la qualité de la Haute Gourmandise Française !

Tablettes Garnies 80g



Nos tablettes de chocolat aux **savours gourmandes** sont le fruit d'un **mariage subtil** entre **épices, arômes et fèves de cacao**. Elles sont réalisées à partir de **pur beurre de cacao**. La majorité de nos fèves proviennent des plantations de cacaoyers que nous soutenons dans les îles de Principe et São Tomé. Nous avons à coeur de sélectionner les meilleurs fèves de cacao d'Amérique du Sud, d'Asie et d'Afrique pour offrir un **chocolat d'une qualité incomparable**.

Chocolat noir au piment d'Espelette, Chocolat au lait au pain d'épices, Chocolat au lait au caramel et fleur de sel, Chocolat noir au Yuzu de Kôchi... autant de recettes que nos Maîtres Chocolatiers ont choisi de créer pour allier **gourmandise** et **raffinement**.



Tablettes Origines



Par soucis d'**authenticité** et de **qualité**, nous sélectionnons rigoureusement les **grands crus d'origine** dans les plantations des pays d'Afrique, de l'Océan Indien, des Caraïbes et d'Amérique du Sud jusqu'au fin fond de l'Amazonie vénézuélienne.

La **diversité des terroirs** offre de **multiples saveurs**, toutes plus gourmandes les unes que les autres.

Notes fumées, nuances florales, acidité, amertume intense ou pointes d'agrumes, voici une déclinaison de **saveurs exquises** au **goût intense** reflétant l'exigence de la Maison.



Tablettes Diététiques



Chocolat noir, chocolat au lait, la **gamme volupté diététique** vous promet un **plaisir gustatif intense** grâce à l'alliance d'un **chocolat d'exception** et du **Maltitol**, édulcorant naturel. Son pouvoir sucrant élevé confère au chocolat tout son **caractère** et sa **finesse**, sans les inconvénients du sucre classique.

Innovant, le **Talazim-Cao** est un **chocolat noir** à base de **cacao brut 100%** au **Miel d'Acacia** et à la **vanille naturelle**. Il offre un équilibre subtil entre la puissance du cacao aux arômes fruités et la douceur du miel. La cristallisation du miel permet d'obtenir un **chocolat craquant** à souhait.

Cette gamme convient parfaitement aux **sportifs**, **diabétiques** et personnes suivant un régime amaigrissant.



Tablette Kama Cao

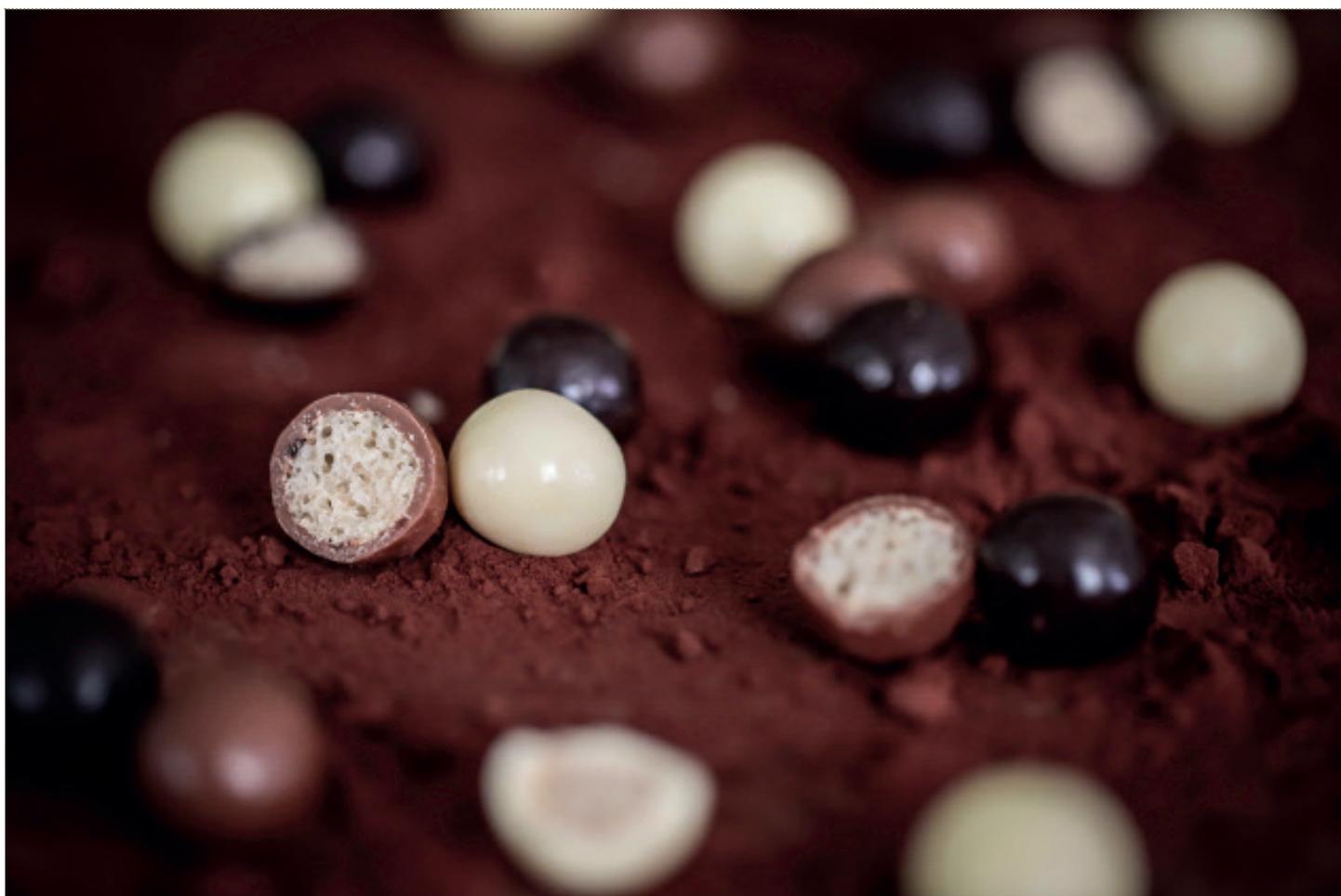


Kâma, Dieu Hindou de l'Amour, a donné son nom à ce **chocolat polisson**, marié à un philtre d'amour à base de **rhum, gingembre, bois bandé** (*épice aux vertus aphrodisiaques*).

Découvrez une collection de **10 saynètes érotiques en chocolat noir 70%**. Un concept audacieux associant humour et coquinerie à l'originalité absolue.

A consommer avec amour, humour et sans modération !

Les Gateriz



Les Gateriz sont des billes de **riz soufflé** enrobées de chocolats aromatisées par nos Maîtres Chocolatiers. Ces **billes croustillantes** se déclinent en **3 parfums gourmands** (*chocolat noir, lait, blanc*) pour un vrai tourbillon de saveurs, de couleurs et de textures !

Un joli **mélange de saveurs et de gourmandises** entre le riz soufflé croustillant et le bon goût du chocolat.



CHOCOLAT AU LAIT CARAMEL



CHOCOLAT NOIR ORANGE



CHOCOLAT BLANC TUTTI FRUTTI

Chocolatissime Nature / Délicieuses Pépites

- Mini tablettes -



Chocolat noir, au lait ou blanc pour nos **mini-tablettes nature** ou agrémentées de pépites fruitées, caramélisées, pétillantes et croustillantes pour nos **mini-tablettes garnies**. Découvrez ces délicieuses **tablettes carrées aux chocolats gourmands** qui raviront petits et grands !



CHOCOLAT AU LAIT



CHOCOLAT NOIR 70%



CHOCOLAT AU LAIT ET CARAMEL



CHOCOLAT BLANC



CHOCOLAT BLANC ET PÉPITES DE FRAAMBOISES



CHOCOLAT NOIR ET PÉPITES DE CERISES

Show'colat & Sucettes

- Le Chocolat à la Casse -



Le Show'colat est un mélange de chocolats noir, lait et blanc à la casse, 100% pur beurre de cacao. Ces plaques de chocolat noir 70%, chocolat au lait et chocolat blanc sont ornées de fruits confits (*raisin, orange, citron, airelles*) et fruits secs (*amandes, noisettes, pignons, pistaches...*) puis cassées avant d'être soigneusement emballées par nos Maîtres Chocolatiers.

Nos sucettes pur beurre de cacao, décorées de malicieuses illustrations enchanteront le palais des enfants.

Des chocolats artisanaux gourmands et généreux à savourer à tout instant !



ÉTUI TRIO



ÉTUI CHOCOLAT NOIR



SUCETTES ILLUSTRÉES

- Chococisson -



Farce gourmande d'un saucisson élaborée à base de **chocolat, pruneaux, raisins et Armagnac**, enrobée de sucre glace.

Chaque composant symbolise la viande, le gras et la peau. Le soin du détail apporté à l'emballage fait de ce chocolat une **parfaite imitation du véritable saucisson**.

Il s'invite généreusement dans des moments de convivialité autour d'un verre de vin et provoque tant **curiosité** que **plaisir gustatif**.

Un joli clin d'oeil à notre territoire tant par ses **saveurs Gasconnes** (*pruneaux, raisins, Armagnac*), que par sa forme.



- LES BISCUITS -

Authenticité et gourmandise de nos terroirs

Nos biscuits gourmands révèlent les richesses de nos terroirs à travers leurs saveurs d'exception. Dans le respect de nos régions, les ingrédients de nos biscuits proviennent des producteurs locaux et engagés dans une démarche durable.

"Croquants", "Fondants de la Reine", "Sablés" et "Gallettes" raviront les plus gourmands. Des biscuits fins de qualité et savoureux en parfait accord avec les principes de la Maison.

Passion et savoir-faire artisanal (fait-main) :

Nos biscuits sont minutieusement confectionnés à la main permettant une manipulation délicate et un contrôle visuel de tous les produits à chaque étape de la fabrication. Une fois le pétrissage terminé, nos biscuits sont minutieusement détaillés, cuits et ensachés.

Sélection d'ingrédients de qualité, sain & naturels

La farine, ingrédient principal de nos biscuits, provient d'une minoterie familiale.

Le sucre utilisé est 100% français.

Les œufs sont issus de poules élevées au sol et non en cage.

Les parfums et arômes sont entièrement naturels, sans conservateur, additif, exhausteur de goût, colorant ou autre produit de synthèse.

- Les Sablés -



Moment de douceur et de gourmandise avec nos délicieux **sablés pur beurre**.
 Cette gamme de sablés se décline en 3 saveurs : **Chocolat, Coquelicot et Miel de tilleul**.
 Autour d'un thé ou lors d'un goûter, ils réveilleront de fabuleux **souvenirs d'enfance**.
 Fabriqués à partir d'**ingrédients de qualité**, ces biscuits offrent une **saveur incomparable**.



CHOCOLAT



MIEL DE TILLEUL



COQUELICOT

- Les Galettes -



Nos Galettes représentent une friandise idéale pour une pause gourmande.

Au citron, à l'orange ou encore au vin de Jurançon nos galettes **pur beurre** apporteront **saveurs** et **originalité** en bouche.

Biscuit traditionnel par excellence, il continue de régaler les papilles des petits comme des grands.

Ce clin d'oeil à la Bretagne, fabriqué au coeur de notre beau Pays-Basque, allie **authenticité**, **originalité** et **qualité**.



CITRON



VIN DE JURANÇON



ORANGE

- Les Croquants -



Biscuits soufflés confectionnés avec seulement quatre ingrédients rigoureusement sélectionnés et un **savoir-faire d'artisan unique**, nos croquants dévoilent en bouche une explosion de saveurs : les **amandes grillées**, un léger goût de **caramel blond**, semblable à de la nougatine, un **croustillant si intense...** font de cette **recette artisanale** une pause gourmande idéale autour d'un thé ou d'un café.

Aux généreux éclats d'amandes ou au caramel beurre salé, nos deux saveurs révéleront des arômes incomparables.



AMANDES



CARAMEL AU BEURRE SALE

- Les Fondants de la Reine -



Les **fondants** sont des biscuits uniques qui révèlent tout d'abord en bouche un **croustillant très léger**, puis un **fondant** tout simplement remarquable.

Confectionnés à partir d'une base de recette de quatre-quarts, les fondants sont convoités et appréciés de tous. Cannelle-orange, caramel-amandes, citron, « fondez» pour ces biscuits aussi **gourmands** que **délicats** !



CARAMEL AMANDES



CANNELLE ORANGE



CITRON