

MAISON PEYREY

Fruits mi-cuits

maison-peyrey.com

Contact

Baptiste HAMELIN

(+33) 6 29 93 46 28

baptiste@maison-peyrey.com



L'entreprise

La Maison Peyrey est une entreprise familiale située dans le Sud-Ouest de la France, (Dordogne/Périgord), spécialisée dans les fruits mi-cuits. Depuis 1988, nos produits agrémentent les plus beaux magasins de bouche et les plus belles assiettes de France et d'Europe (dont plus de 50 restaurants étoilés).

Agriculteur de formation, le fondateur, Marc Peyrey, a développé un savoir-faire unique permettant de conserver toutes les saveurs et le moelleux des fruits récoltés en pleine saison, sans conservateur, sans colorant et sans sucre ajouté. C'est aujourd'hui Baptiste qui perpétue l'activité avec la même équipe de 8 personnes à l'année (et des renforts saisonniers).

Il s'appuie sur deux notions importantes :

- ▶ La connaissance de la matière première à l'aide d'un cahier des charges strict pour sélectionner les fruits et ainsi obtenir des produits riches en saveurs.
- ▶ La maîtrise du séchage, un savoir-faire habituellement appliqué aux prunes d'Ente, que nous avons adapté et personnalisé à des fruits plus délicats comme la cerise, la figue et bien sûr la tomate !



PORTRAIT CHEF D'ENTREPRISE

Baptiste Hamelin, 37 ans, a grandi dans un village des Hautes-Pyrénées dans une famille d'ingénieurs agronomes. Après des études de commerce, il a travaillé pendant une dizaine d'années à Paris pour des grands groupes dans la distribution et la restauration. Sa passion pour la gastronomie et l'agriculture le poussent à reprendre en 2022 la Maison Peyrey, petite entreprise artisanale et familiale spécialisée dans le séchage des fruits, avec un savoir-faire d'exception. Le voici donc aujourd'hui artisan sécheur de fruits et gérant d'une belle petite entreprise rurale.

TERRITOIRE

La Maison Peyrey est solidement ancrée en Périgord rural :

- ▶ En employant 8 personnes issues du tissu local ;
- ▶ En travaillant des fruits issus de vergers français produits par nos agriculteurs partenaires ;
- ▶ En transformant artisanalement l'entièreté de notre gamme dans notre atelier ;
- ▶ En ayant ouvert une boutique sur place, à l'atelier, afin que les habitants du village et des alentours puissent découvrir nos produits ;
- ▶ En collaborant avec des acteurs locaux : ESAT, associations, offices de tourisme...



MAISON PEYREY

Fruits mi-cuits

maison-peyrey.com

Contact

Baptiste HAMELIN

(+33) 6 29 93 46 28

baptiste@maison-peyrey.com



Produits phares

- ▶ Prunes d'Ente mi-cuites : issus de vergers français en culture traditionnelle et transformées sous une recette de mi-cuit propre à notre maison, les prunes d'Ente conservent leurs arômes et leur moelleux pendant de nombreux mois sans ajout de conservateur, de colorant ou de sucre.
- ▶ Autres fruits mi-cuits issus de territoires d'exceptions et séchés dans notre atelier : cerises du Mont-Ventoux, mirabelles de Lorraine, raisins de Moissac, Figues de Solliès
- ▶ Crèmes de fruits mi-cuits : crème de prune d'Ente mi-cuite, crème de figues de Solliès mi-cuites, crème de mirabelles de Lorraine mi-cuites, alternatives à la confiture à la texture onctueuse et sans sucre ajouté
- ▶ Pétales de tomates séchées et confites : tomates d'exception mondées et mi-séchées avec une texture moelleuse et un goût savoureux, natures ou avec des marinades d'huiles et herbes aromatiques. Particulièrement appréciés par les chefs



NOMBRE DE POINTS DE VENTE

Plus de 500

LIEUX DES POINTS DE VENTE

- ▶ France (90 %)
- ▶ Europe (8 %)
- ▶ Japon (1 %)
- ▶ USA (1 %)

CIRCUITS DE DISTRIBUTION

Au Japon, nous proposons nos prunes d'Ente mi-cuites en format 120g pour l'épicerie.

En France et en Europe, nous travaillons avec des chefs et traiteurs gastronomiques (dont une cinquantaine de chefs étoilés) et des métiers de bouche (épiceries fines, fromagers, cavistes, primeurs, bouchers, etc.).

Nous sommes également partenaires de longue date du prix culinaire Prosper Montagné.

EXPOSITIONS

- ▶ Le SIRHA à Lyon
- ▶ Gourmet Food & Wine Selection à Paris
- ▶ Le Salon du Fromage à Paris
- ▶ Les salons Rest'Hôtel (Périgueux, Bassin d'Arcachon, Tours)
- ▶ Le Festival des Terroirs à Lyon

ENVOI D'ÉCHANTILLONS POSSIBLE ✓

