



LE SECTEUR

Activité : confiserie artisanale

Code NAF : 1082Z – fabrication de cacao, chocolat et de produits de confiserie

L'ENTREPRISE

Dirigeant : Thierry Laroche

Marques déposées : La Maison de la Praline, Max Fleurdépine, Max et ses Gourmandises

L'ACTIVITÉ

Produits :

Pralines roses, pralines chocolat, caramels pur beurre, guimauves, brioches et le fameux sirop du Père Fleur

Clientèle :

Professionnels

Espace gourmand à St Denis de Cabanne pour les particuliers

Zone de commercialisation :

France, Japon, Singapour, Angleterre

95142175016

Chiffres clés

Effectif
5

Chiffre d'affaires
320 000 €

Route de Chauffailles – La Doux
42750 Saint Denis de Cabanne

Tél. 04 77 71 95 38

E-mail :
contact.mdlp@orange.fr



Les valeurs, l'engagement

Depuis sa création, La Maison de la Praline s'engage auprès de ses clients à sélectionner rigoureusement les matières premières et met un point d'honneur à donner le meilleur de son savoir-faire.

Les produits nés de l'imagination de Max Fleurdépine ont souvent été récompensés dans des concours gastronomiques. Ses créations sont nombreuses et se déclinent en une palette de saveurs autour de la Praline rose, du chocolat, du caramel pur beurre, de la guimauve...

Son dernier né est le Sirop du Père Fleur, sirop de praline étonnant par ses saveurs et sa couleur.

Aujourd'hui Max s'est associé à son gendre Thierry Laroche. La clientèle de la Maison de la Praline peut être certaine que le savoir-faire familial ne sera pas perdu.

LA MAISON DE LA PRALINE



LES SAVOIR-FAIRE

Roannais d'origine, Max FLEURDEPINE s'est installé dans sa région en 1978, après, entre autres, un passage chez BERNACHON à Lyon. Il s'est pris de passion pour les confiseries, ce qui l'a conduit en 1997 à racheter une affaire de pralines et à développer cette activité sur Charlieu, site touristique remarquable.

Ainsi est née la Maison de la Praline. Son succès est immédiat et Max va vite se sentir à l'étroit dans son petit laboratoire, d'où est né tout un univers gourmand. MDLP est aujourd'hui installée dans des locaux spacieux à Saint Denis de Cabanne, un établissement à faire pâlir d'envie le cuisinier du Maréchal du Plessis-Pralin, qui inventa jadis la célèbre sucrerie.

Les Amandes et les Noisettes, rigoureusement sélectionnées, y sont torréfiées avant d'être soigneusement enrobées d'un sirop porté préalablement à ébullition dans de grands chaudrons en cuivre. Les Charliendines sont elles recouvertes d'un chocolat blanc et habillées d'éclats de coco. Les Pistalines se déclinent en robe verte à la poudre d'amandes et les Piémontaises sont composées de noisettes qui, selon "l'humeur du chef", prennent un bain de chocolat lait ou noir.

Attachée à la qualité des produits et matières premières et respectueuse d'un savoir faire artisanal, la Maison de la Praline s'adresse aux professionnels et a ouvert à Saint Denis un espace Gourmand pour particuliers.

