

Maison Hurel[®]

Tartiner l'excellence

*Le plaisir d'une pâte à tartiner artisanale française
au goût unique et à la texture fondante*



La collection Maison Hurel

Sommaire



L'Esprit Maison Hurel



Une texture unique, un goût inimitable



Nos engagements d'excellence



Nos créations

L'Esprit Maison Hurel®

Maison Hurel voit le jour en 2019 sous l'impulsion de Valentin Hurel, artisan passionné animé par le désir de sublimer la tradition française du caramel au beurre salé. Issu d'une famille profondément attachée à la gastronomie, il s'inspire du savoir-faire de son cousin, le chef étoilé Jacques Thorel, pour créer des recettes qui allient exigence culinaire, authenticité et simplicité.

Dans notre atelier de Châteaubriant (Loire-Atlantique), chaque préparation est réalisée à la main, selon une méthode artisanale respectueuse du produit : cuisson lente à la marmite, maîtrise de la texture, sélection minutieuse d'ingrédients nobles. Cette approche permet de révéler l'équilibre parfait entre gourmandise, élégance et caractère.

De cette philosophie est née une collection de pâtes à tartiner artisanales au caramel et au chocolat, élaborées avec du beurre et de la crème locaux, du sel de Guérande et un cacao certifié "Bio" et "Commerce Équitable". Un soin particulier est apporté à chaque pot, pour offrir aux amateurs de douceurs gastronomiques, une expérience délicate, fidèle au patrimoine culinaire et à l'art de vivre à la française.

2019

Création de
l'entreprise

3

recettes
artisanales
produites à
Châteaubriant

+ de 2

tonne pâtes à
tartiner fabriquées
en 2025

+ de 10 000

pots de pâtes à
tartiner vendus en
2025

35

points de vente
partenaires



Une texture unique, un goût inimitable

Dès la première cuillère, la différence se fait sentir.

Une texture fondante, signature Maison Hurel

Une texture fondante et onctueuse, pensée pour être facile à utiliser au quotidien. Elle s'étale sans effort, fond en bouche instantanément et reste parfaitement homogène, même à la sortie du réfrigérateur.

Un goût juste et inimitable

Moins sucrées que la plupart des pâtes à tartiner, elles laissent pleinement s'exprimer les arômes.

Un goût net, équilibré, que l'on reconnaît dès la première cuillère.

Une signature inspirée de l'univers du chef Jacques Thorel

Inspirées de l'univers du chef étoilé Jacques Thorel, nos recettes vont à l'essentiel : peu d'ingrédients, mais les bons.

Une évidence en bouche. Un plaisir auquel on revient naturellement.

Nos engagements d'excellence



INGRÉDIENTS NOBLES

Matières premières **rigoureusement sélectionnées** pour leur **qualité** et leur **origine**



AUTHENTICITÉ

Recettes issues d'un **savoir-faire familial**, réalisées **à la main** grâce à une **cuisson lente à la marmite** et des gestes parfaitement maîtrisés



ORIGINE FRANÇAISE

Recettes créées et fabriquées dans notre atelier de **Châteaubriant**, en **Loire-Atlantique**



ENGAGEMENT RESPONSABLE

Cacao certifié "**Bio et Commerce Équitable**", **partenaires locaux** et **production raisonnée**

PROVENANCE DE NOS MATIÈRES PREMIÈRES





Nos créations

TROIS RECETTES. UNE MÊME EXIGENCE.

Savoir-faire artisanal

**Matières premières
françaises, locales et
finement sélectionnées**



**Recette développée
selon une méthode de
fabrication propre à
Maison Hurel**

**Cacao certifié "Bio" &
"Commerce Équitable"**

**Formulé sans huile de
palme**

**Expression des saveurs
de notre terroir**

Chaque pot Maison Hurel est élaboré artisanalement, à la main,
dans notre atelier de Châteaubriant (Loire -Atlantique).

Nos créations



CARAMEL VALENTIN - AU BEURRE SALÉ

Une pâte à tartiner au caramel **riche et fondante**, portée par une **douceur généreuse** et une **fine pointe de sel** qui prolonge le plaisir. Sa **texture fondante** glisse en bouche et révèle une **finale délicatement beurrée**.

Idéale pour garnir une **brioche tiède**, napper des **crêpes** ou **savourer à la cuillère** pour un moment de pur plaisir.



CHOCOLAT VALENTIN - NOIR

Un chocolat noir au **caractère affirmé**, avec des **notes profondes** et une **belle longueur aromatique**. Sa **texture onctueuse** accompagne parfaitement les **arômes intenses de cacao**, offrant une dégustation **élégante et équilibrée**.

Parfait pour les **amateurs de chocolat de caractère**, à déguster sur du pain frais, en pâtisserie ou en touche gourmande sur un dessert.



CHOCOLAT VALENTIN - CACAHUETES

Une recette tout en contraste et gourmandise : la **douceur du chocolat au lait** rencontre le **croquant délicat des cacahuètes**. Une **texture fondante** ponctuée de **morceaux croquants**, pour une **expérience à la fois douce, riche et addictive**.

À savourer sur des tartines, en topping de glace ou simplement à la cuillère pour les plus gourmands

Maison® Hurel

Tartinier l'excellence

*Fabricant français de pâtes à tartiner
artisanales et raffinées*



**Notre équipe se tient à votre écoute pour toute
demande d'information.**

Contact : Valentin HUREL

Email : valentin@maisonhurel.com

Téléphone : 07 83 58 70 13

Site web : www.maisonhurel.com

