

Maison[®] Hurel

Tartinier l'excellence

*Fabricant français de pâtes à tartiner
artisanales et raffinées*



Collection Professionnelle
2026

Sommaire



L'Esprit Maison Hurel



Nos engagements d'excellence



La Collection Maison Hurel



Formats et tarifs



**Maison Hurel, vos créations sur-
mesure**



**Nos atouts pour
une boutique d'exception**



Ils ont choisi Maison Hurel

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 des **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**.

Aujourd'hui, Maison Hurel met son **savoir-faire artisanal** au service de lieux d'exception et de boutiques spécialisées en quête de **produits français d'excellence, gourmands, élégants et porteurs de sens**.

2019

Création de
l'entreprise

3

recettes
artisanales
produites à
Châteaubriant

+ de 2

tonne de pâtes à
tartiner fabriquées
en 2025

+ de 10 000

pots de pâtes à
tartiner vendus en
2025

35

points de vente
partenaires

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



La Collection Maison Hurel



L'EXIGENCE DANS CHAQUE POT MAISON HUREL

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).

La Collection Maison Hurel



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

Formats et Tarifs



Formats disponibles

L'ensemble de la collection Maison Hurel est proposé dans des formats harmonisés, pensés pour la **revente en boutique**, le **cadeau gourmand** et la **dégustation**.

- 110 g
- 175 g
- 350 g

Une gamme pensée pour la distribution

- Formats cohérents sur l'ensemble de la collection
- Tarification lisible et homogène
- Positionnement adapté aux boutiques spécialisées et lieux emblématiques

Conditions particulières

Conditions spécifiques, volumes dédiés et créations sur-mesure disponibles sur demande.



Maison Hurel, vos créations sur-mesure

Chez Maison Hurel, votre satisfaction est notre priorité. C'est pourquoi nous proposons un accompagnement sur-mesure, permettant d'adapter nos produits à votre univers tout en préservant l'authenticité de notre savoir-faire artisanal. **Notre équipe se tient à votre disposition pour étudier vos projets et options de personnalisation.**



Couvercle personnalisable

Intégrez votre **logo**, vos **couleurs** ou un **visuel emblématique** pour créer un pot identifiable au premier regard. Une option idéale pour **valoriser votre marque** ou célébrer un événement (édition limitée, fêtes, collaboration...).



Etiquette avant co-brandée

Valorisez votre marque aux côtés de Maison Hurel avec une étiquette **élégante et sur-mesure**.



Etui cartonné personnalisable

Nous créons des **étuis raffinés aux couleurs et motifs de votre boutique**. Ce packaging offre une **présentation soignée** et améliore **l'attractivité en rayon**, notamment pour les **coffrets cadeaux**.



Coffrets multi-saveurs

Composez d'un **assortiment personnalisé** pour proposer une expérience gourmande variée et complète, les coffrets permettent de mettre en avant la diversité de la collection et d'augmenter la valeur perçue du produit.



Recettes exclusives sur demande

Maison Hurel propose à la demande, des **pâtes à tartiner aux recettes exclusives développées en collaboration**, dans le respect de l'ADN Maison Hurel, afin de créer une **expérience unique et personnalisée** à vos clients.

Les projets sur-mesure font l'objet d'une étude spécifique, en cohérence avec l'image et les valeurs de Maison Hurel.

Nos atouts pour votre boutique



Des produits qui valorisent votre offre

Nos pâtes à tartiner artisanales offrent une **expérience gustative** exigeante, issue d'un savoir-faire artisanal et de recettes élaborées avec des **ingrédients nobles** et français. Elles permettent de proposer des produits gourmands, authentiques et porteurs de sens, en parfaite cohérence avec une clientèle en quête de qualité et d'excellence.



Un positionnement premium au service de votre image

Maison Hurel incarne un **artisanat français** de qualité. Intégrer nos créations, c'est renforcer votre **positionnement haut de gamme** et offrir à vos clients des produits crédibles, identifiables et porteurs d'une véritable histoire.



Des produits prêts à séduire vos clients

Grâce à des **formats adaptés** à la vente en boutique, des recettes gourmandes et reconnaissables, et une **identité française** forte, nos pâtes à tartiner sont simples à présenter et à valoriser. Chaque pot contribue à transformer l'acte d'achat en un moment gourmand et mémorable.



Flexibilité et personnalisation

Nous proposons des **solutions sur-mesure** : couvercles personnalisables, étiquettes **co-brandées**, étuis cartonnés élégants, coffrets multi-saveurs ou recettes développées en collaboration. Chaque projet est étudié dans le respect de l'ADN Maison Hurel.

Un partenariat qui raconte une histoire

Choisir Maison Hurel, c'est s'associer à une maison artisanale engagée, attachée au **patrimoine culinaire français** et à la transmission du **savoir-faire**. Un partenariat qui permet de raconter une histoire sincère à chaque vente.



Ils ont choisi Maison Hurel

Aujourd'hui, Maison Hurel accompagne des **partenaires exigeants** — lieux patrimoniaux, maisons de gastronomie et établissements spécialisés — partageant une même exigence de qualité et d'authenticité. Ces collaborations reflètent la confiance accordée à notre **savoir-faire artisanal** et à la constance de nos créations.



Maison Hurel s'inscrit dans une démarche de partenariats durables avec des lieux à forte identité.

Maison® Hurel

Tartiner l'excellence

*Fabricant français de pâtes à tartiner
artisanales et raffinées*



**Notre équipe se tient à votre écoute pour toute
demande d'information ou de devis personnalisé.**

Contact : Valentin HUREL

Email : valentin@maisonhurel.com

Téléphone : 07 83 58 70 13

Site web : www.maisonhurel.com

