

# Naissance d'une spécialité

*Bienvenue dans la capitale du bien vivre*

A Bordeaux, installé depuis 1965, *Jacques Pouquet*, maître artisan pâtissier-chocolatier, nourrissait un fort désir de créer une spécialité qui évoque et valorise notre région.

Les raisins, le vin et la *Fine de Bordeaux* étaient au cœur de ses expérimentations gourmandes

En 1976, la découverte de quelques amandiers, dans le vignoble de *Lussac Saint Emilion*, lui inspira l'alliance des amandes et du raisin.

Dans son laboratoire, après quelques temps d'élaboration et de dégustations, un délicieux petit four vit le jour.

*Jacques Pouquet* le baptisa

## Le Bouchon de Bordeaux



Aujourd'hui, sa fille **Véronique Pouquet** perpétue le savoir faire familial avec des créations aux chocolats pour le plaisir de tous les amateurs de goût authentique.

Nombreuses créations originales et délicieuses...  
**les Bouchons chocolat, les canelous et les guinettes...**

## Les Etapes Clés

- 1976** > Création du « **Bouchon de Bordeaux** »
- 1977** > Dépôt de la marque « **Bouchon de Bordeaux** »
- 1979** > Création du coffret en liège
- 1980** > **1er Prix** du Tour de France des spécialités au salon Intersuc
- 1988** > **1er Prix** du meilleur petit four de France
- 1990** > Création de la sarl **Bouchon de Bordeaux**
- 1998** > **Ruban Bleu** pour le Bouchon de France au salon Intersuc
- 1998** > Arrivée de **Véronique Pouquet** dans l'entreprise
- 2001** > Création du Canelou, Can'lait, Can'fruit
- 2010** > Création du **Bouchon de Bordeaux Praliné** sans alcool
- 2012** > Création du Can'thé, Can'Orange, Can'violette
- 2014** > Création du Can'griotte, Can'dulcey

**La Gourmandise est un joli défaut !**

# Naissance d'une spécialité

L'Aquitaine terre de tradition et de bien vivre est le berceau de nombreuses spécialités gastronomiques, des alcools les plus réputés et des plus grands vins du monde.



A Bordeaux, installé depuis 1965, *Jacques Pouquet*, maître artisan pâtissier-chocolatier, nourrissait un fort désir de créer une spécialité qui évoquerait et valoriserait notre région.

Les raisins, le vin et la *Fine de Bordeaux* étaient au cœur de ses expérimentations gourmandes

En 1976, la découverte de quelques amandiers dans le vignoble de *Lussac Saint Emilion*, lui inspira l'alliance des amandes et du raisin.

Dans son laboratoire, après quelques temps d'élaboration et de dégustation, un délicieux petit four vit le jour.

*Jacques Pouquet* le baptisa

## Bouchon

DE BORDEAUX



Aujourd'hui, sa fille Véronique perpétue le savoir faire familiale avec des créations aux chocolats pour le plaisir de tous les amateurs de goût authentique.

**Nous vous recevrons avec plaisir pour vous faire partager notre passion...**

Notre laboratoire se visite de préférence de 10h à 12h ( durée de 45 minutes à 1 heure )  
Nous pouvons accueillir des groupes d'enfants ou d'adultes, de 10 à 30 personnes.  
Le coût est de 6,00 € par personne (avec dégustation)

**Le Bouchon de Bordeaux 12 chemin de Bacchus 33520 Bruges  
v.pouquet@bouchondebordeaux.com Tél : 05.56.43.06.06**

# Bouchon

DE BORDEAUX



## *Le Bouchon de Bordeaux Amande*

*C'est un petit four à l'amande avec des raisins macérés  
à la Fine de Bordeaux ,*

*Ce qui donne à ce savoureux petit four.....*

*La forme d'un bouchon*



## *Le Bouchon de Bordeaux Chocolat*

**" Ganache "**

*Ganache parfumée à la Fine de Bordeaux Napoléon  
enrobée de chocolat noir*



**" Liqueur "**



*Coque chocolat noir, intérieur Liqueur à la Fine de Bx*

**" Praliné "**

*Praliné amandes/noisettes enrobé de chocolat au lait*



**La Gourmandise est un joli défaut !**

# Bouchon

DE BORDEAUX



*When originality meets  
tradition, it gives the fine  
taste of a delicious sweetmeat*

## *Le Bouchon de Bordeaux*

"Petit four" made of finely crushed  
almonds and candied grapes  
flavoured with Fine de Bx liquor



## *Le Bouchon de France*

"Petit four" of almonds paste and  
candied pieces of orange flavoured  
with G-Marnier®

## *Chocolates*

Ganache, Liquor Fine de Bordeaux  
Praliné

## *Gourmandise is a pretty sin!*

Available at our workshop Monday  
to Friday or in the city center by:

Chris'Teas / Comptoir Bordelaise

Choc de l'Intendane / Choc Thuries

Occitanie/Chocolat De Neuville

Office du Tourisme

# Bouchon

DE BORDEAUX



## **Jacques Pouquet,**

a confectionner and chocolate master  
craftman is at the origin of the Bouchon  
The vineyard, wine and grapes were  
at the heart of his gourmet reflections.

In 1976, walking in St Emilion vineyard,  
the vision of some bloomish almonds  
tress inspired him.

Back to his laboratory, after some tests,  
he get a delicious sweetmeat .

Jacques Pouquet named it

## *Le Bouchon de Bordeaux*



Today his daughter, Véronique Pouquet  
perpetuates the family know-how  
and develops the activity in our workshop.

## *Le Bouchon de Bordeaux*

12 Chemin de Bacchus 33520 Bruges

Tél : 05.56.43.06.06

[v.pouquet@bouchondebordeaux.com](mailto:v.pouquet@bouchondebordeaux.com)

[www.bouchondebordeaux.com](http://www.bouchondebordeaux.com)