



PRÉSENTATION

PORTRAIT FAMILIAL



Patrick Font, né le 13 mars 1960 à Saint-Romain-en-Jarez (Auvergne-Rhône-Alpes), est le quatrième d'une fratrie de cinq enfants. Après une licence d'électrotechnicien, il quitte la ferme familiale pour travailler chez IBM à Paris, avant d'y revenir en 1987 pour se consacrer à l'arboriculture (pommes, pêches, cerises).

En 1993, il crée un atelier de transformation de jus pour valoriser les fruits de seconde qualité, puis collabore avec un entrepreneur pour lancer ses jus sous une nouvelle étiquette, étendant progressivement sa gamme à l'échelle nationale et internationale. En 2009, il fonde sa propre marque, la marque Patrick Font, après le départ de son principal client.



Après son BTS Technico-Commercial, Romain part en Écosse travailler dans la restauration avant de revenir en 2009 dans l'entreprise familiale suite au départ du principal client de Patrick Font. Avec son père, il crée la marque Patrick Font, dédiée aux jus de dégustation.

En 2010, il parcourt la France pour référencer les jus auprès des chefs étoilés et développe une stratégie commerciale haut de gamme, alliant gastronomie et marketing. Sa vision propulse les jus Patrick Font dans les établissements les plus prestigieux et dans plus de 20 pays. Aujourd'hui, il partage la direction générale de la Maison Patrick Font avec sa soeur Marine.



Après un BAC ES, un DUT en gestion et une licence professionnelle en commerce international, Marine devient infirmière avant de rejoindre l'entreprise familiale en 2018 comme responsable logistique.

Elle supervise le déménagement vers un site plus grand en 2019, ainsi que l'installation et la sélection de la nouvelle ligne de production opérationnelle en 2021. Depuis 2022, elle partage la direction générale de la Maison Patrick Font avec son frère, assumant pleinement la responsabilité de la production.

LA MAISON

1986

Patrick Font reprend l'exploitation d'arboriculture de ses parents



1993

Patrick Font transforme la ferme de famille en un atelier de production de jus de fruits

1995

Rencontre avec Alain Milliat et début de leur collaboration. Patrick fabrique les jus et nectars qu'Alain Milliat vend sous son nom aux plus belles tables gastronomiques françaises

2009

Alain Milliat décide de mettre fin à cette collaboration pour créer sa propre unité de production. La perte est conséquente : plus de 75% de CA, les 25% étant de la prestation

2010

Romain, le fils de Patrick rejoint l'entreprise avec comme seul objectif valoriser le savoir-faire de son père. Il crée la marque Patrick Font



2018

Marine rejoint Romain dans l'aventure, tous les deux co-directeurs. Elle dirige la partie opérationnelle, tandis que Romain est en charge du développement



2021

Pour faire face à la croissance de l'entreprise et poursuivre leurs ambitions, ils investissent 6,5M€ dans des nouveaux locaux et une nouvelle ligne de production permettant d'automatiser toutes les opérations autrefois manuelles



2025

3 nouveaux produits viennent élargir la gamme : un tonic, un ginger et un virgin Mojito. Un nouveau format est également disponible : le BIB 3L

L'ATELIER

Zone géographique

Tartaras, aux pieds des Monts du Lyonnais

Entouré de vergers

Notre histoire est née entre pommiers et cerisiers, au milieu des fruits et légumes

A proximité de beaux terroirs

Nous favorisons les fruits et légumes de producteurs locaux



NOS VALEURS

1

EXCELLENCE

C'est aller au-delà des standards pour atteindre le plus haut niveau de **qualité**. Elle implique un **perfectionnement constant**, une **exigence rigoureuse** et un **souci du détail** à chaque étape de fabrication. Un **jus d'excellence**, c'est un produit aux **saveurs équilibrées**, réalisé avec une **sélection minutieuse** des meilleurs fruits et un **savoir-faire maîtrisé** à la perfection.

2

FAMILIALE

La famille, c'est avant tout la **confiance** et l'**engagement**. Nous avons à cœur de créer des produits qui respectent les **traditions**, tout en étant toujours attentifs aux besoins de nos clients. Chaque bouteille de nos jus est le fruit d'une **collaboration étroite** entre nos équipes, toutes animés par la volonté de **transmettre** à chaque génération les valeurs de **qualité**, de **simplicité** et de **partage**.

3

AUTHENTICITÉ

C'est être **vrai**, **sincère** et **fidèle** à ses origines. Elle repose sur la **transparence** de la provenance sélectionnée avec fierté ainsi que le **respect du produit** et la transmission d'un savoir-faire **sans artifices**. Un jus Patrick Font est authentique parce qu'il reflète le **goût pur du fruit**, sans ajouts superflus.

Vendre nos produits c'est défendre le vrai, le bon et l'excellence du naturel.

POURQUOI CHOISIR L'EXCELLENCE PATRICK FONT ?

IMAGE DE LA MARQUE HAUT DE GAMME

Proposer les jus et nectars Patrick Font, c'est proposer des **produits d'excellence**, de **raffinement** et de **qualité artisanale**. Cela envoie un message clair à vos clients : ici, on sélectionne **le meilleur**, même pour un simple jus de fruit.

Le choix d'un **produit d'exception** contribue à la valeur perçue de votre établissement et de l'offre proposée.

QUALITÉ ARTISANALE ET SAVOIRE-FAIRE

Une marque issue d'un **héritage familial paysan** où le **savoir-faire artisanal** se transmet de génération en génération pour **offrir des jus d'une rare authenticité**.

DIFFÉRENCIATION FORTE

Rares sont les boissons sans alcool capables d'offrir une **véritable expérience de dégustation**.

Ces boissons de **haute qualité** subliment l'expérience client en proposant une expérience non alcoolisée, raffinée, pour un moment de plaisir aussi noble et sensoriel qu'un grand vin.

DES FRUITS D'EXCEPTION, ISSUS DE TERROIRS IDENTIFIÉS

Chaque jus est le fruit d'une **sélection exigeante**, où la variété et le terroir de chaque fruit sont choisis avec soin pour exprimer toute la **richesse gustative** du produit.

70% de la collection est issue d'un rayon de 60km autour de l'atelier, favorisant ainsi le **circuit court**, la **fraîcheur** et la **traçabilité**.

NOTRE DÉMARCHE RSE

Un engagement concret, ancré dans notre territoire.

Entreprise familiale et indépendante, la Maison Patrick Font inscrit son développement dans une démarche responsable, articulée autour de **trois piliers** : **environnement, social et économique**.

ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL

Notre activité étant directement liée au fruit et à la terre, la préservation des ressources naturelles est au coeur de nos priorités.

Approvisionnement responsable

- Sélection rigoureuse de nos producteurs partenaires
- Sélection de notre gamme issue d'un rayon de 70km de notre atelier (dans la mesure des récoltes disponibles)
- Priorité donnée aux filières locales et nationales

Réduction de notre empreinte énergétique

- Installation de panneaux photovoltaïques permettant une autoconsommation
- Production d'eau chaude grâce à la récupération d'énergie des groupes froids
- Calorifugeage de certains équipements de production afin de limiter les déperditions énergétiques
- Investissement continu dans un outil de production performant et optimisé

Gestion et valorisation des déchets

- Tri systématique des déchets
- Méthanisation des déchets organiques
- Valorisation des coproduits en complément alimentaire pour agriculteurs
- Emballages carton sur mesure pour limiter le vide transporté
- Bouteilles en verre composées d'au minimum 70% de verre recyclé

Contribution à la biodiversité

- Plantation d'arbres fruitiers sur notre site
- Partenariats avec certains producteurs pour la plantation d'arbres dédiés

ENGAGEMENT SOCIAL

En tant qu'entreprise familiale, nous plaçons l'humain au centre de notre organisation.

- Direction partagée entre un frère et une soeur (co-direction paritaire)
- Effectif composé d'environ 50% de femmes
- Engagement contre toute forme de discrimination
- Respect strict de la réglementation sociale et des conditions de travail
- Don des produits en fin de DDM à des associations

ENGAGEMENT ÉCONOMIQUE & TERRITORIAL

Nous défendons un modèle de croissance durable, ancré localement.

- Approvisionnement privilégiant les fruits issus d'un rayon de 70km ou, à défaut, d'origine nationale
- Partenariats durables avec nos producteurs
- Maintien et développement de l'emploi local
- Investissements continus dans notre outil industriel

Notre ambition est de concilier excellence produit, pérennité économique et responsabilité sociétale.

NOS COLLECTIONS

JUS & NECTARS

Vergers

- 🍏 POMME
- 🍏 POMME BRUT **BIO**
- 🍏 POMME COING
- 🍏 POMME FRAMBOISE
- 🍏 POMME REDLOVE BRUT
- 🍏 POMME GINGEMBRE BRUT
- 🍏 PÊCHE DE VIGNE
- 🍏 PÊCHE BLANCHE
- 🍏 PÊCHE JAUNE
- 🍏 POIRE WILLIAMS
- 🍏 ABRICOT

Exotiques

- 🍌 ANANAS VICTORIA
- PASSION **BIO**
- MANGUE **BIO**
- LITCHI **BIO**

Potagers

- 🍅 TOMATE ROUGE
- 🍅 TOMATE JAUNE
- 🍅 TOMATE NOIRE DE CRIMÉE

Agrumes

- 🍊 POMELO CORSE
- ORANGE
- ORANGE **BIO**
- 🍊 CLÉMENTINE CORSE
- 🍊 POMME YUZU

Fruits rouges

- 🍓 FRAISE
- 🍷 CASSIS NOIR DE BOURGOGNE
- 🍓 FRAISE GARIGUETTE
- CRANBERRY
- MYRTILLE SAUVAGE
- FRAMBOISE

Raisins

- 🍇 RAISIN ROUGE MERLOT **BIO**
- 🍇 RAISIN SYRAH **BIO**
- 🍇 RAISIN BLANC CHARDONNAY **BIO**



matière première locale
issue d'un rayon de 70km de notre atelier



matière première française



NECTAR FRAMBOISE | 25 cl et 1L



INFUSIONS

Une **trilogie de recettes rafraîchissantes** et légères élaborées à partir de thés Grands Crus sélectionnés pour leur finesse et leurs qualités respectives. Découvrez trois infusions de **thés glacées biologiques** et **faibles en calories**.

Thés glacés

THÉ BLANC PAI MU TAN
LITCHI & HIBISCUS
BIO

THÉ NOIR DARJEELING
CITRON VERT & GINGEMBRE
BIO

THÉ VERT BANCHA
PASSION & MENTHE
BIO

CITRONNADES

Des recettes **rafraîchissantes** et **désaltérantes** à base d'agrumes et de plantes soigneusement sélectionnés pour un résultat parfaitement équilibré.

Citronnade

CITRON JAUNE & MENTHE POIVRÉE

Clémentinade

🍋 CLÉMENTINE & CITRON VERT





DRINKS

Découvrez notre collection de **sodas artisanaux sans alcool**, élaborés avec soin pour allier plaisir, raffinement et naturalité. Conçues comme de véritables **boissons de dégustation**, nos recettes offrent une alternative rafraîchissante aux sodas classiques et aux boissons alcoolisées.

TONIC ORIGINAL
BIO

GINGER

VIRGIN MOJITO
BIO

BIB (Bag In Box)

Des **formats généreux**, parfaits à partager, contenant des recettes fruitées et équilibrées, élaborées avec des ingrédients de qualité pour un **plaisir longue durée**.

3 litres

🍑 ABRICOT
ANANAS
CITRONNADE - CITRON & MENTHE POIVRÉE
MANGUE **BIO**
ORANGE BLONDE
🍏 POMME BRUT





ACCESSOIRES

Pour une dégustation réussie et une commercialisation optimale, découvrez notre verrerie, notre PLV et nos supports de communication à l'image de notre Maison et pensés pour vous accompagner.

Verrerie

CARAFE
VASQUE
VERRES À PIED

Coffret

COFFRET 5 BOUTEILLES
COFFRET MIXTE
COFFRET 6 PRÉPARATIONS

Publicité

CHEVALETS DE TABLE

PRÉPARATIONS & CONDIMENTS

Toujours avec la volonté de **tirer l'excellence** de chaque ingrédient, nous avons complété notre collection avec des préparations de fruits, plus fruitées que les confitures traditionnelles, et des condiments pour **accompagner tous les repas** de la journée.

Préparations de fruits

ABRICOT
FRAISE
FRAMBOISE
FIGUE
ORANGE

Condiments

MAYONNAISE
KETCHUP
MOUTARDE DE DIJON
MIEL DE FLEURS



DES PARFUMS QUI FONT LA DIFFÉRENCE

Nos jus et nectars ne laissent personne indifférent. Leur intensité aromatique et leur qualité premium séduisent particulièrement en dégustation, que ce soit pur ou en cocktail. Une véritable opportunité pour convaincre de nouveaux clients à la recherche de produits qui font la différence.

Mettez en avant ces références incontournables :

- **Pomme Yuzu du Japon** : un équilibre parfait entre la douceur de la pomme et la fraîcheur acidulée du yuzu. Un pur jus original et raffiné qui réhausse les cocktails et séduit les amateurs de nouvelles expériences gustatives.
- **Myrtille Sauvage** : un nectar intense, aux notes légèrement acidulées et boisées, qui révèle toute la richesse de la myrtille sauvage. Idéal pour les établissements recherchant un produit premium et distinctif.
- **Tomate Jaune** : douce, légèrement sucrée et moins acide que la tomate rouge, elle apporte une belle rondeur en bouche. Une base parfaite pour des cocktails originaux et une alternative raffinée aux jus de tomates classiques.
- **Pomme Redlove** : avec sa chair rouge naturellement colorée et son gout légèrement acidulé, cette pomme unique donne un jus au visuel saisissant et au parfum intense. Un véritable atout pour attirer l'attention et marquer les esprits.
- **Passion Bio** : une explosion exotique en bouche, avec des notes vives et acidulées qui réveillent les papilles. Ce nectar 100% biologique séduit par son intensité aromatique et sa fraîcheur, idéal pour une dégustation pure ou pour sublimer un cocktail tropical.



LA PRODUCTION

Nous gérons l'ensemble du processus de transformation des fruits frais en jus et nectars :

SÉLECTION DES FRUITS



PRODUCTION



ÉTIQUETAGE



LIVRAISON AUX CLIENTS



Chaque étape est réalisée en interne pour garantir qualité et traçabilité.

1 SÉLECTION

Les meilleurs terroirs sont étudiés et privilégiés pour une sélection exigeante des matières premières.

3 TRANSFORMATION

Selon la matière première utilisée, différentes étapes de transformation permettent d'obtenir un jus ou un nectar telles que le pressage, le raffinage, la décantation ou encore la centrifugation.

5 EMBOUTEILLAGE

Les jus sont pasteurisés pour une plus longue conservation dans le temps, c'est-à-dire chauffés à une température définie afin d'éliminer ou réduire au maximum la charge microbienne naturellement présente dans les fruits.

7 EXPÉDITION

Les commandes sont réceptionnées par notre service commercial, préparées par nos opérateurs et acheminées par nos transporteurs.

7 ÉTAPES CLÉS

2 TRI & LAVAGE

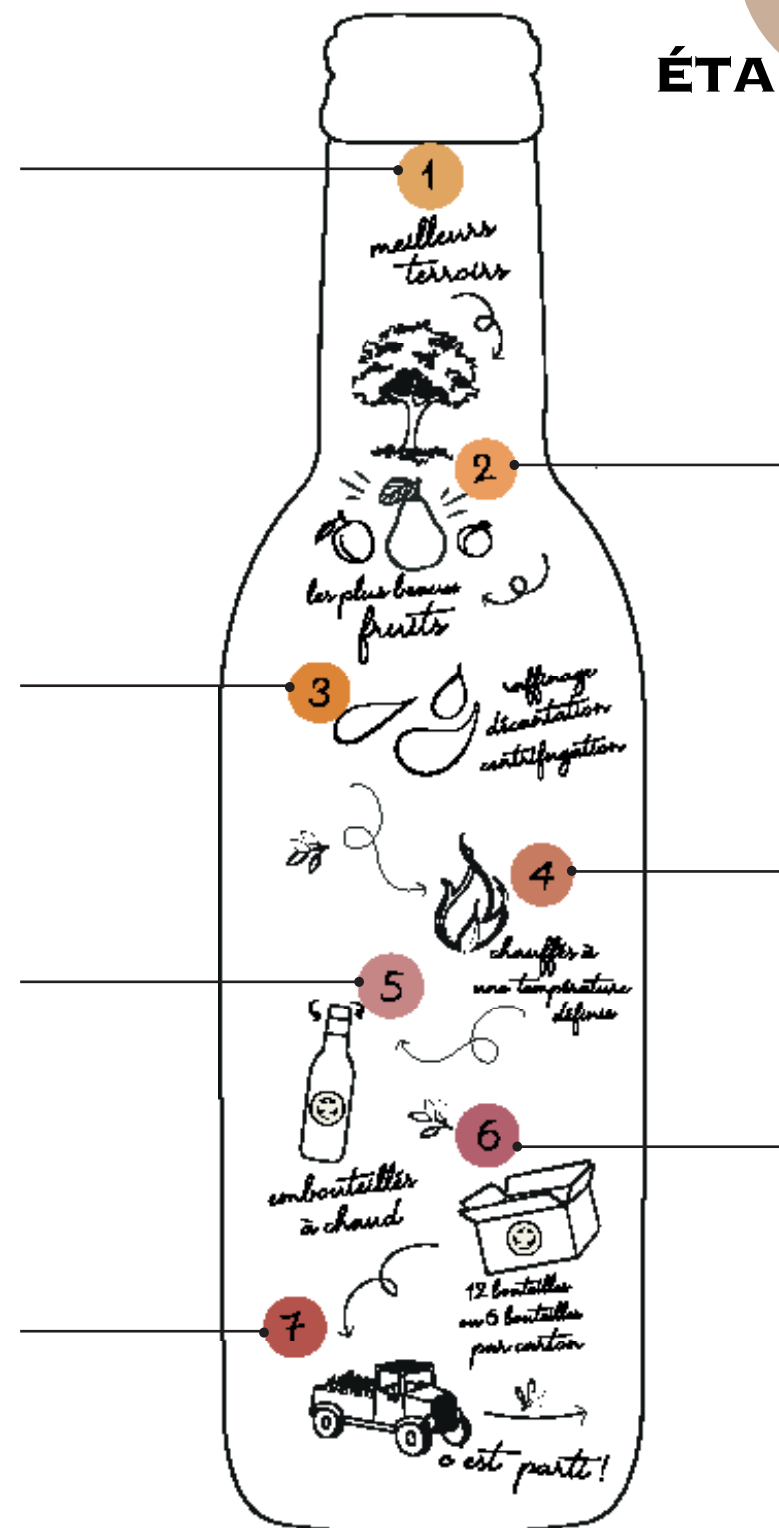
Les fruits utilisés entiers sont rincés puis triés par un opérateur de production afin de ne garder que les meilleurs fruits.

4 PASTEURISATION

Les jus sont embouteillés à chaud dans des bouteilles en verre. Celles-ci sont ensuite capsulées, marquées et pasteurisées une deuxième fois.

6 CONDITIONNEMENT

Nos jus et nectars sont par la suite étiquetés et conditionnés en cartons de 12 bouteilles pour le petit format et 6 bouteilles pour le plus grand.



DIFFERENCE ENTRE PUR JUS & NECTAR

Les **purs jus** sont obtenus par pressage des fruits et légumes dont il est **simple de séparer le jus de la pulpe**, tels que la pomme, l'ananas ou la tomate. A ces jus ne sont ajoutés **aucun additif**.

Le **nectar** est issu des fruits dont il est plus **difficile de séparer le jus de la pulpe**. C'est le cas des **fruits à noyau** tels que la pêche, l'abricot ou la mangue, mais aussi des baies comme la myrtille, le cassis ou encore la framboise. Après obtention d'une purée de fruits, celle-ci est alors simplement **rééquilibrée en eau, en sucre et en acide citrique** (molécule du concentré de citron) afin de retrouver les saveurs originelles du fruit. Nous y ajoutons également un **antioxydant** (vitamine C) pour que le nectar ne s'oxyde pas.

PUR JUS

- Pressage
- Facilité de séparation du jus et de la pulpe
- Pas d'ajout d'additifs

NECTAR

- Fruits difficiles à séparer
- Compote de fruits rééquilibrée
- Ajouts : eau, sucre, acide citrique
- Antioxydant

QUELQUES RÉFÉRENCES D'ICI ET D'AILLEURS

HÔTELS

- Evian Resort - *Evian les Bains*
- Royal Monceau - *Paris*
- Hôtel Plaza Athénée - *Paris*
- Cheval Blanc - *Paris*
- Carlton - *Cannes*
- Hôtel Cheval Blanc - *Saint Tropez*
- Hôtel Du Castellet - *Castellet*
- Couvent des Minimes - *Mane*
- Hôtel Du Cap Eden Roc - *Antibes*
- Hôtel Florentine - *Lyon*
- Hôtel Parister - *Paris*
- Hyatt Regency - *Nice*
- Hôtel Lancaster - *Paris*
- The Maybourne Riviera - *Roquebrune Cap Martin*
- Hôtel Le Meurice - *Paris*
- Hôtel Napoléon - *Paris*
- Hôtel Le Phébus et SPA Carita - *Joucas*
- La Reserve Ramatuelle - *Ramatuelle*
- Hôtel de Paris - *Saint Tropez*
- Le Byblos - *Saint Tropez*

GRANDES TABLES

- Lameloise - *Chagny*
- Anne De Bretagne - *La Plaine-Sur-Mer*
- Auberge Paul Bocuse - *Lyon*
- R et C Coutanceau - *La Rochelle*
- Côte Saint Jacques - *Vesancy*
- Auberge de L'III - *Illhaeusern*
- Regis et Jacques Marcon - *Saint Bonnet le Froid*
- Yoann Conte - *Bord Du Lac - Veyrier du Lac*
- Georges Blanc - *Vonnas*
- Le Suquet - *Maison Bras - Laguiole*
- Roellinger - *Saint Malo*

GROUPE PARIS SOCIETY



CONSEILS DE DÉGUSTATION

N'oubliez pas que **la dégustation est un élément clé de la vente** : rien ne convainc mieux que la qualité et le goût exceptionnel de nos produits. C'est notre **meilleur argument marketing** et un véritable atout pour vous aider à conclure vos ventes.

TIPS DÉGUSTATION

1

Placez les jus au frais avant la dégustation

2

Secouez délicatement la bouteille pour remuer la pulpe et les saveurs

3

Versez dans un verre à pied afin de libérer les parfums et observer la robe et les couleurs du jus, ne pas rajouter de glaçons

4

Sentez le parfum et les arômes du jus pour éveiller le sens olfactif

5

Dégustez sans attendre et appréciez chaque saveur

ORDRE DE DÉGUSTATION

du thé blanc... au litchi

1

Les rafraîchissants : thé blanc, thé vert, thé noir, clémentinade, citronnade

2

Les sodas : virgin Mojito, tonic, ginger

3

Les tomates : jaune, rouge, noire

4

Les pommes : brut, filtrée, pomme-coing, pomme Redlove, pomme-framboise, pomme-gingembre, pomme-yuzu,

5

Les traditionnels : poire Williams, pêche blanche, pêche jaune, pêche de vigne, abricot

6

Les raisins : Chardonnay, Syrah, Merlot

7

Les fruits rouges : myrtille sauvage, fraise, framboise, cassis, cranberry

8

Les agrumes : orange, clémentine Corse, pomelo Corse

9

Les exotiques : ananas, mangue, passion, litchi

UNE ÉQUIPE À VOTRE ÉCOUTE

DIRECTION

Romain FONT

Co-directeur général
04 78 07 48 61
romain@patrick-font.com

Marine FONT

Co-directrice générale
04 78 07 48 64
marine@patrick-font.com

COMMERCIAL

Justine DUBREUIL

Assistante commerciale
09 78 08 12 11
commande@patrick-font.com

Grégoire CAILLOT

Responsable commerciale France/Export
04 78 07 48 62
gregoire@patrick-font.com

Maxime GALLIÈRE

Assistant commercial
04 78 07 48 63
commercial@patrick-font.com

MARKETING

Alessia IANNUZZI

Chargée de communication & marketing
09 78 08 12 11
marketing@patrick-font.com

ADMINISTRATIF & FINANCIER

Marilyne SZYMZACK

Responsable administratif & financier
04 78 07 48 59
marilyne@patrick-font.com

Françoise BURGIO

Comptable client
09 78 08 46 40
compta@patrick-font.com

QUALITÉ

Justine BRESSOT

Responsable qualité
09 72 63 00 91
justine@patrick-font.com

PRODUCTION & LOGISTIQUE

Jean-Pierre MARTIRE

Responsable de production
09 72 63 00 91
jean-pierre@patrick-font.com

Thomas CHARPENTIER

Responsable logistique
04 78 07 10 33
logistique@patrick-font.com

“ MON **ENGAGEMENT** QUOTIDIEN
EST DE **RESPECTER** LES QUALITÉS DU FRUIT ET DE
PARTAGER, AVEC VOUS, MA **PASSION** DE LA NATURE ET DE
L'AUTHENTICITÉ GUSTATIVE... ”

Patrick Font



MAISON **PATRICK FONT**
6 route de Givors 42800 TARTARAS
04 78 07 48 60
info@patrick-font.com

www.patrick-font.com



DÉCOUVREZ-**NOUS** !