La Chambre

Sucrés, Salés, *à partager*

Qui sommes-nous ?

Créée en 2011, La Chambre est une maison française spécialisée dans la création et la fabrication de produits artisanaux. Héritière du savoir-faire de confiturier, notre maison place la qualité des ingrédients, l'exigence artisanale et l'innovation gustative au cœur de chacune de ses réalisations.

Notre ADN est celui de la transformation du fruit et de la recherche du goût juste. Au fil des années, nous avons développé une expertise reconnue dans l'élaboration de confitures artisanales, tout en enrichissant notre univers avec une large gamme de créations gourmandes. Aujourd'hui, La Chambre propose des confitures, pâtes à tartiner, ainsi qu'une gamme de produits salés comprenant chutneys, confits, tartinables et sauces.

Chaque recette est élaborée avec le même souci d'excellence : sélectionner des matières premières de qualité, préserver l'authenticité des saveurs et créer des associations originales capables de surprendre et de séduire les amateurs de gastronomie. Notre démarche s'inscrit dans le respect des savoir-faire artisanaux, tout en restant ouverte à la créativité et aux tendances culinaires contemporaines.

Plus qu'un fabricant, La Chambre est une maison de création qui accompagne les professionnels et les particuliers à travers des produits authentiques, raffinés et porteurs d'émotion. Notre ambition est de faire rayonner un savoir-faire français exigeant en proposant des créations qui transforment chaque dégustation en un véritable moment de plaisir et de partage.

Fidèles à nos valeurs de qualité, d'authenticité et de convivialité, nous continuons d'imaginer les saveurs de demain tout en préservant l'héritage artisanal qui fait l'identité de La Chambre depuis plus de quinze ans.

- Maison artisanale française
- Savoir-faire authentique
- Ingrédients de qualité
- Recettes exclusives
- Marque blanche
- Cadeaux et coffrets gourmands

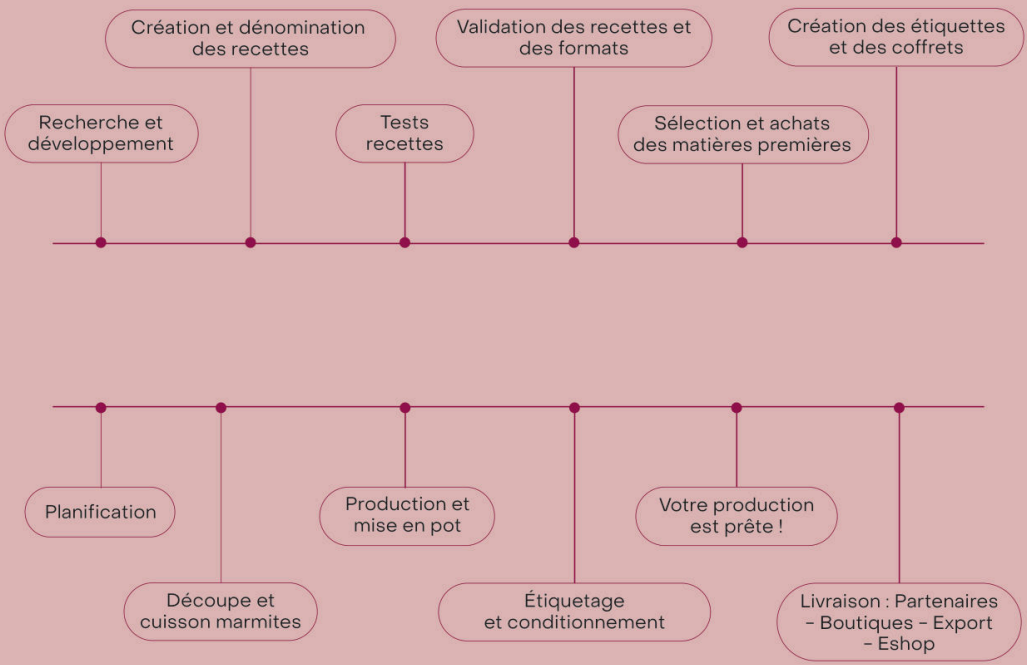
Boutiques & Atelier



Nos engagements

Notre atelier de Flixecourt se situe dans les Hauts-de-France, aux portes d'Amiens.

Une exigence constante à chaque étape de création.







Nos *gammes*

Confitures - Pâtes à tartiner -
Salés -Moments de consommation

Confitures

Savourez, ressentez une création de La Chambre : c'est prendre le temps d'apprécier chaque nuance, chaque texture, chaque note qui se révèlent en bouche.

Incontournables



Signatures



Fruits rouges



Formats de nos pots



Fruits noirs



Fruits jaunes



Les saisons

Une invitation au voyage,
des saveurs au travers des saisons.

Printemps gourmand



Hiver exotique



Formats de nos pots



Été d'agrumes



Automne chaleureux



Pâtes à tartiner

Des moments de douceur à l'honneur,
une touche gourmande à chaque instant.



Formats de nos pots



Bio

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Parce que le BIO se décline aussi en version gourmande, découvrez notre gamme.



Miels



Salés

Quand le plaisir du goût se conjugue au salé.

Chutneys









Confits

















Formats de nos pots



Tartinables











Sauces





Nos recettes régionales



Haute-Savoie

Fraîche et subtile, cette création évoque la pureté des Alpes. La pomme fondante s'associe à la rondeur de la vanille et aux notes florales de sureau pour une douceur élégante.



Hauts-de-France

Acidulée et réconfortante, cette confiture s'inspire du Nord. La vivacité de la rhubarbe se marie aux notes chaleureuses du malt pour cette recette généreuse et authentique.

Nos recettes célèbrent les régions qui accueillent nos boutiques. Inspirée du patrimoine, des saveurs et de l'identité de chaque territoire, chaque création rend hommage à un terroir français unique. À travers une recette dédiée à chaque boutique, nous invitons nos clients à découvrir la richesse et l'authenticité de nos régions, au fil d'une expérience gourmande ancrée dans le local.



Provence

La douceur ensoleillée de l'abricot rencontre la finesse florale de la lavande. Une confiture délicate et lumineuse qui évoque les champs violets de Provence et la chaleur du sud.



Ile-de-France

Intense, élégante et raffinée, cette framboise d'exception rend hommage à la capitale. Une saveur noble et gourmande, digne des plus belles tables parisiennes.



Sud-Ouest

Audacieux et sophistiqué, ce confit mêle la douceur de l'oignon, la profondeur de la truffe et la richesse d'un pomerol. Un caractère parfait pour les accords salés.

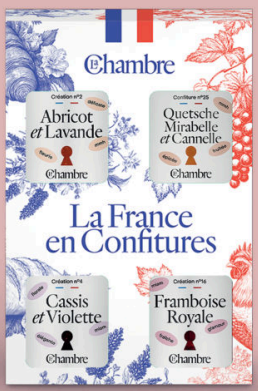


Nos *coffrets* et *idées cadeaux*

Nos moments de consommation



Célébrez le plaisir des réveils en douceur avec un assortiment complet et raffiné. Éveillez vos papilles dès le matin avec cette sélection exclusive de douceurs. Idéal pour accompagner vos brioches, pancakes et boissons chaudes, ce coffret transforme vos petits-déjeuners tardifs en un véritable festin à partager. Ce coffret comprend : 2 confitures, 1 pâte à tartiner et 1 miel.



Offrez-vous un tour de France des saveurs dès le petit-déjeuner. Ce coffret réunit une sélection raffinée de 4 recettes fruitées représentant le meilleur de nos terroirs. Ce coffret exclusif vous propose 4 confitures d'exception, issues de 4 de nos plus belles régions.



Une sélection raffinée de saveurs salées spécialement élaborées pour vos moments de partage. Entre notes végétales, aromatiques et méditerranéennes, ce coffret accompagne vos apéritifs avec gourmandise et élégance. Le coffret comprend : 4 tartinables, soigneusement préparés pour éveiller les papilles et sublimer chaque instant de convivialité.





Parfums fumés et accords savoureux viennent transformer chaque barbecue en un rituel chaleureux et exquis. Un hommage au goût, au feu et au partage à travers un coffret inédit. Des recettes exclusives aux notes fumées et épicées pour un grand moment de convivialité. Ce coffret comprend : 2 sauces et 2 confits.



Le coffret idéal pour les amateurs de fromage. Une sélection de 2 chutneys et 2 confits aux saveurs délicates et complémentaires, pour enrichir vos dégustations et créer des accords gourmands et raffinés.



Une invitation à la haute gourmandise. Découvrez une sélection de condiments nobles, spécialement élaborés pour sublimer le foie gras. Mariant à la perfection des notes douces, fruitées et épicées, ces recettes d'exception apporteront une touche de raffinement unique à vos tables de fête. Ce coffret comprend : 2 chutneys et 2 confits.

Découvrez un assortiment gourmand de 5 saveurs sucrées, mêlant confitures et pâtes à tartiner. Un format idéal pour goûter nos spécialités, offrir un cadeau ou partager un moment de douceur.

Idées cadeaux

Personnalisation

- Marque blanche / Personnalisation des pots ou des coffrets.
- Formats adaptés proposés en 30g, 100g, 200g et 1,2kg
- Possibilité de création de recette exclusive, à votre image.

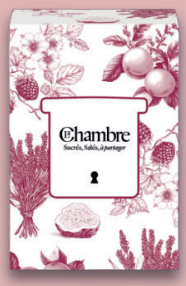
Composez votre coffret gourmand



1x 100



1x 200





4x 100



4x 200



Votre message
Votre logo



Personnalisation

Offrez un cadeau 100% unique, original et gourmand qui marquera les esprits de vos clients et collaborateurs. Personnalisez chaque coffret ou chaque pot avec votre logo ou message spécial qui restera longtemps dans les mémoires.

Un processus *simple*

Vous n'avez qu'à nous faire part de votre désir de personnalisation, de votre message et nous nous occupons du reste. Vous avez également l'opportunité de choisir la taille et l'emplacement de votre étiquette personnalisée.

Sacherie









Nos *références* et *partenaires*

PRÉSIDENCE DE *LA* RÉPUBLIQUE

Coffret 4x 30g



Coffret 4x 100g



ÉLYSÉE

PRÉSIDENCE
DE LA RÉPUBLIQUE

Coffret 4x 200g



Collaboration



De la Présidence de la République française aux maisons les plus prestigieuses, La Chambre incarne une alliance subtile entre une audace culinaire et l'excellence française.

Des créations exclusives développées et créées avec le chef des cuisines du Palais de l'Élysée, reflètent un savoir-faire d'exception, mêlant raffinement et créativité.

Elles donnent naissance à des confitures uniques et originales pensées pour sublimer les plus belles tables.

Nos partenaires

Moët Hennessy

ÉLYSÉE
PRÉSIDENCE DE LA RÉPUBLIQUE

MAISON BORDIER

CYRIL LIGNAC

Galeries Lafayette

publicisdrugstore
PARIS



MAURICE SFEZ
CAFÉ

NOBU

NOMIE
LE GOÛT DES ÉPICES

arboresens

PALAIS DES THÉS
PARIS

MANOR

LEONIE
Bakery · Deli · Café

OFF SEINE
PENICHE HOTEL & BAR DINATOIRE

LM
RODOLPHE LE MEUNIER

MUSÉE JACQUEMART ANDRÉ
INSTITUT DE FRANCE

MARTIN-POURET
-MAÎTRE VINAIGRIER DEPUIS 1797-


YANN COUVREUR
PÂTISSERIE
PARIS


Lagardère


AIRELLES


Jean Trogneux


du Bruit dans la
Cuisine


LA TABLE TROPÉZIENNE®
SAINT-TROPEZ


LE PETIT
BALLON


Châteauform'


LA
MAISON
NORDIQUE


Allianz


La fromagerie
HAMEL
FOUS DE FROMAGES


Dallmayr


iRASSHAi


SOY PARIS


LDQM
CAVE TABLE
ÉPICERIE


FAYE
Gastronomie


culturespaces
PARTAGER LA CULTURE


IHG
HOTELS & RESORTS



Nos boutiques

Nos 8 boutiques

Paris

Montmartre
9 rue des Martyrs
75009

Paris

Saint-Germain-des-Prés
20 rue de Buci
75006

Paris

Marais
60 rue Vieille-du-Temple
75003

Lyon
34 rue Grenette
69002

Aix-en-Provence
16 bis rue d'Italie
13100

Bordeaux
6 rue de la Vieille Tour
33000

Lille
12 rue Esquermoise
59000

Annecy
4/6 rue Carnot
74000

Notre atelier
ZAC les Hauts Plateaux
Allée des Merisiers
FLIXECOURT
80420

Nous contacter

Par mail :
sales@la-chambre.com

Siège social :
36, rue des Jeûneurs, 75002 Paris

Notre site internet :
www.La-Chambre.com



La Chambre

Sucrés, Salés, *à partager*

Juillet 2026