



EXPRIMANTE

**Les outils de design culinaire
sur mesure pour les pros**

DOSSIER DE PRESSE 2018

DOSSIER DE PRESSE 2018

Page 3 **Edito de Jérôme Manin**

Page 4 **Partie 1 : Expressante, Donner de la forme et du relief à toutes les créations gourmandes**

page 5 Le design culinaire : donner du sens à ce que l'on mange

page 6 Expressante, un concept inédit qui révolutionne le design culinaire

page 7 Illustration d'un savoir-faire avec la toute nouvelle gamme Lion

Page 8 **Partie 2 : Expressante, Accompagnateur de talents**

page 9 Jérôme Manin, un gastronome éclairé passionné d'impression 3D

page 10 La « French Touch » au service des professionnels

Page 11 **En savoir plus**



EDITO

La nourriture est une aventure, une expérience fabuleuse faite de couleurs, de textures, d'odeurs, de saveurs... et de formes !

Le terme de « design culinaire » a été inventé récemment pour désigner une tendance qui existe en pratique depuis les débuts de la gastronomie. Pains, biscuits, chocolats... tous les aliments que nous dégustons chaque jour se définissent par leur composition mais surtout par le goût et l'histoire que reflètent leurs différentes apparences.

La vue est le premier sens sollicité quand il s'agit de manger, elle contribue à mettre l'eau à la bouche et elle marque les mémoires. La popularité d'un plat ou d'un aliment tient aussi dans sa présentation. Le besoin primaire de nourriture est sublimé par le savoir-faire et par une subtile mise en scène de chaque produit. Le design culinaire n'est pas une énième mode alimentaire : il s'agit d'une autre façon d'envisager la nourriture en regardant la cuisine comme un ensemble dans lequel chaque sens doit être mis en éveil.

Grâce à la technologie, il devient désormais très simple de laisser libre cours à son imagination et à sa créativité. Au niveau artisanal ou événementiel, l'impression 3D ouvre la porte à tous les possibles : chaque création culinaire prend forme, même pour un usage unique, de façon totalement libre.

Avec Exprimante, j'ai voulu lancer un tout nouveau concept pour donner aux professionnels de la gastronomie (chefs, traiteurs événementiels, designers culinaires, chocolatiers, pâtisseries...) les moyens de se démarquer, de faire sensation et surtout de se faire plaisir ! Les outils de design culinaire que je leur propose (empreintes en reliefs pour les pâtes, moules pour les chocolats...) sont tout simplement au service de leur talent.

Jérôme Manin



PARTIE 1. **Exprimante**

Donner de la forme et du relief à toutes
les créations gourmandes

DESIGN CULINAIRE : **DONNER DU SENS À CE QUE L'ON MANGE**



En résumant à l'extrême, on pourrait dire que le design culinaire est le design appliqué à l'alimentation. Mais il est aussi beaucoup plus que cela car son champ d'application est extrêmement vaste !

Les traiteurs événementiels rajouteront un logo, un slogan ou une photo de leurs clients sur des chocolats, les chefs insuffleront du beau dans leurs plats, les pâtisseries joueront avec les couleurs, les textures et les formes...

Le design culinaire casse les codes, utilise la matière des aliments pour **revisiter la tradition** et **mettre du « waouh »** dans les yeux et les papilles des gourmands.

Mais comment parvenir facilement à un résultat optimum ? Les exigences des professionnels ne sont pas les mêmes que celles du grand public !

Dans ce contexte, Jérôme Manin, artisan « nouvelles technologies » et gastronome éclairé, a eu une idée géniale : utiliser le meilleur de l'impression 3D, du thermoformage et du moulage silicone pour **fabriquer rapidement des outils sur-mesure** entièrement au service de l'imagination en cuisine.

En 3 mots, Exprimante c'est de l'originalité, de l'innovation et de la qualité pour simplifier le design culinaire et le rendre accessible à tous les pros.

EXPRIMANTE: UN CONCEPT INÉDIT QUI RÉVOLUTIONNE LE DESIGN CULINAIRE

Exprimante innove en lançant le tout premier service de fabrication d'outils de design culinaire qui soit à la fois :

- **conçu très rapidement**
- **100 % personnalisé** : toutes les textures, qualités et natures d'ingrédients peuvent être travaillées. Peu importe aussi les régimes et alimentations spécifiques. Il n'y a aucune limite !
- **100 % spécifique à la gastronomie** : les matériaux et process respectent les exigences sanitaires et de sécurité alimentaire.
- **qualitatif** : tous les moules sont conçus par un artisan « nouvelles technologies » expert dans son domaine, à l'écoute et disponible.
- « **zéro prise de tête** » : Exprimante se charge si besoin de la réalisation des logos et des textes pour une mise en lumière de spécialités ou de productions événementielles.
- **original et innovant** : la relation de proximité et l'utilisation de l'impression 3D avec un véritable savoir-faire adapté à la gastronomie n'existe pas encore.



Les professionnels de la gastronomie, les traiteurs événementiels, les chocolatiers, les pâtisseries, les charcutiers et autres pros des « métiers de bouche » peuvent ainsi commander :

- des emporte-pièces ou forme de découpe de biscuits
- des empreintes en relief pour tous types de pâtes ou pour modeler un ingrédient à solidifier
- des moules pour tablettes de chocolats décorées ou chocolats individuels
- des faisselles pour fromage, forme et fond filigranés
- des pochoirs à poudres
- des formes pour aspics et terrines
- des bacs à glaçons
- des structures de support pour décoration
- des objets originaux pour une communication efficace
- ...

Quelles différences avec les imprimantes 3D déjà présentes sur le marché ?

La différence majeure tient en un mot : **le savoir-faire**.

Jérôme Manin précise :

“ Actuellement, les imprimantes 3D en rapport avec la nourriture se contentent de déposer directement les ingrédients de façon robotisée. Ces pratiques sont donc très éloignées de ce que propose Exprimante : l'excellence dans la création des outils de design culinaire pour valoriser ensuite le travail des aliments qui font la belle et bonne cuisine. ”

De plus, l'investissement peut être conséquent, car les imprimantes 3D ne traitent en effet généralement correctement qu'un seul type d'ingrédient principal (soit le chocolat, soit les pâtes...).

ILLUSTRATION D'UN SAVOIR-FAIRE AVEC L'EXEMPLE DE LA GAMME LION

Exprimante propose une gamme de produits de démonstration conçue autour du thème du lion.

Pourquoi ce choix du roi des animaux ?

Il fait d'abord référence à la ville qui a vu naître le projet Exprimante : Lyon, un haut lieu de la gastronomie française. Ensuite, il y a un clin d'œil au fondateur de cette entreprise innovante : Jérôme Manin, qui porte le prénom d'un Saint connu pour avoir transformé un lion en animal fidèle après lui avoir retiré une épine de la patte. Et pour l'anecdote, le signe astral de Jérôme est aussi celui du lion !

Voici une petite sélection d'outils de design culinaire issus de cette gamme :

L'emporte-pièces ou forme de découpe de biscuits sucrés ou salés auxquels on ajoute un décor ou un motif.

Les empreintes en relief pour tous types de pâtes ou pour modeler un ingrédient à solidifier. Dans ce cas, l'image est imprimée directement sur un aliment. L'idée est de créer une « photographie comestible » ! L'image en relief est formée dans la pâte, en jouant avec les creux plus ou moins prononcés, dans lesquels on peut verser un caramel par exemple.

Les moules pour tablettes de chocolat décorées ou pour chocolats individuels. Un premier modèle de tablette en chocolat est créé avec une image, un logo ou un texte. A partir de ce support, il est possible de produire un ou plusieurs moules pour créer des tablettes de chocolat totalement personnalisées.

Les faisselles pour fromage (forme et fond filigranés). Le fromage sèche dans un moule qui va ainsi laisser une empreinte sur-mesure sans avoir besoin d'ajouter le moindre produit supplémentaire.

Les pochoirs à poudres pour décorer la surface d'un gâteau ou d'une boisson chaude avec du sucre glace ou du cacao.

Les formes traiteurs et charcutiers pour concevoir des aspics ou des terrines (viandes, légumes, poissons) en utilisant de la gelée ou de l'agar-agar.

Les bacs à glaçons qui peuvent être colorés et parfumés.

Les structures de support pour la décoration de pâtisseries ou pour concevoir des plateaux originaux.

Les formes contraintes à la japonaise pour donner des formes aux légumes et aux fruits (exemple : pommes cubiques personnalisées) mais aussi aux sorbets, polenta, semoules, flans...

Les objets de communication : embout de poche à douille ultra-personnalisable, carte de visite avec des couverts et un cure-dents détachables en cas de faim subite, marque pour estampiller un ramequin ou de la vaisselle, pics à cocktail inspirés d'un dé à coudre...

JÉRÔME MANIN, UN GASTRONOME ÉCLAIRÉ PASSIONNÉ PAR L'IMPRESSION 3D

A la fois photographe et informaticien, Jérôme Manin a toujours été passionné par l'histoire de l'image et de ses supports, notamment pour ses aspects techniques et chimiques.

Cet amoureux de la bonne chère a donc très vite tenté de faire rimer technologie avec gastronomie.

Il a donc multiplié les expériences : il a essayé il y a plus de 30 ans de faire des photos sur du beurre, puis imaginé une machine pour emballer les chips sous vide, expérimenté les fruits marqués (masque qui permet un mûrissement partiel), mis des poires à pousser dans des bouteilles...

Jérôme s'en amuse :

“ Je dois reconnaître que j'aime les bons petits plats, la cuisine authentique, les saveurs, le plaisir gustatif... Il n'y a que deux choses qui se mangent que je n'aime pas : la Marmite (une pâte à tartiner anglaise à base de malt) et le Gloubiboulga. Quoique je n'ai pas encore goûté à la recette de la morue à la fraise de Gaston Lagaffe ! ”

Lorsque la technologie 3D a fait son apparition, Jérôme a été séduit par ses multiples applications tant un niveau personnel que professionnel. Son immense potentiel concernant la gastronomie s'est imposé, ainsi qu'il le dit lui-même, comme « une évidence de gourmand ».



Le concept d'Exprimante venait de naître ! Jérôme voulait faire converger la fabrication additive (nom technique de l'impression 3D) et le savoir-faire de tous les professionnels de la gastronomie. Sa curiosité de véritable gourmet lyonnais a fait le reste.

Au vu de son lancement prometteur, Exprimante envisage de se développer d'ici 3 ans en marque blanche.

Le saviez-vous ?

Le nom « Exprimante » est issu d'un néologisme mêlant « imprimante » et « exprimer ». En effet, même si elle est très innovante d'un point de vue technologique, l'appellation « imprimante 3D » semble dépassée puisqu'elle se réfère à notre bonne vieille imprimante « à l'ancienne ». Or il s'agit en réalité d'une machine qui exprime la matière. Imprimer des mots, exprimer des objets, tout est là !

LA « FRENCH TOUCH » AU SERVICE DES PROFESSIONNELS



Dans le monde entier, la France est connue pour son savoir-faire exceptionnel dans les secteurs du luxe, de la mode, de la gastronomie, de la culture et de l'artisanat. Depuis quelques années, elle brille aussi dans un autre secteur : **l'innovation technologique**.

La fameuse « French Touch » est un mélange de **qualité** mais aussi de **grande originalité**. Les Français ne se contentent plus d'imiter ce qui se fait Outre-Atlantique, ils sortent des sentiers battus pour créer leurs propres concepts novateurs.

Exprimante s'inscrit en droite ligne dans cette tendance de fond, mêlant à la fois savoir-faire et savoir-être. En résumé, Exprimante, c'est **l'excellence à la française à destination des pros** (chefs, professionnels de la gastronomie, traiteurs événementiels, artistes, créateurs et designer culinaires, chocolatiers, confiseurs, boulangers, pâtisseries, charcutiers et autres professionnels des « métiers de bouche »). C'est LA bonne adresse qu'ils connaissent et gardent jalousement, et à laquelle le grand public n'a pas accès.

En effet, au-delà de la maîtrise de la technologie 3D et des exigences spécifiques au domaine alimentaire (normes sanitaires et de sécurité), Exprimante se démarque par un rapport personnel avec les grands chefs, les artisans et les organisateurs d'événements, quelles que soient leur envergure ou leur implantation géographique.

Cette **relation de confiance** permet de libérer l'imagination, d'oser les créations les plus spectaculaires, et de mettre en valeur toutes les idées ! Elle est aussi la garante d'une **totale confidentialité** : Exprimante ne montre pas sur son site les réalisations de ses clients, son objectif est en effet de les servir, pas de les mettre en concurrence.



EXPRIMANTE

EN SAVOIR PLUS

Site web : <http://www.exprimante.com>

 <https://www.facebook.com/exprimante>

CONTACT PRESSE

Jérôme Manin

E-mail : exprimante@gmail.com

Tél. : 06 60 85 92 82