



EXPRIMANTE

EXPRIMANTE, QUAND LE DESIGN CULINAIRE DEVIENT UN ART À LA PORTÉE DE TOUS LES PROFESSIONNELS

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

Le « design culinaire » existe depuis les débuts de la gastronomie, même si ce n'est que récemment que le terme a été associé à la mise en scène des aliments.

Lorsqu'il s'agit de manger, la vue est le premier sens sollicité, elle contribue à l'excitation des papilles et la simple vue d'un plat savoureux peut donner faim.

La nourriture ne se doit plus uniquement d'être bonne, elle doit également être belle.

La mise en scène ou « design culinaire » fait désormais partie intégrante d'une expérience gustative réussie.

EXPRIMANTE : UN CONCEPT INÉDIT QUI RÉVOLUTIONNE LE DESIGN CULINAIRE

Jérôme Manin, artisan « nouvelles technologies » et gastronome éclairé, a eu une idée géniale pour répondre aux attentes **des professionnels des « métiers de bouches »** :

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 et de la créativité en cuisine.

Bien plus qu'une imprimante, Expressante est une machine qui permet d'exprimer la matière et de créer selon ses besoins :

- 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
- ...

Expressante c'est aussi un service de fabrication d'outils de design culinaire qui sont :

1. **conçu très rapidement**
2. **100 % personnalisé** : toutes les textures, qualités et natures d'ingrédients peuvent être travaillés. Il n'y a aucune limite !
3. **100 % spécifique à la gastronomie** : les matériaux et processus respectent les exigences sanitaires et de sécurité alimentaire.
4. **qualitatif** : tous les moules sont conçus par un artisan « nouvelles technologies » expert dans son domaine, à l'écoute et disponible.
5. **« zéro prise de tête »** : Expressante se charge si besoin de la réalisation des logos et des textes pour une mise en lumière de spécialités ou de productions événementielles.
6. **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 !



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

Afin de rendre compte de l'infinité des possibilités proposées par sa machine, Expressante propose toute une gamme de produits de démonstration autour du thème du lion.

Pourquoi le Lion ?

Tout simplement car Lyon, haut lieu de la gastronomie française, est la ville qui a vu naître le projet Expressante. Mais également parce que Jérôme Manin est lui-même un lion par son signe astrologique.

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 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.



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

A la fois photographe et informaticien, Jérôme Manin a toujours été amoureux de la bonne chère et a donc très vite tenté de faire rimer technologie avec gastronomie. Il a multiplié les expériences comme faire des photos sur du beurre, faire pousser des poires dans des bouteilles, et bien d'autres encore...

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 les possibilités multiples qu'offrait cette innovation tant au niveau personnel que professionnel. L'idée s'est imposée à lui d'elle-même, comme une « évidence de gourmand » comme il le dit lui-même.

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.



EN SAVOIR PLUS

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

Vidéo de présentation : <https://www.youtube.com/watch?v=WOrEtdV0cfo>

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

Dossier de presse : http://www.exprimante.com/EXPRIMANTE_DOSSIER_PRESSE.pdf

CONTACT PRESSE

Jérôme Manin

E-mail : exprimante@gmail.com

Tél. : 06 60 85 92 82