

EXPRIMANTE : production d'outils de design culinaire sur mesure et à façon !

A VENDRE [des idées, un atelier et un savoir-faire]

Informations : la vidéo de présentation, le dossier de presse, l'interview sur le pouce et la rubrique Des idées, nos essais... Sur : <http://www.exprimante.com>

Exprimante est née il y a un peu plus de quatre ans de la rencontre de l'impression 3D, de la gastronomie et d'une volonté d'être créatif et tendance.

Exprimante a grandi sous une forme associative afin de valider l'idée, de caler les processus techniques et d'évaluer les possibilités de développement d'une entreprise en fonction des premiers retours.

La structure associative limitée a ouvert une voie pour un business pertinent, mais le besoin est maintenant d'une stratégie et d'une structure commerciale.

Je n'ai seul, aujourd'hui, ni les compétences ni les moyens ni l'envie, et je peux l'expliquer, de mener à bien un tel développement.

Le sujet de la gastronomie artistique est à la mode, sur le site : un dossier de presse, quelques articles et des premières réalisations confidentielles assurent la faisabilité du projet.

Les barrières techniques sont levées, les normes alimentaires respectées, les coûts de production maîtrisés, un atelier équipé est monté, et un suivi technique pérennisé est assuré dans un secteur où l'évolution est rapide.

Le marché est complexe à appréhender sur un produit nouveau et singulier, mais **les propositions ont systématiquement reçues un excellent accueil**, il y a maintenant nécessité pour avancer d'une fonction commerciale.

- Vous pourrez **diffuser** vos outils et ustensiles culinaires et/ou ceux autres marques, vous pouvez piloter un **atelier de fabrication** à façon pour vos clients et offrir un service de sur mesure dans vos points de vente.
- Vous pourrez **gérer** un réseau de boutiques de confiseries et chocolats, vous pouvez vendre des produits estampillés et localisés **fabriqués dans vos ateliers**, depuis la tablette de chocolat à l'effigie du quartier ou des pièces marquant les événements présents ou historique de chaque lieu.
- Vous pourrez **distribuer** des créations culinaires sous diverses formes en quantité, vous pouvez vous doter d'une cellule **Recherche et Développement** qui va travailler finement sur les aspects, formes et rations dans un souci d'économie, de personnalisation et de variété de l'offre.

- Vous pourrez **organiser** des évènements où la nourriture est un fort élément d'identité, vous pouvez offrir pour chaque événement, en intégrant le processus dans votre chaîne habituelle de fabrication, des pièces avec un **design personnalisé**, celui d'un logo, d'une image ou autre garantissant une plus value à votre offre.
- Vous pourrez **concevoir et réaliser** des pièces sur mesure, dotez-vous d'un atelier qui va booster les possibilités d'ajouter à vos savoir-faire une touche **d'originalité et de magie** supplémentaire.

L'impression 3D est déjà présente sur le secteur mais...

Certains particuliers utilisent leur machine pour des outils maison (emporte-pièce à biscuits), parfois très amusants mais qui ne répondent pas aux exigences d'une production commercialisable.

Des plateformes de fabrication additive (Impression 3D) sont à disposition des professionnels. Abstraction faite du prix et du temps de réalisation, le dialogue entre une personne en cuisine et un technicien derrière sa machine est source de difficultés.

Une entreprise liée à la gastronomie peut songer à développer en interne un atelier de fabrication additive dédié à son business, comme le font certaines industries.

C'est dans ce contexte que je souhaite à vendre Expressante :

- **Le nom et l'image, site et la propriété intellectuelle, les secrets de modélisation, les machines et outils composant l'atelier*, l'ensemble des techniques, recettes et secrets de modélisation.**
- **Mon accompagnement, le temps de la transmission des savoirs-faire y compris sur les nouveautés en développement.**

! Imprimantes : Raise 3D N2, Creality3D CR-10S Pro, Wanhao Duplicator 7. Thermoformeuse : Formech Compac Mini. Outillage : CNC 30x30cm...
Consommables, gamme démo, essais...

Prix : 8 000 € (Hors champ d'application TVA). L'accompagnement et la transmission des savoirs-faire feront l'objet d'un accord en fonction de votre projet.

Jérôme Manin – 06 60 85 92 82