

économie

Gâteaux décorés : la pâte a bien levé

Elle fêtera ses dix ans d'existence en 2015 : ScrapCOOKING®, entreprise installée à Fondettes, surfe sur la vague qu'elle a créée autour de la pâtisserie.



Stéphane et Rose et leur dernier produit : on vient en boutique avec une photo et on repart avec une reproduction en sucre que l'on peut poser sur un gâteau. (Photo NR)

Ce n'est pas seulement un nom que l'on peut lire au générique de l'émission de M6, « Le Meilleur Pâtissier » : ScrapCOOKING® est une belle histoire de réussite. Elle a commencé en 2005. « J'avais l'idée depuis 1998 et l'envie de créer une entreprise autour du concept », raconte Stéphane Brémard, cofondateur de la société avec son épouse Rose. « On s'est jetés en 2005 quand Rose a eu du mal à trouver du travail en Touraine. »

Le concept ? « On avait remarqué qu'il n'y avait rien dans le commerce pour que les amateurs réalisent des gâteaux spectaculaires et drôles. » L'idée était là mais cela n'a pas marché tout de suite. « Il n'y avait pas de demande pour des colorants et ou des ustensiles originaux : on n'a pas surfé sur la vague de la mode pour la pâtisserie, il a fallu créer notre propre vague ! Tout était à faire. On a fait beaucoup de démonstration, on a beaucoup

communiqué sur notre blog culinaire et on a eu la chance de rencontrer des enseignes visionnaires qui ont cru dans le concept. »

« Nous sommes très créatifs et réactifs »

Le décollage se fait réellement en 2008 et ne s'est pas ralenti depuis. « Aujourd'hui, le marché est là », se réjouit Rose. « En 2005, personne ne connaissait la pâte à sucre, aujourd'hui, il y a une demande et pas question de faire un gâteau sans déco ! »

L'entreprise s'est donc trouvée à l'étroit dans ses murs à Tours : elle dispose depuis 2012 de 2.500 m² dans la zone d'activité de la Haute-Limouillère à Fondettes. Le créneau reste le même mais le catalogue s'est considérablement élargi : « On est toujours sur le même concept : préparations

alimentaires permettant de réaliser et décorer des pâtisseries ainsi que des ustensiles. On peut trouver dans nos boutiques tout ce qu'il faut pour faire un beau gâteau, sauf du beurre et des œufs... »

Car ScrapCOOKING® ne se contente pas de fournir des distributeurs : l'entreprise a ouvert à cette enseigne quatre boutiques où tout ou presque vient de Fondettes : « Tous les ustensiles sont créés à Fondettes et presque tous fabriqués en France ou en Europe. Toutes les préparations alimentaires sont imaginées, testées et fabriquées à Fondettes. Cela nous permet d'être très créatifs et réactifs. »

Il le faut parce que, devant le succès du concept, la concurrence n'est pas restée inerte : « Mais on s'efforce d'avoir toujours quelques coups d'avance... »

François Bluteau

repères

Quatre boutiques en France

- > 28 salariés travaillent sur le site de Fondettes.
- > ScrapCOOKING® a ouvert quatre boutiques à son enseigne : Tours (rue des Halles), Saint-Étienne, Angers et Lyon (depuis trois semaines).
- > Elle a également un atelier de pâtisserie rue Marceau où sont dispensés des cours de pâtisserie le mercredi et le samedi.
- > Depuis peu, dans cet atelier de pâtisserie, on peut aussi y fêter des anniversaires après avoir confectionné le gâteau...
- > L'entreprise fait travailler quatre CAT de la région tourangelle pour des opérations de conditionnement.

musée du

Compagnonnage

Dans la série des « P'tites z'expos »
« LES HABITS DES MÉTIERS »

Entrée : 5,30 € / 3,70 € Jusqu'au 31 décembre

8, rue Nationale - TOURS - 02 47 21 62 20

en bref

ENSEIGNEMENT Les conseillers pédagogiques en colloque

Les deuxièmes Rencontres interacadémiques de l'Association nationale des conseillers pédagogiques se sont déroulées dernièrement dans les locaux du lycée Victor-Laloux à Tours. Son objectif : proposer, sous forme de conférences, une journée de formation aux formateurs de l'école primaire de l'académie d'Orléans-Tours. Yves Soulé, maître de conférences en sciences du langage, spécialiste des gestes professionnels et du jeu des postures de l'enseignant dans la classe, a apporté des réponses aux interrogations très actuelles des formateurs. Dans l'après-midi, Agnès Perrin, maître de conférences en didactique de la littérature, également à l'université de Montpellier, a quant à elle apporté un témoignage fort et engagé de ses recherches sur l'enseignement de la littérature, qui n'a pas laissé indifférent.



Agnès Perrin a présenté ses recherches sur l'enseignement de la littérature en primaire.

Gagnez 20 places

avec la Nouvelle République (10 invitations pour 2 personnes)

Tours Volley-Ball / Perugia

Mercredi 19 novembre - 20h30
Salle grenon à Tours (37)

Jouez au 0 897 39 00 49 *
OU
SMS : envoyez kdo2 au 71028 **

* 0,56 € TTC/appeil + surcoût éventuel de votre opérateur
** 0,50 € par SMS + surcoût éventuel de votre opérateur
2 ans minimum par participation

Avant mercredi 22 octobre 2014 minuit des entrées seront envoyées aux gagnants!

PORTES OUVERTES

du jeudi 23 au samedi 25 octobre
9h-18h30 NON STOP

NOUVEAUTÉ Crossline

AVENTURIER DES GRANDS BOULEVARDS

160^{34€} TTC AVEC AIDE

13 713[€]

INNOVATION AIXAM : « IMPACT PROTECT »

INGÉNOSITÉ ET SÉCURITÉ
CAMÉRA DE RECUL

JAMIN voiture sans permis 37
59, rue Charles-Coulomb (à côté Citroën)
Chambray-lès-Tours - 02 47 27 57 39

N°1 DU SANS PERMIS AIXAM