

# Jardineries

*Le top des marques et des enseignes du jardin*

## SCOTTS

Fournisseur  
de l'année 2013

**GUILLAUME ROTH**

Manager de l'année

**BARENBRUG**

Meilleur fournisseur de MDD ex aequo

**VILMORIN JARDIN**

Meilleur fournisseur de MDD ex aequo

## LES TROPHÉES D'OR

APIDIS  
BAYER  
BLACHÈRE  
BOUILLARD BHR  
BOSCH  
CARAMBELLE  
CERDYS  
EGT  
EXEL  
FISKARS  
FLOREAC  
FOREST STYLE  
HUSOVARNA  
INTERMAS  
JEANNE DE LAVAL  
OASE  
PRO LOISIRS  
ROSTAING  
SCOTTS  
VILMORIN JARDIN  
WEBER

## JARDINPLUS

Les trophées des meilleurs  
fournisseurs partenaires  
de la distribution



→ CARAMBELLE/ SCRAPCOOKING®

## Le créneau de la cuisine créative...

Créée en 2006, la 'jeune' société Carambelle a su s'imposer sur le marché : il faut dire qu'elle a littéralement lancé le concept de la cuisine créative en France, devenant peu à peu incontournable en circuit spécialisé. Retour sur une success story...

**S**i jusqu'à 2006, personne ne savait vraiment ce qu'était la cuisine créative, depuis le concept a le vent en poupe ! « En 1998, lors d'un salon professionnel pour les pâtisseries, j'ai constaté qu'il n'existait aucun produit pour décorer les gâteaux », raconte Stéphane Brémard, PDG de Carambelle. De longues soirées de réflexion plus tard, Stéphane et sa femme Rose, créent la société Carambelle et la marque ScrapCooking® avec un concept totalement unique en France : proposer des produits destinés à aider les particuliers à faire leurs gâteaux, chocolats et autres gourmandises, le tout complété d'une recette adaptée pour cuisiner comme un chef. Carambelle démarre avec une gamme courte d'une trentaine de références comprenant notamment des pochoirs alimentaires pour décorer les gâteaux, des papiers de cuisson pour imprimer les biscuits ou encore des moules pour faire des sucettes en chocolat avec un décor imprimé.

### Des produits totalement inédits...

Peu à peu, les enseignes font confiance à cette PME, permettant à la société basée en Touraine de se développer : elle compte désormais 27 personnes et lance chaque année des dizaines de nouveautés. 7 ans après, Stéphane Brémard est satisfait : « Cette reconnaissance de la profession nous fait vraiment plaisir car elle montre que nous avons fait du chemin depuis 2006, désormais nous sommes connus et reconnus par les jardinerie, notamment pour notre capacité d'innovation ». Moules en silicone, emporte-pièces pour biscuits, papiers ScrapCooking pour customiser les gâteaux, décors sucrés, arômes et colorants naturels, coffrets, et depuis quelque temps pâtes à sucre qui connaissent un large succès aux États-Unis et en Grande-Bretagne ou encore produits sous licence Hello Kitty et Barpapapa... Carambelle qui commercialise environ 450 références cherche chaque année à dynamiser le marché en lançant des produits de qualité et sans aucun équivalent sur le marché. Le secret ?



### Quelle est votre stratégie de développement sur le web ?

Il nous semble très important d'être présent sur internet car beaucoup de consommateurs qui nous sont fidèles souhaitent utiliser ce biais pour obtenir des informations sur nos produits, savoir où les trouver en magasin ou simplement avoir accès à nos dernières recettes. Notre site que vous pourrez découvrir en juillet, va donc faire peau neuve. Des gammes de produits destinées aux professionnels (atelier, cake designers...) seront également à vendre en ligne, mais ce ne sera pas encore le cas des produits pour les particuliers.



Dans ce kit, tout pour réaliser de délicieux cupcakes.



Ecouter les clients. « Nous nous demandons sans cesse de quoi le consommateur a besoin ou envie pour faire de beaux gâteaux. Nous l'accueillons dans notre show-room de Tours, ce qui donne lieu à beaucoup d'échanges et à la création de nombreuses nouveautés ». En 2012, Carambelle a ainsi fait la différence en lançant toute une gamme de fondants pour réussir les glaçages des choux ou des éclairs mais aussi un livre complet de recettes pour réaliser avec les produits ScrapCooking® des choux et des éclairs atypiques. Les kits complets remportant également l'adhésion des clients, Carambelle a ajouté à ses kits de cupcakes, de macarons et de pâtes à sucre, un kit 'cakepops' : très ludique, il comprend tout le nécessaire pour réaliser ses propres sucettes entrobées de choco-

lat et de décorations sucrées ! Précision importante, tous les produits sont fabriqués dans l'usine de Tours de Carambelle avec des colorants et des arômes entièrement naturels. Et Stéphane Brémard de rappeler : « Nous avons été les premiers dans le domaine de la pâtisserie à vouloir faire les produits les plus sains possibles. Nous ne vendons pas de macarons roses fluos et nous privilégions les colorants naturels en bannissant les colorants artificiels azoiques ».

### Objectif : zéro rupture...

Autre point fort de l'entreprise ? Une logistique parfaitement rodée qui lui permet de livrer plus de 1000 points de vente en France et en Europe dans les délais. « Pour stocker nos produits alimentaires, nous disposons d'un bâtiment de 600 m<sup>2</sup> ainsi que d'un autre de 2200 m<sup>2</sup> qui comprend également une zone de stockage et de préparation des commandes. Et surtout, dès lors que nous proposons un produit à la vente, nous le détenons en stock réduisant les éventuelles ruptures ». Depuis 3 ans, les ventes sont donc en plein essor, avec des progressions à 2 chiffres ! Carambelle qui profite largement de l'engouement des particuliers pour la cuisine, véhicule notamment par les nombreuses émissions de télé peut désormais compter sur une clientèle fidèle qui connaît la marque. Après avoir embauché 13 personnes en deux ans, l'entreprise a donc prévu de recruter 4 nouvelles personnes pour renforcer ses équipes en 2013. Et annonce également à compter de juin prochain, la mise en place de 2 nouveaux commerciaux multi-cartes qui pourront aider les magasins dans leurs choix.



▲ Rose et Stéphane Brémard, les créateurs de la société Carambelle...