

Gourmandises bienveillantes

Néogourmets a entrepris une croissance rapide avec ses gammes de biscuits et de chocolats sans sucres ajoutés. Et s'attaque au marché américain.



Gaëlle et David Hermange ont étoffé leurs productions de douceurs sans sucre depuis les ex-locaux d'Outiror à Saint-Cyr-sur-Loire. (Photo NR, Bruno Pille)

Quatre ans et toutes ses dents ! Désormais installée dans une partie des anciens locaux de la société Outiror à Saint-Cyr-sur-Loire, Néogourmets grandit en bien et en bon. Les fondateurs Gaëlle et David Hermange proposent aujourd'hui douze références de biscuits sucrés salés et quatorze tablettes de chocolat élaborées avec le chef Thierry Marx, par ailleurs actionnaire de l'entreprise.

Tout est parti d'une recette de moelleux que le couple aimait déguster en famille. Les ingrédients : du beurre, des œufs, de la farine intégrale, des abricots secs pour remplacer le sucre et un parfum (cacao, framboise ou vanille). Quatre recettes ont été lancées dans un premier temps, grâce à une bourse de l'innovation, et distribuées dans les épiceries fines et les magasins bio. « Nous sommes revenus à des ingrédients plus bruts, moins transformés et donc plus sains. Tous les fruits sont naturellement sucrés, nous avons donc choisi d'en utiliser dans nos recettes », expliquent les deux entrepreneurs.

L'année 2022 marque plusieurs évolutions stratégiques. Une partie de la production est ramenée dans leurs locaux au cours de l'été, avec l'idée de créer de nouveaux produits comme les pâtes à tartiner ou les fruits secs enrobés. La stratégie commerciale évolue également avec l'arrivée dans la grande distribution (GMS) à travers la marque « Un zèbre en cuisine ». Lancée en septembre 2021, l'activité à l'international représente un an après presque 20 % du chiffre d'affaires dans une partie de l'Europe (Belgique et Pays-Bas) mais aussi à Hong Kong et au Japon. Et ce n'est pas fini. « Des conseillers au commerce extérieur nous aident à partir à la conquête des États-Unis et de Dubaï en 2023 », révèle David Hermange.

Pour accroître localement sa visibilité, Néogourmets va ouvrir, sur réservation, ses portes aux familles et aux entreprises ; la société va organiser des ateliers gourmands et montrer qu'il est possible de faire du bon, de la fève à l'assiette. Du bon et du haut de gamme. Ses produits sont désormais disponibles chez le chef étoilé blésois Christophe Hay. Et depuis septembre 2022, les fameux biscuits sont vendus dans les TGV du réseau SNCF-Voyageurs. Une bonne raison de nous faire prendre le train.

B. P.

NÉOGOURMETS

Boulevard Alfred-Nobel, 37540 Saint-Cyr-sur-Loire.
Tél. 02.47.73.25.46.
Dirigeants : Gaëlle et David Hermange.
Effectif : 10 salariés.
CA 2022 : 255.000 €.



Votre SÉCURITÉ incendie est notre priorité

La sécurité incendie est une évidence et un challenge pour le couple Magali et Aimerick depuis septembre 2021.

Leur professionnalisme, leur sympathie et leur proximité ont raison d'eux, car les clients de plus en plus nombreux leur font confiance... Les avis Internet le prouvent !

« Nous nous interdisons de faire du Low cost, nous travaillons avec des produits essentiellement FRANÇAIS, et nous préférons prendre le temps avec nos clients pour les différentes explications, vérifications et installations. »

Magali et Aimerick jouent la transparence totale sur la factu-

ration puisqu'ils ont investi dans une application qui leur permet de générer de vrais rapports de vérification avec suivi et justificatifs.

Les défis ne leur font pas peur, depuis peu, le couple s'oriente vers un marché peu répandu, l'extinction automatique. « L'homme ne peut pas toujours intervenir à temps pour un départ de feu, c'est pour cela que nous proposons l'installation de systèmes d'extinctions automatique qui permettent d'agir dès les premières secondes sur un départ de feu. »

Magali et Aimerick souhaitent simplement développer leur société à taille humaine et perdurer dans le temps !

- Extincteurs
- RIA
- Défibrillateurs
- Désenfumage
- Extinction automatique
- Blocs de secours
- Alarme incendie
- Plans d'évacuation



37 intérim

www.37interim.com

VOTRE REUSSITE, NOTRE OBJECTIF !

Présent depuis près de 20 ans

Nous vous accompagnons dans vos recherches de personnel sur de multiples secteurs d'activité :

BTP, Transport-Logistique, Industrie, Hôtellerie-Restaurant et Tertiaire

INTÉRIM / CDD / CDI

TOURS
02 47 70 27 27

ANGERS
02 41 77 47 47

CHÂTEAUROUX
02 54 07 27 27