

PHÉBÉE RACAT, UNE AFFAIRE QUI ROULE...

À l'école, Phébée Racat joue déjà dans la cours des grands. L'étudiante en biologie industrielle découvre le pouvoir des fruits et lance, à 22 ans seulement, son activité de confiserie : Les Rouleaux de Phébée. Une recette innovante, entre tradition et modernité.



Diplômée de l'Ecole de Biologie Industrielle, Phébée Racat innove avec ses rouleaux de fruits à savourer.

À l'approche du salon des Entrepreneurs 2019 - auquel l'agglomération de Cergy-Pontoise participe - des portraits de créateurs d'entreprise du territoire vous seront proposés chaque semaine sur votre webzine. Cette semaine, nous vous présentons Phébée Racat et son projet innovant dans le secteur de l'agroalimentaire : Les Rouleaux de Phébée.

D'UN PROJET DE GROUPE À L'ÉCOLE...

En 2016, Phébée Racat, alors étudiante à l'Ecole de biologie industrielle (EBI) de Cergy, doit créer, en équipe, un nouveau produit dans l'agroalimentaire. L'idée leur vient de fabriquer du cuir de fruits en faisant sécher au four de la purée de fruit en fine couche. La texture n'est pas très agréable, mais le goût incroyable. "*Imaginez le goût du fruit, concentré, avec un équilibre parfait en bouche*", raconte Phébée. Bluffée par cette découverte, l'étudiante décide de développer – dans les laboratoires de son école –, un produit plus moelleux tout en gardant ce goût authentique de fruit. Neuf mois plus tard, le petit rouleau est né. Et bien né ! Ni fruit sec, ni pâte de fruit, la confiserie brille par sa nouveauté. Composés à 80% de fruit et de texturants naturels, Les Rouleaux de Phébée sont déshydratés à basse température et roulés à la main. Une confiserie sans sucre ajouté, ni arôme, colorant ou conservateur...