



CRÉATIONS

LES ROULEAUX DE PHÉBÉE

Calissons d'Aix ! Rouleaux de Cergy ?

Une ville peut se passer de centre, d'hypermarché, de théâtre... Cela s'est vu. Mais si elle veut entrer durablement dans l'histoire, elle se doit de proposer aux palais du monde une spécialité gourmande. Les rouleaux de Phébée, qui commencent à déferler sur l'agglomération de Cergy-Pontoise ont de bonnes chances de faire l'affaire.

créée. Phébée Racat, 22 ans, invente, produit et commercialise une merveille de rouleau de fruits. Et tout cela sur les bancs de l'école. Pas n'importe quelle école. L'EBI, l'École de biologie industrielle de Cergy-Pontoise.

« Depuis le collège je veux être chef d'entreprise »



Exquis, surprenants, sains. Du fruit pur à hauteur de 80 % et des texturants naturels, c'est tout ! Avec 6 déclinaisons de fruits pour le moment : Ananas et mangue (naturellement sucrés), framboise et abricot (pointe d'acidulé), ainsi que poire et fraise.

L'expérience sensorielle

Certains le déroulent sur quelques centimètres, le parfum franc de la framboise envahit le nez. Ils le mâchent et le goût puissant du fruit s'empare des papilles et envahit le palais. La texture est inédite. Moelleuse et ferme à la fois. Loin de la pâte de fruit. Intéressant. Il faut essayer un deuxième rouleau. L'ananas en une seule bouchée cette fois. Explosion de saveurs. Sucré et caramélisé. Un troisième ? Plus tard. L'effet des fibres a fait disparaître la sensation de fringale.

Ce sont, justement, ces propriétés que recherche la créatrice. « Un encas sain, peu calorique et riche en fibres. Idéal pour une pause plaisir

sans une once de culpabilité. »

Lors des dégustations, 95% des personnes se déclarent très satisfaites et les commandes suivent à bon rythme. Sur place, sur le site web ou dans les points de ventes qui se multiplient en Val d'Oise et bien plus loin.

Un chef teste actuellement les accords avec des vins, des cocktails et même certains plats (fromage, dessert, foie gras). Prometteur.



Les réelles innovations en confiserie sont rares. Quelques multinationales du sur-sucré se torturent la R et D pour sortir la énième barre chocolatée. Trop grasse, trop su-



« Depuis le collège, à Vauréal, je le sais, je veux être chef d'entreprise. Et puis, j'aime la transformation de produits et aussi les machines qui le permettent. » L'EBI est faite pour elle. Maths, biologie, chimie, sciences de la terre... Elle devient ingénieur en production et process industriels.

En 2016, elle tire parti des cours de création d'entreprises de Laurence Taupin. « Le marketing c'est génial ». En même temps elle commence à cuisiner les fruits dans les laboratoires de l'école.

Et c'est la révélation. Neuf mois de recherche pour trouver la texture idéale, gagner en moelleux, concentrer les arômes... Le process est défini, les équipements appropriés, le brevet déposé.

Au cours de l'été 2017, elle peau-



fine le business plan. A 23 ans, elle crée son EURL. Elle investit sa fortune, 15 000 €. La BNP de Cergy lui accorde un crédit bail de 50 000 € pour la découpeuse à ultrasons, machine indispensable.

Elle contracte un prêt personnel pour le reste des investissements, loue un local à la cité artisanale de Chennevières à St-Ouen-L'Aumône avec l'aide de l'équipe de Neuvitec, la pépinière de Neuville-sur-Oise où l'entreprise a été incubée.

Les entreprises en sont friandes pour leurs cadeaux clients ou salariés.

En mai 2018, elle recrute sa première employée en CDI, trois mois plus tôt, elle s'était engagée elle-même en qualité de stagiaire. Et en octobre, deuxième embauche. Le travail ne manque pas. Et Phébee a besoin de temps pour faire rentrer les commandes. A la demande, elle se rend même dans les entreprises pour des dégustations-vente. Un moment de convivialité et de saine gourmandise assuré.

Contact :

Phébee Racat - Trad'Inov
16, avenue de Chennevières
95310 St-Ouen-L'Aumône
www.phebee.fr
contact@phebee.fr
Tél.: 06 50 53 18 21