iceRoll

SOMMAIRE

L'histoire 8
L'équipe 12
La glace 16
Le procédé 18
Les saveurs 21
Événements 22
iceRoll Family 24
Ils parlent d'iceRoll 26
Où nous retrouver? 29
Contacts 29

iceRoll est une nouvelle expérience de crème glacée aussi esthétique que savoureuse. Fait-minute, avec des ingrédients frais, sous les yeux et en interraction avec les clients, les glaces iceRoll viennent révolutionner les habitudes des territoires congelés depuis trop longtemps.

L'HISTOIRE

C'est lors d'un voyage en Thaïlande en juin 2013, que le fondateur, Quentin Bourdonnay, découvre la congélation d'aliments sur plaque réfrigérée. La technique est novatrice et plus qu'alléchante ! Pourquoi ne pas l'importer et l'adapter aux goûts européens ? De retour en France, Quentin se lance avant d'être rapidement rejoint par Félix Larchevêque, un ami rencontré pendant ses études, puis par sa sœur Pauline Bourdonnay. Notre trio d'entrepreneurs étudie le marché et repense le concept pour exploiter au mieux les techniques asiatiques. Avec l'aide d'un artisan glacier, ils créent la recette du mix à glace à base de produits simples et naturels, sans additifs ni conservateurs. Parallèlement, ils développent une technologie de machine adaptée, et créent l'identité de la marque. Le premier stand iceRoll voit le jour à l'été 2014.

LES FONDATEURS

Quentin Bourdonnay

Quentin a développé très tôt ses aptitudes entrepreneuriales sur le terrain en lançant dès 15 ans un premier business de vente en ligne. C'est avec l'ambition de trouver de nouvelles idées, qu'il entreprend son voyage en Thaïlande l'été 2013, d'où il reviendra avec la ferme conviction de se lancer dans ce nouveau projet. Passionné par les concepts innovants au sein de l'univers de la gastronomie, il se donne aujourd'hui pour ambition, avec iceRoll, de révolutionner le monde de la crème glacée.

Félix Larchevêque

Issu d'une formation en Gestion et en Commerce/Marketing Félix a, lors de ses expériences passées, acquis une solide expertise dans le développement commercial et la stratégie de commercialisation de marques. Ami d'études de Quentin, il est rapidement séduit par l'enthousiasme communicatif de ce dernier et le rejoint dans l'aventure iceRoll pour l'épauler. Aujourd'hui, il est en charge du développement de l'évènementiel.

Pauline Bourdonnay

Passionnée de cuisine, Pauline est toujours prête à tester de nouvelles recettes sur la plaque glacée. Après un parcours universitaire en France et à l'étranger et un début de carrière réussi dans l'agroalimentaire chez Danone et Coca-Cola, elle rejoint iceRoll pour se consacrer à un projet auquel elle croit et où tout est à construire. Spécialiste de la gestion de projets, elle est garante de l'optimisation des process au sein de la jeune start-up.

iceRoll

LA GLACE

Mix à glace
Toute glace iceRoll se compose d'une base crémeuse, le mix à glace, élaboré avec la juste dose de lait, de crème et de sucre. Le mix à glace est préparé le jour même de sa consommation pour plus de fraîcheur et ainsi éviter tout conservateur.

Saveurs
Sur la plaque gelée, le mix à glace est agrémenté de fruits et de saveurs qui composent des créations originales, uniquement à base de produits naturels. IceRoll propose aussi des parfums sur mesure, y compris salés.

Topping
Pour des glaces encore plus gourmandes, les rouleaux sont garnis de toppings : morceaux de fruits frais de saison, biscuits ou encore éclats de noix. Ces éléments peuvent être utilisés en topping, voir même incorporés directement dans la glace sur la plaque réfrigérante. Tout est possible avec iceRoll !

Cocktails
Il est également possible de décliner ce procédé en y ajoutant de l'alcool, pour une réinterprétation déstructurée de cocktails classiques.

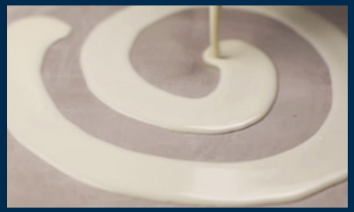
LE PROCÉDÉ

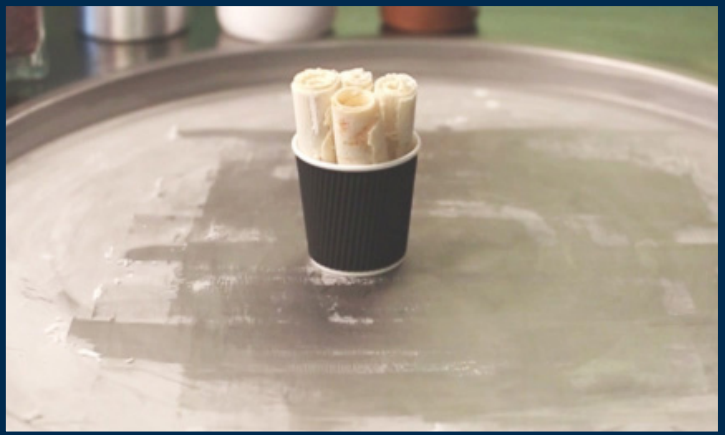
Le mix à glace iceRoll est versé sur la plaque réfrigérée à –30˚C, sur lequel viennent être ajoutées les saveurs choisies par le client.

La préparation, au contact de la surface gelée est transformée en rouleaux grâce à une technique maitrisée par les mains d'experts des icerollers ! Des gestes précis, une machine singulière et une glace qui se transforme tout au long de la préparation assurent un spectacle pour les gourmands, une praticité de la dégustation et une esthétique sans commune mesure dans le pot.

Ce procédé permet d'éliminer 80% des dépenses d'énergie traditionnellement nécessaires pour la fabrication de glace (production, stockage, transport) car seule la minute de transformation de la glace nécessite la production des -30˚C.

En bouche, IceRoll c'est une onctuosité inédite et une fraîcheur des produits garantie.





LES SAVEURS

Les Gourmandes
Caramel à la fleur de sel
Chocolat

Les Fruitées

Abricot
Ananas
Banane
Cassis
Citron jaune
Citron vert
Cranberry
Fraise
Framboise
Fruits exotiques
Fruits rouges
Groseille
Goyave
Grenade
Griotte
Litchi
Mandarine
Mangue
Mûre
Noix de coco
Orange sanguine
Passion
Pêche
Poire
Pomme verte
Thé vert

Les Glaces Cocktails
Bailey's Irish cream
Rhum + fruits
Marc de champagne

Le mix à glace est réalisé de manière artisanale avec des produits frais sans arômes supplémentaires ou conservateurs. Les saveurs proviennent de purées de fruits soigneusement sélectionnées pour leur qualité. Les fruits proposés en topping sont toujours de saison. Prix de vente conseillée : 5€ - équivalent 2 boules de glaces

ÉVÉNEMENTS

Avec un concept unique en France, les stands iceRoll s'adaptent particulièrement bien au format évènementiel (public ou privé). C'est au cours d'évènements qu'iceRoll s'est fait connaître du grand public, avant d'ouvrir son premier point de vente fixe, à Paris pour tout l'été 2016. Pas de règles, les solutions iceRoll s'adaptent en fonction des projets, de la personnalisation des stands jusqu'à la conception de recettes sur-mesure.

La boutique éphémère, au cœur du quartier du Marais à Paris à l'été 2016, a été pour l'équipe d'iceRoll une façon de rencontrer directement les consommateurs et de tester de nouvelles recettes, alors que la jeune start-up se développe en franchise dans lereste de la France.

Ils nous ont fait confiance

BOUYGUES CONSTRUCTION

CHIVAS REGAL

EDF

HAVAS

LOUIS VUITTON

RTL

L'ORÉAL

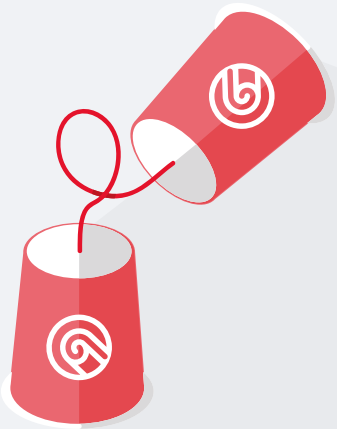
ICEROLL FAMILY

Fort de la maîtrise de son offre événementielle et de vente en direct, iceRoll souhaitepartager son concept et son expertise aux aspirants entrepreneurs. La jeune start-up développe un réseau de franchises en France et à l'international, à travers trois formats de licence de marque : l'événementiel, dans lequel le licencié réalise essentiellement des prestations lors de salons ou de soirées ; le corner, destiné à être déployé dans des centres commerciaux par exemple ; et enfin la boutique classique.

L'offre packagée (formation, équipement matériel, consommable, communication) s'adapte au projet de chacun, et présente l'avantage de proposer une solution clé en main accessible à tous et abordable (aux alentours de 10 000€ HT).

Retrouvez iceRoll Family en France à Annecy, Angers, Barcelone, Bordeaux,Essone/Val de Marne, Koweit, Genève, Montpellier, Marseille, Normandie, Saint-Jean-de-Monts, Sud Ouest, Ile de la Réunion et Paris. Et à l'internationale : Barcelone,Genève et Koweit City.

Liste des points de vente détaillé sur www.iceroll.fr



OÙ NOUS RETROUVER ?

www.iceroll.fr
facebook.com/iceroll.food
instagram.com/iceroll_

CONTACT

Partenariat Commercialisation Family
Quentin Bourdonnay
quentin.bourdonnay@iceroll.fr
06 37 78 19 87

Communication Relation Presse
Mila Averlant
mila.averlant@zmirov.com
01 55 34 37 60

WWW.ICEROLL.FR