



TYJAUNE

PASTIS
BRETON

SYLVAINE LE MEUR
06 70 73 26 04
slm@kermeur-industrie.bzh

LE NOUVEAU PASTIS BRETON
AU CARACTÈRE BIEN TREMPÉ

DOSSIER DE PRESSE



AOÛT 2020

Mise en vente des premières bouteilles

200 000

L'objectif de production en nombre de bouteilles/an

17,99 €

Le prix TTC de la bouteille de 70 cl

70 cl

La contenance des premières bouteilles. Dès 2021 elles seront aussi disponibles en 1 litre !



Ty Jaune est le premier spiritueux fabriqué à Ploudaniel par Kermeur Industrie. Ce nouveau pastis Breton, conditionné en bouteilles de 70 cl et bientôt 1L, sera vendu en avant première dans les GMS et bars autour de Brest, avant de se lancer à l'assaut de toute la Bretagne. Ty Jaune, c'est l'apéro des bons copains à un prix abordable.

**UN NOM QUI ANNONCE
LA COULEUR :
C'EST DU PASTIS !**

**UN NOM QUI
DONNE LE TON :
LA CONVIVIALITÉ !**

CONTACT

Sylvaine Le Meur

06 70 73 26 04

slm@kermeur-industrie.bzh



ZOOM

L'École polytechnique fédérale de Zurich (EPFZ, en allemand Eidgenössische Technische Hochschule Zürich, ETHZ) est une université technique de renommée internationale située à Zurich, en Suisse. Elle est parfois surnommée « ETH » ou « Poly » d'après son nom original. Vingt lauréats du prix Nobel ont été professeurs ou ont étudié à l'ETH.

Un parcours atypique ou comment passer de Polytechnique au Pastis

Un périple en France et en Europe avant de revenir s'installer dans sa Bretagne natale.

Elle est Docteur en biotechnologie et génie génétique de Polytechnique Zurich. Accro à la bio, elle voulait faire de la microbiologie.

Après un DUT Génie Biologique option génie de l'environnement et un stage à Ifremer [L'Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer à Plouzané - 29] elle obtient deux licences : une Licence pro à Nîmes en biochimie et génie génétique, une Licence Biotechnologie et Management à La Rochelle. Après son Master 1 et son Master 2 et une échappée apprenante vers Stockholm, elle rejoint la Suisse et cinq années de Doctorat.

Des compétences bien au-delà de la biologie.

Aujourd'hui elle se qualifie elle-même, à la veille du lancement de fabrication de son Ty Jaune de « multitâche », chef de chantier, impatiente de montrer que la Bretagne fabrique intégralement un spiritueux de grande qualité. « Je vis Ty Jaune, je respire Ty Jaune, je dors bien mais je rêve Ty Jaune... et la famille vit à ce rythme aussi, effervescence et enthousiasme... »

À 36 ans cette Docteur ès-Ty-Jaune, chercheuse dans la biologie des plantes et des éléments naturels authentiques, est mère d'un grand garçon de six ans, Ewen qui reconnaît entre mille les parfums de badiane et de réglisse et d'une jeune Morgane de 20 mois qui a vécu la création du Pastis Breton dans le cocon intra-utérin.

« - Tiens puisque
t'es chercheuse,
t'as qu'à la trouver !
- Trouver quoi ?
- Ben la recette
du pastis breton ! »



Ty Jaune, le pastis Breton au caractère bien trempé !

De la boutade à la bouteille ou comment une blague familiale se transforme en belle aventure entrepreneuriale.

Une histoire de défi

Sylvaine son truc à elle c'est la nature et le vivant, tout ce qui commence par BIO : biologie, bioprocédés, biochimie... une vraie Biowoman quoi ! C'est aussi une hyperactive alors quand elle s'ennuie pendant ses congés, son père la met au défi de trouver la recette du nouveau Pastis Breton.

Trois étagères IKEA, quelques tubes et flacons, Sylvaine monte un labo dans le garage de ses parents. Déjà petite elle adorait aider ses grands parents à embouteiller la production familiale de cidre.

Une longue élaboration

Pendant plus d'un an, elle plonge dans les études bibliographiques sur le Pastis et grâce à son background scientifique elle met au point un process de fabrication. Elle teste, elle assemble, elle rate, elle recommence jusqu'à trouver LA recette à l'équilibre par-

fait associé à la petite touche Bretonne qui fait la différence.

Reste un dernier détail : passer le crash test du plus grand connaisseur de pastis de tout l'Ouest : Jean-Charles. Son père. Fébrile, Sylvaine attend le verdict. « Gast ! Cuiçi est bon au moins ! »

Sylvaine respire, son pastis Breton est né ! Elle le baptise direct sans passer par case la mairie : ce sera Ty Jaune ! Forcément.

Depuis, sa recette est cachée à la Pointe Bretonne et elle a troqué le garage de ses parents pour un labo high tech qui tourne à plein régime pour mettre du soleil dans l'apéritif des Bretons !





LES SUCRES MARINS, la breizh touch

Ty Jaune est composé de plus de 40 épices, herbes et graines dont bien entendu la badiane et la réglisse naturelles. Mais sa singularité tient aussi dans le fait que le sucre est remplacé par des sucres marins élaborés à base d'algues bretonnes, forcément ! Ils rendent l'alcool plus doux et ont un indice glycémique bien plus bas [les tests sont actuellement en cours, ils devraient confirmer un indice bien loin des deux grammes par litre]

Ty Jaune, une histoire de saveurs et une recette à la touche bretonne

Fabriquer un pastis breton n'est pas si simple. La recette de Ty Jaune est dans le cahier à spirales de Sylvaine. Un cahier prêt à accueillir toutes les bonnes idées de création de protocoles innovants et de recettes nouvelles.

Des plantes et des épices différentes rendent Ty Jaune délicat et goûteux, des saveurs qui flattent les sens et les palais de connaisseurs exhalent du liquide doré ...

Sylvaine en oublie aujourd'hui combien il a été compliqué de trouver le goût attendu. Des goûteurs précieux ont réalisé un travail itératif et intense de dégustation... Jean Charles, le père et Julien l'époux ont été les premiers à se sacrifier à la cause. Des analyses sensorielles calées et élargies à un panel de goûteurs et autres dégustateurs locaux pour affiner toujours jusqu'à un produit final ont duré près d'une année.

« Un goût proche de celui du leader, mais avec la touche Bretonne en plus ! »

- + léger
- + fruité
- + doux
- + apprécié par les femmes
- + goûteux
- + frais
- + agréable
- + corsé que le numéro 2 du secteur

Étude réalisée sur 41 testeurs en novembre 2019.

VOUS AVEZ DIT SAVEURS ?

Le terme saveur (dérivé du terme anglais flavour, lui-même issu de l'ancien français flaur et du latin flare) désigne l'ensemble des sensations olfactives, gustatives et tactiles ressenties lors de la dégustation d'un produit alimentaire.

EnergysBretagne

INCUBATEUR D'ENTREPRISES INNOVANTES

Porté par la fédération des 7 technopoles de Bretagne, dont celle de Brest Iroise, Energys est cofinancé par la Région Bretagne et l'Etat.

OBJECTIFS

Favoriser les projets de création d'activités innovantes, à forte valeur ajoutée et créatrices d'emplois. Soutenir et sécuriser la création d'entreprises innovantes en région, par l'apport de compétences externes et par le développement des compétences des porteurs de projets

TYPE D'AIDES

Accompagnement en proximité par une technopole

AIDES FINANCIÈRES

Pour les formations organisées par la fédération des 7 technopoles de Bretagne : jusqu'à 100 % des coûts externes.

Pour les études de faisabilité : jusqu'à 80 % des coûts externes, moitié sous forme de subvention, moitié sous forme d'avance remboursable.

MONTANT DE L'AIDE

Aide plafonnée à 10 000 € pour les projets présentés en comité local et à 25 000 € pour les projets présentés en comité régional.

PASS Investissement TPE

Une aventure entrepreneuriale qui a séduit les structures bretonnes de développement économique

Ty-Jaune, nouveau né de l'incubateur Energys Bretagne

Energys Bretagne accompagne les entreprises innovantes dans l'émergence et la structuration de leur projet. C'est tout naturellement que Kermeur Industrie et sa création Ty Jaune bénéficient du Label Energys Bretagne. La création de la nouvelle entreprise et la naissance du produit inventé ont notamment bénéficié d'un soutien à la réalisation d'une étude de marché et d'un accompagnement spécifique.

Kermeur Industrie a aussi bénéficié des soutiens de la Région et des collectivités, notamment du **Pass Investissement Bretagne** : une aide [subvention] qui vise à soutenir les entreprises dans leurs investissements matériels et immatériels pour favoriser la compétitivité et la création d'emplois durables et de qualité.

CE QU'EN PENSE LE RÉSEAU ENTREPRENDRE BRETAGNE

« **Projet dynamique, innovant et original avec des chefs jeunes et enthousiastes, une vaste et riche étendue de missions aussi sympathiques qu'étonnantes parfois** »


Réseau
Entreprendre

RÉSEAU ENTREPRENDRE

C'est une communauté de chefs d'entreprise. Ils ont cru en nous très tôt et nous accompagnent déjà depuis plusieurs mois. Réseau Entreprendre nous apporte également un soutien financier majeur.



Un Pastis de Bretons pour les Bretons, une production entièrement locale

Sylvaine Le Meur est une partisane convaincue du « **locavore** ». Ty Jaune est son premier exemple de création d'un spiritueux qui respecte et incarne ses principes et ses valeurs.

Chez Ty Jaune, la préférence est donnée au breton. Aucun sous-traitant n'intervient dans sa fabrication. Même les étiquettes sont faites en local et les cartons qui contiennent les bouteilles de 70cl de Ty Jaune près de Lamballe (22).

Production, encapsulage, étiquetage, toutes les étapes de la réalisation à la finalisation du précieux liquide se réalisent à l'atelier de Ploudaniel (29).

UN ACCOMPAGNEMENT TERRITORIAL

La Communauté Lesneven Côte des Légendes située dans le département du Finistère, en région Bretagne, est terre d'accueil et d'accompagnement. Cette intercommunalité, membre du pôle métropolitain Pays de Brest gère un parc immobilier locatif destiné aux entreprises du territoire. Elle dispose de bâtiments dédiés à la création et au développement des entreprises tertiaires, artisanales ou industrielles. Son service économie met des ateliers relais à la location pour faciliter l'installation et le développement de jeunes entreprises industrielles ou artisanales sur le territoire. C'est dans un de ces ateliers que Ty Jaune prend source.



AOÛT 2020

Mise en vente des
premières bouteilles

200 000

L'objectif de production
en nombre de bouteilles/an

17,99 €

le prix TTC de la bouteille de 70 cl

70 cl

La contenance des premières
bouteilles. Dès 2021 elles seront
aussi disponibles en 1 litre

Une ambition régionale qui mise sur la fibre identitaire

20 000 litres de cuves sont déjà installées. L'idée de Ty jaune séduit. Le nouveau spiritueux et l'entreprise Kermeur Industrie bénéficie d'un état d'esprit de concourance et d'aide au niveau local.

Une première commercialisation fin juillet en GMS autour de Brest

C'est à une première échelle artisanale début juillet que les hostilités vont débiter. Ty Jaune bénéficie déjà de contacts bienveillants en **GMS**, les premières bouteilles seront distribuées dans la région Brestoïse.

Une manière d'assurer une première présence estivale sur les apéros bretons.

À terme, Kermeur Industrie envisage de commercialiser sa création dans les **bars**, imagine sa présence dans des salons, des festivals et entend motiver tous les prescripteurs susceptibles de valoriser, promouvoir et dynamiser ce nouveau spiritueux 100% breton qui s'adresse autant aux novices qu'aux connaisseurs, aux Bretons qu'aux touristes.

L'objectif : devenir le numéro 2 du marché Breton

Avec près de 4,3 millions de litres écoulés, la Bretagne est la 3e région la plus consommatrice de Pastis en France. Fort de ce constat, Ty Jaune entend bien venir tailler des croupières à la multinationale du Cac 40 avec à terme un objectif de 200 000 bouteilles par an dans les GMS, bars et caves ! L'équipe a déjà en tête des animations commerciales drôles, inattendues, sympathiques et un peu délirantes.



Contacts

Sylvaine Le Meur

06 70 73 26 04

slm@kermeur-industrie.bzh

www.tyjaune.bzh

et sur facebook et instagram