

Unel

22 rue de la Tour d'Auvergne
Résidence Duchesse Anne
29800 Landerneau



tel: 09 52 34 44 95
mobile: 06 08 95 57 07

e-mail : philippe.picquette@unel.fr

www.unel.fr



Philippe Picquette a 42 ans.
Il a une formation de chocolatier, Confiseur,
Pâtissier, Glacier et 20 années d'expériences dans
la R&D agro-alimentaire

Activité : L'unique assiette verticale

Pour ne pas s'égarer à expliquer ce qu'est « L'unique assiette verticale » voici de quoi il s'agit :



un contenant de 12 cm de haut

Cette découverte est due à une mauvaise manipulation ... d'assiette ! Et c'est sa créativité qui lui fait imaginer le potentiel de sa découverte et créer sa société.

C'était en 2010, Philippe Picquette travaillait alors chez le glacier Jampi. Il avait pour mission de développer les produits de fin d'année. Grand créatif, il savait qu'un jour il passerait à l'acte de la création de son entreprise.

Après sa mauvaise manipulation d'assiette, il s'attelle à son projet. Il recherche un partenaire pour la fabrication de l'assiette, travaille sur des suggestions de présentation, des recettes personnalisables, développe l'environnement autour de l'assiette (serviette, couverts, accessoires d'encadrement ...).

L'entreprise est créée le 28 décembre 2011.

« Je sais comment « mettre le bateau dans la bouteille » » dit-il en faisant référence aux bouteilles décoratives dans lesquelles sont introduites des objets. « C'est mon secret, ma force. Je l'ai breveté », précise Philippe Picquette.

Son offre :

Une gamme d'une dizaine d'assiettes personnalisables. Cela va de l'assiette culinaire, à l'assiette coffret, en passant par l'assiette sandwich, l'assiette cocktail ...



Copyright photos : Gérard Boscher, Cristian Rerat Studio Rerat. Pour: Unel l'unique assiette verticale

Ses clients :

Les traiteurs, les organisateurs de réceptions, d'évènements nationaux et internationaux.

Les prestataires de consommations de voyage, classes affaires aérien, transports ferroviaire, maritimes.

Il s'adresse également aux bars et discothèques pour la réalisation de cocktails originaux.

L'accompagnement par le Technopôle :

Sabine Klein l'a accompagné dans la structuration de son projet, le développement du modèle commercial et l'élaboration du business plan.