

CÔTE-D'OR Consommation

Le Steam'Up va-t-il faire fondre le marché ?

Le spécialiste côte-d'orien du petit électroménager domestique vient de commercialiser un cuiseur vapeur innovant baptisé Steam'Up. Mais SEB peut-il se tailler une place de choix dans un secteur hyper concurrentiel ? Philippe Crevoisier, directeur général produits et innovation, avance ses arguments.

Le Steam'Up est train d'être commercialisé sous la marque Moulinex depuis quelques jours en France. Est-ce un énième robot culinaire ?

« Non. Clairement, on marque une vraie rupture. Généralement, les cuiseurs vapeur sont constitués de bacs, que l'on empile les uns sur les autres. Puis, on place les ingrédients dans chacun d'entre eux. L'eau monte et redescend plusieurs fois au travers de plusieurs cuissons, "lessivant" littéralement les aliments. La technologie du Steam'Up est totalement différente et jusqu'ici jamais vue : il s'agit d'un simple couvercle que l'on vient placer au-dessus des contenants, poêles, casseroles, saladiers, qui va cuire les aliments grâce à un flux de vapeur uniquement descendant. Les ingrédients ne sont pas essorés et gardent donc leur goût, leur qualité nutritionnelle et leur texture. »

Le Steam'Up est affiché à un prix de 199 €. Des discounters proposent, aujourd'hui, des cuiseurs vapeur à 25 €. Comment lutter ?

« Ce ne sont pas les mêmes produits. Le Steam'Up, c'est cinq ans de recherches dans les ateliers d'Is-sur-Tille et



« L'ensemble de la production sera réalisé à Is-sur-Tille », indique Philippe Crevoisier, directeur général produits et innovation du groupe SEB. Photo SEB

une technologie brevetée que vous ne pourrez pas retrouver chez la concurrence. Il est innovant dans son aspect environnemental : il utilise 70 % d'eau en moins qu'un cuiseur vapeur traditionnel, comme toujours, à sa réparabilité, qui est totale. Il consomme également moins d'électricité que les produits concurrents. Et il est *made in France* : l'ensemble de la production sera réalisé à Is-sur-Tille. »

Le segment des petits électroménagers (PEM) est extrêmement concurrentiel et le groupe SEB propose déjà des dizaines de robots culinaires différents. Reste-t-il des parts de marché à gagner ?

« Oui. Le marché du PEM a affiché une croissance, en volume, de 10 % en 2017, et la tendance va se poursuivre. Le manger-sain est une préoccupation actuelle. Mais le consommateur veut aussi que la préparation du repas soit toujours plus rapide et plus simple. Nous avons réalisé un sondage BVA auprès de

1 000 personnes, qui montre que le repas familial, le week-end, est un moment très important pour les Français et intervient après les repas fracturés de la semaine. Les consommateurs aiment montrer, durant ces rendez-vous, qu'ils ont fait eux-mêmes le déjeuner, mais sans avoir passé la matinée en cuisine pour autant. Nous répondons à cet objectif avec nos différentes gammes. D'ailleurs, d'autres produits culinaires sont déjà à l'étude au sein du groupe SEB. »

Propos recueillis par Marie MORLOT



Photo SEB

SEB en cinq produits qui ont changé la manière de cuisiner

- La Cocotte-Minute, appelée "Super Cocotte Seb", a été créée en 1953. Elle a bouleversé et raccourci les temps de cuisson des légumes et des viandes, permettant de gagner du temps en cuisine. La production de sa vingt-cinq millionième cocotte a été célébrée en 1978.
- La poêle antiadhésive a vu le jour en 1954, à base de Téflon, qui donnera la fameuse marque Tefal.
- La machine à raclette a révolutionné les soirées d'hiver de millions de Français dès 1978.
- Le célèbre Actify, qui permet de cuire des frites sans huile, est sorti en 2006 et s'est écoulé à plus de huit millions d'exemplaires.
- Plus récemment, le Cookeo, en 2012, a fait entrer le numérique dans la cuisine et permet de suivre des recettes depuis l'écran de la machine.