

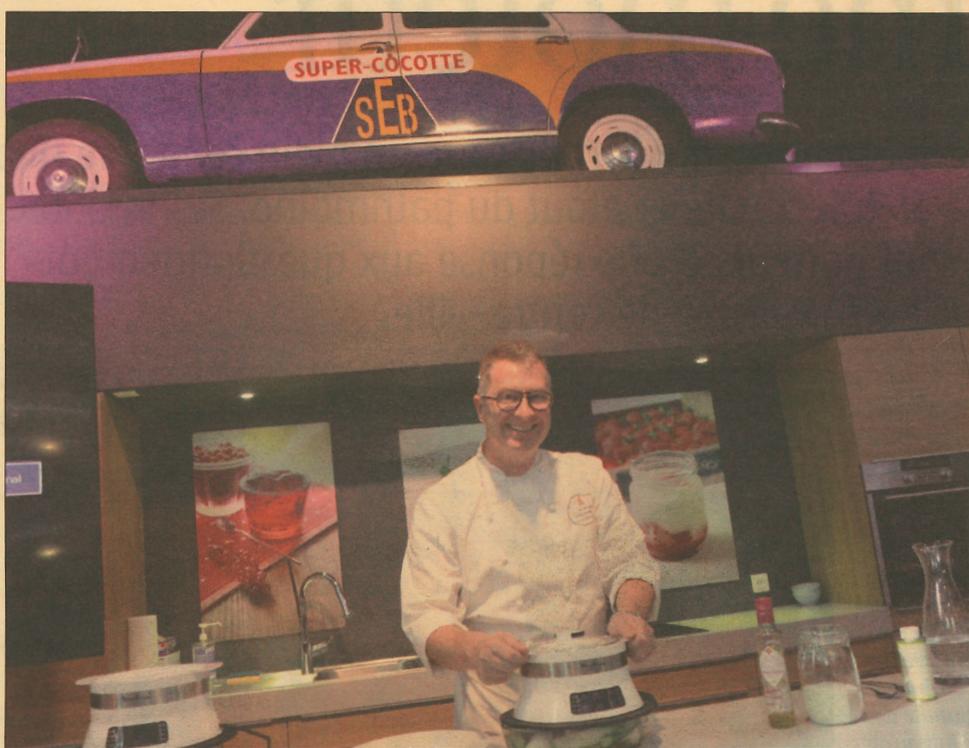
Gastronomie. Le groupe SEB a présenté sa nouvelle innovation, capitale pour Is-sur-Tille où elle est produite. Avec Steam'up, l'entreprise veut révolutionner la cuisson à la vapeur.

Seb remet la vapeur au goût du jour

 C'est la nouvelle innovation en date... Steam'up est, comme chaque produit que sort le groupe SEB, une petite révolution dans l'univers de la cuisine. La particularité de ce produit, c'est qu'il est entièrement conçu et produit dans l'usine d'Is-sur-Tille. « Cette usine vit d'Actifry depuis 12 ans et comme même les innovations s'épuisent, il fallait que nous renouvelions notre fond de commerce issois », confiait Philippe Crevoisier, directeur général des produits et de l'innovation du Groupe SEB, à l'occasion du lancement du produit à l'atelier culinaire du site de Selongey. « Nous étions dans une situation un peu plus difficile ces derniers temps et nous avons beaucoup d'espoir en Steam'up... J'espère que nous allons revivre des moments aussi intéressants que lorsque nous avons lancé Actifry, et ramener un peu de dynamique sur le site », complète Christian Poulin, directeur du site d'Is-sur-Tille.

TESTÉ ET APPROUVÉ PAR UN PANEL DE CHEFS

Depuis 2013, le service de R&D d'Is-sur-Tille travaille sur ce projet, avant de passer en développement et en études en 2017 et d'en démarrer la production en mars. « Avec ce produit, nous voulons aller chercher de nouveaux utilisateurs qui n'ont pas l'habitude de cuisiner avec un cuiseur vapeur. On a inventé une technologie innovante et brevetée en inversant la construction habituelle des cuiseurs vapeur. Le réservoir est maintenant dans la partie haute et la vapeur sera projetée vers le bas, permettant ainsi de cuisiner directement dans les plats et les récipients qu'on a à la maison, avec une très grande flexibilité et adaptabilité », explique Emilie Denoyelle, chef de produit international. En effet, tous les types de plats peu-



Au sein de l'atelier culinaire de SEB à Selongey, le chef Bruno Blancho a pu faire une démonstration de Steam'up. (Photos JDP)



vent ainsi être utilisés, à condition qu'ils résistent à la cuisson (au minimum 100°C), et de toutes formes, tant que cela tient dans un diamètre de 28 centimètres.

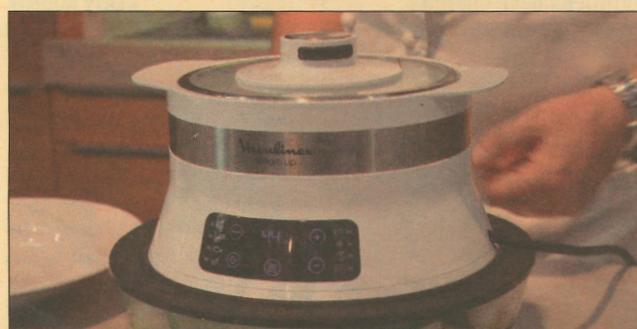
Afin de tester Steam'up, 12 chefs de la région ont pu faire preuve d'imagination en créant chacun une recette exclusive. « Cela reste un produit familial, confie le chef Éric Brionnès des 3 Ducs, qui reconnaît toutefois que ce produit permet de travailler sur l'aromatisation de l'eau ». Pour Martial Roncen, de Docteur Wine, « la cuisine saine est à la mode et ce produit nous permet de répondre à cette

nouvelle demande ». En effet, comme le souligne Clara Reydet, de la Maison des Cariatides, « grâce à cette cuisson vapeur, on ne vient pas dénaturer le produit ». Un procédé qui, selon le chef Angelo Ferrigno « fait de la vapeur un ingrédient à part entière ».

DES PRODUITS ENTIÈREMENT PERSONNALISÉS

« Selongey est le premier site SEB dans le monde à proposer un service de personnalisation des produits », explique Philippe Crevoisier. En effet, au moment de l'achat, le client pourra entièrement personnaliser son Steam'up. Au total, 800 pièces sortent chaque jour de l'usine d'Is-sur-Tille pour un produit commercialisé à 199 euros.

Un livre de 30 recettes a été édité pour l'occasion et est fourni avec le produit à l'achat. Pour le compléter, une centaine de recettes sont aussi disponibles en ligne et très bientôt via une application dédiée.



1ÈRE B
P
Vous aussi
Ren

* En termes de pénétration commerciale