Ecrit par Echo du Mardi le 3 août 2020

Avignon : fondez pour les glaces 100 % végétales Sÿba



Installés au MIN d'Avignon, Camille Ribelles et Mickaël Veyron conçoivent, à travers leur marque Sÿba, des glaces artisanales entièrement composées d'ingrédients d'origine végétale et sans gluten.

Sÿba est le diminutif de Sybarite, un peuple de la Grèce antique qui a voué son existence à l'hédonisme le plus total. Une pratique mêlant plaisir de l'instant et bien-être, deux sentiments que Camille Ribelles et Mickaël Veyron souhaitent offrir aux gourmands qui prendront le temps de déguster leurs créations. « Nous voulons que nos glaces soient synonymes de joie et de légèreté », soulignent en chœur Camille et Mickaël. Les deux associés, qui se sont rencontrés dans les cuisines du restaurant étoilé Christian Etienne (elle était spécialiste des vins, lui pâtissier), ont eu l'idée de se lancer sur le marché de la glace après avoir échangé avec des personnes végétariennes lors d'un voyage en Amérique du Sud. « On nous

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 3 août 2020

disait qu'en France, pays de la gastronomie, on trouvait très peu de pâtisserie végétale, explique Mickaël. On a alors eu l'envie de se lancer dans l'aventure de l'entrepreneuriat avec le souhait de proposer des produits innovants où la qualité prime. »

Leaders sur le marché français

De la conception des glaces et sorbets à l'identité de la marque, tout est entièrement géré par Camille et Mickaël depuis leurs locaux du MIN d'Avignon. Sélectionnant uniquement des produits frais issus d'une agriculture durable et locaux dans la mesure du possible, chaque glace est réalisée artisanalement à partir de fruits secs (oléagineux, céréales…) qui sont transformés en purée, jus ou pâtes. « Nous sommes sur une formulation unique en France, souligne Mickaël. Nous fabriquons nous-mêmes nos laits végétaux en utilisant des sucres naturels et des fibres végétales qui vont apporter cette sensation charpentée et crémeuse en bouche. » La marque tend à être aussi verte que possible puisque les glaces sont distribuées uniquement dans des packagings éco-responsables.

Des 'box découverte' livrables en France

Parfums à la lavande, fleur d'oranger, thé matcha… Une quinzaine de parfums sont disponibles et ce sont au total 70 litres de glaces qui sont produits chaque jour. Parmi leur clientèle, on retrouve des restaurateurs vauclusiens reconnus comme Mathieu Desmarest (Moloko) et des établissements prestigieux comme l'Hôtel d'Europe. Quant à la période de confinement due au Covid-19, si elle fut difficile du fait de la fermeture des restaurants, elle aura tout de même permis aux deux entrepreneurs de développer la vente de leurs produits sur internet. « Nous avons créé une e-boutique où nous proposons aux particuliers des 'box découverte' regroupant 10 parfums ainsi que des box personnalisables, précise Camille. Nos box sont livrables partout en France (via le service 'Chrono freeze') et se destinent autant aux particuliers qu'aux professionnels. » « Nous sommes également présents dans certaines pâtisseries et boulangeries locales, poursuit Mickaël. C'est un canal de distribution non négligeable que nous souhaitons développer dans les mois à venir ». Pour cela les deux associés souhaitent embaucher l'année prochaine un commercial qui arpentera les villages de Provence pour y faire implanter durablement la marque Sÿba et ses glaces parfumées qui font rimer innovation et éco-responsabilité.

www.sybavegetal.com

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 3 août 2020



Camille Ribelles et Mickaël Veyron