



la pâtisserie
numérique
3D FOOD PRINTING

Rencontre avec Marine Coré-Baillais, fondatrice de la Pâtisserie Numérique

La Pâtisserie Numérique s'adresse aux professionnels et a pour but de faciliter la vie des pâtisseries en leur permettant d'imprimer en 3D certains éléments de pâtisserie, comme les fonds de tarte, ou des biscuits aux formes variées. Elle permet également de gagner un temps considérable !

Là où la pâtisserie classique demande des heures de préparation et des manipulations successives pour un résultat parfait, l'imprimante «Patiss3» entend diviser tout cela par 10.

Quel a été votre parcours ?

Diplômée de l'ESSEC, Directrice Générale déléguée de Sculpteo pendant 8 ans - spécialiste de l'impression 3D - j'ai obtenu en 2018 un CAP de pâtisserie, et j'ai intégré comme apprentie la brigade de Cédric Grolet au Meurice, avec une idée : **développer des applications pour l'impression en 3D de produits comestibles !** En 2020, après avoir été **lauréate du concours VivaTech**, grâce à la création d'un extrudeur permettant aux particuliers de transformer leur imprimante 3D personnelle en imprimante 3D culinaire, j'ai voulu passer à la vitesse supérieure. J'ai ainsi développé «Patiss3», **une imprimante 3D culinaire au service du goût et du savoir-faire des professionnels de la gastronomie.**

Qu'est-ce qui a changé pour l'entreprise depuis la levée de fonds ?

Tout avance vite et se met en place depuis la levée, notamment grâce à l'accompagnement réalisé par **l'accélérateur Fast Forward !** Nous sommes à présent une équipe de 10 personnes, en partie à Paris et très prochainement sur le site de Louviers (en Normandie), où nous ouvrons en septembre notre **Foodlab**, un laboratoire d'application pour recevoir les chefs, les former et prototyper ensemble de nouvelles recettes. L'atelier de Louviers comprendra également notre première **ferme d'imprimantes 3D.**

Quelles sont vos ambitions pour La Pâtisserie Numérique d'ici cinq ans ?

À cinq ans, nous ambitionnons d'être **le nouvel équipement de référence** pour les chefs du monde entier et d'avoir déployé **un réseau de 1500 machines.** Pour parler chiffres, nous visons un CA de 27 M€ en 2026. Cela nécessite de **recruter 70 personnes** et de construire une usine d'assemblage de nos imprimantes 3D et de production de nos consommables. Bien sûr, on veut faire tout cela **made in Normandy !**

Avez-vous une anecdote à nous faire partager ?

Un de nos objectifs d'implantation en Normandie est de pouvoir sourcer au maximum localement les ingrédients nécessaires au fonctionnement de nos imprimantes 3D. Après avoir choisi l'atelier, nous avons découvert que l'usine de production de la poudre de cacao que nous utilisons se trouve de l'autre côté de la rue, à moins de 1 km !

Avez-vous un conseil pour les personnes qui se lancent dans l'aventure de l'entrepreneuriat, ou qui souhaitent lever des fonds ?

Être certain d'aimer le produit qu'on fait, car les chocs et les déceptions sont parfois nombreuses donc on peut vite se lasser et se dire que le jeu n'en vaut pas la chandelle. Avoir une faible aversion au risque et une bonne résistance au stress !

