



Angers, le 20 mai 2025

MAISON BÉCAM MISE SUR L'INNOVATION AVEC L'ARRIVÉE D'UNE IMPRIMANTE 3D ALIMENTAIRE



Il y a quelques jours, Maison Bécam a eu le plaisir d'accueillir deux figures emblématiques de l'innovation culinaire : Marine CORÉ-BAILLAIS, fondatrice de *La Pâtisserie Numérique*, et Jean-Pierre NADIR, entrepreneur engagé, pour un moment d'échange autour de l'avenir de la pâtisserie artisanale.

Entre un roulage de croissant et la cuisson de nos emblématiques Flûtes Bécam, Marine a pu faire la démonstration de son savoir-faire et de sa vision à travers des tests en direct de l'imprimante 3D alimentaire au sein du Notre Atelier Pâtisserie, atelier de création de Maison Bécam.

LA PÂTISSERIE NUMÉRIQUE, QU'EST-CE QUE C'EST ?

Créée par Marine CORÉ-BAILLAIS en 2018, Patiss3 est une imprimante 3D culinaire combinant précision, durabilité et productivité. Elle seconde les équipes de production et fabrique en temps masqué, 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7.

Lors de son passage dans l'émission « Qui veut être mon associé ? » du 6 mars 2024 sur M6, Marine CORÉ-BAILLAIS a su séduire Jean-Pierre



NADIR, entrepreneur et jury de l'émission, et ce dernier a alors fait le choix d'investir personnellement dans La Pâtisserie Numérique, au côté d'Éric LARCHEVEQUE.

La Pâtisserie Numérique crée une gamme d'équipement au service de l'intelligence de la main et dans le respect des enjeux environnementaux. Patiss3 a été conçue pour permettre aux artisans de créer, avec précision, des biscuits, fonds de tartelettes, ou autres décors comestibles, sans moule ni main d'œuvre spécialisée.

Toutes ces formes sont fabriquées à partir d'une matière première recyclable, conçue dans un laboratoire Normand, à partir de blé français.

UNE JOURNÉE SOUS LE SIGNE DE LA TRANSMISSION ET DE L'INNOVATION

Cette journée a permis de rassembler trois univers : l'artisanat, l'entrepreneuriat et l'innovation culinaire. L'objectif était de faire un premier retour sur l'installation de l'imprimante 3D Patiss3 au sein de Notre Atelier Pâtisserie.

Nicolas BÉCAM, qui développe Maison Bécam avec exigence et innovation, a fait le choix de s'équiper de cet outil car il a vu tous les bénéfices au-delà de la simple technologie.



« L'intérêt de la rencontre avec Marine et cette imprimante numérique de pâtisserie, c'est l'envie d'être différenciant, de créer, d'innover, afin de donner plus de plaisir à nos consommateurs et proposer aussi quelque chose d'unique, qui existe peu aujourd'hui en France. L'envie d'être aussi dans les premiers, parce que c'est ce côté qu'on aime bien chez Maison Bécam, tester et être dans les bons coups. »

JEAN-PIERRE NADIR, UN INVESTISSEUR ENGAGÉ

Présent lors de cette journée, le célèbre investisseur, a pu venir constater l'impact de cette technologie, directement sur le terrain.

En se rendant chez Maison Bécam, Jean-Pierre NADIR a alors pu se rendre compte de l'adoption de la machine sur le terrain, auprès d'un artisan reconnu, mais aussi bénéficier de l'expérience de Maison Bécam pour inciter d'autres boulangers à se laisser tenter par l'innovation Patiss3.

Au cours de cette journée, Thierry LARDEUX, journaliste, est venu couvrir l'événement pour un reportage, ensuite diffusé sur la chaîne Angers Télé. Nicolas BÉCAM et Jean-Pierre NADIR y partagent alors leur vision commune :

« Quand on entre dans une pâtisserie, au-delà effectivement de l'estomac, il y a le plaisir des yeux.



Cette machine réconcilie écologie, économie et aussi le beau et le bon. Patiss3 est un outil, il ne remplace pas le savoir-faire mais il l'amplifie. »

Nicolas BÉCAM ajoute, « Il faut que ce soit simple, rapide, et que ça fasse sens pour nos équipes, c'est le cas ici. »

GRANDE PREMIÈRE DANS LE MAINE-ET-LOIRE

Maison Bécam devient le **premier artisan boulanger-pâtissier du département à s'équiper de cette technologie innovante**, entièrement développée en France. Cette imprimante 3D permet notamment de concevoir, rapidement, proprement et sans gaspillage, des fonds de tartes à la taille et au design personnalisés, avec une précision impossible à atteindre à la main.

Pour **Nicolas BÉCAM**, co-fondateur de l'enseigne :

« L'innovation est au cœur de notre démarche, non pas pour remplacer nos artisans, mais pour sublimer leur travail, leur faire gagner du temps, et repousser les limites de leur créativité. »

Avec cette nouvelle acquisition, Maison Bécam franchit une étape supplémentaire vers la pâtisserie de demain, en restant fidèle à ses valeurs : **exigence, qualité et savoir-faire artisanal**.



Ronan DABIN, chef de Notre Atelier Pâtisserie, et Mathieu BLANDIN, champion du monde de pâtisserie 2013 et consultant pour Maison Bécam, ont rapidement pris en main l'imprimante 3D pour développer des nouvelles recettes, élégantes et gourmandes.

Mathieu BLANDIN explique « Ça va nous ouvrir certaines portes, sur le design produit qu'on ne peut pas faire artisanalement, du moins à la main. Mon intérêt se porte surtout sur du design de produits, car ces produits-là, personnes ne peut les faire sur le marché, si on n'a pas la machine. »

À PROPOS DE MAISON BECAM

Fondée à Angers en 2005, Maison Bécam est une enseigne de néo-boulangeries artisanales qui met un point d'honneur à proposer des produits faits maison, alliant tradition et innovation. Forte de plusieurs points de vente dont 14 franchises, elle veut s'imposer comme un acteur incontournable de la boulangerie artisanale au niveau national. Pour se faire, 10 ouvertures de nouvelles boulangeries sont prévues dans les 12 prochains mois.

À PROPOS DE JEAN-PIERRE NADIR

Jean-Pierre Nadir est un entrepreneur engagé, connu pour avoir fondé EasyVoyage, l'un des premiers comparateurs de voyages en ligne en France. Investisseur passionné par l'innovation et les projets à impact, il est également chroniqueur sur France 2 dans l'émission *"Qui veut être mon associé ?"*.

À travers ses prises de parole et ses engagements, il défend une vision entrepreneuriale responsable, tournée vers l'avenir et le développement durable.