



Communiqué de presse | Paris, juin 2025

RIMOO : la glace à l'italienne entre dans l'ère de la foodtech

Et si déguster une glace pouvait devenir une expérience immersive, technologique et durable ? RIMOO, pionnier français de la distribution autonome de glaces à l'italienne, redéfinit les codes du snacking sucré avec un concept inédit, alliant innovation, qualité, accessibilité... en seulement 7 secondes.





La glace à l'italienne, réinventée par une start-up française

Dans un monde rythmé par l'instantanéité, RIMOO repense la glace à l'italienne avec audace et exigence. La start-up, 100% française, conjugue savoir-faire local, produits français et technologie de pointe pour créer une nouvelle façon de savourer la glace : rapide et sans contraintes.

Ses machines compactes, élégantes et connectées délivrent une glace onctueuse en 7 secondes chrono, à toute heure, sans besoin de personnel dédié et surtout, sans compromis sur la qualité. Pensées pour les établissements recevant du public et les espaces à fort passage (restaurants, gares, hôtels, entreprises, événements, campus...), elles permettent une pause gourmande et rafraîchissante instantanée, accessible 24h/24, 7j/7, en intérieur comme en extérieur.

Un service tout en un

RIMOO n'est pas qu'une simple machine à glaces. C'est une solution foodtech complète et autonome, pensée pour simplifier le quotidien des professionnels tout en garantissant une expérience utilisateur haut de gamme grâce à :

- Une technologie d'auto-pasteurisation avancée offrant un nettoyage tous les 15 à 30 jours, contre tous les 2 jours pour une machine classique),
- Un système de paiement complet intégré (CB, sans contact, pièces ou jetons),

- Une interface intuitive et rapide,
- Un suivi des performances à distance avec une remontée de data facilitant le suivi des ventes et de la logistique associée

RIMOO s'occupe de tout : l'installation, la maintenance, le sourcing des ingrédients et le service après-vente. Chaque machine est également équipée d'un système de portionnage sur-mesure, pour limiter le gaspillage tout en offrant une dégustation personnalisée.

En résumé ? Un allié business fiable, performant et rentable, qui s'intègre facilement à tous les environnements.

Une expérience différenciante, visuelle et valorisante

Au-delà du service, RIMOO propose un outil de valorisation de marque à fort impact. Son design soigné, sa rapidité d'exécution et sa simplicité d'usage ont vocation à créer un effet "waouh" immédiat, générateur de curiosité, d'attractivité et de partages spontanés sur les réseaux sociaux.

La machine à glaces RIMOO devient un point de contact original, ludique et engageant. En la choisissant, les entreprises renforcent leur image de marque et attirent l'attention de leur public en offrant une expérience mémorable, qui se prolonge bien au-delà de la dégustation.

La glace devient alors un vecteur d'émotion et de différenciation.

Une offre gourmande, durable et inclusive

Engagée dans une démarche responsable et inclusive, RIMOO accorde une attention particulière à la qualité de ses produits et à leur origine. La start-up s'adapte à toutes les envies et régimes alimentaires en proposant trois principales gammes de glaces :

- Traditionnelle élaborée par une laiterie française familiale indépendante.
- Bio : certifiée FR-BIO-12, issue d'ingrédients artisanaux rigoureusement sélectionnés et élaborée par une laiterie artisanale française.
- Végétale & sans lactose produite par Oatly, référence mondiale du lait d'avoine.

Cette diversité permet à RIMOO de répondre à tous les publics, y compris les personnes allergiques, véganes ou soucieuses de consommer autrement. Les machines permettent également d'élargir une carte de desserts ou de boissons en un clin d'œil en créant des cocktails glacés avec ou sans alcool ou encore un fondant au chocolat glacé, dans le but de séduire le plus grand nombre.

Une vision éthique, inclusive et savoureuse parfaitement alignée avec les nouveaux modes de consommation.

Une foodtech ambitieuse

RIMOO incarne une nouvelle génération d'acteurs de la foodtech française, porteurs d'innovation, de simplicité et de sens. Sa promesse : transformer la glace en une expérience augmentée, écologique et entraînante.

En combinant savoir-faire technologique, simplicité d'utilisation et gourmandise, RIMOO repousse les limites du snacking traditionnel. Le tout avec une ambition assumée : faciliter le quotidien des professionnels souhaitant offrir de la glace à leurs clients, sans jamais sacrifier l'expérience, la qualité et le goût.

A propos de Rimoo :

RIMOO est une foodtech française à la croisée de deux univers : la technologie et la gastronomie. Fondée par des passionnés de tech et de cuisine, RIMOO a pour mission de réinventer la dégustation de la glace à l'italienne en la transformant en une expérience interactive, ludique et gourmande. Portée par une vision claire – rendre les plaisirs simples du quotidien plus accessibles et mémorables grâce à la technologie – RIMOO conçoit des machines à glace autonomes et connectées dotées d'une interface intuitive qui fluidifie l'expérience client et facilite le quotidien des professionnels grâce à un service clé en main au sein duquel chaque détail est pensé pour surprendre, simplifier et régaler.