



Nouvel atelier de production, nouvelle gamme produit en exclusivité mondiale L'atelier Les Rhums de Ced' poursuit sa mue en 2023

Les Rhums de Ced' présente sa toute nouvelle gamme Ti Chaça : une innovation mondiale dans l'univers des spiritueux, des arrangés à base de Cachaça, une eau de vie de canne à sucre brésilienne.

Basée à Saint-Hilaire-de-Chaléons (44) dans le Pays de Retz, l'entreprise artisanale a inauguré le 2 mars dernier son nouvel atelier agrandi de 2 000 m², et pour lequel les travaux avaient démarré en 2021. À cette occasion, le distributeur Dugas, propriétaire de l'entreprise depuis 2018, a également annoncé ses nombreuses ambitions, permises par le nouvel outil industriel, pour le développement des activités des Rhums de Ced' et des autres marques du groupe.

La nouvelle gamme Ti Chaça : une innovation mondiale dans l'univers des spiritueux

Dès sa création, l'atelier a misé sur l'innovation, l'originalité et la technicité des recettes. Précurseure depuis le début, la marque est aujourd'hui régulièrement récompensée par les plus prestigieux concours dans l'univers du rhum et des spiritueux. Alors que le rhum agricole des Antilles était jusqu'alors la véritable colonne vertébrale de l'histoire de cette entreprise artisanale, elle crée aujourd'hui une nouvelle gamme d'arrangés tout à fait inédite : la Ti Chaça.

L'atelier Ti Ced' a choisi de travailler de nouvelles recettes à partir d'une eau de vie de canne à sucre, la cachaça. Originaire du Brésil, ce spiritueux est très peu connu du grand public si ce n'est à travers les cocktails tels que la Caipirinha.

« C'est une innovation forte car nos clients cavistes n'ont aujourd'hui aucun produit similaire dans leurs rayons ; nous sommes les premiers à proposer des arrangés à base de cachaça. Ce parti pris n'est toutefois pas éloigné de notre ADN car cet alcool brésilien est le cousin du rhum des Antilles que nous utilisons depuis 12 ans dans l'élaboration de nos recettes », explique Guillaume ROBERT.

« C'est ça le savoir-faire des Rhums de Ced' : avoir toujours un temps d'avance et sortir des sentiers battus ! », s'enthousiasme Tom VAN LAMBAART.



Pour le moment, la toute nouvelle gamme Ti Chaça est composée de 2 recettes (36 % volume d'alcool) et est disponible en édition limitée (10 000 bouteilles par recette).

Elles seront disponibles dans toutes les caves et épiceries de France à partir du 1er avril 2023.

PMC:36€

Format : 70 cl

- la Ti Chaça menthe/citron vert ; accords frais et mentholés qui évoquent l'incontournable cocktail brésilien.
- la Ti Chaça mangue/piment végétarien ; notes gourmandes et chaleureuses

Nichée au cœur d'une nature luxuriante, sur la côte est du Brésil, la distillerie produisant la cachaça a été minutieusement sélectionnée par Ti Ced'.

« La distillerie avec laquelle nous travaillons est implantée dans un terroir d'exception et préservé de la Serra Do Mar, entre montagnes, forêts et océan. Là-bas, tout est réalisé de façon très artisanale et en harmonie avec la nature. Le résultat est remarquable et tout à fait fidèle au profil aromatique que nous souhaitons obtenir. La cachaça produite par cette distillerie procure des notes florales et tropicales prononcées et permet la bonne intégration de chacun des ingrédients. En effet, la cachaça valorise le profil fruité des recettes et confère une approche suave et gourmande au produit fini », soutient Guillaume ROBERT.



Un nouvel outil de production pour embrasser les ambitions de développement de l'entreprise

En 2011, Cédric BRÉMENT créait Les Rhums de Ced', seul et dans un petit atelier basé à Sainte-Pazanne et en fin d'année 2018, l'entreprise était rachetée par le groupe Dugas, groupe leader dans la distribution de spiritueux premium en France créé en 1980. « *Fidèle à sa réputation de visionnaire, François-Xavier DUGAS a misé sur ce savoir-faire artisanal qui avait déjà une belle notoriété sur le territoire français. Les Rhums de Ced' avait alors 7 ans et c'était le début d'une grande aventure* », évoque Tom VAN LAMBAART, Président du groupe Dugas.

En effet, en l'espace de 12 ans, l'activité a fortement évolué puisqu'aujourd'hui, Ti Ced' est devenue la première marque d'arrangés distribuée en France.

Adossée au groupe Dugas, l'entreprise bénéficie de réelles perspectives de développement et d'opportunités d'investissement. À ce titre, Les Rhums de Ced' vient d'inaugurer son nouvel atelier dont l'espace de production a été agrandi de 2 000 m², soit 4 fois de plus que le lieu de production historique. L'investissement total s'élève à 3,5 M€ (2,5 M€ pour les travaux et 1 M€ pour l'achat des nouveaux équipements).



« *Ce nouvel atelier marque un vrai tournant à la fois pour le développement de l'activité des Rhums de Ced' et également pour la mise en place, pour le groupe Dugas, de nouveaux projets innovants dans l'univers des spiritueux. Nous pensons ce nouvel atelier comme un véritable centre de compétences autour de la production, de l'innovation et du vieillissement à la fois pour les produits de la marque Ti Ced' mais aussi pour d'autres produits du portefeuille de Dugas, comme par exemple la marque « La Maison du Rhum ». Et de nouveaux produits et marques seront bientôt concernés également. Que ce soit au niveau du chai ou de la nouvelle ligne de production, nous avons aujourd'hui un outil ultra performant pour développer l'ensemble de ces activités avec beaucoup d'enthousiasme pour de longues années.* », ajoute Tom VAN LAMBAART.



Depuis la fin d'année 2022, les 12 collaborateurs ont pris place au sein du nouvel atelier désormais composé :

- d'une deuxième ligne de conditionnement et de découpe de fruits,
- de nouveaux équipements (cuvierie en inox automatisée, entrepôt, etc.)
- d'un chai fonctionnel comprenant plus de 200 fûts de chêne pour le vieillissement des rhums, véritable signature de la marque. Cet espace dédié est une grande première dans l'univers des arrangés.
- d'un showroom accueillant pour l'ensemble des clients et des partenaires.

« *Ces équipements nous permettent avant tout d'améliorer les conditions de travail de notre équipe, de gagner en flexibilité et enfin en capacité de production. Ces investissements nous projettent sereinement vers l'avenir. Et tout ceci est rendu possible car il y a une âme chez Les Rhums de Ced, il y a une envie dans cette équipe. C'est une équipe fidèle, nombreux sont ceux présents dès les débuts. C'est cette équipe, que j'ai la chance de diriger, qui m'aide aujourd'hui à relever les défis sur tous les fronts.* », conclut Guillaume ROBERT, directeur des Rhums de Ced'.