



**UNE SUCCESS
STORY GLACÉE
MADE IN
MARSEILLE!**



10 ANS

100 RECETTES

10 000 000 DE BÂTONNETS

Émeline Lallemand et Guillaume Bacqueville forment le duo givré derrière Emkipop. C'est en couple qu'ils se sont lancés dans cette folle aventure du bâtonnet glacé en 2016. À l'époque, ils ont tout juste 27 ans et viennent de s'installer à Marseille pour changer de vie. Nouvelle ville, nouveau défi: créer une marque 100% artisanale dédiée au bâtonnet glacé de notre enfance. Celui qui a la réputation d'un simple glaçon sucré, bourré de colorants, devient une exquise gourmandise aux recettes inspirées des codes de la pâtisserie. Sourcing rigoureux et production naturelle sont les fondamentaux d'Emkipop. Si le projet se lance avec un triporteur, le Café Emkipop dans le quartier Vauban de Marseille s'inaugure rapidement. Et les réjouissantes recettes créées par Émeline deviennent accessibles partout en France dans la foulée. Alors, pour fêter ces 10 très belles années de succès, Emkipop nous gâte : un bâtonnet 100% comestible, une collab avec la cheffe pâtissière Jessica Prealpato et un coffret exclusif des 10 bâtonnets les plus iconiques de la marque dont certaines recettes sont rééditées pour l'occasion. Joyeux glaçanniversaire !





JESSICA PREALPATO CÉLÈBRE LES 10 ANS D'EMKIPOP



Élue « Meilleure cheffe pâtissière au monde » par le World's 50 Best Restaurants en 2019, Jessica Prealpato s'est faite connaître au célèbre Plaza Athénée aux côtés des chefs Alain Ducasse et Romain Meder. Elle officie aujourd'hui à l'hôtel Saint-Régis à Paris et à la Galerie Richelieu du Louvre. Ses partitions sucrées sont empreintes de naturalité, d'audace et d'une technique au service de la gourmandise. Sa rencontre avec Emkipop a été comme une évidence tant la maison glacée marseillaise partage avec la cheffe les mêmes valeurs de naturalité et de sourcing éthique en France.



De cette collaboration d'exception naît une création tout en fraîcheur. Inspirée par la puissance aromatique du végétal, Jessica Prealpato a imaginé une délicate infusion d'herbes fraîches (verveine citronnée, estragon, menthe et basilic) qui se marient à merveille avec le jus de citron. En résulte le bâtonnet sorbet « Fraîcheur du Jardin ».





EMKICROQ', JUSQU'AU BOUT DU BÂTONNET

Des années de R&D ont été nécessaires pour dévoiler le tout premier bâtonnet comestible. Emkipop a collaboré avec Koovee, la marque marseillaise de couverts comestibles. Si leurs réalisations étaient déjà sur le marché, le fait d'adapter cela à un produit glacé sans en altérer la gourmandise a été une véritable prouesse technique. Le biscuit doit rester croquant, ne pas prendre l'humidité de la glace et se déguster agréablement après une conservation à température négative.

Un bâtonnet en bois est toujours jeté et jamais recyclé. Il peut même, pour certains consommateurs, altérer la fin de dégustation d'une glace. L'innovation comestible permet de joindre le zéro-déchet à la gourmandise. Et quelle gourmandise ! Ce bâtonnet-biscuit est associé à une toute nouvelle recette de crème glacée Emkipop à la pâte à tartiner. Comme une cuillère plongée dans le pot, sa texture est fondante et réconfortante. La pâte à tartiner est à base de bons ingrédients français et sans huile de palme. Le savoir-faire glacier d'Emkipop la sublime en une délicieuse crème glacée qui se déguste en bâtonnet joyeusement régressif que l'on croque jusqu'au bout...





EMKIPOP 2016

EMKIPOP 2017

EMKIPOP 2018

EMKIPOP 2019

EMKIPOP 2020

EMKIPOP 2021

EMKIPOP 2022

EMKIPOP 2023

EMKIPOP 2024

EMKIPOP 2025

EMKIPOP 2026



EMKIPOP EN 10 ICÔNES

Toutes les recettes imaginées par Émeline sont issues de sa passion pour la pâtisserie. Peu sucrées, elles nous font croquer en plein dans les fruits ou nous enveloppent d'une crème glacée infusée à la perfection. Elles offrent des saveurs franches et puissantes et sont pensées comme de délicates pâtisseries pour créer des surprises gustatives. Entre intemporels de la maison et archives rééditées spécialement pour l'anniversaire des 10 ans, un coffret exclusif renferme les 10 icônes d'Emkipop. Anecdotes givrées...



BLACK SÉSAME

Une crème glacée intense en sésame noir

« Celle qui a fait parler d'elle dès le début ! Une amie qui nous accompagne depuis le début du projet et qui a vécu au Japon et elle nous a tout de suite dit : si vous vous lancez dans les glaces, je veux une glace au sésame noir comme je mangeais au Japon ! »



RELAXANTE

Une crème glacée au chocolat, à la texture de ganache

« LE bâtonnet qui marque les esprits par sa texture et son goût intense. C'est une texture sublime pour une glace, très douce, lisse, onctueuse. On a vraiment l'impression de manger une ganache au chocolat noir. La tonka apporte un goût caramélisé et vanillé »





EMKICROQ'

**Une crème glacée « pâte à tartiner »
et son bâtonnet-biscuit**

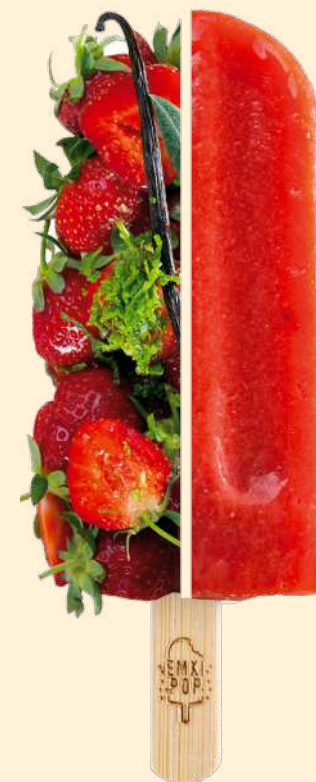
« C'est notre grande innovation anniversaire. J'en suis très fière de pouvoir proposer un bâtonnet glacé ultra-régressif qui se croque jusqu'au bout du biscuit. C'est la gourmandise absolue ! »



VITAMINÉE

**Un sorbet à la fraise, avec des zestes de
citron vert, de la vanille et de l'huile d'olive**

« Saveur imaginée avec mon papa car il adore manger des fraises avec ces ingrédients »





MOJITO

Un sorbet au citron, menthe et rhum

« C'est notre création festive et son succès est toujours aussi réjouissant dès qu'on la propose au Café Emkipop »

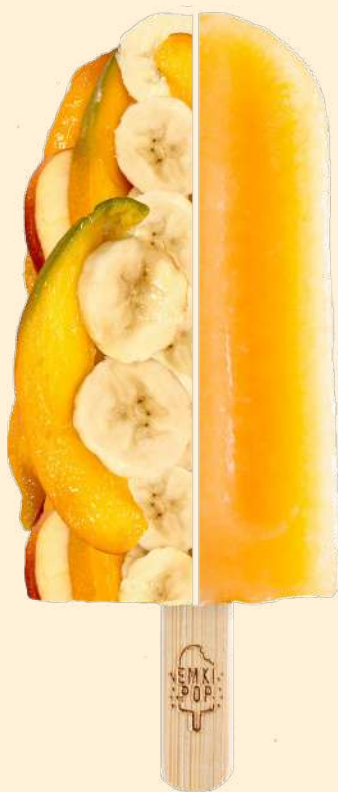


VERT CALANQUE

Un sorbet au citron vert, fenouil et criste marine

« Cette création aux saveurs pointues est notre toute première collab' de chef. Nous avons eu l'honneur de travailler avec le chef 3 étoiles emblématique de Marseille, Gérald Passédats, en 2020 »





COMME UN SMOOTHIE

Un sorbet 100% fruit, mangue, banane et pomme, sans rien d'autre ajouté

« Même si nos recettes sont naturelles par définition, ce fut une prise de risque de ne même pas ajouter de sucre. Mais cette sensation de croquer à même les fruits a conquis de nombreux gourmets, même les plus gourmands. »



BRETON SOUS LES TROPIQUES

Une crème glacée à la vanille qui cache un cœur coulant au caramel beurre salé

« Le travail de l'insert ultra-gourmand de caramel coulant est tellement technique et compliqué qu'on ne produit cette glace que rarement et en micro-batch. »





SARRASIN

Une crème glacée infusée aux graines de sarrasin grillées

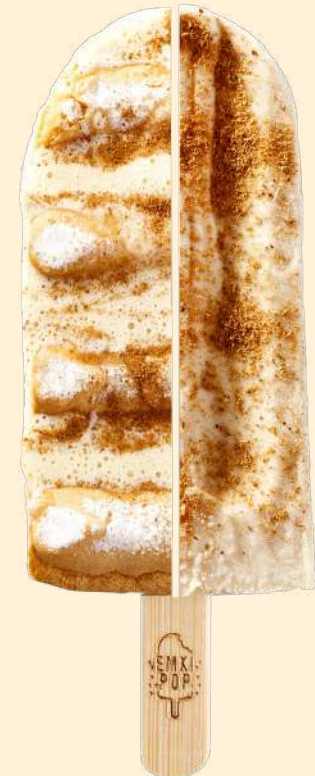
« Le fruit de longues conversations animées avec une cheffe autour de notre passion pour la sarrasin et ce besoin irrésistible de lui consacrer un bâtonnet Emkipop... »



TIRAMISU

Une crème glacée au mascarpone, infusée au café et liqueur de café, et biscuit cuillère imbibé de café, le tout saupoudré de cacao

« C'est la toute première de notre gamme Desserts, qui a ensuite donné naissance au bâtonnet Tarte Citron et au bâtonnet Tarte Tatin. Nous voulions retrouver les marqueurs des grands desserts populaires en version glacée. »







EMKILAB', LE BEL ARTISANAT

Émeline et Guillaume mettent le plaisir au centre de chaque création. Ils s'inspirent beaucoup de rencontres, de leurs proches, de la cuisine, des pâtisseries et des jus. Ils aiment proposer des saveurs surprenantes et des textures réconfortantes. L'ultra-gourmandise et la créativité sont leurs moteurs au quotidien.

C'est le savoir-faire artisanal et le choix des bons produits qui font le succès de la maison depuis dix ans. EmkiLab' est le cœur battant d'Emkipop ! Les fruits sont sélectionnés en France en pleine saison. Quelques produits comme le citron bio de Sicile peuvent être sélectionnés au-delà de nos frontières mais juste pour leur saveur unique. Le lait et la crème proviennent de coopératives françaises. Dès qu'ils le peuvent, Émeline et Guillaume ont aussi à cœur de valoriser les producteurs du sud de la France.

Cette conscience des matières premières d'excellence joue un rôle majeur dans la qualité et le goût singuliers des créations d'Emkipop. Si Émeline peut laisser libre court à son imagination avec une centaine de recettes au compteur depuis dix ans, c'est parce qu'elle et Guillaume ne lâchent rien sur une production 100 % artisanale, naturelle, sans colorant et avec peu de sucres ajoutés. Chaque création est une alliance idoine de textures et de saveurs intenses qui laisse une émotion délicate et l'envie d'y revenir.





UNE PASSION À L'UNISSON

En couple à la ville comme à la scène, Émeline Lallemand et Guillaume Bacqueville ont commencé leurs carrières respectives dans le conseil. Émeline est diplômée d'une école de commerce, tandis que Guillaume est diplômé d'une école d'ingénieur. Autant dire que se lancer dans le bâtonnet glacé n'était pas au programme... Mais c'est à 27 ans qu'ils ont fait le pari complètement fou de se lancer avec passion. Et quelle passion ! Leur destin « givré » se joue en août 2015 dans les rues de New York. Le couple croise la route d'un triporteur proposant des ice pops colorées qui les replongent immédiatement en enfance. Sur le moment, ce plaisir régressif, en plein cœur de Manhattan, sonne comme une coquetterie. Mais ils constatent qu'il pourrait être encore bien meilleur avec de bons produits et des recettes plus élaborées. Les idées fusent, l'obsession pointe le bout de son nez, et l'idée d'une nouvelle vie se dessine comme une évidence.



De retour en France, l'idée devient une véritable passion et l'entrepreneuriat s'impose naturellement. Totalement autodidacte, Émeline s'enferme en cuisine avec 1 000 inspirations pâtissières en tête, source les producteurs de toute la région marseillaise et crée une dizaine de recettes. Emkipop peut enfin entamer son aventure en 2016 avec un triporteur. Le bâtonnet de crème glacée au sésame noir devient rapidement un « must eat » de Marseille et l'histoire commence à s'écrire... Dix ans après, 100 recettes explorées, 10 000 000 de bâtonnets produits, le succès d'Emkipop est toujours au rendez-vous. On leur souhaite les dix plus belles années à venir !

