

VIVA JUNE 15-18
2022 PARIS
TECHNOLOGY

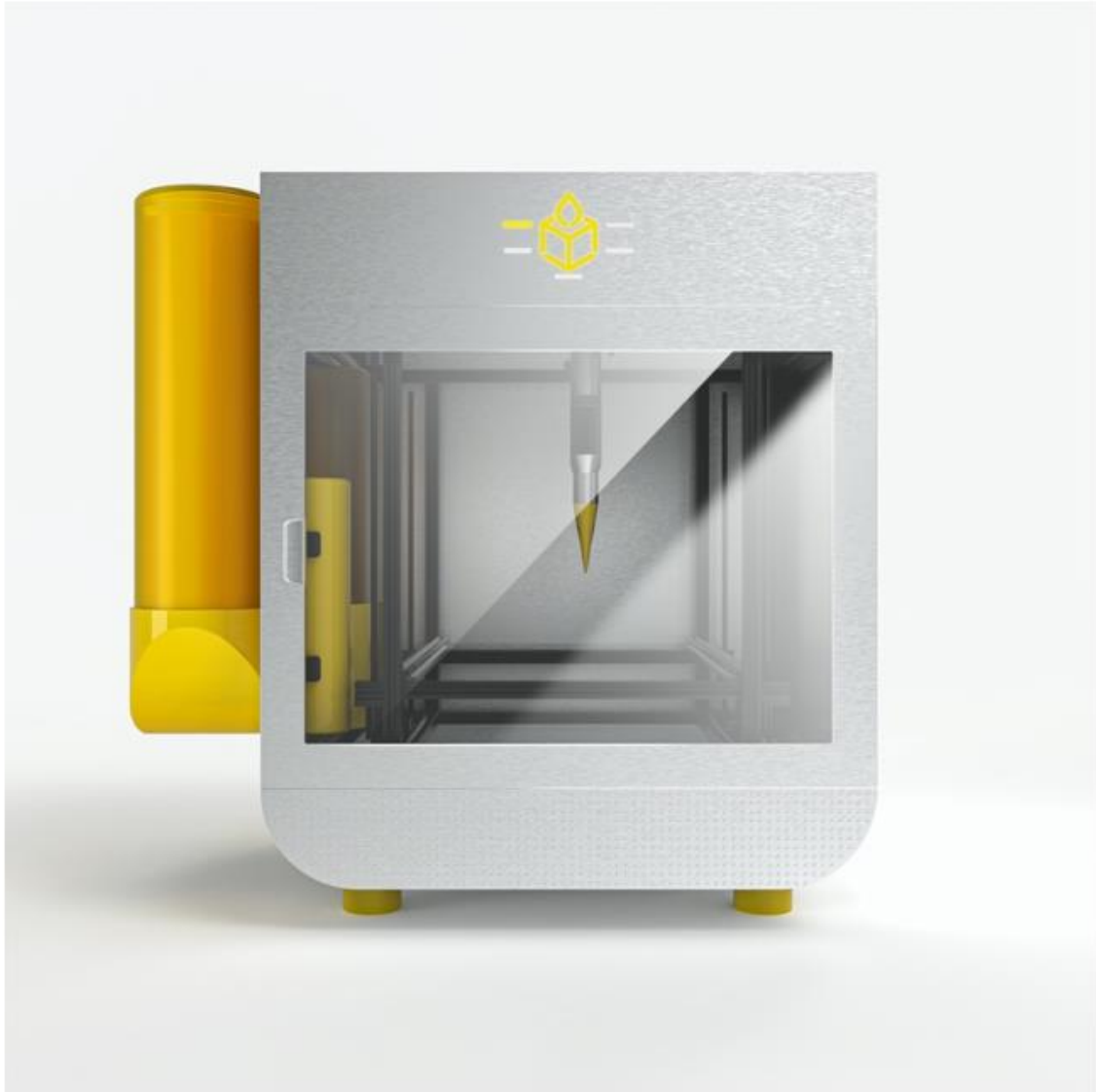


la patisserie
numerique
3D FOOD PRINTING

*Communiqué de presse : Impression 3D culinaire / Vivatech /
Paris, le 15 juin, 2022*

1ère mondiale : l'imprimante 3D culinaire s'affranchit de la gravité

La Pâtisserie Numérique dévoile « Patiss3 » - la 1ère imprimante 3D culinaire capable d'imprimer en volume sans adjonction d'additifs. Inspirée du MIT cette technologie révolutionnaire s'adresse aux professionnels de la pâtisserie et permet l'élaboration de formes libres en temps record. Elle sera présentée à VivaTech qui se tiendra du 15 au 18 juin au Parc des Expositions - Porte de Versailles. Un Foodlab sera à l'occasion présent sur le stand F60 à 11h, 14h, 17h pour une démonstration et dégustation.



Patiss3

La Pâtisserie Numérique s'inspire d'une technologie du MIT qui permet l'impression alimentaire en 3D de pâtisseries destinée, pour le moment, à un public professionnel. Marine Coré-Baillais, fondatrice de la Pâtisserie Numérique, ex-DGA de Sculpteo, leader de l'impression 3D et ancien membre de la brigade de Cédric Grolet au Meurice, innove avec une technologie qui libère les créateurs de l'asservissement des moules et de la gravité. Cette technologie brevetée permet l'élaboration de formes libres au millimètre près. Contrairement à la pâtisserie dites 'classique' qui nécessite des heures de préparation et des manipulations successives comme la congélation, elle divise le temps et les manipulations par 10 pour offrir une liberté sans précédent aux pâtisseries. Cette imprimante qui vient bouleverser la gastronomie française et mondiale sera fabriquée en France.



Coral

Nouvel Art Pâtissier avec l'impression 3D culinaire

A l'occasion de Vivatech, les visiteurs pourront déguster un gâteau imprimé en 3D, aux formes inattendues, fruit d'une collaboration entre La Pâtisserie Numerique et le cabinet de design parisien Possible Future. Ce dessert nommé Coral revisite une recette emblématique de la pâtisserie française : le Concorde. Il sera présenté à la taille d'une bouchée avec une forme unique. Mousse au chocolat, meringue, pâte sablée au cacao et confit aux fruits sont les principaux ingrédients de cette innovation culinaire.

La première imprimante 3D culinaire qui libère les créateurs de la gravité

L'imprimante 3D est une machine connectée qui permet de produire la structure d'une pâtisserie prête à être remplie, tout en conservant la teneur en additifs de la recette originale pensée par son auteur. Contrairement aux techniques d'impression 3D existantes utilisant du gel afin de solidifier la structure au fur et à mesure de sa fabrication, Marine a allié la technologie 3D au respect du goût en inventant un procédé inspiré du MIT.

L'imprimante Patiss3 propose deux poudres qui vont littéralement porter la structure au cours de sa fabrication : l'une est universelle et a le moins d'impact sur le goût final de la pâtisserie qu'elle soit salée ou sucrée et l'autre est à base de cacao où un travail est réalisé sur l'amertume. La station de dépoudrage permet de récupérer la poudre utilisée lors de la phase d'impression. La poudre est réutilisable jusqu'à 7 fois. Partant d'un fichier 3D, il est possible de produire toutes les formes possibles et imaginables, par exemple en biscuit, en maîtrisant saveurs et conservant le goût original de la recette. L'imprimante 3D est proposée avec des modules additionnels : une station de dépoudrage avec récupération et un four permettant d'optimiser les temps de fabrication.

Un champion de l'innovation dans l'impression 3D culinaire

La pâtisserie numérique avait déjà révolutionné l'industrie culinaire en 2020 avec CakeWalk 3D, un dispositif qui permet de convertir une imprimante 3D personnelle en imprimante 3D culinaire et son logiciel Slicer 3D de suivi d'impression exclusivement développé pour les imprimantes 3D alimentaires.

Pour Marine Coré-Baillais, fondatrice de « la pâtisserie numérique » : « *Cette technologie d'impression 3D culinaire met à la portée de tous les pâtissiers un mode de production permettant de repenser les formes et les saveurs en se libérant des contraintes de temps, de gravité et de manipulation. C'est toute la créativité d'une industrie qui se trouve bouleversée, pour le plaisir de nos papilles que ce soit le salé comme le sucré !* »

Gains en créativité, cout, goût et modèle économique basé sur le partage

Avec son nouveau dispositif, la Pâtisserie Numérique propose un business modèle hybride qui permet au client d'augmenter sa rentabilité de près de 26% en économisant du temps sur la fabrication des pâtisseries les plus élaborées, de réduire les coûts des moules en silicone ou acier mais aussi de réutiliser la poudre.

Destiné aux pâtisseries, restaurants et biscuiteries industrielles, l'imprimante Patiss3 inclue une marketplace accessible via une application. Ce catalogue de modèles 3D contient également des recettes de chefs reconnus. Cette application protège les créateurs de recettes, et contribue au versement de royalties à chaque utilisation de création culinaire se trouvant au sein de l'application et permet aux professionnels de proposer des mets signés.

Une révolution culinaire made in France

L'imprimante Patiss3 est un concept éco-responsable voué à la démocratisation de création de supports pâtisseries par le biais de la technologie 3D en permettant de gagner du temps tout en conservant le goût originel recherché. Le Foodlab, laboratoire de création ainsi que de recherche et de développement, invitera des chefs à inventer des plats. Il sera inauguré en août à Rouen, seule ville créative française distinguée dans le domaine de la gastronomie par l'UNESCO. L'école Fauchon s'installe au sein de la ville reconnue par sa renommée de tradition biscuitière.

A propos de Marine Coré-Baillais, fondatrice de la pâtisserie Numérique

Depuis 10 ans, Marine Coré-Baillais travaille à développer les usages de l'impression 3D. Diplômée de l'ESSEC, Marine Coré-Baillais a forgé son expertise au sein de Sculpteo, pionnier mondial de l'impression 3D, dont elle a été DG Adjointe. En 2018, passionnée de pâtisserie, elle passe un CAP à l'Ecole de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris. Elle le valide par un stage au Meurice auprès des équipes de Cédric Grolet. En 2019, Marine Coré-Baillais décide d'allier les technologies innovantes de l'impression 3D au savoir-faire afin d'inventer de nouvelles créations et jeux de textures pour des plaisirs sucrés inédits. L'aventure de La Pâtisserie Numérique est lancée. En 2020, Marine est reconnue comme l'une des 12 personnalités les plus influentes de la fabrication additive par 3D Natives