

OCNI

Les nourritures extra-terrestres



DOSSIER DE PRESSE – SEPTEMBRE 2021



À l'orée des années 2010, Tristan Cano et Benoît Le Guein imaginent et expérimentent leurs premiers Objets Comestibles Non Identifiés.

OCNI voit le jour en 2014 à Alès, où la petite entreprise se spécialise en design culinaire et innovation alimentaire. Premier OCNI commercialisé : un assaisonnement naturel et végétal en forme de crayon à tailler, dont 150 000 pièces sortent chaque année des ateliers alésiens.

En septembre 2021, un nouvel OCNI voit le jour : un condiment présenté sous la forme d'une bouteille à râper. Il sera présenté à l'occasion du salon Maison&Objet en septembre 2021 et sur le salon Made in France en novembre 2021. Décalage immédiat.

DEUX PROFILS, UNE RENCONTRE

Tristan Cano vient d'Occitanie. Benoît Le Guein, de Picardie. Le premier sait compter et organiser. Le second aime conter et cuisiner. Leurs routes se croisent en 2013 à Paris, c'est le début d'un travail en commun qui sort de l'ordinaire.

Tristan Cano : des fourneaux au marketing



Originaire d'Alès, Tristan Cano rêve de devenir chef de cuisine. Il étudie au lycée Jean-Drouant, l'École hôtelière de Paris. Durant son BTS Hôtellerie Restauration, il se spécialise en marketing, une discipline qui lui permet d'allier l'univers de la gastronomie à ses appétences commerciales. Une fois diplômé, Tristan Cano décroche un stage au Purgatoire, lieu parisien dédié à la cuisine et à l'événementiel. C'est là qu'il rencontre Benoît Le Guein. L'année suivante, il poursuit sa spécialisation en intégrant le master « marketing et commercial » d'une école de commerce

à Paris. Il effectue cette formation en alternance auprès du traiteur Saveurs d'étoiles à Levallois-Perret, où il entraîne son nouveau complice.

Benoît Le Guein : le talent fou d'un « Savant Food »



Né entre Amiens et Beauvais, Benoît Le Guein s'oriente très tôt vers l'univers de la cuisine. Il obtient son BEP lycée hôtelier du Touquet. Puis, retour à Amiens pour passer un bac littéraire, avec dominante arts plastiques : le jeune homme aime déjà les chemins de traverse et le mélange des genres. Il enchaîne avec une prépa d'art à Beauvais, avant d'intégrer les Beaux-Arts à Quimper. Une fois diplômé, il poursuit son parcours singulier avec une étape à Paris le temps d'obtenir un CAP de pâtisserie, tout en travaillant chez

différents traiteurs. Puis, il rejoint l'École nationale supérieure d'arts de Paris-Cergy, où celui qui se surnomme le « Savant Food » amorce des recherches entre art et cuisine. Des travaux qu'il va poursuivre en 2012 à l'ESAD de Reims, où il se forme au design culinaire aux côtés de Marc Brétilot. Un an plus tard, Benoît Le Guein est recruté pour réaliser les créations culinaires des événements organisés au Purgatoire, à Paris. C'est là qu'il rencontre Tristan Cano.



L'alchimie d'une rencontre

Très vite, le duo s'aperçoit de sa compatibilité d'humeur, d'humour, de savoir et de savoir-faire. C'est lors de leur collaboration chez le traiteur Saveurs d'étoiles que leur vient l'idée de monter un projet commun. Ils mettent alors tout en œuvre pour donner vie à leurs ambitions. Benoît Le Guein intègre l'université Paris Descartes où il apprend à créer une entreprise, et OCNI voit le jour en 2014.

FORMER ET TRANSMETTRE LEUR PASSION

Au regard du succès de leurs OCNI, Tristan Cano et Benoît Le Guein encouragent les jeunes à oser, entreprendre, se lancer, comme eux en 2014. Ils leur disent : « *Ne lâchez rien, continuez, suivez votre objectif, trouvez les bons compagnons de route. Allez vers et allez voir celles et ceux qui sont dans le concret.* » Depuis 2016, Benoît Le Guein enseigne le design culinaire à l'École hôtelière d'Avignon et à l'université de Montpellier. Depuis 2017, il intervient aussi au sein de l'UFR Esthvia Tourisme et culture, à l'université d'Angers.



UNE HISTOIRE, UN CONCEPT

Dès 2013, le duo Cano-Le Guein a l'idée et l'envie de créer une entité commune. Une sorte de laboratoire pour tenter, tester, expérimenter, chercher, trouver, inventer, sortir des sentiers battus... Tristan Cano et Benoît Le Guein veulent s'illustrer dans le design culinaire et l'innovation alimentaire. En 2014, ils donnent ainsi naissance à OCNI, dont la mission première consiste à concevoir des prestations culinaires singulières pour le secteur de l'événementiel.

Les premiers crayons à tailler comestibles

Benoît Le Guein multiplie les essais et expériences avec l'agar-agar. Signe particulier de cette algue rouge : une fois réduite en poudre, elle gélifie la préparation à laquelle elle est intégrée. Ajoutons à cela une expérience menée par le « Savant Food », durant son cursus aux Beaux-Arts, avec du pain gélifié à râper et l'on obtient les prototypes de crayons à tailler pour assaisonner. Ils sont proposés pour la première fois en 2013, à l'occasion d'un événement organisé dans un lieu événementiel parisien et le succès est immédiat. Le public est conquis par la texture très fine des copeaux du crayon une fois taillé et l'explosion de saveurs qu'ils diffusent en bouche.





Décliner les créations en récréations

Quelques copeaux suffisent pour relever une assiette. C'est un geste ludique à table qui apporte à la fois une touche déco dans l'assiette et une explosion de saveurs en bouche. « *Le crayon à assaisonner s'utilise plutôt à même la table que durant la préparation d'un plat* », recommande le « Savant Food ». Il parle d'un « geste en plus », une fois le repas servi : de quoi susciter la curiosité des convives, surprendre les uns, amuser les autres. Car le duo Cano-Le Guein aime décliner ses créations en récréations.



Quant aux accords parfaits, les possibilités de créations sont nombreuses à partir des différentes saveurs développées, salées comme sucrées. Les complices d'OCNI recommandent les copeaux du crayon « Piment d'Espelette » sur les viandes grillées ou les plats de pâtes à la sauce tomate, le « Basilic » accompagne fort bien les salades, tandis que « Citron confit » relève les poissons ou les huîtres.

Côté packaging, Tristan Cano et Benoît Le Guein sollicitent ponctuellement des illustrateurs pour parer et décorer leurs sacs, sachets, boîtes ou coffrets. En 2021, pour les fêtes de fin d'année, c'est l'artiste illustratrice nantaise Lucille Duchêne qui ouvre le bal. Une sélection de ses dessins bucoliques et colorés sont apposés sur les coffrets de crayons à tailler.



Des produits disponibles partout en France

Aujourd'hui, les crayons à tailler sont disponibles dans plus de 500 points de vente en France (chez Nature & Découvertes, en épicerie fines, concept stores, commerces de bouche...). Ils sont également vendus en ligne sur le e-shop d'OCNI. Des exportations sont assurées en Belgique, au Luxembourg, au Pays-Bas ou

encore au Japon.

Les crayons sont disponibles sous plusieurs formats :

- ◆◆ Coffret 1 crayon et son taille-crayon : 12 €*
 - ◆◆ Coffret 3 crayons et son taille-crayon : 25 €*
 - ◆◆ Recharge crayon : 8 €*
- * prix de vente conseillé



Liste exhaustive des saveurs disponibles :

Ail noir, Ail noir fumé, Basilic, Cèpe, Citron confit, Curry & curcuma, Figues & épices, Framboise & estragon, Gingembre, Orange et cumin, Pamplemousse & poivre de Timut, Paprika fumé, Piment d'Espelette, Piment & ail, Safran, Yuzu.

1, 2, 3 TAILLEZ !

- 150 000 crayons produits chaque année
- 120 copeaux dans un crayon de 18 g
- 1 à 2 copeaux pour une bouchée, 5 à 10 copeaux par assiette
- 9 mois de conservation (à température ambiante à l'abri de la lumière)
- 2 collections de nouveaux crayons par an
- 16 saveurs

Une composition 100 % naturelle

Côté composition, OCNi travaille avec des matières premières exclusivement naturelles. Que du bon donc, à commencer par l'agar-agar bio qui crée la texture des crayons. Dans une version 100 % végétale, il joue le rôle de gélatine, riche en minéraux et proche du « zéro calorie ».

Les ingrédients qui composent également les crayons et qui donnent leurs saveurs aux produits sont aussi 100 % naturels : produits bruts tels le jus de cèpe, la pulpe de figue, le jus d'ail noir ou encore la pulpe piment d'Espelette et des arômes naturels sur certaines références. La conservation est assurée avec du sel IGP de Guérande et du vinaigre de cidre de la région nantaise... « Pour le crayon "Ail noir", le fumage de l'ail est réalisé dans nos locaux à Alès », précise Benoît Le Guein. « Quant au crayon "Cèpe", il est réalisé avec des champignons ramassés en Corrèze », souligne Tristan Cano. Deux crayons qui font partie des « best-sellers » de la collection d'OCNI, à l'instar du crayon « Basilic » ou de la version au « Citron confit ».



ENGAGÉS VOLONTAIRES

Tristan Cano et Benoît Le Guein veillent au grain de folie de chacune de leurs créations, tout en jouant le parti pris du raisonnable. Produire responsable, c'est une priorité pour le duo. Résultat : le bio est privilégié dans le sourcing et les circuits sont les plus courts possibles, sauf pour quelques exceptions comme le yuzu, importé du Japon pour avoir le meilleur. Quant à la production, tout est réalisé à Alès, selon une recette artisanale « 100 % naturelle et végétale ». Du « made in France » jusqu'aux emballages recyclables, imprimés à Millau.

UNE AVENTURE FLORISSANTE

Du concours des jeunes entrepreneurs ambitieux d'Alès à la Foire de Paris

OCNI Factory a vite trouvé son rythme de croisière. À peine installée dans le Gard, la petite entreprise décroche le prix « Coup de cœur » du concours Alès Audace. C'est le début d'une reconnaissance, qui se poursuit lors de la Paris Design Week de 2015 où l'entreprise se fait remarquer le temps d'une immersion sensorielle autour du thème du pique-nique. Le duo Cano-Le Guein se positionne sur les foires et salons dès 2016 avec une participation au salon Miam d'Alès très prometteuse : « *En deux jours, nous avons vendu nos 150 premiers coffrets de crayons* », se souvient Tristan Cano.

OCNI se fait vite repérer au salon du Made in France en 2017, puis en 2018 Tristan Cano et Benoît Le Guein ont l'opportunité de présenter leurs créations à la Foire de Paris : OCNI, l'entreprise, est bel et bien lancée. Cette même année, le duo fait l'acquisition de ses premiers locaux à Alès et embauche son premier salarié en CDI.

En 2019, le dynamisme de l'entreprise est reconnu dans la filière. Le duo d'entrepreneurs remporte l'Award d'argent du concours national Innovafood qui récompense les meilleures innovations agro-alimentaires des filières végétales.

Un précieux esprit d'équipe

Aujourd'hui, OCNI dispose de grands locaux en périphérie d'Alès et d'une équipe de 8 salariés, dont 3 en production et 2 pour gérer stocks et logistique. « *Notre équipe, c'est beaucoup d'humain et de motivation* », résume Tristan Cano. Conséquence : les profils sont variés et les parcours atypiques. La plus jeune salariée flirte avec la trentaine, sort d'une école de commerce et assume son accent du Sud. Le plus âgé approche la cinquantaine, avec une longue expérience en cuisine centrale : il voulait changer d'ambiance de travail et, chez OCNI, on avait besoin de son savoir-faire. L'équipe compte aussi une ancienne garde d'enfants et vendeuse en supermarché, aujourd'hui pro de la logistique. Ou encore une jeune maman, ex-photographe, désormais en cuisine... Tous forment un groupe soudé et impliqué, que la crise sanitaire n'a pas déstabilisé : entre mai 2020 et juin 2021, OCNI n'a pas cessé de produire et le chiffre d'affaires de l'entreprise a grimpé de 15 %.



EN ROUTE VERS LE FUTUR

Après le crayon à tailler, la bouteille à râper

Au cours de l'été 2021, un deuxième OCNI sort des ateliers d'Alès. Il s'agit d'un condiment qui prend la forme d'une bouteille à râper.

L'agar-agar reste au cœur de la composition de ce nouveau

produit dont il constitue la matière première.

Cette bouteille comestible, d'une douzaine de centimètres de haut, est conçue pour trouver sa place sur la table. Avec cette création, Tristan Cano et Benoît Le Guein proposent un objet à la fois gourmand, éthique, esthétique, qui reste dans la logique du partage entre convives.

Ses deux premières saveurs, « ketchup fumé aux herbes » et « moutarde douce », sont

présentées sur le salon Maison&Objet du 9 au 13 septembre 2021 et sur le salon du Made in France du 11 au 14 novembre 2021.

Des perspectives pour demain

Durant l'hiver 2021-2022, Benoît Le Guein a prévu de suivre une formation à l'École nationale supérieure des Mines d'Alès. L'objectif : s'initier à l'impression 3D et autre découpe au laser des aliments. Un savoir-faire supplémentaire pour le « Savant Food », qui travaille déjà à la conception et commercialisation de nouveaux OCNI d'ici à 2022.

À cette même échéance, Tristan Cano aimerait trouver un lieu « expérimental », pour renouer avec l'événementiel. Il parle d'histoire et de narration comme fil conducteur d'une installation, pensée sous la forme d'un apéritif dînatoire. Les fondateurs d'OCNI envisagent dans un premier temps une version éphémère de cette invitation à la dégustation, dans les environs d'Alès. Mais, à terme, ils recherchent un lieu physique, unique, dans le Sud de la France, pour proposer des voyages gourmands et des immersions gustatives en versions très originales.



Offre de lancement jusqu'à
Noël : 27,90 €

En vente en ligne sur le site ocni-factory.com – frais de port offerts. Les bouteilles seront accompagnées d'une carte numérotée et signée par Benoît Le Guein, le Savant Food.

OCNI Factory : dates clés

2013	• Rencontre de Tristan Cano et Benoît Le Guein au Purgatoire à Paris
2014	• Fondation d'OCNI Factory
2015	• Prix « coup de cœur » au concours Alès Audace • Immersion sensorielle à la Paris Design Week
2016	• Participation au salon Miam d'Alès et lancement du 1 ^{er} OCNI, le crayon à tailler
2017	• Participation au salon du Made in France à Paris
2018	• Participation à la Foire de Paris
2019	• Award d'argent remporté au concours national Innovafood
Sept. 2021	• Apparition du 2 ^e OCNI, la bouteille à râper, présentée au salon Maison&Objet 2021



