

Une **start-up bourguignonne** créée par deux experts du **luxe**

Brumes Gourmandes, l'alliance entre **innovation** et **terroir**

Deux consultants bourguignons ont lancé, en mars 2012, une entreprise qui allie leur savoir-faire et leur goût pour la gastronomie. Leur start-up propose des sprays à utiliser en cuisine, contenant des spiritueux et autres eaux-de-vie. Une innovation maline, pratique et ludique.

D'une simple pression de l'index, une viande, un poisson, un fromage ou un gâteau voient leurs arômes intensifiés par des millions de gouttelettes d'alcool. Ces sprays culinaires sont signés Brumes Gourmandes, une start-up fondée par Jean-David Camus, consultant marketing spécialisé dans les produits de luxe, et Philippe Vançon, consultant commercial évoluant dans le même milieu. Cette jeune entreprise commercialise ses premiers flacons en mars 2012. Aujourd'hui, sa gamme se compose de 14 références. Les neuf premières, disponibles en format 100 ml (patis, cognac AOC...), sont complétées,



Brumes Gourmandes

- > **Activité :** vente de sprays alcoolisés pour la cuisine
- > **Ville :** Beaune (Côte d'Or)
- > **Forme juridique :** SARL
- > **Date de création :** mars 2012
- > **Dirigeants :** Jean-David Camus (à droite sur la photo), 40 ans, et Philippe Vançon, 45 ans
- > **CA 2012 :** 30 k€
- > **CA 2013 (prévisionnel) :** 60 k€

un an plus tard, par cinq autres proposées en dose de 30 ml. En un an, 3 000 bouteilles ont quitté l'usine partenaire de la marque. Et près de 80 % ont trouvé preneur dans l'une des 70 épiceries fines (physiques ou en ligne) vendant les sprays aux gastronomes. De toutes nationalités. En effet, la start-up cible également les touristes friands de produits régionaux de luxe. Le reste est distribué via son site

d'e-commerce Boutique.brumes-gourmandes.com ou directement auprès des restaurateurs, traiteurs, cuisiniers à domicile et structures de cours de cuisine séduits par l'innovation. À l'image de parfumeurs composant une fragrance, les deux hommes ont travaillé quatre ans à l'assemblage des arômes. Ils sélectionnent eux-mêmes les producteurs et décident des dosages qui

sont finalisés dans un laboratoire. « C'est un procédé artisanal qui nécessite de nombreux tests, plaisante Jean-David Camus. Nous voulons remettre au goût du jour des alcools traditionnels, qui méritent leur place dans notre patrimoine gastronomique. » Pour se faire connaître, il décroche articles et reportages dans bon nombre de médias. Il mise aussi sur le réseau d'entreprises Vive la Bourgogne, pour mener des actions commerciales sur des salons. La TPE devrait être rentable l'an prochain. « Notre objectif cette année est de consolider notre présence en points de vente et de développer l'export », indique Jean-David Camus. Des contacts sont pris pour la Belgique, le Luxembourg, Hong Kong et le Canada. ■

GAELE JOUANNE
→ gjouanne@chefdentreprise.com