



PASTIS
BRETON

TYJAUNE



DOSSIER DE PRESSE

AOÛT 2020

Mise en vente des
premières bouteilles

200 000

L'objectif de production
en nombre de bouteilles/an

70 cl et 1L



**UN NOM QUI ANNONCE
LA COULEUR :
C'EST DU PASTIS !**

**UN NOM QUI
DONNE LE TON :
LA CONVIVIALITÉ !**

**TYJAUNE**
PASTIS
BRETON

Ty Jaune est le premier spiritueux fabriqué à Ploudaniel par Kermeur Industrie. Ce nouveau pastis Breton, conditionné en bouteilles de 70 cl et 1L, est vendu dans les GMS et bars de toute la Bretagne et même un peu plus. Il existe également une gamme BIO pour les magasins spécialisés.

Ty Jaune, c'est l'apéro des bons copains !



ZOOM

L'École polytechnique fédérale de Zurich (EPFZ, en allemand Eidgenössische Technische Hochschule Zürich, ETHZ) est une université technique de renommée internationale située à Zurich, en Suisse. Elle est parfois surnommée « ETH » ou « Poly » d'après son nom original. Vingt lauréats du prix Nobel ont été professeurs ou ont étudié à l'ETH.

Un parcours atypique ou comment passer de Polytechnique au Pastis

Un périple en France et en Europe avant de revenir s'installer dans sa Bretagne natale.

Elle est Docteur en biotechnologie et génie génétique de Polytechnique Zurich. Accro à la bio, elle voulait faire de la microbiologie.

Après un DUT Génie Biologique option génie de l'environnement et un stage à Ifremer [L'Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer à Plouzané - 29] elle obtient deux licences : une Licence pro à Nîmes en biochimie et génie génétique, une Licence Biotechnologie et Management à La Rochelle. Après son Master 1 et son Master 2 et une échappée apprenante vers Stockholm, elle rejoint la Suisse et cinq années de Doctorat.

Des compétences bien au-delà de la biologie.

Aujourd'hui Sylvaine est fière de montrer qu'elle et son équipe fabriquent intégralement en Bretagne un spiritueux de grande qualité. « Je vis Ty Jaune, je respire Ty Jaune, je dors bien mais je rêve Ty Jaune... et la famille vit à ce rythme aussi, effervescence et enthousiasme... »

À 37 ans cette Docteur ès-Ty-Jaune, chercheuse dans la biologie des plantes et des éléments naturels authentiques, est mère d'un grand garçon de 7 ans, Ewen qui reconnaît entre mille les parfums de badiane et de réglisse et d'une jeune Morgane de 3 ans qui a vécu la création du Pastis Breton dans le cocon intra-utérin.

« - Tiens puisque
t'es chercheuse,
t'as qu'à la trouver !

- Trouver quoi ?

- Ben la recette
du pastis breton ! »



Ty Jaune, le pastis Breton au caractère bien trempé !

De la boutade à la bouteille ou comment une blague familiale se transforme en belle aventure entrepreneuriale.

Une histoire de défi

Sylvaine son truc à elle c'est la nature et le vivant, tout ce qui commence par BIO : biologie, bioprocédés, biochimie... une vraie Biowoman quoi ! C'est aussi une hyperactive alors quand elle s'ennuie pendant ses congés, son père la met au défi de trouver la recette du nouveau Pastis Breton.

Trois étagères IKEA, quelques tubes et flacons, Sylvaine monte un labo dans le garage de ses parents. Déjà petite elle adorait aider ses grands parents à embouteiller la production familiale de cidre.

Une longue élaboration

Pendant plus d'un an, elle plonge dans les études bibliographiques sur le Pastis et grâce à son background scientifique elle met au point un process de fabrication. Elle teste, elle assemble, elle rate, elle recommence jusqu'à trouver LA recette à l'équilibre par-

fait associé à la petite touche Bretonne qui fait la différence.

Reste un dernier détail : passer le crash test du plus grand connaisseur de pastis de tout l'Ouest : Jean-Charles. Son père. Fébrile, Sylvaine attend le verdict.
« Gast ! Cuiçi est bon au moins ! »

Sylvaine respire, son pastis Breton est né ! Elle le baptise direct sans passer par case la mairie : ce sera Ty Jaune ! Forcément.

Depuis, sa recette est cachée à la Pointe Bretonne et elle a troqué son garage pour un labo high tech qui tourne à plein régime pour mettre du soleil dans l'apéritif des Bretons !





LES SUCRES MARINS, la breizh touch

Ty Jaune est composé de plus de 40 épices, herbes et graines dont bien entendu la badiane et la réglisse naturelles. Mais sa singularité tient aussi dans le fait que le sucre est remplacé par des sucres marins élaborés à base d'algues bretonnes, forcément ! Ils rendent l'alcool plus doux et ont un indice glycémique bien plus bas

[Tests réalisés par un laboratoire indépendant]

Ty Jaune, une histoire de saveurs et une recette à la touche bretonne

Fabriquer un pastis breton n'est pas si simple. La recette de Ty Jaune est dans le cahier à spirales de Sylvaine. Un cahier prêt à accueillir toutes les bonnes idées de création de protocoles innovants et de recettes nouvelles.

Des plantes et des épices différentes rendent Ty Jaune délicat et goûteux, des saveurs qui flattent les sens et les palais de connaisseurs exhalent du liquide doré ...

Sylvaine en oublie aujourd'hui combien il a été compliqué de trouver le goût attendu. Des goûteurs précieux ont réalisé un travail itératif et intense de dégustation... Jean Charles, le père et Julien l'époux ont été les premiers à se sacrifier à la cause. Des analyses sensorielles calées et élargies à un panel de goûteurs et autres dégustateurs locaux pour affiner toujours jusqu'à un produit final ont duré près d'une année.

« Un goût proche de celui du leader, mais avec la touche Bretonne en plus ! »

- + léger
- + fruité
- + doux
- + apprécié par les femmes
- + goûteux
- + frais
- + agréable
- + corsé que le numéro 2 du secteur

Étude réalisée sur 41 testeurs en novembre 2019.

VOUS AVEZ DIT SAVEURS ?

Le terme saveur (dérivé du terme anglais flavour, lui-même issu de l'ancien français flaur et du latin flare) désigne l'ensemble des sensations olfactives, gustatives et tactiles ressenties lors de la dégustation d'un produit alimentaire.

736

nombre d'abonnés Instagram

1644

nombre d'abonnés Facebook

Le sport et la culture dans les veines

Partenaires de nombreux festivals, Ty Jaune soutient les acteurs culturels de son territoire (Art rock, festival de Cornouaille, Festival des chant de marins, Les petites folies) Mais aussi avec les clubs de sports qui portent haut et fort les couleurs de la Bretagne : SB29, BBH, EAG...



La communication aussi, c'est du local !

C'est à une agence bretonne, des Ronds dans l'eau, que Ty Jaune a confié l'ensemble de sa communication : affichage, réseaux sociaux, presse... En phase avec l'ADN de la marque qui mise sur la simplicité et l'humour, la punchline et le visuel épuré ont tout de suite séduit. Au point de remporter le prix de la meilleure campagne 2021 décerné par l'afficheur breton Affiouest.



Rayon Boissons
Déjà 20 000 bouteilles vendues par Ty Jaune

le trégor
Perros-Guirec : un départ du Tour de France en 2021 ?
Le Pastis breton est né à Perros

ici c'est Brest

START-UP & INNOVATION
Kerneur Industrie lance le pastis breton Ty Jaune

Fabriquée à Plouzané dans le passé Ty Jaune rencontre un succès sans précédent. Depuis son lancement en août 2020, le produit, Syllabre, espère désormais atteindre les 100 000 ceps d'ici le mois de juillet pour accompagner le 70 cl. Cette réussite est en grande partie due à la confiance des clients.



Un Pastis de Bretons pour les Bretons, une production entièrement locale

Sylvaine Le Meur est une partisane convaincue du « **locavore** ». Ty Jaune est son premier exemple de création d'un spiritueux qui respecte et incarne ses principes et ses valeurs.

Chez Ty Jaune, la préférence est donnée au breton. Aucun sous-traitant n'intervient dans sa fabrication. Même les étiquettes sont faites en local et les cartons qui contiennent les bouteilles de Ty Jaune près de Lamballe (22).

Production, encapsulage, étiquetage, toutes les étapes de la réalisation à la finalisation du précieux liquide se réalisent à l'atelier de Ploudaniel (29).



UN ACCOMPAGNEMENT TERRITORIAL

La Communauté Lesneven Côte des Légendes située dans le département du Finistère, en région Bretagne, est terre d'accueil et d'accompagnement. Cette intercommunalité, membre du pôle métropolitain Pays de Brest gère un parc immobilier locatif destiné aux entreprises du territoire. Elle dispose de bâtiments dédiés à la création et au développement des entreprises tertiaires, artisanales ou industrielles. Son service économie met des ateliers relais à la location pour faciliter l'installation et le développement de jeunes entreprises industrielles ou artisanales sur le territoire. C'est dans un de ces ateliers que Ty Jaune prend source.



Une ambition régionale qui mise sur la fibre identitaire

20 000 litres de cuves sont déjà installées. L'idée de Ty jaune séduit. Le pastis Breton et l'entreprise Kermeur Industrie bénéficient du soutien des consommateurs... et donc des distributeurs.

Le million de verres de Ty Jaune servis déjà atteint !

Débutée à l'échelle artisanale en 2020, la production de Ty Jaune a véritablement explosé avec 46 000 bouteilles vendues soit plus de 1,5 millions de verres dégustés en 1 an et demi. On sait les Bretons fiers de leur territoire, un engouement pour le local qui se confirme aussi à l'heure de l'apéritif.

La confiance des distributeurs.

Avec plus de 400 points de ventes dans toutes la Bretagne et même au-delà, le spiritueux 100% breton a su se faire une place derrière les comptoirs et dans les rayons des GMS. D'ailleurs celles-ci peuvent désormais être livrées directement depuis le référencement de Ty Jaune en centrale d'achat : Scarmor et Scaouest pour les E.Leclerc, Intermarché, Carrefour, Casino

et Aldouest (Votre marché et épicerie indépendantes). Les grossistes Cozigou et Metro sont aussi distributeurs sur la partie CHR afin qu'on puisse trinquer local sur tous les comptoirs de Bretagne !

L'objectif : devenir le numéro 2 du marché Breton

Avec près de 4,3 millions de litres de pastis écoulés toutes marques confondués, la Bretagne est la 3e région la plus consommatrice de Pastis en France. Fort de ce constat, Ty Jaune entend bien venir tailler des croupières à la multinationale du Cac 40 avec à terme un objectif de 200 000 bouteilles par an dans les GMS, bars et caves ! L'équipe a déjà en tête des animations commerciales drôles, inattendues, sympathiques et un peu délirantes, l'été 2022 sera chaud !



**trinquez
local!**



Contacts

commande@kermeur-industrie.bzh

www.tyjaune.bzh
et sur facebook et instagram