

French Cooker invente les condiments du troisième millénaire



Sel huilé à l'ail, poivre au parfum de garrigue, vinaigre en paillettes, crème d'ail à la truffe, oignons frits aromatisés au sésame... En pariant sur l'audace culinaire à l'heure où la cuisine française revisite ses standards, French Cooker s'est imposé, en trois ans, comme l'un des fournisseurs les plus prometteurs de la restauration tricolore. Il séduit aussi bien l'épicerie fine, les barbecues version chic du chef Lionel Levy, que la grande distribution. Portée par cet engouement, l'entreprise vient de franchir le cap des 300 clients avec des enseignes comme Bagel Corner, Green sur Mesure, Pomme de Pain ou Poulaillon. En multipliant les recettes innovantes, elle est parvenue à constituer un catalogue de près de 140 références. « *Ce n'est qu'un début* », promet Hervé Carduner, son cofondateur qui s'attaque maintenant à la création de signatures gustatives, c'est-à-dire l'élaboration de condiments assaisonnés sur mesure pour exprimer l'identité d'une chaîne de restauration ou d'un parc d'attractions, par exemple.

Une nouvelle façon d'assaisonner

Un an de recherche financé en prêts, aides et fonds propres pour un montant de 500.000 euros a été nécessaire pour concocter les premiers ingrédients. « *Nous inventons une nouvelle façon d'assaisonner les plats en mettant la surprise papillaire au coeur de notre créativité* », explique-t-il. Grâce au développement de l'entreprise - son chiffre d'affaires, tenu secret, est en hausse de 70 % -, quatre emplois ont été créés. French Cooker s'attend à maintenir ce rythme de croissance plusieurs années encore, avec la production en marque de distributeur et ses premiers développements à l'international, notamment vers les cultures culinaires anglo-saxonnes, friandes de goûts vinaigrés.

FRENCH COOKER

Date de création : 2013

Dirigeant : Hervé Carduner

Fonds levés : 500.000 euros

Effectif : 4 personnes

Secteur : agroalimentaire