



*A l'attention de Marcelline Courtin*

## Gemelli, en quelques mots

Quand on croit intimement qu'on a deux vies, un jour ou l'autre, on revit.

Avant d'être un « business », à l'origine c'est un accident de la vie (perte de la vue d'un il en motocross durant une compétition), puis une intuition, puis une décision, puis une histoire...

Une histoire dingue, extra, folle, de **deux jumeaux**, Guillaume et Nicolas Bouvier, mêlée de rencontres surprenantes, d'évènements tous entremêlés, interconnectés ; en bref, un « Non-Hasard » qui nous dépasse et nous surprend chaque jour qui passe.

### L'HISTOIRE

Il y a deux ans, lors d'une compétition de motocross avec mon frère jumeau, Nicolas, j'ai subi un **brutal et soudain accident**, me délivrant de deux choses : La vue de l'œil gauche à jamais et cette grande peur de vivre qui l'on est vraiment.

**L'intuition de partir en Italie** et d'apprendre cette langue était depuis longtemps grandissante dans le cœur de mon frère et moi. Mais toujours cette peur d'écouter cette petite voix...

Mais cette fois ci, c'était bon ; Cet accident arrivé, ce morceau du destin accompli ; L'intuition pouvait s'épanouir sans crainte.

Alors, billets d'avion pris, inscription dans une école internationale **à Rome pour 5 mois**, nous étions partis pour vivre cette simple envie, découvrir et apprendre l'Italien, rien de plus, rien de moins.

(Afin de financer notre voyage, 2 mois après mon accident, mon frère et moi faisons des smoothies chez moi, à Valence, que nous revendons sur les marchés et pour des inaugurations de restaurants).

Durant ces 5 mois à Rome, je ne me souviens pas avoir passé un seul jour sans manger de Gelato avec mon frère et les autres élèves du monde entier (20 nationalités), place du panthéon, à côté de notre école,  **rue Rinascimento** ; comprenez "Renaissance" en Italien, curieux hasard n'est-ce pas ?





# IL GELATO

Mai 2017, De retour en France dans la ville du nougat. Nous prenions conscience d'une chose : **Il fallait continuer cette histoire** coûte que coûte en suivant notre intuition. Vint alors une étincelle nouvelle ; une réminiscence de Rome et de ses délicieux gelati.

Ni une deux, **nous investissions dans un magnifique chariot** à glace pour créer notre nouvelle entreprise - IL GELATO - en vendant des glaces italiennes, que nous achetions à Marseille, pendant des évènements, concerts et autres manifestations durant tout l'été. Mais déjà l'envie d'aller plus loin se faisait sentir...



## LA RENCONTRE AVEC LE MAESTRO

Arriva la fin de l'été et une question se posa : Que faire de notre Chariot pendant l'hiver ? Dans notre village natal – Allan - se trouve un ancien moulin de 1336 transformé en gîte/chambre d'hôtes depuis près de 10 ans.

Pourquoi ne pas proposer au patron de lui louer pour les mariages qu'il organise ?

Rencontre et proposition faite, nous apprenions durant notre conversation avec **Johan Mariman**, ce patron belge qu'il n'en était pas à sa première vie.

En effet, 10 ans avant de s'installer ici, il était autrefois directeur d'une industrie agro-alimentaire de plus de 400 personnes présentes dans toute l'Europe. Après 2 crises cardiaques, il décida de changer radicalement de vie en créant son gîte dans ce petit village et en ne proposant uniquement que **des produits d'une qualité absolument hors normes**.

Pourquoi Hors normes ?

Et encore les mots manquent...

Chef Boulanger, Chef Pâtissier, Chef Cuisinier, Confisier, Chocolatier, et **Maestro del Gelato** (Titre spécifique réservé aux plus grands dans la création de glaces ; ils sont seulement 2 en France et 200 dans le monde). Une véritable mosaïque de compétences, de savoirs-faire et d'expériences au service du goût.

1h plus tard, nous avons l'intuition d'avoir trouvé **notre nouveau partenaire** pour notre projet Gemell.





# Gemelli

une confiance pour tous vos sens



GELATO  
Ananas



GELATO  
Coco



GELATO  
Espresso



GELATO  
Miel



GELATO  
Nougat



GELATO  
Pistache



GELATO  
Vanille



SORBET  
Poire



GELATO  
Caramel  
beurre salé

GELATO  
Chocolat  
au lait

GELATO  
Chocolat  
blanc

GELATO  
Straccia-  
Tella

SORBET  
Fraise



SORBET  
Limoncello



SORBET  
Pamplemousse



SORBET  
Pêche



Matière grasse et niveau de sucre ramenés à leur juste place  
Sans gluten, produit noble, sain, fin et léger

[www.gemelligelato.fr](http://www.gemelligelato.fr)

# SARL GEMELLI

La rencontre avec Johan Mariman s'étant faite au mois de Décembre 2017, il nous restait alors 5 mois pour concrétiser notre projet de création d'entreprise.

Mettre toutes les chances de notre côté et ne jamais céder à la facilité, indispensable mantra gravé dans notre mémoire.

Durant ces 5 mois, nous avons successivement :

- Réalisé une **formation** de 2 semaines, en Italie, à la *Gelato university* à Bologne (école la plus prestigieuse d'Italie **spécialisée dans le gelato**, là où s'est formé notre partenaire) afin d'en apprendre le plus possible sur ce produit historique, historiquement sain et historiquement noble. J'insiste sur le mot *historique*.
- Réalisé **deux formations à la CCI de Valence** sur l'art d'entreprendre.
- Fait la rencontre de nos partenaires designers, Claire et Pol DUBUIS pour créer **l'identité de notre marque**.
- Suivi un accompagnement par un **organisme de prêt à Taux Zéro**.
- Été **accompagné par 3 écoles spécialisées** dans le commerce pour parfaire notre projet
- **Travaillé en parallèle** dans une usine la nuit pour mon frère Nicolas et à Mc Donald pour ma part, afin de récolter suffisamment d'argent pour notre emprunt bancaire.

Le 1<sup>er</sup> MARS 2018, alors sans bureau, sans local, sans clients, la **SARL GEMELLI prenait vie**. Durant près de deux mois, les pré-commandes de nos premiers clients étaient enregistrées dans notre chambre, chez mon père, avec comme guise de rangements le lit qui bordait nos deux bureaux...

Deux mois après, nos bureaux étaient fin prêts.

# LE BUSINESS MODEL DE GEMELLI

Société spécialisée dans la commercialisation de gelati sous différents formats :

- Pot 110ml
- Pot 450ml
- BAC 2,5L

Notre cible : B2B

- Les épiceries, les boulangeries
- Les bars
- Les boutiques spécialisées "produits sains et naturels"
- Les restaurants (Bac 2,5l)

Nos outils d'aide à la vente :

- Mise à disposition de **congélateurs** Gemelli avec exclusivité de nos produits
- **Chariot à Glace** pour les événements et dégustations dans nos points de vente
- FB, Instagram, etc

## LE PRODUIT : LE GELATO

La particularité de ce produit réside dans l'élaboration de ses recettes.

Une glace traditionnelle est normalement fabriquée à partir de lait entier, de crème 35%, de jaune d'œufs, de beaucoup de sucre et comprend énormément d'air (ce n'est pas cher, l'air...).

C'est bon mais **c'est très très gras et trop sucré.**

**L'idée chez Gemelli c'est de proposer des produits foncièrement plus sains, plus goûteux et donc plus fidèle aux parfums ;** Un gelato café doit avoir le gout du café.

Pour cela, nous ne mettons que du **lait demi écrémé, diminuons le niveau de sucre**, et n'ajoutons pas de jaune d'œuf afin de se débarrasser de l'excédent de gras et de sucre qui ne servent à rien, masquent le goût du produit et font mal au ventre. De plus, il n'y a absolument **aucun rajout d'air** et notre gelato est **sans gluten.**

Il faut bien comprendre que notre façon de travailler est à l'égal de l'artiste-peintre obsédé par son œuvre, considérant le moindre détail et sans cesse en train de se remettre en question pour s'améliorer.

Il est également intéressant d'apprendre qu'à l'origine, **le Gelato fut inventé il y a plusieurs milliers d'années** en Mésopotamie ; il était fabriqué avec de la **neige, des fruits de saison et du miel.** Un produit bon, sain et noble auquel nous voulons redonner ses lettres de noblesses.

## NOTRE CONCEPT : L'ARTISANAT'ART

Soyons clair, très souvent le marketing traditionnel habille joyeusement les produits artisanaux de banals (et souvent ridicules) clichés : Une vache laitière par ci, une poule par là ; Un moustachu en chemise à carreau ici, une mamie sortie de son placard juste là... **Oui, la modernité existe** et la révolution agricole est derrière nous. Alors sortons des stéréotypes et allons plus loin.

L'idée avec l'Artisanal Art est de proposer un produit bien évidemment artisanal tout en dépassant les frontières marketing qui le maquillent en y apportant, à la place, sa dimension esthétique et onirique qu'il mérite.

Notre glace est plus qu'une glace, **c'est une histoire, une succession d'inspirations, d'intentions, d'énergies, de rencontres, de découvertes, d'expériences et de cultures** - tout ça reliés entre eux. Alors pourquoi ne pas le présenter par ses différents symboles, ses croyances, ses valeurs qui lui ont donné jour ?

A titre d'exemple, le logo de Gemelli n'est autre que la constellation des Gémeaux, symbolisant bien sur notre gémellité, mais aussi une métaphore sur ce regard aérien parfois naïf mais nécessaire sur l'irrationnel qui construit la vie et engendre les liaisons entre les péripéties qui la créent. Je veux dire, une constellation n'a de sens que si l'on relie les points entre eux.

Autre exemple, les visuels des pots qui contiennent notre Gelato représentent le visuel d'une agathe, cette pierre découverte en Sicile, utilisée comme objet d'art et d'ornement à l'époque romaine et pourvue de nombreuses vertues (lithothérapie) notamment sur la confiance en soi et la capacité à communiquer ses émotions... Du sens et de l'interprétation.

Mais plein d'autres symboles et mystères habitent Gemelli. Et plein d'autres encore y prendront leur place dans le futur.







## APRES DEUX MOIS DE LANCEMENT

Après 2 mois, Gemelli c'est :

- **18 points** de vente (restaurants, épiceries, bar, hôtels restaurants, franchises de restaurants, boulangeries)
- Présence sur **3 départements** : Drôme, Ardèche, Vaucluse
- Présence à Autogrill Montélimar, **l'aire de repos la plus grande d'Europe**
- Divers **événements** à venir

## EVENEMENTS A VENIR

- **6 Juillet 2018** / Production de nos pots carton à l'usine de cartonnage SPINPACK à Pierrelatte. A savoir que nous sommes les seuls en France à utiliser ce concept de « boîtes à chapeau » pour les glaces (carton recyclable, encre végétale, expérience produit nouvelle)
- **7 juillet 2018** / Lancement de nos produits à l'aire de repos AUTOGRILL, avec dégustation gratuite via notre chariot sur l'aire de Repos
- **9 Juillet 2018** / Production de Gelato au Moulin à ALLAN
- **14 juillet 2018** / Nouvelle dégustation à Autogrill.
- **le 20 juillet 2018** / Partenariat avec le TOUR DE FRANCE (Arrivé des coureurs) à Valence pour présentation de notre marque et dégustation gratuite
- Présentation de nos produits à la Voile Bleue à la Grande Motte : **courant juillet ou août, date à définir**
- Elaboration de notre concept store avec nos designers à Romans : **Courant juillet, date à définir.**

# OBJECTIFS

Au travers de toutes ces actions menées, l'idée principale est de pouvoir faire connaître nos produits et notre marque hors Drôme / Ardèche en **étendant sa visibilité** (grâce notamment à l'emplacement sur l'aire de repos de Montélimar), trouver de nouveaux financeurs pour, in-fine, pouvoir développer un concept store Gemelli inédit en France pour la saison prochaine.

L'autre concept qui nous tient à cœur de développer en parallèle, à moyen terme est le **concept « glacier clef en main »** grâce à des chariots que nous pourrions mettre en location auprès de restaurants, bar restaurants et autres épiceries. L'idée étant de leur donner la possibilité de devenir glacier pour une période déterminée en leur évitant les investissements colossaux des vitrines à glaces classiques.

Nous avons également pour projet de développer **une gamme végan** pour les années à venir, nous réalisons plusieurs tests produits afin de réaliser les recettes et définir les parfums qui entreront dans cette gamme.