



---

## Revue de Presse

Birdy Nam Nam / 62, rue de Brest / 69 002 Lyon  
Tel : 04 78 52 86 43 / Fax : 09 57 91 18 87  
[Contact@birdy-nam-nam.fr](mailto:Contact@birdy-nam-nam.fr)

---

# Sommaire

- Presse féminine P. 3
- Presse culinaire P. 12
- Presse économique / professionnelle P. 25
- Presse Internet P. 40

---

# Presse féminine



# Gala

5

6

7 Manège à glaces en silicone Mastrad, 16,50 €, Mathon, mathon.fr. 8 Ice Bag Basic Blue, 4,90 €, icebag.fr. 9 Frost, glace au bifidus actif, fruits rouges et céréales, 3 € les 3 pots en GMS. 10 Billes de melon glacées Simplet, 5 € le sachet d'un kilo, Monoprix et centres Leclerc. 11 Sorbetière rose framboise, 50 €, Brandt, brandt.com. 12 Bâton glacé Magnum Tentation chocolat aux éclats de brownies, 4 € les 3.

**DELICES GLACEES, LAISSEZ-VOUS FONDRE AUX PLAISIRS DE L'ETE!**

13 Ice Chocolate, préparation instantanée, 5,50 €, Monbana, monbana.com. 14 Crème glacée Lemon Curd, 5,25 €, Birdy Nam Nam, birdy-nam-nam.fr. 15 Cuillère à glace à fond souple démoulage facile, 6 €, Mastrad, mastrad.fr. 16 Sorbet Rhubarb & Strawberry, 2,95 € le pot de 175 ml, Mövenpick, movenpick-icecream.com. 17 Cool, couvre-canettes en Néoprène, 3 tailles, 6 couleurs, à partir de 4,90 €, Bodum, bodum.com.

14

15

16

17

REANIMATION - ANESTHESIE - VENTILATION - RESPIRATOIRES - PROTEGE-LETTRE

# marie claire

Oh my God !

Ne pas confondre avec le groupe de Dj's français du même nom, ce Birdy Nam Nam-là se déguste à la petite cuillère ! La marque lyonnaise de production de glaces 100 % naturelles, concoctées à partir de produits du terroir tels que marrons glacés, caramel au beurre salé d'Isigny ou encore café Malongo pur arabica, lance un nouveau parfum *so british* : Lemon curd. La fameuse crème de citron qui fait des ravages Outre-Manche risque bien de produire des effets non moins dévastateurs dans sa version *ice cream* chez les *froggies* ! En vente en grandes surfaces. Renseignements : 04 78 52 86 43.





## Boostée au café

... avec la Glace au Café Malongo issu du commerce équitable, de Birdy Nam Nam, le génial inventeur des glaces entièrement naturelles, aux arômes vrais ! Environ 5,25 € les 500 ml, en grandes et moyennes surfaces.

... avec le Liégeois Gourmand de Mamie Nova, une crème onctueuse délicatement corsée, surmontée de chantilly, juste ce qu'il faut pour vous retrouver sur un petit nuage... Environ 1,35 € le pack de 2 pots de 110 g, en grandes et moyennes surfaces.

---

**marie claire**  
*idées*

## Conseils à suivre



### Galerie des glaces

Des chefs-d'œuvre 100% naturels:  
caramel au beurre salé, calissons  
d'Aix, crème de marrons et chicorée,  
Birdy Nam Nam, 5,25 € env. le pot.

## C'EST DANS L'AIR

### À FONDRE DE PLAISIR

On ne résiste pas à la Glace au caramel au beurre salé d'Isigny drôlement tentante dans son joli pot. Une vraie saveur d'enfance et 100% naturelle en plus. Il s'agit là de la dernière création de Birdy Nam Nam, une société lyonnaise passée maître dans l'art de détourner, en version glacée, nos petites madeleines du goût. On craquait déjà pour celles à la crème de mannes de l'Ardèche Clément Faugier, aux calissons d'Aix du Roy René et à la chicorée Levoux. En vente en grandes surfaces, 5,25€ le pot de 500 ml.



© Birdy Nam Nam - 2014



## Infos cuisine

**● Glace au caramel au beurre salé d'Isigny, Birdy Nam Nam, 5,25 €, 500 ml, points de vente au 04 78 52 86 43 et grandes surfaces.**

**L'origine d'abord**  
Souvenir d'un plaisir gourmand qui a fait ses preuves (pain d'épices, sablé breton, chicorée Leroux) ou du caractère-type d'un produit spécifique (vanille Bourbon, café de Colombie), les glaces affichent désormais la provenance de leurs produits comme trait de caractère et supplément de qualité.

**● Sorbet en tube mangue-passion ou framboise, Picard, 1,95 €, 100 ml. Infos au 0810 13 12 11 ou sur [www.picard.fr](http://www.picard.fr)**

**Le plein de fruits**  
Les glaciers ont bien saisi notre amour des saveurs prononcées en surfant sur la vague des tout-fruit. Ils ont gonflé d'eux-mêmes les tenues réglementaires minimales en fruits (de 20 à 45 % selon l'acidité du fruit) de plus de 20 %. Une différence qui pourrait nous rendre accros au sorbet !

**● Frusi de Miko, 2,99 €, 3 x 100 ml, en grandes surfaces.**

**Le bien-être en plus**

Les frissons s'offrent aussi aux intolérants au lait ou adeptes d'ingrédients d'origine végétale avec des recettes au soja. On craque pour l'équilibre du trio céréales croquantes, glace au yaourt et lit de fruits (110 kcal). Encore meilleur légèrement décongelé !

**Une glace dans ma salade ?**

Les sorbets dévoilent un nouvel instant de dégustation... salée ! Melon (60 %), poivron (52 %), tomate (55 %) rivalisent de saveur et d'originalité servis avec des crudités, une tranche de jambon cru ou sur une soupe froide. On adore cette "fraîcheur potagère" qui ouvre l'appétit.

**● L. Angély's, 2,50 €, 250 ml, en grandes surfaces. Informations au 05 46 74 88 00 ou sur [www.langelys.com](http://www.langelys.com)**

Déjeuner au jardin ou petits plaisirs à la plage, les glaces on aime. Alors on a fait pour vous une sélection des meilleures.

# Nouveautés givrées

Birdy Nam Nam / 62, rue de Brest / 69 002 Lyon  
Tel : 04 78 52 86 43 / Fax : 09 57 91 18 87  
Contact@birdy-nam-nam.fr



## 100 % naturelles

La marque Birdy Nam Nam a vu le jour en 2003. Sa spécificité : concocter des glaces à base d'ingrédients de qualité (lait entier, crème fraîche, beurre d'Isigny...) et sans aucun additif. Sa dernière création : la glace caramel au beurre salé d'Isigny. Elle vient enrichir la gamme constitué de trois grands classiques : glace à la crème de marrons de l'Ardèche, à la chicorée, aux calissons d'Aix.

*(1/2 litre, 5,25 € en grandes surfaces.)*



---

# Presse culinaire

# Bienvenue chez Sophie Gourmande!

# 10

Mes coups de cœur du moment, craquants ou à croquer ! Testés et approuvés, foi de gourmande !



5

## L'alcool sans ivresse

La liqueur Grand Marnier et des éclats d'orange confite se partagent la vedette dans cette glace sans additifs, originale, fondante et crémeuse ! Je la déguste telle quelle ou en accompagnement de mes crêpes Suzette.  
**Glace au Grand Marnier Birdy Nam Nam, 5,25 € les 500 ml, [www.birdy-nam-nam.fr](http://www.birdy-nam-nam.fr)**



6

## Trop belle pour être mangée

Craquante, cette étoile filante aux trois chocolats, fruits secs et orange confite ! En décor de table ou en cadeau gourmand, elle est top.  
**Étoile en chocolat La Maison du chocolat, 18 € l'une (12 cm), [www.lamaisonduchocolat.com](http://www.lamaisonduchocolat.com)**



7

## Les crustacés n'ont qu'à bien se tenir

Parfaite au moment des fêtes, cette pince ultra-solide viendra à bout des carapaces les plus récalcitrantes tout en respectant la chair délicate des crustacés. Elle résiste à la chaleur (jusqu'à 150 °C) et avec sa couleur rouge vif, on ne risque pas de l'égarer.  
**Pince à crabe Zyliss, 11,50 €, [www.zyliss.com](http://www.zyliss.com)**



8

## Un vin qui sublime le quotidien

Ce grand vin transforme un jour tout bête en jour de fête ! Délicat et rond, il fera le bonheur de vos rôtis et viandes rouges sur le grill.  
**Saint-Émilion grand cru 2006 Désiré Cordier, 45 € environ chez les cavistes.**



9

## À collectionner absolument !

Une édition collector des désormais classiques tasses à café froissées, en or (or fin) et en argent (feuille de platine). Des expressos chics aux verrines de fête, elles ont la taille idéale pour des parenthèses gourmandes. Encore une bonne idée de cadeau !  
**Coffret quatre froissés en or et argent fin Revol, 149,90 €, [www.revol-porcelaine.fr](http://www.revol-porcelaine.fr)**



10

## La crème qui change le plat

Voilà la crème à toujours avoir au frais. Une grosse cuillerée pour assaisonner des pâtes fraîches, une autre en fin de cuisson directement dans la poêle avec des côtes de veau pour faire toute la différence !  
**Crème aux morilles Isigny-Sainte-Mère, 3,50 € le pot de 20 cl, [www.isigny-ste-mere.com](http://www.isigny-ste-mere.com)**



# Cuisine Actuelle



**SO BRITISH !**

Retrouvez la douceur et le velouté d'une tarte au citron dans cette glace originale et 100 % naturelle, à base de crème de citron.

*Lemon Curd, de Birdy Nam Nam, 5,25 € le pot de 500 ml, en GMS.*

# SAVEURS

*8/ Goût british* Palais avertis, attrapez votre cuillère ! La glace Lemon Curd va vous titiller les papilles avec bonheur. On retrouve en justesse la matière et le goût *british* de la crème au citron mais en version glacée. *Lemon curd*, **Birdy Nam Nam**. 5,25 € (500 ml). En vente chez Auchan, Système U, E. Leclerc, Intermarché...



# Guide Cuisine

## So british

Fans de lemon curd, cette glace est pour vous. Dès l'ouverture du pot, la bonne odeur de tarte au citron et son onctuosité font craquer. Glace Lemon Curd, Birdy Nam Nam, 5,25 €/500 ml, Auchan, Système U, Leclerc.





## Chef de file

**Les cafés Malongo** sont issus de petites productions pratiquant le développement durable : travail en altitude, plantations sous ombrage, récolte manuelle, souvent en culture bio, torréfaction à l'ancienne. Leur arôme exceptionnel enchante la nouvelle glace Birdy Nam Nam au pur arabica, labellisée Max Havelaar.

*320 g/5,25 €, en grandes et moyennes surfaces.*

## MALONGO ET BIRDY NAM NAM : UN AMOUR DE GLACE



**U**ne glace au café ? Rien de nouveau, dira-t-on, sous le soleil des marques. Et pourtant, Malongo, avec le concours de la société Birdy Nam Nam, vient de mettre sur le marché une glace à la saveur et au parfum exceptionnels, douce et suave, et surtout très peu sucrée. Pour la confection de ce produit, la fibre de pomme remplace

en partie le sucre - celui-ci, légèrement ambré, est bio, bien sûr, et labellisé, comme le café, commerce équitable. Un pur Arabica, extrait et filtré sur place. Les opérations manuelles permettent enfin de conserver toutes les qualités de cette glace.

### DOUCEUR CAFÉ

Mise au point en partenariat recherche et développement par Malongo et Birdy Nam Nam et vendue en pots de 500 ml, elle est d'une délicatesse inédite, à la douceur proche de celle d'une crème de café. C'est une gourmandise comme on les aime quand on est enfant ! Et, même s'il n'est pas resté un grand enfant, le consommateur sait aussitôt reconnaître dans cette glace, qui n'a pas d'équivalent sur le marché, toutes les vertus d'un produit naturel.

## Le meilleur du café et de la glace

Birdy Nam Nam, créateur et distributeur de glaces naturelles, et Malongo torréfacteur de cafés haut de gamme, associent la qualité de leurs produits et leur savoir-faire unique pour créer une glace naturelle au café pur Arabica « Les Petits Producteurs » issu du commerce équitable, labellisée Max Havelaar. Très légèrement sucrée, elle est garantie sans additifs, ni conservateurs.

Le pot de 500 ml : 5,25 €.  
En vente dans les GMS.



## Goûté en juin

### Attraction fatale

Résister à cette glace ?  
Mission impossible. Son goût  
de beurre salé marié à des  
notes de sucre caramélisé..  
Hmm, on ne vous dit que ça .

- Glace Caramel au beurre salé  
d'Isigny, Birdy Nam Nam, 5,25 € les  
320 g, chez Monoprix, Casino,  
Système U... Rens. 04 78 52 86 43.



## Un été très glacé!

Explosion de parfums, les glaces estivales font leur festival !

### Bonheur au caramel

On fond pour cette crème glacée au caramel au beurre salé d'Isigny. Onctueuse, un véritable péché de gourmandise !  
Glace Caramel beurre salé d'Isigny, Birdy nam nam, 5,25 € les 500 ml, Monoprix.



# Cuisine et Vins *de France*

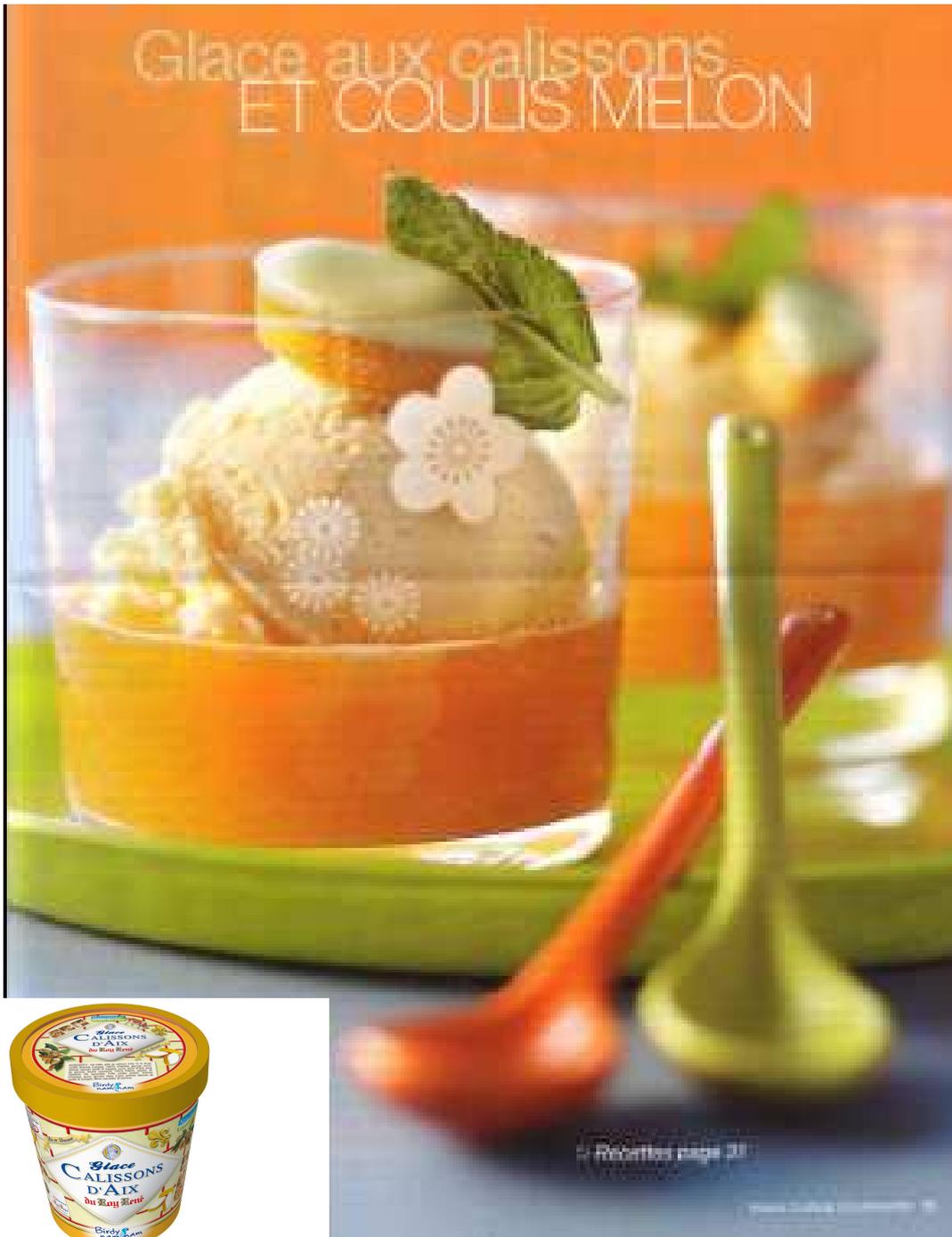
## Parfum d'enfance

La Chicorée Leroux prend un coup de frais en se glissant dans une glace. Elle s'y allie à des éclats de caramel et ne contient ni additif ni conservateur.

*En grandes surfaces.*

*Environ 5,25 € le pot en carton de 500 g.*





# ELLE

**à table**



**UNE GLACE  
GOURMANDE**  
**Un dessert du Sud**

Cette glace aux calissons d'Aix du Roy René, 100 % naturelle (sans additifs ni conservateurs), aux éclats et à la pâte de calissons (amandes de Provence broyées, melons confits) se déguste simplement à la cuillère ou glisse sur une salade de fruits jaunes.

*Glace au calissons d'Aix Birdy Nam Nam, 5,25 € les 500 g.*

Tous ces produits sont en vente dans les grandes et moyennes surfaces, et enseignes produits surgelés.

Linoléum, Leroy Merlin, Assiettes, coupelles, Le Bon

---

# Presse économique & professionnelle

## Du Grand Marnier pour les fêtes

Le glacier Lyonnais Birdy Nam Nam lance pour les



fêtes une nouvelle glace au Grand Marnier, garantie sans additif. Outre cette liqueur, relevée d'éclats d'orange confits, la glace n'est composée que de lait entier, de crème fraîche, de sucre et d'œufs. Elle vient compléter la gamme de glaces au café Malongo, à la chicorée Leroux, aux Calissons d'Aix, au caramel au beurre salé d'Isigny, aux marrons glacés et au « lemon curd » de chez Tiptree. (PVC de 5,25 € les 500 ml).

## La crème des citrons

La nouvelle référence lemon curd de Birdy Nam Nam revendique son influence très british. Cette crème de citron est réalisée sans colorants, additifs et au lait frais entier, en partenariat avec Tiptree, le « Bonne Maman » britannique. Birdy Nam Nam transforme sa référence de glace aux marrons en glace aux marrons glacés et remet en avant sa glace au café Malongo lancée en 2008, « au vrai café expresso infusé ».



Après le café Malongo,  
**Birdy** Nam signe  
cette année une  
glace à la crème de  
citron. Le glacier  
s'est associé à  
Tiptree, marque  
anglaise à forte  
notoriété. Cette  
recette est commercialisée  
en pot de 500 ml.



GLACES

## La crème des crèmes de citron

**A**

près le café Malongo, Birdy Nam signe cette année un nouveau partenariat donnant naissance à une glace à la crème de citron qui sort des sentiers battus. Le glacier s'est associé à Tiptree, marque

anglaise à forte notoriété, présente en France au rayon confiture à travers une gamme de 15 références de marmelades. C'est justement l'une d'entre elles, le Lemon Curd, qui fait l'objet d'une adaptation subtile de la part de Birdy Nam Nam. Cette recette sera commercialisée en pot de 500 ml dès avril 2009 sur le marché de la grande distribution. ■



DÉTOURNEMENT DE PATRIMOINE GASTRONOMIQUE

## Le café équitable pris dans les glaces

**B**irdy Nam Nam s'appuie une fois de plus sur la notoriété d'une marque, en l'occurrence Malongo, pour présenter sa nouvelle glace au café issu du commerce équitable, labellisée Max Havelaar. Pour sa glace aux marrons de l'Ardèche, Birdy Nam Nam s'est adossée à la marque de référence Clément Faugier. Sa glace aux calissons d'Aix ? Elle est réalisée avec des calissons du Roy René. Quant à sa glace à la chicorée, c'est avec Leroux que la recette a été travaillée. Un positionnement de niche qui apporte à cette PME lyonnaise une gamme atypique. « Birdy Nam Nam dé-



tourne des chefs d'œuvre de notre patrimoine gastronomique en glace », image Philippine Coste, responsable marketing de la société.

► Le pot de 500 ml de glace au café Malongo est disponible dans les Monoprix et Intermarché. A noter, la présence du logo Birdy Nam Nam, qui n'était pas apposé sur les précédentes références

Créée en 2003, Birdy Nam Nam utilise un procédé exclusif de fabrication naturelle de glaces. Les additifs sont remplacés par des fibres naturelles de pomme. Lancée pour l'été, la glace au café pur arabica Malongo sera disponible dans les magasins Monoprix et Intermarché au PVC de 5,25 € les 500 ml. Avec le succès des « Ch'tis », peut-on espérer une glace au maroilles ? ♦

**B. Méhats-Démazure**



## Glace au café équitable

Le glacier **BIRDY NAM NAM** s'est associé à Malongo pour créer une glace entièrement naturelle au café pur arabica issu du commerce équitable, labellisée Max Havelaar. Très légèrement sucrée (sucre ambré commerce équitable), la glace ne contient pas d'additifs, remplacés par des fibres naturelles de pommes.

## Pots

**Recettes détonantes sur un segment gagnant**

Chez Haagen Dazs, le parfum Caramel Apple Crumble s'installe en grandes surfaces, et élira prochainement domicile dans les circuits spécialisés.

Par ailleurs, la recette Pralines & Cream, inscrite au Top 5 des rotations de pots en GMS, est désormais disponible en minicups. Enfin, les multi-parfums s'enrichissent d'une référence regroupant 4 recettes

(cappuccino Caramel Truffle, Pralines & Cream,

Strawberry Cheesecake).

De son côté, Ben & Jerry's lance deux nouveautés. Déjà Phish Food, qui n'est pas un

« poisson d'avril ».

Il s'agit d'une crème glacée au chocolat au lait avec des spirales de guimauve et de caramel, enrichie de poissons en chocolat. Ensuite,

Baked Alaska : une crème glacée vanille, des spirales de guimauve, des ours polaires en chocolat blanc, bref, tout un programme. Pour sa part, Birdy Nam Nam lance cette année une

glace au café **Malongo** issu du commerce équitable. Son PVC est de 5,25 € les 500 ml.



**LSA**



## De la glace au beurre

**Le tout nouveau programme gourmand de Birdy Nam Nam est un pot de 500 ml de glace caramel au beurre salé d'Isigny!** Cette référence complète une gamme délicieuse: glaces aux caissons d'Aix, à la crème de marron de l'Ariège et à la chicorée.

**PVI 5,25 € LES 500 ML  
BIRDY NAM NAM 04 78 52 86 43**



### Coup de cœur

La glace chiorée se marie particulièrement bien avec des poires, des pommes, des spéculoos type Bastogne ou encore les pains aux amandes de Jules Destrooper.

### Nouveauté 2007

La glace caramel au beurre salé d'Isigny. Vendue chez Monoprix et Casino. Prix de vente conseillé : 5,25 euros. Pour plus de renseignements : 04 78 52 86 43 ou par mail : [contact@birdy-nam-nam.fr](mailto:contact@birdy-nam-nam.fr). Site : [www.birdy-nam-nam.fr](http://www.birdy-nam-nam.fr)



## TENDANCE

# Glaces au parfum d'originalité

Ce n'est plus seulement un dessert : la glace se mange aussi en accompagnement... Sucrée ou salée !

Glace à la chiorée, aux calissons, ou encore au caramel chez Birdy Nam Nam. Sorbets d'argusier ou au biscuit rose, au piment d'Espelette et même au reblochon fabriqués par la société Glaces des Alpes... Désormais, certains fabricants de glaces artisanales osent : si vous cherchez de l'originalité en matière de froid, ces deux entreprises n'en manquent pas. Créée en 2003, la société lyonnaise Birdy Nam Nam fabrique des glaces 100% naturelles, c'est-à-dire sans aucun additif : « Nous remplaçons les gélifiants par de la fibre de pomme, un procédé exclusif que nous avons breveté », souligne Philippine Coste, responsable marketing de l'entreprise. Côté parfums, Birdy Nam Nam est également novatrice en s'adonnant à une véritable exploration du patrimoine français avec des saveurs authentiques revisitées façon givrée. Après la

glace à la crème de marrons de l'Ardèche Clément Faugier lancée en 2003, la glace aux calissons d'Aix du Roy René et celle à la chiorée Leroux (2005), Birdy Nam Nam a élargit sa gamme cette saison avec un quatrième parfum, le caramel au beurre salé d'Isigny. « Nous mettons un point d'honneur à travailler avec des entreprises familiales. Cette notion affective, c'est notre force. Nous ne serions par exemple pas prêts à faire des glaces à la fraise Tagada », explique Philippine Coste qui reconnaît en revanche qu'il est difficile de se mesurer aux géants tels que Mikko, Nestlé. Cette jeune structure ne s'en laisse pas pour autant conter, notamment en développant sa tradition gourmande en Angleterre : « Nous sommes allés voir la fabrication d'une marmelade à la pâte de citron chez Wilkin and Sons et on en a fait une glace pour le marché



L'équipe de la jeune société Birdy Nam Nam « détourne des chefs d'œuvre du patrimoine gastronomique (calissons d'Aix, beurre d'Isigny, marrons de l'Ardèche, chiorée Leroux) en glace ». Goût atypique assuré.

anglais ». La société Glace des Alpes fabrique quant à elle des glaces et sorbets exclusivement pour les professionnels de la restauration. « Les brasseries Bocus » utilisent nos pro-

duits », souligne Patrick Molhant, responsable commercial. 140 parfums sont disponibles avec 11 nouveautés cette année (consulter le site [www.glacesdesalpes.com](http://www.glacesdesalpes.com)), dont le parfum poi-

wron/piment d'Espelette qui séduit la restauration haut de gamme. Des arômes qui ne laissent pas indifférents...

Sandrine Rancy

LES ARTISANS GLACIERS PRONENT LE REVE ET LE PLAISIR DES SENS

## Les charmes givrés des petits glaciers

Vecteurs de différenciation, les petits glaciers fidélisent les clients d'un magasin. Ils développent la surprise des parfums atypiques ou régionaux pour se faire référencer : du teurgoul au yuzu en passant par la violette ou la pêche de vigne.



► Birdy Nam Nam mise sur la naturalité de ses glaces pour se différencier en linéaire : pas d'émulsifiant ni même de texturant.

**D**e faibles rotations ; peu d'innovation sur les textures ou les conditionnements... Mais qu'apportent les petits glaciers au rayon des glaces ? On pourrait s'en tenir à l'explication de Denis Lavaud, fondateur de l'Angély, artisan glacier de Charente Maritime : « Il y a une certaine solidarité à référencer les PME françaises : elles génèrent des emplois qui eux-mêmes font vivre les grandes surfaces. » Mais les petits glaciers dynamisent bien les rayons à leur façon. Ils contribuent à l'identité d'un magasin et fidélisent ainsi les clients.

### Pas de dopage aux arômes

Une des caractéristiques des petits glaciers : les productions artisanales marquées du tour de main du pâtissier. Leurs volumes ne dépassent que très rarement 1 million de litres par an. Ils permettent donc l'application de méthodes artisanales. « Nous restituons le vrai goût et la vraie texture des fruits dans la glace : une mangue plus grasse, une fraise avec ses akènes, etc. sans sombrer dans le dopage aux arômes », explique Henri Parent, à la tête de la Maison Dagniaux.

Souvent, les matières premières sont également « haut de gamme » : du lait cru fermier pour l'As des Glaces, présent dans une quinzaine de GMS de l'ouest de la France ; des gousses de vanille directement infusées dans les ateliers de production de l'Angély, etc. La maison Dagniaux a même poussé le contrôle de la qualité en intégrant la filière en amont : depuis début mai, elle possède un hectare de vanille à l'île Maurice !

Birdy Nam Nam mise, lui, sur la « naturalité » de ses produits. « Nous ne rajoutons aucun texturant ou émulsifiant, tel que caroube, guar ou carraghénane dans nos glaces »,



► La toute nouvelle marque, Glace des Gourmets, s'est inspirée des codes premium développés par Picard ou Monoprix Gourmet pour créer son propre emballage.

explique Pierre-Jean Sestier, son directeur général. La naturalité des glaces Birdy Nam Nam, tout comme la présence d'oméga 3 dans les crèmes et sorbets glacés de la ferme de Kerheu, sont des arguments auxquels une niche de consommateurs se montre de plus en plus sensible. Les petits volumes des artisans-glaciers sont bien adaptés pour y répondre.

### Jusqu'à 150 références différentes

Leur différence tient aussi à la typicité des nombreux parfums qu'ils sont capables de mettre en œuvre : jusqu'à 150 références différentes. Les poids lourds de la glace produisent, au contraire, de gros volumes de quelques parfums standardisés pour une large clientèle. « Les consommateurs cherchent la variété : plusieurs petits pots de parfums différents pour une assiette de petites « dégustations », plutôt qu'une grosse boule d'un même parfum », assure Denis Lavaud, chez l'Angély.

L'une des sources d'inspiration des parfums atypiques : les traditions régionales. Glace des Gourmets par exemple — une marque

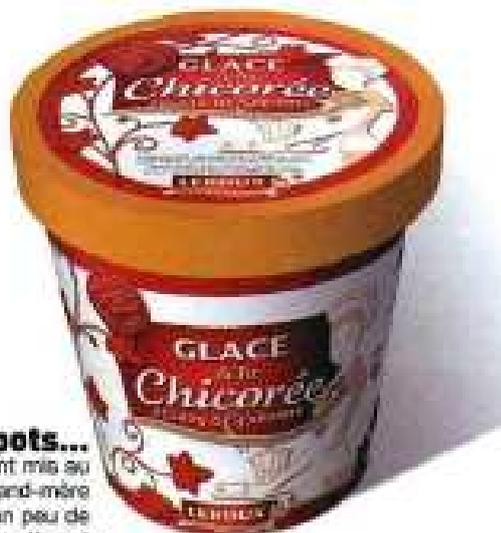
# Idées folles

Tandis que les défenseurs du terroir ne jurent que par la tradition, les industriels bouillonnent de la marmite et multiplient les inventions.



## Chips bleues

Non il n'y a pas de colorant, ces « blue chips » de Provence chips, présente au Sirha, sont simplement réalisées à partir d'une pomme de terre à la chair bleue.



## C'est dans les vieux pots...

Les lyonnais de Birdy nam nam ont mis au goût du jour la vieille oncorée de grand-mère en la transformant en glace, avec un peu de caramel pour adoucir l'amertume. Ils ont aussi réinventé en version crème glacée les caissons d'Aix et la bonne vieille crème de marrons Clément Faugier.

## Le tube de l'hiver

## RHONE-ALPES

### Les glaces Birdy Nam Nam étendent leur gamme

DE NOTRE CORRESPONDANTE  
À LYON

La jeune pousse lyonnaise Birdy Nam Nam, spécialisée dans les glaces haut de gamme 100 % naturelles et sans additif, lance son troisième produit, un parfum à la chicorée dans le cadre d'une licence avec Leroux. En 2003, elle a mis sur le marché une glace à la crème de marron Clément Faugier et l'année suivante une aux calissons d'Aix de la société du Roy René. « Nous voulons remettre au goût du jour certains parfums qui peuvent paraître démodés. C'est dans cet esprit que nous sommes allés chercher la chicorée, qui jouit d'une forte connotation terroir », explique Pierre-Jean Sestier, président de cette TPE. Ce trentenaire, de formation commerciale, l'a créée en 2003 après avoir mis au point, avec l'aide d'un ingénieur en agroalimentaire, un procédé protégé par un brevet. Les recettes sont conçues en interne et la fabrication est sous-traitée auprès d'un glacier indépendant basé à Boulogne-sur-Mer.

Sur un marché national estimé à 360 millions de litres par an environ, la société prévoit de commercialiser en 2005 quelque 300.000 pots de 500 millilitres sur les rayons de la grande distribution, chez Carrefour, Casino et Monoprix. Ce volume devrait lui permettre de réaliser cette année 1,5 million d'euros de chiffre d'affaires, et des bénéfices, contre 750.000 euros un an plus tôt.

M. A. D.

# LE PROGRÈS



## Birdy Nam Nam, « l'alternative à Häagen Dazs »

Depuis 2003, les crèmes glacées de cette société lyonnaise investissent les rayons des supermarchés français. Au goût de crème de marrons ou de caramel beurre salé, leur succès est grandissant

« Cultiver un état d'esprit décalé », c'est le mot d'ordre de Pierre-Jean Sestier qui a créé sa propre entreprise de fabrication de glace en 2003. Birdy Nam Nam : ce drôle de nom ne doit rien au hasard. Fan absolu de « The Party », chef-d'œuvre d'humour... décalé signé Blake Edwards, Pierre-Jean Sestier s'était juré de baptiser l'entreprise qu'il fonderait un jour du nom du perroquet qui apparaît dans le film...

Décalage encore lorsque l'on se penche sur le parcours de ce Lyonnais de 42 ans, autrefois directeur commercial dans le domaine des nouvelles technologies et que rien ne prédestinait à opérer un virage dans l'agroalimentaire. Le déclic, il l'a eu en préparant une crème anglaise pour ses filles. « Elles n'aimaient pas le goût de la vanille que j'avais utilisée dans ma recette. En réalité, elles étaient tellement habituées à la saveur chimique des yaourts aromatisés qu'elles ne pouvaient l'apprécier comme il se doit », relate le papa/patron tout sourire en se remémorant l'anecdote.

D'où l'idée de mettre au point une gamme de

produits « accessible au plus grand nombre via la grande distribution, afin que les consommateurs puissent retrouver le vrai goût des choses. » Pierre-Jean Sestier s'est alors intéressé au marché des glaces, « très saisonnier et avec beaucoup de nouveautés » et a contacté des marques « représentatives du patrimoine gustatif ». C'est ainsi que sont apparus progressivement dans les rayons des supermarchés français des pots de glaces au parfum de crème de marron, de calisson d'Aix, ou bien encore, de Chicorée...

Et le tout, sans additif, ni produit chimique. « Pour cela, il a fallu travailler en recherche et développement. On est dans un secteur qui n'est guère porté sur les innovations. Mais nous avons mis au point un procédé de fabrication exclusif avant de le breveter », explique Pierre-Jean Sestier. Un sous-traitant installé à Boulogne-sur-Mer (Pas-de-Calais) se charge de la fabrication des glaces, tandis que le siège social, où travaillent cinq personnes, est basé dans le 2<sup>e</sup> arrondissement de Lyon.

« Aujourd'hui, on commence à avoir une

petite notoriété » assure celui qui décrit ses crèmes glacées comme « une alternative franchouillarde à Häagen-Dazs et Ben & Jerry's », deux mastodontes sur le secteur. L'an passé, près de 300 000 pots de glace Birdy Nam Nam ont été écoulés dans le commerce (contre 42 000 en 2004), pour un chiffre d'affaires d'1,2 million d'euros (180 000 euros en 2004). L'objectif est d'atteindre les 4 millions d'euros de CA en 2012. D'ici là, la société devrait avoir lancé une gamme spéciale pour la restauration et proposer quatre nouvelles recettes (qui, comme celles qui existent déjà, resteront secrètes). 300 000 pots de glace vendus l'an dernier en France

**Fabien Randanne**

## La PME à découvrir - Rhône-Alpes

# Birdy Nam Nam aime les goûts authentiques

Cette affaire a joué l'association avec des PME de l'agroalimentaire positionnées sur des produits de tradition pour se développer en « co-branding ».

Son nom, tiré d'un film de Blake Edwards avec Peter Sellers (*The Party*), est de ceux qui ne s'oublie pas. Tout comme la photo figurant en tête de sa plaquette d'information présentant ses produits à la manière d'Andy Warhol. Birdy Nam Nam, c'est clair, a envie de faire parler d'elle ! C'est pourtant une approche des plus modestes qu'elle a adoptée à ses débuts.

L'affaire, créée en 2003 par Pierre-Jean Sestier, a choisi de se positionner sur le créneau des glaces naturelles, sans stabilisateurs ni exhausteurs de goûts. La mise au point d'un procédé de fabrication à base de fibres de pommes lui

a effectivement permis de se passer de ces additifs. Birdy Nam Nam a ensuite eu l'idée de proposer à d'autres PME de l'agroalimentaire de s'associer avec elle pour créer des glaces au goût authentique. C'est ainsi qu'a été lancée en 2003 la glace à la crème de marron de l'Ardeche Clément Faugier puis la glace aux calissons d'Aix du Roy René en 2004 et la glace à la chicorée Leroux en 2005. Autant de parfums 100 % naturels vendus en pots de 500 ml (celle aux marrons est maintenant aussi disponible en pots individuels) dans les grandes et moyennes surfaces, ainsi qu'à la Grande Épicerie du Bon Marché.

### « S'AFFRANCHIR DES MARQUES PARTENAIRES »

Si la société, basée à Lyon, possède son propre laboratoire, elle a choisi en revanche de confier la fabrication à un sous-traitant français avec lequel elle travaille en étroite collaboration. L'ensemble devrait représenter cette année un chiffre d'affaires de 1,5 million d'euros après 1 million d'euros en 2006.

CARTE D'IDENTITE	
Activité :	fabrication et vente de glaces.
Date de création :	2003.
Siège social :	Lyon (Rhône).
CA 2004 :	1 million d'euros.
CA prévisionnel 2007 :	1,5 million d'euros.
Effectif :	6 salariés.

Birdy Nam Nam envisage, de fait, de passer à l'étape supérieure, pour autant qu'elle trouve des fonds supplémentaires pour financer sa croissance, le capital étant encore détenu quasi intégralement par son fondateur. « L'idée, explique Philippine Coste, directrice du marketing, est maintenant de s'affranchir des marques partenaires, car il n'existe plus tellement de possibilités d'aller plus loin dans ce domaine. » Ainsi, la société lance en avril 2007 une glace au caramel



au beurre d'Isigny qui, même si elle est faite en partenariat avec la coopérative d'Isigny Sainte-Mère, laissera pour la première fois sa propre marque beaucoup plus « visible ». D'autres projets sont en chantier, parmi lesquels son développement hors de France. Un premier accord a été signé en Grande-Bretagne avec le fameux confiturier Wilkin and Sons afin de lancer une glace au Lemon Curd. D'autres pays sont actuellement à l'étude. ■

HATHALIE CHEVENNE

---

# Internet

## Bonheur au congélateur

**CUISINE** - Bien sûr, vous pouvez investir dans une sorbetière et turbiner tout l'été. Mais pour celles et ceux qui préfèrent buller dans le jardin, de très bonnes glaces se cachent au supermarché. Il suffit de savoir les repérer. Voici ce que nous avons retenu de notre razzia au rayon surgelés...



Environ 5,25 € le pot de 500 ml



### VERY YUMMY !

Après une glace aux calissons d'Aix-en-Provence et une autre à la Chicorée Leroux, la petite société lyonnaise Birdy Nam Nam se lance dans la *glace au lemon curd*. Dans ce pot-là, que du naturel, du citron bien présent, un bon goût de crème et peut-être un peu trop de sucre. Mais c'est tout le charme du *lemon curd*... À déguster avec des groseilles et des sablés anglais pour se croire dans le Somerset.

Glace au Lemon Curd Tiptree.

En vente en grandes surfaces et à [La Grande Épicerie de Paris](#).

# ELLE à table

## ENVIE D'UNE TARTE ?



Cette année, Birdy nam nam détourne le chef d'œuvre gourmand du patrimoine britannique, le lemon curd en une crème glacée à l'accent british, qui dépote. Parole de gourmande.

> Glace au lemon curd (crème de citron) tiptree, 500 ml, 5,25€ en GMS.



Vraiment intéressantes et originales, **les glaces Birdy Nam Nam** misent sur la naturalité de leurs produits et sur des parfums inspirés par les spécialités régionales comme la glace aux Calissons d'Aix ou au Caramel au Beurre Salé d'Isigny. Pour l'année 2009, la nouveauté nous vient d'outre Manche avec une glace au Lemon Curd, cette irrésistible spécialité britannique que l'on tartine sans vergogne sur des scones encore chaud. La marque a d'ailleurs pris pour partenaire l'enseigne Tiptree, un must de l'épicerie fine britannique depuis 1885!

**Prix conseillé 5,25 les 500 ml**

[www.birdy-nam-nam.fr](http://www.birdy-nam-nam.fr)



## GLACE FAÇON BRITISH



Glace Lemon curd de Birdy Nam Nam (hmm !)

Avec sa glace au Lemon Curd (crème de citron), la marque française Birdy Nam Nam veut nous faire découvrir la gourmandise la plus prisée de nos voisins d'Outre-Manche. Cette marque utilise un procédé de fabrication de glaces 100% naturelles et détourne le meilleur du patrimoine gastronomique pour proposer des glaces à la chicorée Leroux.

**Caroline JIROU NAJOU**



PRODUITS / INNOVATION

## MALONGO SE LANCE DANS LA GLACE AU CAFÉ "ÉQUITABLE"



Malongo vient de lancer la première glace labellisée Max Havelaar, entièrement naturelle, sans additifs, ni conservateurs. Elle a été élaborée avec le créateur de glaces naturelles Birdy Nam Nam et Malongo, qui ont associé leurs produits pour réaliser cette glace au café "pur arabica". Le café est issu du commerce équitable, et le produit bénéficie d'un procédé de fabrication exclusif à base de grains de café torréfiés à l'ancienne. Le

produit est d'ores et déjà référencé chez Monoprix.

**Sylvain AUBRIL**

Article Web du 09/09/2008 - @ [Sylvain AUBRIL](#)

## cuisine

- > Accueil
- > Fiches cuisine
- > Menus de chefs
- > Menus de stars
- > Cuisine du placard
- > Cuisine minceur
- > Idées de menus
- > Que faire avec?
- > Adresses gourmandes
- > Côté cave
- > Boutique ELLE PASSIONS

### VOUS CRAQUEZ POUR...

- > Vos coups de cœurs
- > Déposer une recette
- > Toutes vos recettes

### Exquise



#### Glace caramel au beurre salé d'Isigny de Birdy Nam Nam

Sans tourner autour du pot, voilà une recette irrésistible, 100 % naturelle et sans additif. La marque Birdy Nam Nam qui s'est spécialisée dans la « mise en glace » de produits mythiques (chicorée Leroux, crème de marrons Clément Faugier...) a réussi un tour de force en accommodant le beurre salé d'Isigny. Un goût de caramel prononcé juste ce qu'il faut, magnifié par quelques éclats croquants et la touche de sel, un crémeux incomparable : c'est notre choucou !

En vente en GMS et dans les Monoprix, 5,25 € le pot de 500 ml.

- >Exquise
- >Ultra-gourmande
- >Décomplexante
- >Simple
- >Étonnante

---

**Birdy Nam Nam**  
**Créateur et distributeur de**  
**produits agro-alimentaires**  
**naturels**

62, rue de Brest  
69002 Lyon  
Tel: +33 (0) 4 78 52 86 43  
Fax: +33 (0) 9 57 91 18 87  
[www.birdy-nam-nam.fr](http://www.birdy-nam-nam.fr)

---