

Entreprise Haute-Garonne

Sylvain Deschoemaker a tout juste 26 ans, mais il réunit déjà 3 qualités majeures d'un chef d'entreprise qui va de l'avant : passionné, perfectionniste et raisonnablement ambitieux.



Sylvain Deschoemaker propose des macarons sucrés mais aussi toute une gamme de macarons salés.

COULEUR MACARON

Sylvain Deschoemaker la passion du macaron

Pâtissier de formation (CAP Pâtissier, puis chocolatier, Brevet technique des Métiers), originaire du nord de la France, il décide de créer sa propre affaire à l'automne 2011 en se concentrant exclusivement sur le macaron.

« Je préfère proposer un seul produit mais un produit que je maîtrise bien ! » affirme-t-il tout en poursuivant en permanence ses recherches pour améliorer la qualité notamment de la texture et du goût. 25 parfums composent la gamme dont des créations plutôt originales en sucré (litchi rose et framboise par exemple) comme en salé (foie gras et églantines) auxquels s'ajoutent des « modèles grandes tailles » pour six personnes.



Une production multipliée par 4 et 3 à 4 embauches, un budget investissement labo d'environ 200 k€.

Ce jeune artisan n'a pas de folles ambitions, il garde la tête sur les épaules mais dans son for intérieur il ne serait pas mécontent de devenir dans les années qui viennent une des toutes premières références du macaron toulousain.

70 000 macarons lors de sa 1^{re} année, 100 000 cette année sont sortis ou sortiront de son petit mais très moderne laboratoire installé à Castanet en zone d'activité. Production artisanale de haute qualité, tout est fabriqué à la main à partir de produits naturels, dressé à la poche.

La commercialisation, se fait dans une jolie boutique aux couleurs framboise et vert anis implantée à Ramonville, tenue par une employée. Packaging, décoration agencement

sont particulièrement soignés et le succès est depuis 1 an au rendez-vous.

Mais Sylvain Deschoemaker souhaite franchir une nouvelle étape et se développer.

Pour cela il lui faut de nouveaux débouchés et parallèlement se doter d'un outil de production adapté. Aussi, il envisage un 2nd point de vente, soit en hypercentre de Toulouse, soit en galerie commerciale. Côté laboratoire, il doublerait son espace de travail et surtout investirait dans des équipements plus performants (semi-automatisation de certaines tâches).

CONTACT CMA :

François Minot 05 61 10 47 22
ou fminot@cm-toulouse.fr

Couleur Macaron

- Chef d'entreprise : Sylvain Deschoemaker
- Activité : fabrication de macarons, chocolatier
- Adresse : Avenue du 8 mai 1945, Résidence des chaumes Ramonville-St-Agne
- Tél. : 05 61 25 07 47
- Site internet : www.couleurmacaron.com/
- Forme juridique : sarl
- Année de création : oct 2011



Une production de haute qualité à partir de produits naturels.