

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Une Révolution dans l'Impression 3D Culinaire : 3Deus Dynamics et La Pâtisserie Numérique redéfinissent les Normes

3Deus Dynamics signe un accord avec La Pâtisserie Numérique pour repousser les limites de l'impression culinaire. Avec son procédé de Moulage Dynamique, 3Deus Dynamics offre à La Pâtisserie Numérique la possibilité de créer des pâtisseries d'une précision et d'une finesse incomparables, préservant ainsi les saveurs originales et ouvrant la voie à une nouvelle ère de créativité et d'innovation dans le domaine de la pâtisserie. Cet accord se concrétise à travers une licence d'exploitation du brevet du Moulage Dynamique de 3Deus Dynamics permettant à La Pâtisserie Numérique d'adresser le marché de l'impression 3D alimentaire sur le domaine de la pâtisserie. C'est une véritable reconnaissance de l'expertise et du leadership de 3Deus Dynamics dans le domaine de l'impression 3D, un secteur clé de l'économie française.

3Deus Dynamics, leader dans le domaine de l'impression 3D avec son innovant procédé de Moulage Dynamique, annonce aujourd'hui avoir passé un accord avec La Pâtisserie Numérique, ouvrant ainsi de nouvelles perspectives dans le monde de la gastronomie et de l'impression culinaire. En tant qu'exploitant exclusif des brevets du Moulage Dynamique résultant des travaux de recherche du Dr Edwin Joffrey Courtial et du Dr Christophe Marquette (CNRS, UCBL, CPE), 3Deus Dynamics accorde à La Pâtisserie Numérique une sous-licence dans le domaine de la pâtisserie, permettant ainsi l'exploitation de cette technologie révolutionnaire.

Cet accord réunit l'expertise technologique de 3Deus Dynamics avec celle de la Pâtisserie Numérique dans l'alimentaire pour apporter une solution plus efficiente sur ce marché.

Dans cette dynamique, La Pâtisserie Numérique tire parti de l'adaptabilité du Moulage Dynamique à la pâtisserie haut de gamme, développant ainsi son imprimante 3D alimentaire, Patiss3. Cette imprimante permet de produire des mets sucrés et salés avec le respect intégral des recettes originales, sans l'ajout d'aucun additif.

LE MOULAGE DYNAMIQUE POUR L'ALIMENTAIRE : LIBERTÉ CRÉATIVE ET SAVEURS AUTHENTIQUES

Le Moulage Dynamique de 3Deus Dynamics ouvre de nouveaux horizons dans le domaine de l'impression alimentaire grâce à l'utilisation des poudres spécialement conçues par la Pâtisserie Numérique. Dans cette application la poudre ne vient pas soutenir la structure des pâtisseries en cours d'impression, mais fait également partie intégrante du produit final. La combinaison de ces 2 expertises offre ainsi une flexibilité inégalée dans la conception de formes complexes difficilement réalisables à la main et une réduction significative du gaspillage alimentaire.

En outre, la récupération et la réutilisation des poudres formulées par la Pâtisserie Numérique témoignent de son engagement envers la durabilité et la responsabilité environnementale.

"Nous sommes ravis de voir que l'industrialisation du Moulage Dynamique adapté spécifiquement aux besoins de la boulangerie-pâtisserie marque une étape significative dans l'évolution de l'impression 3D culinaire", déclare Julien Barthès, PDG et co-fondateur de la société 3Deus Dynamics. "En associant notre expertise en Moulage Dynamique à celle de La Pâtisserie Numérique pour la formulation, nous ouvrons la voie à une nouvelle ère de créativité et d'innovation dans le domaine de la boulangerie-pâtisserie."

De son côté, Marine Coré-Baillais, Présidente de La Pâtisserie Numérique ajoute : « Cet accord stratégique avec 3Deus Dynamics a ouvert des perspectives passionnantes pour notre entreprise. La combinaison de nos compétences respectives a permis d'offrir des solutions efficaces à nos clients.

TRANSCENDER LES FRONTIÈRES DE L'INNOVATION

Cet accord va au-delà des frontières de l'impression 3D, il témoigne de l'engagement de 3Deus Dynamics à soutenir les initiatives françaises à fort potentiel et à contribuer activement à l'évolution de l'économie nationale.

La Pâtisserie Numérique détient désormais une sous-licence d'exploitation pour le brevet du Moulage Dynamique de 3Deus Dynamics sur le territoire français pour la boulangerie-pâtisserie, renforçant ainsi son engagement à repousser les limites de l'impression culinaire et à continuer d'innover dans le domaine de la pâtisserie.

Pour en savoir plus et découvrir les délices créés par Patiss3, visitez le site web de La Pâtisserie Numérique :

<https://lapatisserienumerique.com/>

A PROPOS DE 3DEUS DYNAMICS :

3Deus Dynamics, spécialiste de l'impression 3D Silicone, est une start-up, créée en octobre 2020, qui défie les limites de l'impression 3D grâce à son procédé de Moulage Dynamique. Ce procédé multi-breveté est issu des travaux de deux chercheurs du CNRS, Edwin-Joffrey Courtial et Christophe Marquette. Ce projet a fait l'objet d'un financement et d'un programme de développement de PULSALYS. Depuis sa création, 3Deus Dynamics bénéficie de nombreux soutiens régionaux et nationaux puisqu'elle a été lauréate du concours d'innovation i-Lab (2021), de l'appel à projets R&D Booster de la région AURA (2022) et du très prestigieux EIC Accelerator (2022). Elle bénéficie aussi de soutiens financiers tels que Elkem Silicone, 33 Californie, Partenergil, la Région Auvergne-Rhône-Alpes et BPI France.

Pour plus d'informations, veuillez visiter le site web de 3Deus Dynamics : www.3deusdynamics.com

A PROPOS DE LA PATISSERIE NUMERIQUE :

La Pâtisserie Numérique a été fondée par Marine Coré-Baillais. Diplômée de l'ESSEC, cette entrepreneure a forgé son expertise au sein de Sculpteo, pionnier mondial de l'impression 3D, dont elle a été DG Adjointe. En 2018, passionnée de pâtisserie, elle passe un CAP à l'Ecole de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris. Elle le valide par un stage au Meurice auprès des équipes de Cédric Grolet. En 2019, Marine Coré-Baillais décide d'allier les technologies innovantes de l'impression 3D au savoir-faire afin d'inventer de nouvelles créations et jeux de textures pour des plaisirs sucrés inédits. L'aventure de La Pâtisserie Numérique est lancée. En 2020, Marine est reconnue comme l'une des 12 personnalités les plus influentes de la fabrication additive par 3D Natives. En 2024, elle présente avec succès la Pâtisserie Numérique dans l'émission Qui Veut Être Mon Associé, avec un ambassadeur de choc : Monsieur Pierre Hermé.