

## Venez au Continental pour déguster le French Maté !

Première occasion dans le Gers d'apprécier une boisson qui sort de l'ordinaire



Venez au Continental pour déguster le French Maté !

Le 13 février, dans nos colonnes, vous faisiez connaissance avec Marie, Kamal et Vincent, au départ d'une nouvelle aventure dans leur parcours professionnel.

Ils voulaient lancer sur le marché une nouvelle boisson dont ils avaient eu l'idée au retour d'un voyage en Europe de l'Est. À cette occasion, ils avaient découvert les sodas à base de maté. Trop sucré à leur goût ! Sans concurrence encore en France, grâce à leur formation d'ingénieurs, ils ont pu réfléchir à une boisson beaucoup plus naturelle mettant en avant les bienfaits du maté, encore très peu connu en France, plein de vitamines et de minéraux, antioxydant.

Pour développer ce projet, ils ont intégré le réseau Les Premières, incubateur régional de start-up. À Bordeaux, installé dans l'écosystème Darwin, au 87 Quai des Queyries, ce réseau - Les Premières Nouvelle Aquitaine - a à cœur d'accompagner les femmes et les équipes mixtes dans leur projet entrepreneurial, de l'idée du projet et cela, jusqu'à trois ans après la création de l'entreprise.

Nos trois associés, ayant trouvé un toit et des bureaux, pouvaient finaliser leur projet. Ils lançaient une campagne de financement participatif, le 10 février.



A sa clôture, le 20 mars, 1231 pré-ventes étaient enregistrées, soit 205 % de leur objectif avec au total 189 contributeurs. La campagne démarrant très fort, la production avait été lancée dès début mars, chez leur partenaire, une usine située à Cognac. Malheureusement, date fatidique, le 17 mars avait vu le début du confinement ; les contributeurs ont dû patienter pour découvrir le French Maté.

Depuis l'assouplissement des mesures contraignantes, leur stratégie de distribution dans les cafés, hôtels, restaurants et commerces bio, ralentie auparavant pendant près de deux mois, a redémarré très rapidement. Les commandes vont maintenant bon train, dépassant même les projections établies, ainsi ils ont pu notamment être référencés dans le circuit des Biocoop bordelaises.

Concentrés sur Bordeaux les premiers mois, maintenant que la vie reprend plus facilement, ils prospectent dorénavant sur le Sud-Ouest, Landes, Pyrénées-Atlantiques... et le Gers.

Nous retrouvons ainsi Marie venue présenter, mercredi 10 juin, le French Maté à l'hôtel Le Continental de Condom, gérée par **Véronique Sémézies**.



Dégustation réussie puisque derrière le comptoir du bar du Continental, on trouve désormais les bouteilles de 33 cl de French Maté.

Les premiers consommateurs ont déjà pu apprécier...

Il faudra sans doute que Marie vienne réapprovisionner. Pour l'instant, en attendant de développer leur structure, ils sont tous polyvalents, même si une ébauche d'organisation se dessine : la partie commerciale à Kamel, la partie communication et image de marque à Marie, et la production et la logistique à Vincent.

La logistique, parlons-en ! Pour livrer sur Bordeaux et son agglomération, ils utilisent un vélo avec une remorque pour les commandes qui le permettent. Sinon il faut malheureusement s'en remettre à un moyen de transport plus polluant, l'automobile.

Dans le Gers, il faut souhaiter que le démarchage auprès des Biocoop soit couronné de succès pour permettre aux particuliers de découvrir ce produit qui donne envie.

Autre moyen, mis à part les débits de boisson, pour y goûter, passer par une boutique de commande en ligne.

Professionnels, vous êtes intéressés par ce nouveau produit, n'hésitez pas, cliquez sur leur page Facebook pour tout savoir du French Maté !

**Vous souhaitez passer une commande,  
recevoir un échantillon,  
ou obtenir plus d'informations,  
contactez-nous :**

 [hello@frenchmate.fr](mailto:hello@frenchmate.fr)  [french.mate](https://www.instagram.com/french.mate)  [French Maté](https://www.facebook.com/FrenchMaté)



Marie Calmels tente de convaincre Véronique Sémézies de référencer le French Maté