



# Dossier de presse 2024

---

# Sommaire

<u>Édito</u> : 12 ans de créativité et de technicité	p. 3
<u>À propos</u> : Le naturel à partager	p. 4
<u>ADN et expertises</u> : Un savoir-faire artisanal	p. 5
<u>RSE</u> : Une entreprise où il fait bon travailler	p. 6
<u>Chiffres-clés</u> : Une structure solide et dynamique portée par l'innovation	p. 7
<u>Circuits de distribution</u> : La première marque vendue sur le réseau cavistes et épiceries de France	p. 8
<u>Partenaires</u> : Une aventure humaine avant tout	p.9
<u>Large gamme produits</u> : Des recettes iconiques et insolites	p.12
<u>La nouvelle gamme Ti Chaça</u> : Une innovation mondiale dans l'univers des spiritueux	p. 14
<u>Contacts presse</u>	p. 16

## Édito

### **12 ans de créativité et de technicité**

En l'espace de 12 ans, le fondateur de la marque Ti Ced', Cédric BRÉMENT, a su redonner toutes ses lettres de noblesse à l'univers des rhums arrangés en leur apportant technicité et authenticité. Sa créativité lui a permis de développer des recettes uniques et originales aux ingrédients de qualité.

Aujourd'hui, Ti Ced' s'est imposée parmi les plus grandes marques de spiritueux français. Après le départ de Cédric en fin d'année 2021, l'atelier a accueilli un nouveau dirigeant pour poursuivre l'aventure et pérenniser son histoire : Guillaume ROBERT.

Aujourd'hui, les défis qui attendent Guillaume sont pour lui une réelle source de motivation. Ils permettent également de nourrir son ambition pour la marque.

*" Une pépite a été créée par Cédric qui incarnait la marque. Ma mission est désormais de continuer à la façonner, de pérenniser le lien qui unit les produits, les clients et les collaborateurs et ainsi poursuivre le développement de la marque !*

"

**Guillaume ROBERT**



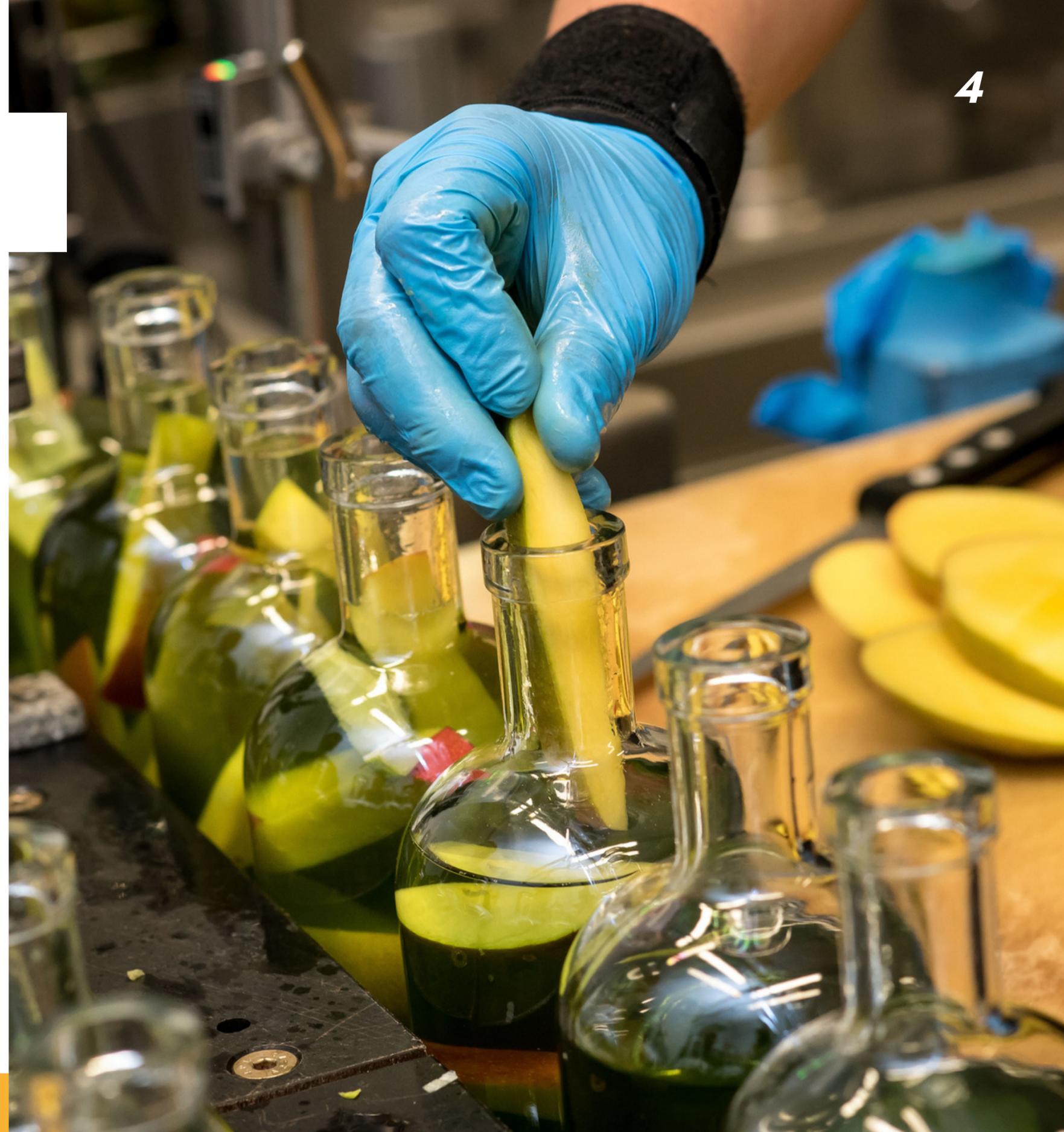
## À propos

### **Le naturel à partager**

C'est en 2011 que Cédric BRÉMENT, Ingénieur Agroalimentaire et passionné de spiritueux, crée Ti Ced'.

Pionnière sur le marché des rhums **arrangés**, la marque s'est immédiatement démarquée par les recettes innovantes, créatives et 100 % naturelles qu'elle a su mettre au point.

Depuis sa création, l'entreprise met un point d'honneur à la **sélection rigoureuse des ingrédients**, tant pour la qualité et la provenance du rhum que pour les fruits frais de saison. Récoltés à maturité naturelle, ces fruits sont découpés au couteau et mis en bouteille à la main dans son atelier situé dans la région de Nantes.





## ADN et expertises **Un savoir-faire artisanal**

Tourné vers **l'originalité et l'innovation**, Ti Ced' a été précurseur dans l'expérimentation des nouvelles techniques de macération : assemblage de rhums, vieillissement en fûts, immersion dans des marais salants, etc.

Ti Ced' a été le premier acteur à proposer des **rhums vieillis en fûts de chêne**, ayant contenu préalablement un alcool : vins, Cognac, Whisky ou encore Porto. Peu à peu, il est parvenu à constituer un véritable **chai** au sein de son atelier, donnant à sa marque une véritable spécificité : *« la mise en place du chai résulte, à l'origine, d'un essai de macération sur un produit qui nécessitait à l'époque l'utilisation d'un fût. Lorsque j'ai dégusté cette macération, la qualité du produit a été une révélation, me donnant envie d'explorer d'autres associations ».*

De plus, alors que l'entreprise était la **première à recevoir la certification BIO en 2011** dans le monde des rhums arrangés, elle recevait en 2013 le titre de **"Maître Artisan"**, plus haute distinction de l'Artisanat. Cette reconnaissance est le gage de la grande qualité des rhums arrangés Ti Ced' et du haut savoir-faire des collaborateurs de l'entreprise.



## RSE

### Une entreprise où il fait bon travailler

“

*J'ai rejoint l'aventure Ti Ced' en 2012, 1 an après la création de l'entreprise. Ce que j'aime dans mon métier c'est que je suis polyvalent à 100 %, tout comme l'ensemble de mes collègues au sein de l'atelier. Mais ce que j'aime avant tout, c'est le **savoir-faire artisanal** de l'entreprise et la qualité que nous accordons à chaque produit que nous confectionnons. Cédric nous a transmis son savoir-faire et sa passion ainsi que sa bonne humeur et son goût pour le collectif : seul on va plus vite, ensemble on va plus loin.*

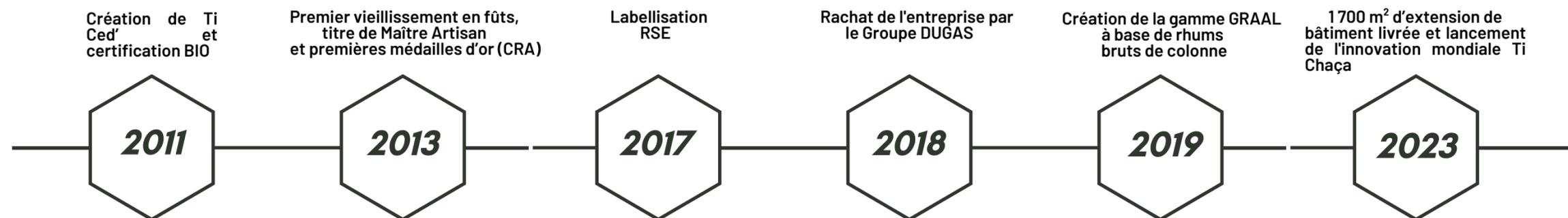
”

**Sébastien RIGAUD, collaborateur des Rhums de Ced'**



## Chiffres-clés et développement

### Une structure solide et dynamique



**13 000 bouteilles**  
vendues en 2011

V/S

**600 000 bouteilles**  
vendues en 2022



**75 tonnes**  
de fruits coupés par an



**1 500**  
clients

**2 000**  
points de vente



**20 %**  
des volumes de vente :  
Ti Ced' Ananas Victoria

**BEST SELLER**

**10 pays**  
distributeurs de la marque  
(France, Belgique, Italie, Suisse,  
République Tchèque, Pologne, Autriche,  
Espagne, Chine et Québec)



**5 %**  
du CA à l'export

## Circuits de distribution

### Ti Ced' : première marque du réseau cavistes et épicereries de France

Qu'ils soient puissants, conviviaux, fruités, acidulés ou encore gourmands, les Ti Ced' sont fortement plébiscités par les consommateurs et les consommatrices. Et pour cause, avec ses **600 000 bouteilles** vendues chaque année, la marque se hisse à la première place des ventes de spiritueux dans le réseau cavistes et épicereries fines de France.



“ **Ce qui m'a tout de suite plu chez Ti Ced, c'est la passion des équipes pour les gens et pour l'artisanat.**

J'aime le côté technique, comprendre ce que je bois. Cette technicité se retrouve dans les recettes Ti Ced'. A priori, qu'y a-t-il de plus simple que du rhum, du sucre et des fruits ? Dans les faits, ça l'est beaucoup moins.

Lorsque l'on visite la chaîne de production, on se rend compte de l'importance d'avoir un minimum de temps entre le transport, le premier coup de couteau et la mise en bouteille du fruit, pour assurer la fraîcheur du produit. Ce sont tous ces détails qui donnent un résultat extraordinaire.

”

**Matthieu LETY, caviste et gérant du Bodegon Colonial à Nantes**

“ **La marque Ti Ced' a lancé le mouvement et révolutionné le monde des rhums arrangés.**

Leur gamme est diversifiée et très complète : leurs Ti Arrangés dont certains sont affinés dans des fûts d'autres alcools et fabriqués à partir de fruits frais qu'ils sélectionnent en fonction de la saison, leur gamme bio un peu plus légère, et également leur nouvelle gamme Ti Graal et son goût plus puissant. Tout le monde peut y trouver son bonheur.

**Jérémy THIRAULT, gérant de la cave Rhum Evasion à Laval**

”



## Partenaires

### Ti Ced', une aventure humaine avant tout

Ti Ced' c'est un lien fort avec la région qui l'a vu grandir ainsi qu'une histoire d'hommes et de femmes avec qui la marque tisse de belles histoires. Des nectars créés sur mesure pour un partenaire, jusqu'à la collaboration avec des producteurs et cuisiniers, en passant par la rencontre avec des artistes locaux, en résultent toujours des recettes originales, créatives et profondément humaines.

#### • PUY DU FOU

« Depuis 4 années, le Grand Parc du Puy du Fou collabore avec Ti Ced'. Le professionnalisme de l'équipe et la qualité des recettes nous ont inspiré pour créer une gamme spéciale de rhums arrangés autour de l'univers de notre spectacle "Le Mystère de la Pérouse". Nos visiteurs peuvent désormais déguster ces rhums dans les bars de nos hôtels ou acheter quelques bouteilles dans les échoppes du Bourg 1900. »

**Laurent ALBERT, directeur général du Puy du Fou.**



#### • GEOFFREY BERNIOLLE ET CHANTAL FRONTALE



« J'ai été séduit par l'idée de dessiner sur un autre support que le papier. J'ai aussi été motivé par le défi qui était de mettre en avant les différents ingrédients infusés dans le rhum, tout en conservant la transparence de la bouteille »

**Geoffrey BERNIOLLE, illustrateur nantais.**



« Les équipes de Ti Ced' m'ont laissé très libre sur le choix du dessin. J'ai souhaité représenter sur mon design une femme apaisée, avec de vraies formes, beaucoup de douceur et de naturel, pour rejoindre les produits de la gamme.

Je suis ravie de cette collaboration et d'avoir créé l'univers "Gang de Meuf" pour une de leur recette phare ! »

**Chantale FRONTALE, tatoueuse et illustratrice nantaise.**

## Partenaires

# Les Rhums de Ced', une aventure humaine avant tout

### • MARTIN PERDREAU

« Notre collaboration est le fruit de la réunion de deux artisans d'excellence locale. En nous rencontrant, nous avons compris que nos deux spécialités se complétaient à merveille ; c'est ce qui nous a donné envie de mettre au point une nouvelle recette mariant nos deux savoir-faire artisanaux ».

**Martin PERDREAU, artisan caraméliier et gérant du restaurant Un Amour de Crêpes, au sujet de sa collaboration avec Ti Ced' pour la recette Ananas Caramel Beurre Salé, vieilli en fûts de whisky français.**



### • MANO VIOLLEAU, LES SALINES DE MILLAC

« Ce que l'on perçoit surtout dans Point G, c'est l'onctuosité obtenue grâce à l'action du sel et aux mouvements et fluctuations des niveaux d'eau.

À l'intérieur de la bouteille, ça bouge, ça évolue : Point G, c'est du vivant. D'ailleurs, d'une immersion à l'autre, il n'est pas question de chercher à obtenir exactement la même chose. C'est impossible et c'est là toute la folie de ce projet qui le rend passionnant. Il se dégage aussi de cette collaboration une énergie fabuleuse, au service d'un produit authentique, qui s'adresse à qui recherche une expérience de dégustation naturelle. Pas besoin d'être fin connaisseur, Point G se déguste simplement ».

**Mano VIOLLEAU, paludier des Salines de Millac au sujet de la gamme point G immergée dans les marais pendant 2 mois.**

**Absolument innovante, cette démarche permet aux bouteilles de vieillir dans des conditions naturelles exceptionnelles et préservées.**



## Partenaires

### Les Rhums de Ced', une aventure humaine avant tout



Barman gérant du Santeuil Café à Nantes, Mathieu GOURET est aussi un spécialiste du cocktail. Double champion de France, il a également gagné le Bartender Society en 2017.

En 2019, la marque décide de créer ses propres recettes de cocktails arrangés.

Pour cela, il fait appel à Mathieu qui créera 13 recettes de Ti Ced' cocktails.

Alliance de savoir-faire, d'un peu d'audace et de beaucoup de technicité, les recettes revisitent quelques grands classiques de l'univers du bar (Pornstar, Dark & Stormy, Daïquiri...) et proposent également des recettes signatures. Entre les deux hommes, l'alchimie opère et l'amour des bons produits les réunit.

**En 10 ans, la marque Ti Ced' a réalisé un parcours exceptionnel et s'est fait un nom parmi les meilleurs maisons de rhums, toutes catégories confondues.**



Large gamme produits

## Des recettes iconiques et insolites

- Les planteurs, 12,9 % vol



- Les Ti Ced' 100 % BIO, 21 % vol



# Large gamme produits Des recettes iconiques et insolites

- Les Ti Ced' classiques, 32 % vol



- Les vieillis en fûts, 32 % > 45 % vol



- Les GRAAL, 45,4 % vol



## La nouvelle gamme Ti Chaça

### Une innovation mondiale dans l'univers des spiritueux

Alors que le rhum agricole des Antilles était la véritable colonne vertébrale de l'histoire de cette entreprise artisanale, elle crée aujourd'hui une nouvelle gamme d'arrangés tout à fait inédite : la Ti Chaça.

L'atelier Ti Ced' a choisi de travailler de nouvelles recettes à partir d'une eau de vie de canne à sucre, la cachaça. Originaire du Brésil, ce spiritueux est très peu connu du grand public si ce n'est à travers les cocktails tels que la Caipirinha. « C'est une innovation forte car nos clients cavistes n'ont aujourd'hui aucun produit similaire dans leurs rayons ; nous sommes les premiers à proposer des arrangés à base de cachaça. Ce parti pris n'est toutefois pas éloigné de notre ADN car cet alcool brésilien est le cousin du rhum des Antilles que nous utilisons depuis 12 ans dans l'élaboration de nos recettes », explique Guillaume ROBERT, directeur des Rhums de Ced'.

**« C'est ça le savoir-faire des Rhums de Ced' : avoir toujours un temps d'avance et sortir des sentiers battus ! », s'enthousiasme Guillaume ROBERT.**

Nichée au cœur d'une nature luxuriante, sur la côte est du Brésil, la distillerie produisant la cachaça a été minutieusement sélectionnée par Ti Ced'. « La distillerie avec laquelle nous travaillons est implantée dans un terroir d'exception et préservé de la Serra Do Mar, entre montagnes, forêts et océan. Là-bas, tout est réalisé de façon très artisanale et en harmonie avec la nature. Le résultat est remarquable et tout à fait fidèle au profil aromatique que nous souhaitons obtenir. La cachaça produite par cette distillerie procure des notes florales et tropicales prononcées et permet la bonne intégration de chacun des ingrédients. En effet, la cachaça valorise le profil fruité des recettes et confère une approche suave et gourmande au produit fini », soutient Guillaume ROBERT.

Pour le moment, la toute nouvelle gamme Ti Chaça est composée de 2 recettes (36 % volume d'alcool) et est disponible en édition limitée (10 000 bouteilles par recette).

**Elles sont disponibles dans toutes les caves et épiceries de France  
PMC : 36 €**

La Ti Chaça  
menthe/citron vert ;  
accords frais et  
mentholés qui  
évoquent  
l'incontournable  
cocktail brésilien.



La Ti Chaça  
mangue/piment  
végétarien ; notes  
gourmandes et  
chaleureuses .





## Contacts presse

**Arnaud BONNET**

Responsable communication et marketing  
02 40 40 93 77 - a.bonnet@lesrhumsdecéd.fr