

DÉCLINAISONS



La gamme mono-produit

Le gâteau nantais, aujourd'hui symbole de la ville de Nantes, est un gâteau moelleux aux amandes, parfumé au rhum et recouvert d'un glaçage blanc. Malgré sa popularité actuelle, son origine exacte reste mystérieuse.

Stratégie de déclinaison de la gamme

L'objectif est de créer une offre diversifiée, tout en conservant l'essence du gâteau nantais.

La gamme doit rester cohérente, lisible et identifiable.

a. Déclinaisons de formats

- *Mini gâteau nantais : idéal pour les pauses café, les buffets, les cadeaux d'entreprise. Permet une vente à l'unité ou en coffret.*
- *Gâteau nantais individuel : format dessert en salon de thé.*
- *Gâteau nantais familial (de 4 à 8 parts) : format traditionnel pour les achats à emporter.*

b. Variantes autour des goûts

Ces déclinaisons ont été conçues pour respecter l'identité du gâteau nantais tout en y apportant une véritable touche d'innovation. Chaque version reste fidèle à la base amande—rhum—glaçage (ou à son esprit pour la version sans alcool), tout en offrant une expérience gustative différente :

- Le Classique : la recette traditionnelle, emblématique, qui constitue le cœur de la gamme et met en valeur l'authenticité du produit.
- Le Fraîcheur : une interprétation plus légère, subtilement parfumée au citron vert et à la menthe, idéale pour les saisons chaudes et les consommateurs recherchant une saveur plus dynamique.



DÉCLINAISONS

- L'Exotique : une version gourmande inspirée des saveurs tropicales, associant noix de coco et ananas, rappelant l'histoire maritime de Nantes et répondant à une demande croissante pour des parfums dépaynants.
- L'Épicé (sans alcool) : une alternative accessible à tous, mêlant des épices douces (comme la cannelle et la vanille) à l'amande pour remplacer harmonieusement la présence du rhum tout en conservant une identité chaleureuse et aromatique.
- Les Éditions saisonnières : des créations limitées, renouvelées au fil de l'année (hiver, printemps, fêtes...), permettant d'attirer la clientèle régulièrement et de dynamiser les ventes grâce à des nouveautés attendues.

Allergènes

a gamme de gâteaux nantais, quelle que soit la déclinaison proposée, contient plusieurs allergènes majeurs qu'il est essentiel de signaler afin d'assurer la sécurité des consommateurs et de respecter la réglementation en vigueur.

Allergènes présents dans la recette traditionnelle

- Amandes (fruits à coque) : ingrédient principal du gâteau nantais.
- Œufs : présents dans toutes les préparations.
- Lait : selon les recettes utilisées pour certains glaçages ou variantes.

Allergènes potentiels selon les déclinaisons

Certaines variantes peuvent introduire ou renforcer la présence d'autres allergènes :

- Amandes (fruits à coque) : ingrédient principal du gâteau nantais.
- Œufs : présents dans toutes les préparations.
- Lait : selon les recettes utilisées pour certains glaçages ou variantes.
- Noix de coco : présente dans la version Exotique.



DÉCLINAISONS

Déclinaison sans alcool

- La version Épicée (sans alcool) conviendra davantage aux publics ne consommant pas d'alcool, mais contient toujours les allergènes principaux (amande, œufs, potentiellement lait).

Obligations d'affichage

Conformément à la réglementation :

- Les allergènes doivent être mentionnés clairement sur les étiquettes, cartes et supports de vente.
- Ils doivent apparaître en gras ou soulignés dans la liste des ingrédients.
- Si dégustation sur place, exemple : dans un salon de thé, l'information doit être visible et facilement accessible au client.

Bénéfices du choix du mono-produit

Développer une stratégie centrée sur un mono-produit offre plusieurs avantages :

- **Expertise** reconnue : l'établissement devient la référence du gâteau nantais.
- **Cohérence** de l'offre : le client sait immédiatement ce qu'il trouvera.
- Meilleure **gestion des stocks** et réduction des pertes.
- **Rentabilité** accrue grâce à une production maîtrisée.
- Forte identité de marque différenciante sur un marché concurrentiel.

