



DOSSIER DE PRESSE 2021

GRIS

**Le seul concepteur-constructeur français de machines à
glace italiennes professionnelles**

Sommaire

03 Édito

01. GRIS : UNE VASTE GAMME DE MACHINES POUR FABRIQUER DES GLACES ONCTUEUSES FACILEMENT ET RAPIDEMENT

05 La référence des machines à glace italienne en France

06 La recherche et le développement au service des artisans et des commerçants

07 Focus sur la gamme de machines à glace Gris

08 Les turbines à glace Gris

09 2022, l'année des camions de glace

02. À PROPOS DE L'ENTREPRISE FAMILIALE QUI MET À L'HONNEUR LE SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS

11 Les forces de Gris

12 Portrait de Fabien Gris, fondateur de Gris

12 En savoir plus



Édito

Les Français raffolent des glaces italiennes. Sur une terrasse ou au détour d'une rue, au zoo ou au parc d'attractions, à la plage ou à la montagne, en dessert ou en encas, la glace est un plaisir auquel il est difficile de résister.

Et pour créer ces délices lactés, il faut des machines. Des machines capables de produire des quantités importantes, avec une qualité constante. Des machines pratiques, faciles à déplacer, et faciles à réparer. Des machines qui respectent l'environnement, par l'utilisation de gaz réfrigérants doux pour la planète.

Ces machines-là, nous en avons rêvé pendant des années, chez Gris. Notre première activité d'importation de machines asiatiques nous a en effet révélé l'envers d'un décor pas toujours reluisant, avec des machines qui tombent en panne peu après leur mise en service, des pièces de rechange que l'on attend pendant des mois... sans parler du fameux R404a, le gaz polluant utilisé par les machines chinoises.

En 2011, nous avons décidé de passer du rêve à la réalité, en nous lançant dans la conception et la fabrication de machines à glace. Au départ, la gamme Gris se composait d'une seule et unique machine ; aujourd'hui, nous proposons des dizaines de modèles de machines, toutes faites en France, dans notre atelier auvergnat.

Glace italienne, glace en bâton, gelato, milkshakes, granité, chantilly, et on en passe : nos machines font, tous les jours, le bonheur des gourmands. On les retrouve aujourd'hui dans toute la France, des petites épiceries aux plus grands parcs d'attraction, en passant par les artisans-glaciers professionnels.

Et nous ne sommes encore qu'au début de notre aventure. Le secteur d'activité pèse des milliards d'euros : Gris peut encore beaucoup grandir, pour devenir une référence incontournable dans ce secteur dynamique.

Nous donnerons un coup d'accélérateur à notre activité, avec le lancement d'un service d'équipement de camions à glace à l'américaine, qui sillonneront les rues pour apporter de la fraîcheur aux passants. Qu'on se le dise : 2022 sera l'année des camions à glace !

Chantal Gris, dirigeante de Gris





01. | Gris : une vaste gamme de machines pour fabriquer des glaces onctueuses facilement et rapidement

La référence des machines à glace italienne en France

Gris est le seul concepteur-constructeur de machines à glaces soft professionnelles implanté en France. L'entreprise artisanale et familiale, qui a été fondée en 2011 par Fabien Gris, est installée dans la petite ville de Brioude, en Auvergne.

Les machines à glace Gris permettent aux artisans et aux commerçants de réaliser leurs propres créations avec une qualité constante, et de servir rapidement des glaces italiennes onctueuses. Elles répondent aux besoins des professionnels de la restauration, quelle que soit leur taille, ainsi qu'à ceux des commerces de proximité.

Comme elles sont fabriquées artisanalement, les machines Gris peuvent être modifiées ou adaptées aux besoins de ses clients. Le groupe assure un suivi permanent de ses machines et offre un service d'assistance rapide et efficace. Ses produits constituent donc une alternative de grande qualité aux machines à glace fabriquées en Asie.

De plus, pour aider toutes celles et ceux qui souhaitent se lancer dans la vente de glaces, Fabien Gris, le fondateur de la société, a lancé une chaîne YouTube où il met en ligne des vidéos pédagogiques sur la fabrication et la vente de glaces, ainsi que des conseils et des recettes.

Les machines Gris sont disponibles à l'achat, mais aussi à la location, avec plusieurs formules disponibles : la location saisonnière, ou la location longue durée sur 36 ou 48 mois. Son offre de location a plusieurs avantages :

- Elle est flexible et adaptée aux besoins des commerces, zoos, campings, bureaux de tabacs et établissements de restauration.
- Elle est économique, avec des tarifs à partir de 5 euros par jour.
- Elle permet à ses clients de toujours disposer du dernier modèle de machine, sous garantie.





La recherche et le développement au service des artisans et des commerçants

Depuis sa création, Gris consacre une part importante de son activité à la recherche et au développement. La société a notamment récemment conçu des pasteurisateurs et des maturateurs qui visent à faciliter le travail des artisans-glaciers. Nous sommes un concepteur-constructeur en contact direct avec les utilisateurs et nous faisons toujours au mieux pour apporter des solutions à leurs problèmes.

Nous avons mis au point une machine à glace permettant de lutter contre les maladies professionnelles et étant éligible à la subvention pour l'amélioration du poste de travail. À l'heure actuelle, les artisans glaciers remplissent les petits pots de crème glacé en utilisant une poche à douille.

Ce geste professionnel répétitif provoque bien souvent des problèmes, notamment des Troubles Musculo Squelettiques (TMS) tel que des douleurs articulaires aux poignets. Cette innovation permet également de respecter les normes d'hygiène en remplissant les petits pots sans aucun contact avec la crème glacée.

Elle innove également en proposant des équipements de froid qui ont un fonctionnement linéaire aussi bien en milieu tempéré que dans les zones tropicalisées (plus de 50°). Cet atout permet à Gris de viser un développement international, notamment dans les pays où les températures montent beaucoup été.

Gris utilise un autre procédé de pointe : le Foisonnement Direct Optimal. Il permet aux professionnels de gagner en productivité : il s'agit d'un système d'ajout d'air dès le début de la production de la glace, qui devient très onctueuse et légère, diminuant la quantité de matière nécessaire.

Focus sur la gamme de machines à glace Gris

Les machines à glace italienne Gris

La gamme de machines à glace italienne Gris répond à divers besoins : ceux des commerces de proximité, des petits commerces de bouche, des marchands de glace professionnels et des grands parcs d'attractions.

Les machines Gris se déclinent en 5 modèles, offrant une production allant de 90 portions d'un parfum de glace par heure à un débit de 550 portions par heures avec plusieurs parfums, servies en cornet ou en coupe. Les plus petites machines peuvent être posées sur un comptoir, sur une desserte ou un guéridon, tandis que les gros modèles peuvent être équipés de roulettes, pour un transport plus facile ;

Leur fonctionnement est très simple. Pour fabriquer de la glace à l'italienne, il suffit de deux ingrédients : de la poudre à mélanger et du lait. En remplaçant le lait par de l'eau, on peut fabriquer des sorbets. Outre les glaces à l'italienne, les machines Gris permettent de confectionner du frozen yogurt (yaourt glacé), et des milk shakes.

Les autres machines à glace Gris

Gris propose également :

- Des machines pour glaces à bâtonnet, pour créer des glaces en toute simplicité.
- Des machines à chantilly, pour ajouter une touche délicieuse aux glaces.
- Des machines à granité 2 ou 3 parfums.
- Des machines à fabriquer des blocs de glace, destinés à la sculpture à glace.
- Des vitrines réfrigérées à froid négatif pour gelato et crème glacée.
- Des machines à gelato, qui permettent de confectionner du gelato en « live », devant les clients.
- Des armoires à glace, pour conserver les bacs de glace.
- Des remplisseuses de labo, pour créer des bûches glacées, des petits pots et des vacherins.

Les turbines à glace Gris

Gris fabrique des turbines à glace professionnelles, dédiées aux glaciers et aux restaurateurs. Dotées de cuves verticales en inox, ces turbines au design moderne permettent de créer des glaces à la texture onctueuse, dans le respect des normes sanitaires grâce à une technologie de pointe.

Robustes, les turbines à glace Gris sont faciles à entretenir, à manipuler et à utiliser. En option, elles peuvent être équipées d'une porte à charnière offrant une ouverture pratique sur le côté.

Plusieurs modèles sont disponibles :

- **Turbines à glace Pro T10 2464 et T10 2464 B** : sa cuve de 10 litres offre une capacité de production de 30 à 40 litres de glace par heure.
- **Turbine à glace Pro T10 2480** : cette turbine professionnelle permet de réaliser jusqu'à 60 litres de crème glacée par heure.
- **Turbine à glace Pro T15 2511** : destinée aux structures à forte affluence, cette turbine peut produire jusqu'à 80 litres de glace par heure avec sa cuve de 15 litres.

Gris propose également des pasteurisateurs d'une capacité de 5 à 150 litres. Ils fonctionnent avec un système de chauffe par bain-marie, sans risque de brûlure, et offre trois plages de températures : 65°, pour les sorbets, 85°, pour les glaces, et une plage réglable.

Ces pasteurisateurs sont dotés d'une fonction maturateur, et maintiennent la glace au froid tant qu'ils sont en marche. Ils sont fournis avec un homogénéisateur professionnel.



2022, l'année des camions de glace

En 2022, Gris lance une nouveauté : une machine à glace spécialement développée pour les food trucks et camions à glace, en mode vente mobile ou emplacement fixe. La société accompagne ses clients de A à Z dans leur projet de camion de glace, du choix du véhicule à la remise des clés.

- **Choix du véhicule.** Gris travaille tout aussi bien avec des camions de glace qu'avec de petites remorques, des motos, des triporteurs, des vélos et même des bateaux. Les techniciens de Gris peuvent ainsi transformer tout véhicule en boutique à glaces mobile.
- **Équipement du véhicule.** Une fois le véhicule sélectionné l'équipe de Gris le customise et y installe une machine à glace. Le véhicule conserve son style et sa physionomie extérieure, et est transformé de l'intérieur.
- **Avantages des camions à glace.** En devenant propriétaire d'un food truck, les entrepreneurs peuvent travailler à leur rythme et en toute liberté, en choisissant leurs emplacements. Ce modèle commercial permet de se lancer dans l'entrepreneuriat sans prendre de gros risque financier ; il convient à la fois aux personnes qui souhaitent se reconvertir et à celles qui veulent diversifier leurs sources de revenus.





02. | À propos de l'entreprise familiale qui met à l'honneur le savoir-faire français

Les forces de Gris

LA QUALITÉ DU MADE IN FRANCE.

Les machines à glace Gris sont fabriquées en France, de façon artisanale, avec des composants de marque et un compresseur français. Elles sont contrôlées à chaque étape, pour garantir une qualité optimale. De plus, en tant que fabricant, Gris peut répondre aux besoins spécifiques de certains clients .

En privilégiant les circuits courts, Gris contribue à dynamiser l'économie locale.

DES MACHINES ÉCOLOGIQUES.

Les machines Gris utilisent un gaz écologique, le R448a. Celui-ci présente un PRG (potentiel de réchauffement global) inférieur au R404a, qui est dangereux pour la planète ; utilisé par les machines à glace produites en Chine, ce gaz est interdit depuis le 1er janvier 2020.

UN EXCELLENT RAPPORT QUALITÉ-PRIX.

Bien qu'elles soient fabriquées en France, les machines à glaces Gris sont moins chères que les autres machines à glaces importées, à puissance égale. Leurs prix sont ainsi jusqu'à trois fois plus bas que les machines fabriquées en Italie. De plus, elles sont tropicalisées et sont capables de fonctionner lorsque la température extérieure atteint les 46 degrés.

Des conseils techniques et commerciaux. Gris fournit toutes les informations nécessaires pour aider ses clients à utiliser ses machines, avec un guide, une FAQ, des vidéos, et des démonstrations de chaque action, comme le nettoyage ou l'hivernage.

UN SERVICE APRÈS-VENTE DE QUALITÉ.

Basé en France, le service après-vente de Gris intervient rapidement auprès de ses clients en cas de problème.



Portrait de Fabien Gris, fondateur de Gris

Après un CAP de pâtissier-glacier, Fabien Gris a changé de voie et a vendu pendant quelques années de l'assurance-vie. En 1998, son aventure internet commence : il crée sa première boutique en ligne, spécialisée dans le secteur sexy.

En 2001, suite à un cancer, Fabien décide de donner un nouveau tournant à sa carrière. Il développe des jeux en ligne, qui séduisent plus de 200 000 joueurs, puis travaille dans le domaine de l'importation.

C'est ainsi qu'il revient à ses premières amours : il importe un temps des machines à glaces chinoises. Mais les problèmes s'accumulent : chaque saison, il doit parcourir 60 000 kilomètres pour réparer des machines pas finies ou tombées en panne.

En 2011, las des machines bas de gamme, il s'associe avec son fils, titulaire d'un bac pro frigoriste, pour fabriquer leur machine idéale : celle qui serait facile à utiliser, qui serait bon marché, et qui fonctionnerait parfaitement même quand il fait chaud.

C'est ainsi que la machine Gris est née. Aujourd'hui, les machines Gris sont présentes dans les plus grands parcs et zoos de France, et la société propose une vaste gamme de produits qui couvre pratiquement tous les besoins pour la fabrication et la vente de glace.

Dans l'avenir, Gris souhaite continuer à concevoir de nouveaux produits et machines avec notamment une gamme de glaces sans sucre. Le groupe vise également l'industrialisation, qui lui permettra de développer son activité à l'international. Elle envisage aussi de créer une chaîne de glaciers.

Pour en savoir plus

Site vitrine : <http://www.gris.fr>

Site d'information sur les machines à glace :
<https://machine-a-glace.com/>

Les camions à glace :
<https://www.camion-de-glace.fr>

 <https://youtube.com/machine-a-glace>

Contact presse

 Fabien Gris

 fabien.gris@outlook.com

 04 71 50 47 40