

Dossier de presse

2015



Cela fait un moment que le nom flotte dans l'air « Féerie Cake... Féerie Cake ».
C'est quoi, c'est qui ? Je me décide, tablette en main, l'enquête débute.

Alors... qu'est-ce qu'on fait chez Féerie Cake ?

On vend du rêve ? Non, on « mange du rêve », ou plutôt on vous aide à faire de vos créations pâtissières de petits bijoux grâce à de la pâte à sucre, des moules, des emporte-pièces, des arômes, des boîtes, des ustensiles etc., pour que ce que vous faites de bon devienne beau.

Féerie Cake c'est l'histoire d'une équipe pleine d'humour, dont les principaux membres ont été baptisés féeriquement « la Fée et les lutins » par leurs fans Facebook (plus de 115 000 à ce jour, me dit-on, pas pour se la raconter, ce sont les chiffres qui parlent, oui Madame !).

Et chaque jour cette équipe met les petits moules dans les grands pour satisfaire une clientèle friande d'idées recettes, de matériel de qualité, d'accessoires ludiques et avouons-le, bien plus difficiles à trouver au coin de nos petites rues françaises qu'outre-Atlantique.

le blog

le site



Le blog Féerie Cake c'est plus de 520 articles, plusieurs recettes par semaine, des tutos simples et un concept raffiné. Un lieu d'échange avec les aficionados, un partage d'expériences au quotidien.

Petites questions à l'équipe

Pourquoi un blog en plus de la boutique en ligne ?

« À la création de Féerie Cake le blog allait de pair. Aujourd'hui ces 2 supports sont complémentaires : Féerie Cake est un site e-commerce d'accessoires et ustensiles pour la pâtisserie, ce n'est pas un site de pâtisserie et on ne vend pas de gâteaux.

Le blog, quant à lui, est notre vitrine pour mettre en avant les pâtisseries réalisées avec les produits que nous vendons. À travers ce blog nous partageons les conseils et astuces du Cake Design tout en prenant plaisir à réaliser des gâteaux, cupcakes ou autres gourmandises qui sont réservés à nos lutins, les goinfres ».

« À 99.38% ce sont des femmes, de 25 à 35 ans, majoritairement jeunes mamans qui commandent des colorants alimentaires, de la pâte à sucre ou divers instruments et matériels. Notre objectif est d'humaniser au maximum nos échanges avec notre clientèle en leur proposant un service client de qualité et de confiance. Sinon on ne les connaît pas personnellement mais ce sont forcément des personnes dotées d'humour.

La clientèle Féerie Cake est donc en grande partie féminine, mais pour autant les hommes ne sont pas oubliés : ces messieurs sont régulièrement à l'honneur notamment via des concours sur le blog, « Les hommes aux fourneaux », « 100% mâles aux fourneaux », et l'on note une participation très active de la gente masculine. »

Et qui sont vos clients ?

Féerie Cake c'est avant tout une expérience client...

La règle du jeu est simple : la boutique en ligne m'accompagne vers le blog et inversement. Je tombe sur une magnifique création, je clique, le tuto m'explique comment fabriquer très simplement un superbe gâteau. Et comme l'équipe est vachement sympa, je n'ai pas besoin d'aller chercher un par un les ingrédients et ustensiles nécessaires à mon chef-d'œuvre : tout est déjà listé en fin de recette, il n'y a plus qu'à cliquer et attendre mon colis.

Une fois reçu... j'ai une question, mon gâteau est raplapla, le chien n'en veut pas. Aucun problème, je pose ma question en ligne et miracle : on me répond ! Oui, car elle est aussi là la clé du succès de Féerie Cake : le client, on le suit, on l'écoute, le conseille. Il n'est pas qu'un « valideur de panier », il fait partie d'un groupe de passionnés, et pour cela, on le respecte. Les passionnés d'un jour, ou clients de la première heure, échangent quotidiennement avec « La Fée et les lutins », en particulier sur Facebook : ils sont plus de 115 000 à partager leurs créations, leurs expériences et renchérir sur les posts à « l'humour décalé » de l'équipe.

...des produits de qualité et un service client au top !

Côté chiffres, pour les Maths Sup qui nous lisent, Féerie Cake c'est : 60 marques, 3000 références, plus de 60000 clients, et environ 4000 commandes expédiées chaque mois.



Et, point majeur, une note de 9.5/10 en satisfaction clientèle, certifiée par le très sérieux « avis vérifiés » (marque de qualité NF Service, délivrée par AFNOR Certification). On vous avait prévenu, chez Féerie Cake, ils ne rigolent pas avec le service client !

Petite visite guidée des créations du blog...

... et de ce que l'on peut faire grâce aux produits de la boutique, tutos et conseils avisés de la Fée et des lutins !

Un gâteau sculpté
« sac à main »



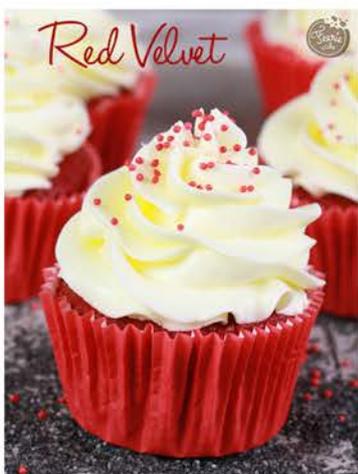
Des cake pops trop
chouettes



Cheesecake mojito et
pépites de chocolat à
la menthe



Red Velvet



Les biscuits lapins
de Pâques



Hummingbird Cake



La tarte aux fraises
de l'été



Cookies aux noix de
pécan caramélisées et
pépites au beurre de
cacahuètes



C'est l'heure du
bain !



Le Rainbow Cake



« Le Cake Design est un art culinaire qui consiste à créer des gâteaux originaux et personnalisés. Ils sont moulés, sculptés et décorés avec de la pâte à sucre, du glaçage, au gré de l'inspiration ! Mais l'idée n'est pas juste de décorer le gâteau, encore faut-il savoir dompter le four et apprivoiser le fouet et la maryse pour créer quelque chose de bon. En fait, notre slogan répond parfaitement à cette question. »

Toutes ces réalisations sont belles, mais sont-elles bonnes ?

« *C'est aussi parce que c'est beau que c'est bon !* »

Mais, le Cake Design ne serait-il pas qu'une tendance ?

« *Oui justement c'est pour cela qu'on pensait se mettre à vendre des cigarettes électroniques...* Si l'on part de ce phénomène de tendance, le jean aussi était qualifié de tendance et pourtant il nous colle au derrière. Pour que la tendance dure, à nous de l'entretenir. »

« Des projets ? Beaucoup ! Nous souhaiterions développer la gamme de produits Féerie Cake, c'est un sacré challenge d'avoir notre propre marque et diversifier l'offre semble aujourd'hui indispensable pour continuer notre développement. En proposant ces produits, l'idée indirectement est de démocratiser le Cake Design tel qu'il est aujourd'hui en France. Il ne doit pas être uniquement réservé à des professionnels mais doit pouvoir s'immiscer dans les cuisines de Monsieur ou Madame tout le monde. »

Parlez-nous de vos projets

La gamme Féerie Cake

Une nouvelle aventure depuis le début d'année 2014 avec le lancement de la collection Féerie Cake. Des produits ludiques dédiés au Cake Design et à la pâtisserie créative :



Des outils de modelage



Des emporte-pièces à pistons



Des moules en silicone



Des accessoires indispensables comme le lisseur

La gamme Féerie Cake

La pâtisserie créative s'inspire beaucoup de la mode, et en particulier d'une tendance : la dentelle.

Blanc ou coloré, disponible en prêt-à-l'emploi ou en mix à mélanger, ce sucre dentelle est simple d'utilisation et permet de créer des décorations florales, baroques, ou encore des papillons grâce aux tapis en silicones pour dentelle.

La dentelle Féerie Cake vous aidera à faire la différence et vous accompagnera dans la création d'un gâteau décoré d'exception.



les mix



les prêt à l'emploi

La gamme Féerie Cake

Août 2014 : lancement de sa pâte à sucre, déclinée en 17 couleurs.



Contact presse

presse@feeriecake.fr

01 64 17 16 80

•

www.feeriecake.fr

www.blog.feeriecake.fr

•



FACEBOOK



PINTEREST



TWITTER



INSTAGRAM