

Désormais, la qualité se trouve aussi dans les sodas

Alors que la demande de boissons sans alcool dans les restaurants augmente, la qualité de l'offre classique laisse à désirer. Trois entreprises romandes ont décidé de **proposer une alternative locale** aux sodas industriels trop sucrés composés d'arômes artificiels et de colorants.

TEXTE ISABELLE BUESSER-WASER

Aux Mayens-de-Chamoson (VS), Cécile Luisier sert régulièrement des limonades valaisannes. «Nous vendons plus de limonades Opaline que de limonades industrielles», raconte la patronne de la buvette de Loutze. Mais ce produit n'est apparu qu'en 2017. Avant, les clients devaient se contenter des colas et autres sportifs industriels. «On nous demandait souvent si nous avions des limonades artisanales. Alors quand j'ai appris l'existence des limonades Opaline, je n'ai pas hésité. De plus, il s'agit d'une entreprise valaisanne dont la démarche me parle personnellement!»

Nées d'un constat inquiétant

Aux côtés des vaudoises Les Pétillantes, et de la neuchâteloise Kinai, les limonades Opaline permettent désormais aux restaurateurs de disposer d'une offre de boissons locales de qualité sans alcool. «Les jus Opaline sont nés en 2009 à la suite d'un constat: en hôtellerie, l'offre de jus de fruits se réduisait aux jus pressés sur place ou aux industriels, fabriqués à partir de concentrés, de colorants et d'arômes. Les fondateurs de la marque, Ludovic Orts et Sofia de Meyer, ont alors eu une idée: proposer des jus de fruits suisses pressés, prêts à la consommation», indique Alexandre Fricker, directeur général. Huit ans plus tard, c'est le même constat concernant l'offre de sportifs qui a permis de développer une limonade.

Au même moment, à Lausanne, l'équipe de l'entreprise Urban Kombucha se demande pourquoi il est si difficile de trouver des limonades 100% naturelles, faites avec du vrai jus de fruits

et sans ingrédients imprononçables. «Au fil des rencontres et discussions avec nos amis mais également avec les professionnels de la restauration, nous nous sommes rendu compte qu'il y avait une vraie envie pour une alternative moins artificielle, plus <vraie>, mais surtout avec beaucoup de goût», raconte Arnaud Gervais, fondateur de l'entreprise lausannoise.

Puis, à Neuchâtel, en 2019, Maxime Lambelet, créateur des limonades Kinai, emboîte le pas aux marques valaisannes et vaudoises: «Il n'y avait aucune offre locale à Neuchâtel et je voulais proposer une alternative plus durable la moins sucrée possible.»

Une offre locale de qualité

Les limonades, contrairement au gazzosas tessinoises, ne sont pas composées d'eau minérale et d'arômes. «Il s'agit d'une base de schorle bio de pommes

valaisannes mélangée avec une infusion de fleurs de sureau 100% suisse, pour l'arôme sureau, ou mélangée avec du jus de fruit ou de racine pour les autres saveurs», précise le directeur d'Opaline. L'entreprise travaille majoritairement avec des produits qui poussent à moins de 25 kilomètres, la nouvelle saveur abricot est d'ailleurs à 100% valaisanne. «Nous ne pouvons pas toujours trouver les bons produits en Valais. Nous utilisons des fruits de 2^e catégorie et il n'y a pas de framboises de ce type en Suisse, c'est pourquoi elles proviennent de France voisine. Pour le gingembre et le galanga, le problème est identique, nous n'en produisons pas ici. Mais la quantité utilisée est suffisamment petite pour que nous bénéficions tout de même du label Valais», ajoute Alexandre Fricker.

Autre canton, autre recette. A Neuchâtel le patron de Kinai propose une limonade à base d'eau, de jus de citron et



Les Pétillantes proposent trois limonades artisanales bio et naturelles, concoctées à partir de fruits entiers (pas de concentrés).



Les limonades de Maxime Lambelet, à base d'eau et de jus de citron, sont aromatisées avec une macération de pulpe de fruits.

de petites bulles. «En attendant que le réchauffement climatique permette de cultiver des agrumes en Suisse, je me fournis à l'étranger, toujours auprès d'exploitations biologiques», raconte Maxime Lambelet avec une pointe d'ironie. Ses limonades, dont 50% sont écoulées dans l'hôtellerie-restauration, se déclinent en trois saveurs: citron, mandarine et coco. Afin d'obtenir les deux dernières, l'entrepreneur s'est inspiré des liqueurs. Il fait macérer la pulpe puis met le résultat sous vide pour retirer l'alcool.

Les Pétillantes sont, quant à elles, très présentes dans la gastronomie lausannoise, puisque 60% de la production est écoulée dans le secteur HoReCa. «Elles sont élaborées selon les méthodes traditionnelles de nos grands-mamans, avec des ingrédients 100% bio et naturels exclusivement à partir de fruits entiers (pas de concentrés)», précise Arnaud Gervais.

Le prix de la qualité

«Les limonades artisanales coûtent forcément un peu plus cher que les boissons industrielles. Mais la différence de prix est très bien perçue par les clients. Les gens sont prêts à payer pour la qualité», indique la tenancière de la buvette de Loutze. De même, à la Maison Wenger, située au Noirmont (JU), les clients recherchent avant tout le goût et l'excellence. «Depuis que nous avons des sportifs produits dans la région, nous ne proposons plus de sodas industriels. Nous servons seulement la limonade citron et le tonique de Kinaï ainsi que des colas produits à Zurich», explique Antoine Sicard, chef sommelier. «Les gens consomment de moins en moins d'alcool. Nous prenons beaucoup de plaisir à les surprendre avec des produits de qualité et à créer des boissons dont le goût sort des sentiers battus!»



Cet été, la marque Opaline a élargi sa gamme de limonades avec la saveur abricot, élaborée à partir de jus de fruits 100% valaisans.

MARKTPLATZ / SERVICE

BRANCHENGUIDE / LES PARTEN

Abhol- und Belieferungsservice

ALIGRO
Demaurex & CO AG
Mooswiesstrasse 42
9201 Gossau SG
Tel. +41 71 388 13 13
Fax +41 71 388 13 14
www.aligro.ch



Aligro
Demaurex & Cie SA
Chavannes-près-Renens
1020 Renens VD 1
Tel. +41 21 633 36 00
Fax +41 21 633 36 36
www.aligro.ch



Transgourmet/Prodega
Transgourmet Schweiz AG
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf
www.transgourmet.ch



Architektur/Innenarchitektur

beck konzept ag
Räume in Form bringen
Gewerbezone 82
6018 Buttisholz
Tel. 041 929 68 88
Fax 041 929 68 89
info@beck-konzept.ch
www.beck-konzept.ch



Büromaterial

OWIBA AG
Gewerbstrasse 16
3065 Bolligen
0800 32 00 32
member@iba.ch
www.iba.ch oder
www.iba.ch/GastroSuisse



Fette & Öle

Florin AG
Hofackerstrasse 54
4132 Muttentz
Tel. +41 (0) 61 466 22 22
Fax +41 (0) 61 461 50 65
florin.ag@florin-ag.ch
www.florin.ch



Food

Eipro-Vermarktung GmbH & Co.KG
Gewerbbering 20
49393 Lohne
DEUTSCHLAND
Tel. +49 (0) 44 42 945 1
Fax +49 (0) 44 42 945 4 10
info@eipro.de
www.eipro.de



Frigemo AG
Postfach 18
2088 Cressier NE
Tel. +41 (0) 58 433 91 11
info@frigemo.ch
www.frigemo.ch



Proviande
Postfach
3001 Bern
Tel. +41 (0) 31 309 41 11
info@proviande.ch
www.proviande.ch



Gastro-Backwaren

Romer's Hausbäckerei AG
Neubuchstrasse 1
8717 Benken SG
Tel. +41 (0) 55 293 36 36
Fax +41 (0) 55 293 36 37
info@romers.swiss
www.romers.swiss



Gastromaschinen

Hofmann Servicetechnik AG
Aufschnittmaschinen & Waagen
Gaswerkstrasse 33
4900 Langenthal
Tel. +41 (0) 26 923 43 63
Fax +41 (0) 26 922 72 19
info@hofmann-servicetechnik.ch
www.hofmann-servicetechnik.ch



Gastronomie-Bedarf

Dipl. Ing. Fust AG
Buchental 4
9245 Oberbüren
Tel. +41 (0) 71 955 50 50
Fax +41 (0) 71 951 29 34
info@fust.ch
www.fust.ch



Gamo Gastroline GmbH
Oberhofstrasse 3
6274 Eschenbach LU
Tel. +41 (0)41 449 04 27
info@gamo-gastroline.ch
www.gamo-gastroline.ch



Gehrig Group AG
Bäulerwisenstrasse 1
8152 Glattbrugg
Tel. 043 211 56 56
Fax 043 211 56 99
info@gehriggroup.ch
www.gehriggroup.ch



GKM Gewerkekühlmöbel AG
Türlacherweg 40
6060 Sarnen
Tel. +41 (0) 41 666 70 80
Fax +41 (0) 41 666 70 89
info@gkm-ag.ch
www.gkm-ag.ch



Getränke

Brauerei Schützengarten AG
St. Jakob-Strasse 37, Postfach 63
CH-9004 St. Gallen
Tel. +41 (0) 71 243 43 43
www.schuetzengarten.ch

