

Recettes 100 % naturelles à la Maison des jus

ÉGUILLES Le projet d'Alexandra Mercier et François Samson a convaincu les internautes qui les ont aidés à le financer sur la plateforme Ulule

La Maison des jus est une jeune entreprise florissante dédiée à la production artisanale de jus de fruits et de soupes 100 % naturels, extraits à froid. Une idée novatrice rendue possible grâce au financement participatif. Située à Éguilles, la Maison des jus est le nouveau-né de ce début d'année. Le goût "du bien s'alimenter" truste sur l'ardoise ensoleillée devant la boutique et franchir la porte amène à faire voyager les papilles à travers des saveurs exaltantes.

Cinquante-neuf contributeurs

Créé par Alexandra Mercier et François Samson, le projet n'aurait pu germer de terre sans l'aide du financement participatif. "Nous avons besoin de compléter notre apport par des contributions extérieures pour acheter du matériel essentiel à notre lancement", avoue le couple. L'idée ? Valoriser les produits de la terre en faisant découvrir les multiples vertus des fruits et légumes issus de l'agriculture biologique par des jus. Un principe qui convainc les internautes de la plateforme Ulule puisque l'investissement est constant et que l'objectif de récolter 5 000 euros est rapidement atteint. Au total, cinquante-neuf contributeurs ont permis à la société d'éclorre. En guise de remerciement, le binôme dynamique a souhaité les mettre en avant dans leur atelier en constituant un arbre grâce à des feuilles où sont mentionnés leurs noms et prénoms car "on souhaitait remercier nos donateurs et les garder auprès de nous au quotidien".

Après le temps de la récolte, vient celui de faire fructifier les recettes 100 % naturelles (aucun ajout de sucre ni de conservateur ou colorant) alliant légumes, fruits de saison et micronutriments tels que le plasma



Les bienfaits naturels de leurs produits sont optimisés grâce à une technique, l'extraction à froid. /M.M.

d'eau de mer. Des associations de saveurs, certifiées par une naturopathe, conférant des propriétés revitalisantes, stimulantes et de détox selon les besoins du client. Des bienfaits naturels optimisés grâce à une technique, l'extraction à froid. "Le procédé mécanique à vitesse de rotation lente ne génère aucune chaleur, ce qui permet d'assimiler de manière optimale les qualités nutritives des produits utilisés", explique François tout en s'affairant à vider de son jus un concombre. Le résidu de la matière vidée de son jus est recyclé en vue de réaliser de l'engrais.

Après quelques mois, les produits sont un succès et une clientèle assidue s'est constituée. "Un habitué nous a expli-

qué que pour la première fois en vingt ans il avait de bonnes analyses grâce à nos produits", confie Alexandra, fière. Les effets du bouche-à-oreille sont tels que le couple est aujourd'hui contraint de ralentir l'expansion de l'entreprise pour "conserver la qualité des jus et faire évoluer une logistique dépassée par la demande", justifie François. À l'instar d'une plante, la micro-entreprise veut prendre le temps de fleurir selon les saisons.

Ouverte au monde extérieur, la boîte se veut chaleureuse et authentique. Pour défendre ses valeurs, le couple propose de faire découvrir ses activités lors d'ateliers ouverts aux groupes, adultes et enfants. Durant ces journées, les participants pour-

ront fabriquer eux-mêmes leurs jus selon le procédé logistique de la marque. Une activité ludique, désirée par un contributeur sur Ulule, permettant de réconcilier certains avec le goût des légumes et de renouer avec des saveurs insolites comme le gingembre autour d'un verre du partage.

L'avenir s'annonce sous les meilleurs auspices pour ses véritables passionnés aux idées abondantes. En point de mûre, le couple souhaite obtenir le label agriculture biologique et proposer leurs produits dans une deuxième boutique autour du pays d'Aix.

Mathias MERLO

30 Chemin des Portails,
Contact : ☎ 06 61 43 80 37