

La Source du verger lance une nouvelle gamme de produits



Aurélie et Philippe Bernot, sont les gérants de la Source du verger. La stratégie de leur entreprise réside dans l'élaboration de recettes traditionnelles et gourmandes.

À la Source du verger, située chemin du Petit marais à Gilly-sur-Isère, une nouvelle gamme est née. « C'est un jus de pomme pétillant auquel est ajoutée une infusion de plantes », expliquent Philippe et Aurélie Bernot, gérants de l'entreprise. « La base de ce produit est donc le jus de pomme pétillant, avec l'idée d'intégrer les saveurs des montagnes. Je me souviens qu'en colonie,

un moniteur nous faisait boire tous les soirs une tisane de serpolet, et ça m'avait marqué », sourit Philippe.

Serpolet, églantier, mélisse, hibiscus, gingembre...

Les saveurs des montagnes se déclinent donc avec le serpolet, l'églantier, la mélisse, la verveine, auxquels il faut rajouter l'hibiscus et

le gingembre.

La Source du verger, dont l'activité est axée sur la transformation des fruits et légumes (jus de fruits, pétillant sans alcool, cidre, soupes, confitures, compotes) innove donc pour donner le grand "Fr'iszon des Alpes" à sa clientèle ! C'est le nom de cette nouvelle gamme qui se décline avec quatre productions différentes : un jus de pommes pétillant, un jus de pom-

mes serpolet, un jus de pommes églantier et "remonte-pente". « Ces boissons sont à boire, en rafraîchissement ou en apéritif sans alcool », souligne Philippe Bernot.

L'entreprise reste dans son orientation première « et dans celle qui m'intéresse : les produits aux saveurs régionales », ajoute le gérant.

Dans le cadre de cette nouvelle gamme, « en ter-

mes de process, on prépare une infusion de plantes et on gazéifie l'ensemble. C'est un procédé propre à la Source du verger. Commercialement, on vient juste de démarrer, mais avec une bonne tendance. La gamme est conditionnée en bouteille de 75 cl refermable (type bouteille de limonade), et donc réutilisable », conclut Philippe Bernot.

Michel LEBRAUT

Soupes, confitures, conserves : une production variée

En termes de goût, le jus pomme-églantier est plutôt doux. « C'est un jus rond en bouche mais moins désaltérant que le serpolet », précise Aurélie Bernot. Quant au jus avec serpolet, il est plus fleuri. On sent vraiment le parfum de la fleur, un goût de thym. « Le serpolet est le thym des montagnes », explique Philippe. Et

le "Remonte-pente", qu'est-ce que c'est ? Le jus de pomme reçoit de la mélisse, de la verveine, de l'hibiscus et du gingembre frais. « Il est plus éloigné des saveurs de nos montagnes, indique le gérant. C'est un jus qui a du pep's. »

Il faut bien le sentir couler en bouche, en écouter les sons pétillants, jouer avec la

musicalité du mélange, et enfin finir la dégustation, sachant que l'on remonte la pente facilement car il reste effectivement en bouche, sans agressivité. La délectation finale est très agréable.

Par ailleurs, la Source du verger propose une production variée : soupes, confitures, cardons en conserves, jus, pétillants, cocktails

fruits et cidres. Elles sont en vente dans les magasins de proximité, les coopératives, les boutiques de terroir, les épicerie fines et des enseignes de la grande distribution, selon les quatre marques que décline l'entreprise : "Fr'iszon des Alpes", "Source du verger" pour les liquides, "Tante Léa" pour l'épicerie ; "Savoyard gour-

mand" pour les produits régionaux.

« Tous ces produits représentent une sélection des meilleures ventes » souligne Philippe Bernot, dont l'entreprise sera présente au salon alpin de l'hôtellerie et des métiers de bouche à la Halle olympique, à Albertville, du 10 au 13 novembre.

M.L.

L'INFO EN +

L'ENTREPRISE

Elle a été créée en 1992 par Chantal et Roger Richard.

Elle a été rachetée en novembre 2010 par Aurélie et Philippe Bernot.

Elle compte 12 salariés.

QUE DE POMMES !

Les pommes transformées proviennent essentiellement de Savoie et Haute-Savoie.

Environ 1 000 tonnes sont utilisées chaque année.

CONTACT

www.lasourceduverger.fr