

Êtes-vous plutôt Glooters ou Foliz Kombucha ?

Les deux ne sont pas incompatibles !



Êtes-vous plutôt Glooters ou Foliz Kombucha ?

Montaigne avait déjà remarqué que « les voyages forment la jeunesse ». En voici la preuve par deux, avec l'histoire des Glooters et de Foliz Kombucha, jeunes entreprises installées à la Pépinière Incubateur Le Site, à Cologne.

Les Glooters

« Oh ! Tu viens gober l'apéro ?... »

Joffrey Tristan et Laurent Sicard sont deux bons potes, qui décident en 2014 de partir sillonner les routes du monde pour mieux le découvrir. Direction l'Australie, où ils deviennent tour à tour travailleurs sur des chantiers, dans des fêtes foraines, serveurs dans un hôtel en plein désert... Bref, la routine version globe-trotters.



Ils y retrouvent les « Jello shots », - des cocktails gélifiés inspirés des Anglo-saxons -, déjà testés dans les bars branchés de Hong-Kong. Ce concept consiste à démouler la « chose » sur le dos de la main (ou ailleurs si le cœur vous en dit), et slurp !... vous la gobez d'un coup.

Séduits par l'esprit fun du produit, ils rentrent en France l'année suivante, avec l'idée de développer des Jello shots, en y ajoutant la « french touch », sans conservateur ni arômes artificiels. À la gélatine animale traditionnelle, ils préfèrent l'agar-agar, substance extraite d'algues rouges du Japon.

Premiers essais, trop durs, trop mous... jusqu'à ce qu'enfin, ils tombent sur LA bonne alchimie. Les copains sont mis à contribution pour tester, sans trop de difficulté du reste. Et ils valident ! Les Glooters, dont le nom est issu de « glouton », plus « shooter » que l'on pourrait traduire par « cul-sec », voient le jour. Deux ans plus tard, les cocktails s'écoulent au rythme de 8 000 par mois environ, avec 34 points de vente dans tout le Sud-Ouest, mais aussi Montpellier, Paris, ...



« Ce qui nous intéresse, c'est le côté festif. Les Glooters sont surtout là pour s'amuser dans une soirée, plus que pour consommer de l'alcool. S'ils sont à 12,5°, il faut quand même en avaler plusieurs pour avoir l'équivalent d'un verre d'alcool » expliquent nos deux compères.

Déjà déclinés en quatre versions (Mojito, Sex on the beach, Piña colada et Vodka sunrise), on les découvrirra façon Meteor (rhum, piment, passion, orange), ou Iceberg (vodka menthe glaciale), lors de la soirée de lancement au Délirium Café, Allées Jean-Jaurès à Toulouse, le 15 novembre prochain.

À 20° d'alcool, les oreilles risquent de chauffer... À gober avec modération donc.

<https://www.glooters.com>

<https://www.facebook.com/glooters>

Foliz Kombucha

<https://lejournaldugers.fr/article/38607-etes-vous-plutot-glooters-ou-foliz-kombucha>

Le thé bio pétillant qui vous veut du bien

Ici aussi, l'aventure de Foliz débute par un voyage. Direction Montréal cette fois, avec Charline Rey, Montpelliéraine, qui découvre auprès de ses amis le kombucha, une boisson obtenue à partir de la fermentation du thé. Elle en tombe raide dingue, et rencontre Gwendal Venedy, un Breton qui deviendra son compagnon.

Doublement foldingue, le jeune couple commence à produire sa propre boisson, avec l'idée de retourner en France pour y créer son entreprise. Quelques formations spécialisées au Canada plus tard, ils atterrissent à Toulouse en décembre 2018, et cherchent un lieu pour laisser proliférer douillettement leurs champignons probiotiques, qui viendront fermenter leurs thés.

Le Site, à Cologne, les accueillera en mars 2019. L'été venu, les premières bouteilles font fureur auprès des restaurateurs, des coffee-shops et des magasins bio du Gers et de Haute-Garonne. En trois mois, elles sont commercialisées dans une quarantaine de magasins.

« C'est une bonne alternative aux sodas, aux apéritifs, ou à la bière, commente Charline. Moins sucrée, moins alcoolisée, la boisson est faite d'eau, d'un mélange de thé vert et noir et de sucre de canne blanc. Après quatre semaines de fermentation, durant lesquelles la levure de kombucha se nourrit du sucre, nous procédons à l'aromatisation avec des fruits 100% bio. ».



Ainsi, « Le festif » (citron vert-menthe), « Le passionné » (framboise-fruits de la passion), « L'aventurier » (gingembre-citron) et « Le gourmand » (mangue-curcuma) s'invitent à tout moment dans la journée en apportant leur côté à la fois sain et ludique.

Dès la semaine prochaine, ces quatre saveurs seront fières de s'afficher aux côtés de leurs petites sœurs: « Pomme chai », née de la rencontre des Vergers de Paupenne d'Esclassan-Labastide et de quatre épices, et « Hibiscus-baie de Goji ».

Après une soirée Glooters, enchaînons avec une journée Foliz Kombucha !

<https://www.folizkombucha.fr>

<https://www.facebook.com/folizkombucha>



Photos DR



Glooters-36.jpg



Joffrey et Laurent, les Glooters



Charline, Foliz Kombucha - Photos MF