

NECTARS DU TERROIR

INTERVIEW NYATA RIAD



Il y a quatre ans, au fond d'un raccard valaisan, naissait Opaline, fruit d'une rencontre entre amoureux de la nature qui se languissaient d'elle. Son écho s'est fait si fort que Sofia et Ludovic ont mis de côté leur carrière, respectivement dans le domaine du droit et des technologies liées à la sécurité, pour créer des jus de fruits. Et pas n'importe quels jus! Gourmands à souhait, ils sont produits à base de fruits valaisans et vaudois de saison, pressés frais, en Suisse évidemment. Loin de surfer sur l'actuelle déferlante de jus «détox» aux compositions improbables, chez Opaline c'est avant tout la qualité du patrimoine agricole suisse qui est mise en avant, grâce à des recettes simples, parfois audacieuses, toujours délicieuses. Entretien enthousiasmant avec Sofia de Meyer, co-fondatrice d'Opaline.

Votre parcours apparaît au premier abord comme plutôt atypique: comment en êtes-vous arrivée à lancer Opaline ?

J'ai pratiqué le métier d'avocate, notamment à l'étranger, durant des années et à un certain moment de mon parcours l'envie d'entreprendre un projet alliant sens, créativité et mon amour pour la nature s'est imposée. L'idée de transmettre la richesse du goût naturel des fruits qui poussent dans nos régions, valoriser celles-ci, tout en assurant une démarche éthique à tous les niveaux opérationnels a ainsi fait son chemin.

Pourquoi avoir choisi le nom Opaline?

Pour deux raisons, la première pour faire référence à l'opale comme type de luminaire qu'on retrouve souvent dans les raccards valaisans et qui possède une clarté et une transparence rappelant celle de certains jus. La seconde est que j'aurais choisi ce prénom si j'avais eu une fille. Ayant donné naissance à un garçon, c'est donc la marque qui a été baptisée Opaline!

Les jus de fruits que vous produisez portent l'appellation de «grands crus», terme associé habituellement aux vins. Pourquoi ce choix ?

Il s'agit tout simplement d'un clin d'œil à un article paru au début de l'aventure Opaline: le journaliste avait tellement aimé nos jus qu'il les a surnommés «les grands crus d'Opaline»!

Lauréat du Prix suisse de l'éthique 2014, Opaline s'inscrit résolument dans une démarche d'entrepreneuriat conscient. Comment en voyez-vous l'avenir?

Ce type d'entrepreneuriat me semble essentiel aujourd'hui. Il est du devoir des entreprises privées d'entrer en résonance avec les décisions politiques qui encouragent une évolution vers des modèles commerciaux plus éthiques. De par leur inhérente agilité, il est plus aisé pour des micro-entreprises d'être éthiquement

responsable; il est toutefois parfaitement envisageable qu'un système de micro-entrepreneuriat conscient se développe suffisamment pour inspirer de plus grandes structures et modifier la donne à plus large échelle.

Ce modèle commercial implique que vous devez être particulièrement attentifs à la sélection de vos partenaires.

En effet! Côté fournisseurs, nous collaborons étroitement avec une coopérative locale regroupant 45 maraîchers de la région et qui organise tout le système de tri des fruits: les fruits calibrés partent vers les supermarchés et pour produire nos jus nous utilisons ceux qui n'entrent pas dans leurs critères mais qui sont pourtant tout aussi bons. Côté distributeurs, en plus de leur positionnement local, le mot d'ordre est la passion! Je suis ravie de pouvoir collaborer avec d'autres mordus de culture, de terroir et de lieux insolites, qu'ils soient restaurateurs, boulangers, commerçants ou autres.

Et si tous les fruits poussaient chez nous, quelles recettes rêveriez-vous de concocter ?

Il y en aurait plein! La mangue par exemple est un fruit magnifique. On pourrait aussi imaginer d'autres jus si les baies de nos régions poussaient en très grandes quantités. De manière totalement fictive compte tenu des transports que cela impliquerait, on pourrait appliquer le concept Opaline à d'autres régions du monde, en valorisant ainsi le fair trade et les patrimoines agricoles locaux.

opalinefactory.ch

Nombreux points de vente en Suisse romande