

**DE SAISON** Réputée pour ses jus de fruits, la PME valaisanne Opaline s'est lancée un nouveau défi: une gamme de sodas artisanaux de haut vol, locaux et originaux, du sureau à la framboise.

# Les limonades de l'été seront valaisannes, fruitées et pétillantes



Les limonades Opalin s'inspirent de la tradition anglo-saxonne. Elles ont comme ingrédient principal du jus de pomme. Après un tri sévère, les fruits valaisans sont pressés et le moût passe par un série de processus naturels qui le transforment en soda.



© PHOTOS CÉLINE RIBORDY

**A**u commencement, la pomme. Plus précisément, une montagne de pommes valaisannes, récoltées dans les vergers voisins, disposées dans des palox, eux-mêmes empilés en une tour vertigineuse et parfumée. L'an dernier, quelque 280 tonnes ont attendu leur heure devant ce même hangar. Nous sommes dans la zone industrielle de Vétroz au cœur des vergers de la plaine du Rhône, dans l'un des entrepôts de Bio Fruits. Un complexe gigantesque à l'échelle locale, un univers fruité où s'est installé Opaline, la PME réputée pour ses nectars naturels, locaux, artisanaux.

Plus récemment, en 2016, la même équipe a lancé une gamme de limonades de haut vol baptisées Opalin. «Opalin est en quelque sorte le petit frère d'Opaline, avec ses sodas

produits selon les mêmes principes et la même éthique, en recourant à des ingrédients locaux à hauteur de 95%», explique Ludovic Orts, responsable de production de la marque. À commencer par les pommes valaisannes donc... Mais encore? «Nos limonades sont inspirées de recettes anglo-saxonnes qui ont une base de jus de pomme – à la différence des sodas français ou de la gazzosa tessinoise, élaborés à partir de sirops parfumés.»

## Processus naturel

Les pommes fraîchement arrivées des vergers sont d'abord soumises à un tri approfondi, dont ne sortiront que les beaux fruits sains. Nous les suivons direction le pressoir à bande, où leur parcours commence par une douche abondante. Étape suivante,

le pressurage: on voit d'abord surgir une pulpe grossière, qui sera affinée jusqu'à se transformer en moût. À l'autre bout, la pulpe sèche est collectée pour être transformée en biogaz dans un hangar voisin. Entre-temps, notre moût serpente via un réseau de tuyaux jusqu'à une cuve géante de 3000 litres. On lui ajoute une enzyme naturelle afin de le clarifier et il est stocké ici – à chaud, pour éviter la fermentation – le temps de décanter.

Le moût à 52 degrés reçoit un extrait d'argile naturelle pour le purifier; les particules lourdes sont ainsi filtrées et évacuées via le bas de la cuve. On procède alors à l'assemblage proprement dit, en ajoutant les différents ingrédients dans la cuve, par exemple, le jus de framboise et la citronnelle ou l'infusion de fleurs de sureau et le jus de limette, le tout sucré (modérément) au sucre de canne. «Nos limonades sont élaborées uniquement avec des fruits pressés frais et des ingrédients naturels, sans concentré, ni colorant, ni arôme artificiel et très peu de sucre», précise Ludovic Orts.

## Saveur locale et exotique

La gamme compte pour l'heure quatre parfums: sureau, framboise, gingembre et galanga. «La base de jus de pomme représente 30 à 40% du volume total; nous travaillons en direct avec des producteurs et des coopératives afin de nous procurer suffisamment de matière première. Pour les 5% d'ingrédients restants, non locaux, tout est importé en bio, dans la meilleure qualité disponible. Le gingembre vient du Pérou, le citron vert du Mexique. Le galanga peut provenir d'Indonésie ou de Thaïlande», précise le responsable de production. Pourquoi cette racine peu connue, à la saveur plus discrète que le gingembre? «Il intrigue,

## RETOUR EN GRÂCE

La Suisse a une tradition assez ancienne de la limonade: le Tessin, en particulier, produit de la gazzosa (ou gassosa, ou gazosa) depuis le XIX<sup>e</sup> siècle. La méthode de la fermentation naturelle d'un sirop aromatique est alors courante dans les ménages, ces boissons étant souvent servies pour des occasions festives. La plupart des limonadiers d'antan ont été éclipsés par l'avènement des sodas industriels, mais quatre petites entreprises en produisent toujours au Tessin, bénéficiant même du retour en grâce de l'artisanat et du locavorisme. Opalin surfe sur la même vague, bien qu'issue d'une autre tradition, anglo-saxonne et du nord de l'Europe celle-ci, consistant à élaborer des limonades à partir d'une base de jus de pomme, minimisant l'apport en sucre.

titille la curiosité et c'est souvent le plus apprécié des gourmets, même si les hits restent sureau et gingembre.»

Le mélange est alors refroidi à 2 degrés dans la cuve d'assemblage. C'est déjà de la limonade, à laquelle il ne manque que le gaz carbonique: «À ce stade, on effectue plusieurs prélèvements et dégustations pour vérifier que tout est conforme à la recette et sans défaut.» C'est enfin l'étape finale, celle du conditionnement, à 2 degrés: la boisson est gazéifiée, conditionnée et encapsulée avant de passer par le tunnel de pasteurisation à 78 degrés, opération qui la voit ressortir à 30 degrés au bout d'une demi-heure.

VÉRONIQUE ZBINDEN ■

## LES PRODUCTEURS

### SOFIA DE MEYER ET LUDOVIC ORTS

Opaline, et maintenant Opalin. La success-story imaginée par des entrepreneurs atypiques, Sofia de Meyer et Ludovic Orts, fête ses 10 ans cette année. Une nouvelle vie pour cette avocate de retour de Londres et ce Belge passionné de montagne et de développement durable. Désespérant de trouver de bons jus de fruits locaux, ils se lancent, convaincus qu'il existe un marché, après quelques essais dans leur cuisine. Opaline commence tout petit dans un atelier de Sembrancher. Le concept? Local, artisanal, éthique... Désormais installée à Vétroz, la PME profite de la plus grande installation photovoltaïque du pays. Le succès ne tarde pas et, en 2016, une gamme de limonades est lancée selon la même philosophie. En 2018, la production s'est élevée à 283 000 litres, dont 25% de limonade. Ses petites bouteilles de verre de 33 cl sont distribuées via 2000 points de vente. Créée en 2018, la Fondation Opaline œuvre en faveur de la biodiversité et des savoir-faire agricoles traditionnels. Un premier verger communautaire a été planté à Bex: sur chaque bouteille vendue, 5 centimes sont désormais versés à la fondation.

