Des glaces aux effluves mexicains

GOURMAND Lancer une fabrique de glaces à l'eau naturelles et artisanales: le pari que se sont lancés deux jeunes de la région nyonnaise.

FABIEN DARVEY
fdarvey@lacote.ch

Des fruits, de l'eau, et un peu de sucre. Ajouter un tas de bonnes choses n'est pas toujours nécessaire. D'origines mexicaines, les paletas – des glaces à l'eau artisanales et naturelles en bâton – s'importent dans la région sous l'impulsion de deux jeunes du cru: le Pranginois Benoît Bryand et le Founachu Arnaud Golay, qui ont créé Paleta Loca. Deux visages pas inconnus des amateurs de football, notamment du côté de Terre Sainte. S'ils ne se sont lancés que récemment, leurs paletas sont le fruit d'une longue réflexion. «*Il y a quatre ans, j'ai passé quatre mois en Amérique du Sud, dont un au Mexique*, explique Arnaud Golay. *C'est là-bas que j'ai découvert ce produit que j'ai trouvé bon, sympa et coloré.*» Du coup, les deux étudiants de l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) ont décidé de tenter l'aventure et d'importer les saveurs mexicaines sur le sol helvétique. Mais pas sans acquérir un savoir-faire original.

Ils profitent de deux semaines de vacances au pays des paletas pour en découvrir tous les secrets. «*On est allé à la rencontre d'un paleteros qui nous a tout montré en une après-midi*, détaille Benoît Bryand. *On a trouvé ça super sympa mais on voulait en voir encore plus.*» Ils décident alors d'aller chez un autre fabricant, et de lui demander spontanément de passer du temps en sa compagnie. Réticent au départ, le paleteros cède devant l'insistance des deux jeunes de La Côte. Deux jours plus tard, ils commençaient à œuvrer ensemble. «*C'était incroyable car on a réussi à créer un lien avec quelqu'un qui ne voulait pas nous aider*, se souvient Arnaud Golay. *Au final, on a passé toute la journée avec lui, il nous a présenté sa famille et on a fini à six heures du matin, avec ses potes et lui, dans un bar.*» A leur retour, la question de savoir s'il fallait se lancer se posait. Alors que le produit est déjà implanté en Angleterre depuis environ deux ans et que l'Allemagne découvre aussi les paletas, ils avaient peur de se faire couper l'herbe sous les pieds. Soutenus par deux de leurs professeurs, ils font importer une machine directement du Mexique. «*Un petit investissement, rien de fou ou qui ait coûté un bras si cela ne devait pas fonctionner*», précisent-ils en chœur. L'aventure Paleta Loca était lancée.

Benoît Bryand (au premier plan) et Arnaud Golay regardent vers l'avenir et s'amusent sans se poser trop de questions. SIGFREDO HARO

La famille à la rescousse

Après une installation chaotique, due à des différences de voltage et à une machine montée à l'envers(!), ils font sauter tous les plombs de l'immeuble en l'allumant, alors qu'ils sont à trois jours de devoir livrer leur première commande de mille glaces. Ils décident alors de tout déménager le jour d'avant, pour retenter de lancer la machine. «*On a passé la semaine entière à chercher des solutions*, continue Benoît Bryand. *On voulait assumer nos responsabilités et l'engagement pris auprès de l'EHL d'être présents à cet événement qui commençait à 21 heures.*» Sans aucune glace le samedi matin, ils disputaient en plus un match de championnat contre Bavois l'après-midi. Ils décident alors d'appeler familles et amis et de leur montrer comment faire avant de filer au match. Deux buts de Benoît et une passe décisive d'Arnaud plus tard, ils rentrent récupérer la production et partent pour la soirée, où ils écouleront 220 paletas, l'air de rien.

Une mise en route des plus compliquées qui a eu comme bénéfice de donner à la suite des événements des apparences de facilité. «*On essaie vraiment de ne pas se prendre la tête*, souligne Arnaud Golay. *C'est le projet de deux meilleurs potes et, pour le moment, les retours sont très positifs, donc c'est encourageant.*»

Travailler avec les saisons

En plus d'une fabrication naturelle, ils souhaitent travailler avec des produits locaux, raison pour laquelle les parfums varieront au gré des saisons. Après les fraises de Founex, les abricots du Valais seront à l'honneur, en plus des traditionnels citrons verts, kiwis et oranges. «*On ressent tout de suite la différence de qualité*, poursuit Arnaud Golay. *Les seules exceptions que l'on fait c'est pour les parfums exotiques.*» Autre particularité: la production de glaces alcoolisées avec des parfums comme mojito ou sangria. Rafraîchissantes lors des soirées d'été, mais à consommer avec modération.

A défaut d'avoir un point de vente fixe dans la région, les deux compères multiplient les apparitions sur des événements publics, même si, à terme, l'objectif serait de jongler entre les deux. «*Un point de vente fixe c'est cher et ça demande d'avoir des autorisations pour rester au même endroit*, détaille Benoît Bryand. *On veut plutôt avoir une espèce de roulotte pour se déplacer en permanence. Et le côté à l'arrache fonctionne bien pour le moment, alors... C'est que du bonheur!*» Mais cette absence d'ancrage ne les empêche pas de proposer leur produit au plus grand nombre. Ils ont par exemple livré des glaces pour les jeunes participants aux camps de football de leur club, organisés ces deux dernières semaines à Coppet et Founex. Ils étudient aussi la possibilité de livrer à domicile. Idéal après avoir glissé dans les piscines.

> **«On essaie vraiment de ne pas se prendre la tête. C'est le projet de deux meilleurs potes et les retours sont très positifs.»**
> ARNAUD GOLAY CO-FONDATEUR DE PALETA LOCA

INFO

Site internet: **www.paletaloca.ch**
Page Facebook: **Paleta Loca**