La glace à l'eau aux fruits locaux

DOUCEUR D'ÉTÉ La «paleta», cousine mexicaine de l'esquimau, s'expatrie sur les rives du Léman.

JULIA CELA
info@lacote.ch

Arnaud Golay (à g.) et Benoît Bryand savourant les prémices de l'été. CÉDRIC SANDOZ

De l'eau, un peu de sucre et surtout du fruit. Le plaisir de la glace à l'eau en toute simplicité, c'est l'ambition d'Arnaud Golay et Benoît Bryand. Durant l'été 2016, la friandise avait déjà remporté un franc succès. Cette réussite les pousse, au début du mois de mai de cette année, à professionnaliser leur projet, «Paleta Loca». Tout récemment, les deux jeunes lancent donc une campagne de financement participatif dont les bénéfices sont destinés à l'acquisition de locaux et à la distribution de leurs produits dans plusieurs bars et restaurants de Suisse romande. «*Nous avons lancé cette campagne afin d'avoir les moyens de travailler le plus proprement possible, qu'il s'agisse de professionnalisme ou de respect des normes d'hygiène. L'année 2016 était une année test. Maintenant que nous savons que ça fonctionne, nous aimerions faire les choses bien*», expliquent-ils.

Un secret bien gardé

C'est au Mexique que commence l'épopée glacée du duo à l'origine de «Paleta Loca». En 2011, Arnaud Golay s'envole pour l'Amérique latine, voyager à sac à dos et retrouver la jeune fille au pair mexicaine qui s'était occupée de lui, enfant. La jeune autochtone lui fait découvrir les «paletas». Ces glaces à l'eau typiques d'Amérique latine, tiennent leur nom de «palo», bâton en espagnol. Séduit par le principe, il entreprend, quelques années plus tard, de faire connaître le dessert en Suisse. Aux côtés de Benoît Bryand, il s'envole pour Guadalajara apprendre les secrets de fabrication auprès de chefs «paleteros».

Auprès de Don José et Don Efren, les deux compères découvrent l'art de la fabrication d'authentiques «paletas». «*L'apprentissage auprès de Don José avait été organisé et planifié à l'avance. Nous avons, en revanche, rencontré Don Efren complètement par hasard alors qu'il vendait des paletas dans la rue et lui avons spontanément demandé de nous transmettre son savoir.*» D'abord méfiant, il accepte finalement. «*Nous sommes vite devenus bons amis, malgré sa réticence au début. Nous sommes d'ailleurs toujours en contact et lui demandons conseil*», raconte Benoît.

> «L'idée c'est de faire tout l'opposé de la glace industrielle. Que tout le goût vienne du fruit.»
>
> **ARNAUD GOLAY** COFONDATEUR DE «PALETA LOCA»

Produits sains et responsables

De retour chez eux, Arnaud et Benoît adaptent la recette au potentiel agricole suisse. «*Au Mexique, les fruits n'étaient évidemment pas les mêmes que chez nous. Il fallait adapter le concept pour qu'il soit en phase avec la production régionale tout en gardant l'esprit mexicain*», explique Arnaud. C'est donc tout naturellement que les deux jeunes se sont tournés vers les producteurs de la région.

«*Ce qui fait que les glaces sont aussi bonnes, c'est que le produit de base est d'excellente qualité.*» C'est d'ailleurs grâce à cette qualité des fruits utilisés que les deux compagnons ont pu se passer d'additifs. «*L'idée, c'était de faire tout l'opposé de la glace industrielle. Que tout le goût vienne du fruit. Nous utilisons le moins de sucre possible.*»

Esprit familial

Promesse tenue, puisque les deux fondateurs de «Paleta Loca» collaborent actuellement avec le domaine de Tremblay, à Commugny, et le domaine des Fancous, à Founex. Une collaboration avec Alexandre Balmer, producteur de fruits et légumes à Founex, s'est également esquissée. «*C'est un projet qui m'enthousiasme, qui est en phase avec ma production, puisqu'il s'agit de proposer des produits que l'on ne trouve pas ailleurs, comme le melon ou la pastèque.*» La variété de l'offre du producteur s'ajuste donc parfaitement aux parfums estivaux et exotiques auxquels aspirent Arnaud et Benoît.

Cette volonté d'établir un rapport plus étroit avec les contributeurs a d'ailleurs porté ses fruits dans d'autres secteurs du projet puisque de nombreux proches des deux jeunes gens se sont impliqués dans le projet. «*Notre famille, nos amis ou certains de nos professeurs nous ont apporté un soutien et de l'aide précieuse.*» Un esprit familial qu'ils espèrent voir se répercuter sur leur campagne de financement. «*C'est aussi ce qui nous plaît: que les participants se sentent impliqué et proches du projet pour que celui-ci appartienne à tous.*»

INFO+

Livraison à domicile:
https://www.paletaloca.ch/contact
info@paletaloca.ch
Tel: 076 212 12 97 - 079 507 76 73

Points de vente:
Les Rocailles (Coppet)
La Jetée Bar Lounge (Nyon)
Chez Balmer, fruits et légumes à la ferme (Founex)
Le Kiosque (Saint-Prex)

IMPRESSUM

SOCIÉTÉ ÉDITRICE: Ets Ed. Cherix SA,
Rte de St-Cergue 293, CP 1256, 1260 Nyon 1
www.lacote.ch - info@lacote.ch - Tél. 022 994 41 41

DIRECTION
Président du Conseil d'administration:
Fabien Wolfrath
Administrateur:
Stéphane Estival
Editeur délégué:
Bruno Collentier

RÉDACTION
Rédacteur en chef:
Michel Jotterand
Rédacteur en chef adjoint:
Gilles Biéler

COMMERCIAL
Directrice des ventes: Catherine Meresse

NYON, Route de Saint-Cergue 293,
Case Postale 1256
022 994 41 11 Fax 022 994 41 42,
info@lacote.ch

NYON, Chemin du Midi 8,
Case Postale 1256
022 994 42 42 Fax 022 994 42 41,
guichet@lacote.ch

MORGES, Grand-Rue 102,
Case Postale 910
021 803 51 70 Fax 021 801 51 58,
morges@lacote.ch

Audience
77 000 lecteurs. (Edition élargie Tous ménages)
16 000 lecteurs (Edition abonnés)

Tous les droits sont réservés sur l'ensemble du contenu de la publication.
Remp MACH Basic 2017/1
Toute réimpression, reproduction, copie de texte rédactionnel ou d'annonce ainsi que toute utilisation sur des supports optiques ou électroniques est soumise à l'approbation préalable de l'éditeur. L'exploitation intégrale ou partielle des annonces par des tiers non autorisés, notamment sur des services en ligne, est expressément interdite.

JOURNALISTES ET PHOTOGRAPHES

Pour nous joindre: prénom.nom@lacote.ch

Michel Jotterand **Rédacteur en chef** **022 994 41 53**
Gilles Biéler **Rédacteur en chef adjoint** **022 994 41 74**
Didier Sandoz **Nyon** **022 994 41 48**
Marie-Christine Fert **Nyon** **022 994 41 68**
Fabien Darvey **Nyon** **022 994 41 78**
Dominique Suter **Nyon** **022 994 41 59**
Antoine Guenot **Nyon** **022 994 41 38**
Gregory Balmat **Nyon** **022 994 41 49**
Jocelyne Laurent **Rolle** **021 803 51 70**
Martine Rochat **Morges** **021 803 51 71**
Sophie Zuber **Morges** **022 803 51 54**
Samantha Lunder **Morges** **021 803 51 72**
Florian Sägesser **Sports** **022 994 41 73**
Arnaud David **Sports** **022 994 41 58**
Sigfredo Haro **Photographe**
Céline Reuille **Photographe**
Cédric Sandoz **Photographe**
Christelle Jaccard **Agenda** **022 994 41 45**
Claudio Pallastrelli **Edition** **022 994 41 47**
Caroline Gebhard **Secrétaire de rédaction** **022 994 41 55**
Chrysoula Bouachrine **Edition** **022 994 41 67**

Suisse **Economie** **Monde:** **redaction@arpresse.ch** François Treuthardt, Julie Pellaux et Jason Huther, en collaboration avec «La Liberté».

OFFRES D'ABONNEMENTS

ABO premium
Le journal dans votre boîte aux lettres du lundi au vendredi et l'édition numérique, ainsi que tous les articles en ligne, sur tablette, ordinateur ou téléphone 7jours/7

CHF 269.-/1 an

ABO numérique
Edition 100% numérique, e-paper et tous les articles en lignes 7 jours/7

CHF 179.-/1 an
CHF 16.-/1 mois

ABO à la carte
Le journal par jour de parution,
1 exemplaire, 1 jour par semaine, pendant une année (Fr. 79.-).
1 exemplaire, 2 jours par semaine pendant une année (Fr. 159.-).

Plus d'information sur les abonnements, auprès de Magali et son équipe au **022 994 41 11**
ou sur **abonnement.lacote.ch**
ou par mail à **gestion@lacote.ch**

NOUS CONTACTER

PUBLICITÉ
Service commercial:
Route de Saint-Cergue 293, 1260 Nyon
Case postale 1256
022 994 41 11 Fax 022 994 42 23
Nyon: pub@lacote.ch
Morges: pubmorges@lacote.ch

NOS COLLABORATEURS

NYON

Catherine Meresse Directrice des ventes **022 994 42 26**
Estelle Laurent Accueil agence Nyon **022 994 42 42**
Chantal Petit District de Nyon **022 994 42 25**
Sandrine Fabre District de Nyon **022 994 42 75**

MORGES

Sophie Bertholet Accueil agence Morges **021 801 52 57**
Danielle Reymond District de Morges **022 994 42 50**

IMMO

Stephane Visinand District de Morges Lausanne **021 801 51 53**
Michel Buess immobilier et Genève **022 994 42 28**