



Produits

Recettes

Les vins

Coup de fourchette

Abo **Ça fermente bien**

Leurs kéfirs sont riches en fruits locaux

Deux jeunes ingénieurs ont fait de leur passion pour les boissons fermentées une petite entreprise pétillante.



David Moginier

Publié: 22.05.2021, 10h58



Éléonore Gindroz et Alexandre Marcos multiplient les recettes avec leur kéfir de fruit.

Patrick Martin/24 heures



Les sciences de la vie mènent à tout. D'abord à rencontrer l'âme sœur, puisque c'est pendant leur master qu'Éléonore Gindroz et Alexandre Marcos se sont trouvés. Ensuite à transformer une passion en une petite entreprise saine et éthique, Kosmos Drinks, qui propose des kéfirs de fruits.



Quèsaco? En fait, il y a deux types de kéfir, celui de lait et celui de fruit. À la base, on utilise des grains de kéfir, amalgame de micro-organismes (différents entre les deux variétés), qui fonctionnent comme un levain ou une mère de vinaigre. En les introduisant dans un liquide qui contient du sucre, sa nourriture, il démarre une fermentation qui va, au final, produire une boisson très légèrement gazeuse, riche en oligo-éléments et en micro-organismes. Il agit donc comme un probiotique pour enrichir la flore intestinale et améliorer la digestion.

«C'est sain, c'est incroyablement bon et, surtout, ce n'est pas sucré si on le fait bien.»

Alexandre Marcos, cofondateur

C'est Éléonore qui s'y est intéressée la première, en recevant quelques grains d'une amie. «C'est souvent comme cela que ça se passe, on se transmet cette base de kéfir qu'on va nourrir et utiliser.» Elle fabrique donc sa boisson, avec de l'eau, du citron et du sucre. Alexandre, lui, découvre la chose et se passionne pour l'améliorer.

«C'est sain, c'est incroyablement bon et, surtout, ce n'est pas sucré si on le fait bien.» Le dingue de cuisine a terminé ses études, travaille dans son domaine des sciences de la vie, mais il développe des recettes. Éléonore, elle, se consacre désormais à 60% à la petite entreprise qu'ils ont créée, laquelle partageait les locaux d'une brasserie artisanale à Écublens avant de déménager dans un endroit propre.

«J'ai mis du temps à apprivoiser la technique, les différents sucres et même les différentes eaux», explique Alexandre. Kosmos se lance d'abord dans des kéfirs de fruits traditionnels, en se basant sur le rythme des saisons. Ils ajoutent donc des fruits secs dans le processus de fabrication, qui va fermenter deux jours dans une grande jarre avec les grains magiques. Le liquide est ensuite filtré, puis mis en bou-

teille, où il va encore fermenter entre deux et cinq jours, provoquant cette légère gazéification. L'avantage, c'est que le kéfir est très peu alcoolisé, en dessous de 1%. «On peut en boire à toute heure», sourit Éléonore.

Producteurs locaux

La menthe qui se combine au citron venait de la ferme de Rovéréaz, les branches de sapin blanc ont été cueillies sur les conseils des Cueilleurs sauvages, le gingembre vient d'une ferme zurichoise. «Nous n'utilisons que des ingrédients bios, et dans des circuits les plus courts possible. Seul le citron est étranger.»

Kéfir et gin

✓ [Afficher plus](#)

Alexandre chasse le sucre à tous crins et il a eu l'idée de remplacer celui de base par celui des fruits eux-mêmes. Le voilà parti à faire fermenter ses grains de kéfir dans des jus de fruits. «Cela donne une dimension supplémentaire à la boisson. C'est différent et c'est nouveau», se réjouit le souriant ingénieur. Et ces kéfirs-là, riches en sucre de fruits, peuvent séduire une clientèle qui trouve les originaux un peu ascétiques.



Les grains de kéfir sont au fond de la jarre, et les kéfirs terminés en bouteilles.

Patrick Martin/24 heures

Voici donc, toujours selon les saisons, le pomme-poire basé sur le jus du Domaine de Roveray, à Aubonne, le pomme-coing, fait de fruits recueillis par l'association Cultive-toi, celui au jus de raisin du Cotable, à Villars-sous-Yens.

Les deux amoureux prévoient pour bientôt une version verveine et une aux fleurs de sureau.

Disponible sur leur site et dans une trentaine d'épiceries. www.kosmos-drinks.ch

Publié: 22.05.2021, 10h58

Vous avez trouvé une erreur? [Rapporter maintenant.](#)

