

Terroirs

Elle a créé ses granolas dans sa cuisine

Jennifer Cardle, expatriée installée à Morges, a mis au point une recette 100% naturelle et sans gluten

Caroline Biesler (texte)
Odille Meylan (photo)

Les granolas? Traditionnel dans les pays anglo-saxons, ce mélange de céréales, fruits secs et miel doré au four n'est pas encore très connu en Suisse. Et malgré sa nationalité franco-britannique, Jennifer Cardle l'a vraiment découvert en Afrique du Sud, lorsqu'elle travaillait comme bénévole dans un refuge pour animaux en 2009. A l'époque, elle vit à Paris. En rentrant de voyage, elle découvre le mélange dans un magasin bio. Après son déstressement à Morges pour son travail (elle est cadre chez Medtronic), l'expatriée n'y trouve plus les granos de ses rêves.

Lorsqu'une collègue lui apprend qu'on peut le faire soi-même, elle conçoit son mélange idéal dans la petite cuisine de son deux pièces. «Je me suis lancée en assemblant des ingrédients qui me plaisaient dans diverses recettes... La préparation est fabriquée destinée à sa consommation personnelle, puis conquiert rapidement amis et collègues de travail. Les quantités augmentent alors à tel point que Jennifer Cardle emprunte les cuisines de son entreprise une fois par mois pour fabriquer le mélange.

«D'habitude j'ai cherché quelqu'un pour produire mes granolas. En travaillant à 100%, je n'arrivais plus à suivre». Elle collabore avec un industriel de Puyere pendant six mois pour arriver à un produit plus croquant, sans rajouter de sucre: «J'ai fait de nombreux essais, avec de la châtaigne, du riz soufflé, puis un test avec les corn flakes a convaincu tout le monde». Avec vient l'idée d'une préparation sans gluten. L'astuce consiste à abaisser ainsi des céréales comme l'avoine et fait alors produire son mélange chez Sogis Dessert & Santé, dans son laboratoire exclusivement sans gluten à Gully.

Bientôt cette dernière n'a plus le temps de s'en occuper, mais met à disposition son infrastructure. «J'ai utilisé ma préparation là-bas, une fois par mois le week-end. Je devais stocker les sacs de céréales de 20 kg dans mon appartement, les transporter dans les écoles, jusqu'à ma voiture, puis au labo, et je faisais tout, fabrication, emballage, facturation.»



Chez Cornu à Arlesheim, le mélange est préparé à la main, puis brassé aussi manuellement. Le tout est cuit au four, puis refroidi naturellement. L'emballage se fait aussi à la main. >>

Au bout d'un an, Jennifer choisit de confier son granola à l'entreprise Cornu, la maison vaudoise qui fabrique notamment les produits Italiens. «C'est aussi une société familiale expérimentée dans les sans gluten. Nous avons travaillé un an ensemble pour optimiser la recette. Je ne voulais pas d'agent conservateur, mais que le mélange garde ses propriétés le plus longtemps possible». Un nouvel emballage, au design à la fois vintage et très pro, a aussi permis d'augmenter la durée de conservation jusqu'à 6 mois et demi. D'abord produit dans le canton de

Vaud, le granola sort aujourd'hui de l'atelier de fabrication de Cornu situé à Arlesheim, à côté de Bâle, car les quantités ont augmenté. Jusqu'à représenter à l'heure actuelle plusieurs centaines de kilos par an. Mais tout est toujours fait à la main. Disponibles dans divers magasins, les granolas de Jenny sont servis depuis l'été dernier dans des 4 et 5 étoiles, comme par exemple au Lausanne Palace. Après avoir passé des week-ends à confecturer son granolas, Jennifer a monté son business modèle qui se suffit à lui-même. J'ai trouvé un producteur et un

Composition

Le granola, un muesli très «crunchy»

Qu'est-ce qui différencie les granolas du bûchermeïli et du muesli tout court? Le bûchermeïli désigne un mélange typiquement suisse de céréales, lait, yogourt et fruits. Le muesli est un mélange de céréales faisant la part belle aux flocons de céréales, le plus souvent l'avoine. Le granola est appérenté au muesli, mais il est traditionnellement sucré et doré au four. Ce qui en fait du muesli croquant, une mention aussi indiquée sur l'emballage des granolas de Jenny, qui se présentent en deux variantes: l'une aux noix de Pécan et l'autre au chocolat noir, saise

évidemment. Outre les corn flakes de maïs qui apportent le croquant, on y trouve des graines de courge et de tournesol et de la vanille Bourbon de Madagascar. «C'est la plus chère mais je voulais les meilleurs ingrédients... Et, pour seul sucre, du miel. Les granolas peuvent être accompagnés de lait, de fromage blanc ou de compote. Ils se mangent pour le petit-déjeuner mais aussi comme en-cas dans la

journée. Le facteur santé est très important pour Jennifer Cardle: «Je voulais proposer un produit pour les personnes intolérantes au gluten et qui convient aux enfants. C'est pour cela qu'il n'y a ni sucre ajouté ni conservateurs, ni arômes artificiels.»

Artisanal
Jennifer Cardle a mis au point sa recette de granolas dans sa petite cuisine de Morges. A l'époque, le mélange n'était pas encore sans gluten, et les paquets n'avaient pas l'allure très pro de ceux qui figurent sur la photo.

distribuer sur «Car elle n'a pas l'intention d'arrêter de travailler à 100%. Et, si elle y a mis tout son argent de poche, les bénéfices n'iront pas dans la semaine, mais à Aunax, l'association pour l'aide à la cause animale qu'elle a créée. Un modèle qui a un prédecesseur littéraire dont elle s'est inspirée: «Haji Newman a inventé une vinaigrette dans sa cuisine, puis a commercialisé tout une gamme de produits, dont la vente sert à financer à une association caritative.»

Liste des points de vente sur www.lesgranosdejenney.com