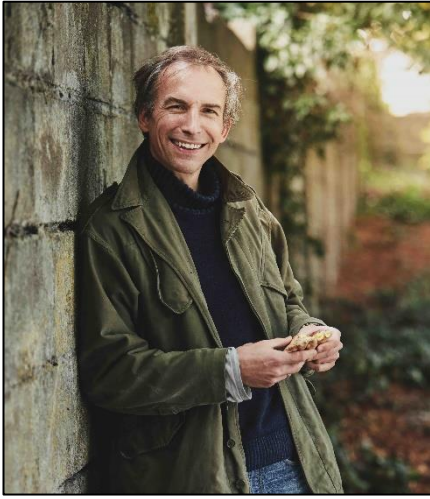


GIMBER



Situation : L'histoire de GIMBER a commencé par une simple question : pourquoi faut-il, lors de fêtes et d'événements, toujours choisir entre des boissons alcoolisées, des sodas trop sucrés ou de l'eau ? Cette question tournait sans cesse dans la tête de Dimitri Oosterlynck. C'est alors qu'il se mit en quête d'une boisson au goût puissant et délicieux, sans alcool mais avec du caractère.

« Je cherchais depuis longtemps déjà une alternative à l'alcool, » précise Dimitri. « Après quelques essais infructueux avec du vin sans alcool et du soda, j'ai découvert la puissance du gingembre dans le sud de la France. Ma femme avait acheté une bouteille de gingembre pur pressé dans un marché local. J'ai tout de suite su que j'avais trouvé mes ingrédients de base. »

« Mon premier investissement a été une presse à gingembre, » poursuit-il. « Nous utilisons un produit de première qualité venant du Pérou : un gingembre biologique riche en fibres et au goût puissant, que nous mixons avec des citrons, des herbes et des épices biologiques pour obtenir un délicieux concentré qui porte aujourd'hui le nom de GIMBER. »

Une fois la recette de l'élixir au point, la demande a rapidement grimpé en flèche. « Avec ma mère, on travaillait jusque tard le soir pour produire nos premières bouteilles GIMBER dans une cuisine de collectivité bruxelloise. On les chargeait ensuite dans le coffre et je parcourais toute la région pour vendre des bouteilles. Les réactions étaient positives et j'ai compris que je devais me lancer à fond dans le concept. »



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com

www.cave-de-longchamp.com