



**Benjamin Rousseaux : « Pour les jeunes, une soirée sans boire est difficilement concevable. Oye Yaar, mon concentré d'épices aux saveurs acidulées, à la fois rafraîchissant et explosif, offre une expérience gustative complètement différente. »**

# OYE YAAR L'APÉRO BELGO-INDIEN SANS ALCOOL

En février dernier, Benjamin Rousseaux a lancé sur le marché bio son concentré de curcuma, pour un plaisir explosif.

Par Philippe Fiévet

À 38 ans, Benjamin Rousseaux a déjà pas mal roulé sa bosse de par le monde. Aujourd'hui, il est au Japon. Hier, il était à New Delhi, et c'est d'ailleurs en Inde que lui est venue l'idée de mettre au point un apéritif dont on puisse abuser sans mettre sa santé en péril. Au contraire même, puisque son ingrédient principal est reconnu pour ses propriétés antioxydantes, antiseptiques et anti-inflammatoires.

Originalité d'Inde et d'Asie du Sud-Est, le curcuma est utilisé depuis plus de quatre mille ans. La racine, appréciée tant comme plante aromatique que médicinale, fait partie intégrante du régime ayurvédique. « Ma mère, très branchée sur le bio, a toujours parfumé ses plats avec cette épice emblématique de l'Inde. Quand, après avoir travaillé dix ans dans le marketing, je me suis intéressé aux sirops et aux boissons concentrées, c'est toute mon enfance qui m'a inspiré. »

C'est à la suite de nombreux voyages en Inde que l'idée de glorifier l'essence de ce pays et de mettre son énergie en bouteille a

commencé à germer dans son esprit. Après huit mois de tests, voilà sa recette prête à envahir le marché bio, baptisée avec un nom qui parle aux Indiens puisque « Oye yaar » signifie « hé mon ami » en hindi, et est répété cent fois par jour aux quatre coins de l'Inde, sans doute la plupart du temps en dodolant de la tête.

Mais pourquoi une telle fixation sur un apéro exotique dépourvu d'alcool ? « C'est une idée qui m'est venue par frustration. Pour les jeunes, une soirée sans boire est difficilement concevable quand on veut se mettre dans l'ambiance, mais les alternatives non alcoolisées sont plutôt réduites. Oye Yaar, mon concentré d'épices aux saveurs acidulées, à la fois rafraîchissant et explosif, offre une expérience gustative complètement différente pour l'apéritif. Il vient compléter l'offre sur le marché en plein essor des boissons bien-être. C'est une bombe festive pensée pour être partagée entre amis, entre proches, entre "yaar" ! »

La recette est complexe et a fait l'objet de mises au point minutieuses. Si le curcuma domine, d'autres ingrédients participent à la fête, comme le gingembre, le sirop d'agave, l'hibiscus, le citron, l'ananas, et bien sûr les trois poivres qui permettent d'activer les bienfaits du curcuma. Cet apéritif d'une franche couleur orange est disponible en bouteilles de 500 ml mais, comme il s'agit d'un concentré, il convient d'y ajouter une part égale d'eau gazeuse pour obtenir un bel équilibre, le tout agrémenté de quelques glaçons. « À partir de cette recette de base, nous sommes en train de développer une série de mocktails (cocktails sans alcool,

NDLR) à composer chez soi en y ajoutant du jus de fruit, du tonic... Notre produit offre l'avantage d'être très polyvalent. »

La chaîne de production se trouve à Bruxelles, où s'effectue également l'embouteillage, mais les épices viennent pour l'essentiel de Mumbai. Quant aux magasins où Oye Yaar a fait son apparition, ils sont bio : Sequoia, Färm, Ekivrac, ainsi que dans les traiteurs Villa Lorraine. On le trouve également sur la plate-forme Kazidomi, tandis que le réseau de ventes ne cesse de s'étoffer, avec le projet de s'étendre à la totalité de la Belgique avant d'attaquer le marché français. Une tête de pont y existe néanmoins déjà, puisque la Grande Épicerie du Bon Marché, à Paris, en propose dans ses rayons. « Nous avons pour objectif de franchir le cap des 10 000 bouteilles cette année, avec l'intention de doubler ce chiffre très rapidement puis d'étoffer notre présence dans l'Hexagone, et enfin d'aborder les marchés hollandais, allemand et luxembourgeois. »

Benjamin Rousseaux aime que les choses aient du sens. Sa démarche va de pair avec une volonté d'établir des contacts étroits avec la jeunesse de Mumbai, en plein essor dans des domaines aussi variés que la mode vestimentaire ou l'expression artistique sous toutes ses formes. « Cette belle génération indienne montante a beaucoup à nous apprendre en termes de valeur et de dynamisme. Le mérite d'Oye Yaar, outre le fait d'être une boisson qui rend les moments de partage mémorables, est de nous plonger dans les codes d'une Inde moderne, authentique, créative et inspirante. »

**Une expérience gustative originale et parfumée, dont la production est réalisée à Bruxelles à partir d'épices en provenance de Mumbai**

**EXCELLENCE BELGE**



Si le curcuma domine, d'autres ingrédients participent à la fête, comme le gingembre, le sirop d'agave, l'hibiscus, le citron, l'ananas et, bien sûr, les trois poivres permettant d'activer les bienfaits du curcuma.