



Mary Otero et Adrien Lagneaux ont imaginé (avec succès) une eau fruitée fermentée rebaptisée « Eau vertueuse » car il s'agit d'une boisson vivante, remplie de bonnes bactéries et peu calorique.

# LE KÉFIR DE FRUITS UNE EAU VERTUEUSE POUR L'ÉTÉ

C'est à Lasne qu'est brassée, depuis trois ans, cette boisson saine et alternative aux six goûts différents, bio, sans sucre et minutieusement fermentée, dont 240 000 bouteilles seront produites cette année.

Par Philippe Fiévet

Adrien Lagneaux et Mary Otero, 32 ans l'un comme l'autre, n'ont pas toujours formé un couple aussi vertueux, du moins au niveau de la consommation des boissons. En effet, la famille Lagneaux est la propriétaire du Château Petit Bocq à Saint-Estèphe, excusez du peu ! Après le décès de son père, Adrien était pressenti pour reprendre les rênes de l'entreprise familiale à la fin de ses études universitaires. C'est d'ailleurs ce que le couple s'est apprêté à faire en s'installant à Bordeaux, lui pour suivre une formation en viticulture durant deux ans, elle travaillant chez un négociant en vins dans le Médoc. Durant les trois années suivantes,

## EXCELLENCE BELGE

le couple retrouve ses manches et se consacre à part entière au vignoble familial. Mais Mary tombe enceinte. « Cet heureux événement nous a ramenés à nos origines, chez nous, en Belgique », explique la maman, qui préférait que sa fille Joséphine soit élevée au pays. Adrien confirme : « La petite a tout chamboulé et cette remise en question a également concerné nos habitudes de consommation d'alcool. C'est à peu près au même moment qu'est née l'idée de créer un kéfir de fruits, dont la recette mettra un an et demi pour aboutir. »

Précisons qu'on ne parle pas ici de son

homologue lacté, le kéfir de lait, dont on est particulièrement friand en Turquie, en Pologne, en Russie et dans les Balkans. Celui dont il est question ici est une eau fruitée fermentée que le couple a rebaptisé « Eau vertueuse » car il s'agit d'une boisson vivante, remplie de bonnes bactéries, peu calorique (4 kcal pour 100 ml) et remplaçant avantageusement la bière ou le vin quand on veut garder les idées claires. « De plus, notre kéfir de fruits joint l'utile à l'agréable et offre l'avantage de se prêter aussi bien à l'apéro qu'à l'accompagnement de plats ou aux soifs estivales », précise Adrien, qui dévoile les ingrédients entrant dans sa composition : des grains de kéfir, évidemment, c'est-à-dire un levain constitué de bactéries et de levures appelé scoby (pour « symbiotic culture of bacteria and yeast »), une eau dynamisée et un cocktail de base commun à tous les

goûts : citrons bio d'Espagne, figues pour nourrir les ferments, dattes et sucre de betterave bio en provenance d'Allemagne, car on n'en produit pas en Belgique. « Le lundi matin, nous mettons ce mélange dans une cuve en grès et le laissons fermenter deux jours. Le mercredi, nous procédons au soutirage et à l'aromatisation avec des produits bruts et naturels, et le jeudi, nous consacrons la journée à l'embouteillage. » Cent vingt mille bouteilles l'an dernier, le double aujourd'hui et sans doute deux fois plus encore quand l'entreprise aura déménagé dans des locaux plus grands.

**On peut également trouver ce kéfir de fruits à Bordeaux, aux Pays-Bas, à Chypre, en Moldavie, en Tchéquie et sur l'île Maurice**

La brasserie annonce six goûts en six couleurs, dans des bouteilles facilement identifiables : le bleu pour la fleur de sureau, le magenta pour l'hibiscus et les feuilles de cassis, le jaune pour le gingembre et le curcuma, le vert pour le concombre, l'orange pour un mélange orange et thé noir, et le rose pour le pamplemousse-cardamome. Si l'on veut mettre de la couleur dans sa vie, il faudra prendre la direction des magasins bio comme Färm, Sequoia ou Ekvirac ou acheter en ligne, soit sur l'e-shop de la maison, soit via les deux géants que sont Kazidomi et eFarmz. Mais, s'empresse d'ajouter Mary, « on trouve aussi nos produits dans

certains Carrefour, et dans les Delhaize indépendants qui possèdent des rayons locaux ».

Qu'on se rassure, il y a en tout 1 300 points de vente en Belgique, mais on peut aussi trouver ce kéfir de fruits à Bordeaux, aux Pays-Bas, à Chypre, en Moldavie, en Tchéquie et sur l'île Maurice. « Ce parcours peut paraître déconcertant, mais il suit le tracé de nos rencontres dans les différents salons bio auxquels nous participons à l'étranger. » La maison Lagneaux et son « Eau vertueuse » essaient donc aux quatre vents, mais elle va aussi s'installer prochainement à Ittre et y doubler sa production, en misant sur un espace plus généreux. On pourra y trouver également un bar kéfir avec des produits de saison boostés par des producteurs locaux. Mais laissons à Mary le dernier mot, car elle veut insister sur le fait que c'est le seul kéfir sans sucre existant en Europe et qui puisse se conserver à température ambiante, comme un simple bac de bières à la cave. « C'est bon pour la consommation électrique, bon pour le frigo et aussi bon pour la planète ! »

[www.kefireauvertueuse.be](http://www.kefireauvertueuse.be)



La brasserie annonce six goûts en six couleurs, dans des bouteilles facilement identifiables.