

ROLLE La maison Schenk donne un coup de jeune à son célèbre nectar

Le Grapillon nouveau est arrivé

Le Grapillon, jus de raisin sans alcool, est un produit typique de la « Suisse romande », au même titre que l'Ovomaltine, le Cenovis, Maggi ou le Rivella. Ce printemps, il nous fait un « coup de jeune », avec une nouvelle composition, une nouvelle étiquette et, cerise sur le gâteau, une nouvelle bouteille de 75 cl commercialisée dans divers points de vente.

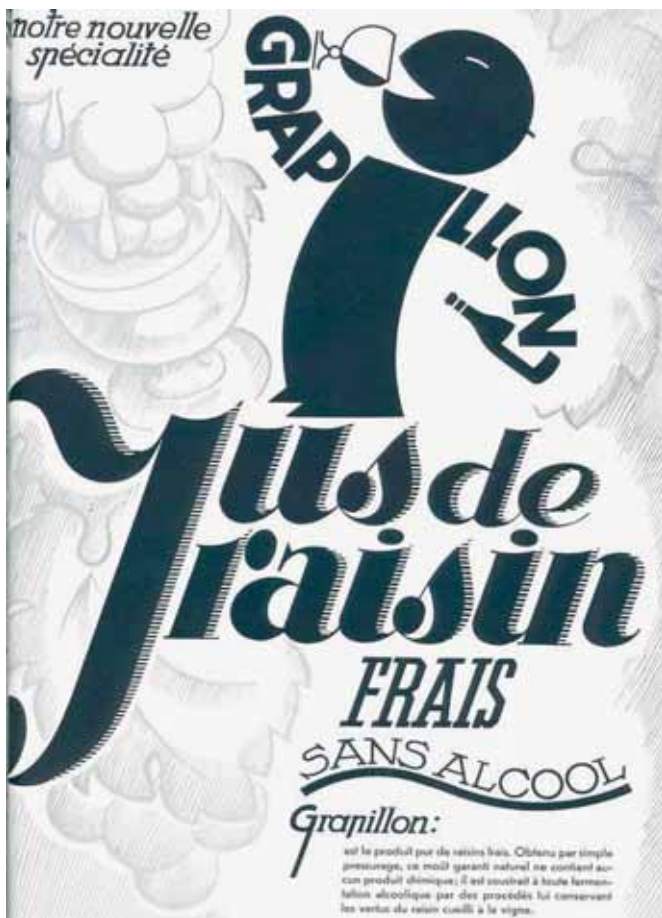
Inventé en 1945

C'est dans la logique de ses activités viticoles que la maison Schenk a créé, en 1945, la société Grapillon chargée d'élaborer et de conditionner un jus de raisin sans alcool. L'époque de l'immédiat après-guerre se révéla particulièrement favorable au lancement de ce jus de fruits gorgé de sucres naturels, alors que la population avait été ration-

née en douceurs pendant la durée du conflit mondial. La marque Grapillon connut alors un beau succès. Synonyme de nature et de santé, elle s'imposa vite comme le jus de raisin par excellence sur les marchés suisse et étranger, où elle fut exportée dès 1949. En Suisse, Grapillon s'implanta largement dans le secteur de la restauration au travers d'un réseau développé par Rivella.

Les nouveautés 2009

Dans sa nouvelle composition, le nectar de raisins, Grapillon est plus facile à boire en toutes circonstances. Légèrement gazéifié, il se présente aujourd'hui plus souple, plus frais, plus désaltérant, et ainsi mieux accordé aux loisirs et aux repas. De plus son image a été rajeunie : la nouvelle étiquette identifie bien le produit, avec une grappe de raisin rouge, surmontée de la croix suisse et accompagnée du slogan « C'est si bon... ». Grapillon est conditionné en bouteilles d'un litre et de 20 cl dans le secteur traditionnel de l'hôtellerie et de la restauration. La grosse nouveauté est une bouteille de 75 cl, qui est maintenant en vente dans plusieurs magasins de la région, en attendant une possible commercialisation dans les grandes surfaces. /Ama-com. ■



La publicité des années quarante

Fantastique grain de raisin

Il contient tout ce qui est nécessaire à la vie : des sucres naturels, des acides organiques et aminés, des matières minérales. De nombreuses études scientifiques ont établi que les substances contenues dans les raisins sont efficaces dans la lutte contre de nombreuses affections, dont les maladies coronariennes. En effet, les baies de raisin recèlent une vaste gamme de polyphénols et antioxydants, abondants dans les pépins et la peau. Ces éléments contribuent avec la vitamine C à abaisser le taux de cholestérol dans le sang. Le raisin est aussi apprécié pour ses valeurs nutritionnelles et énergétiques. Ses glucides constituent un apport en sucres naturels indispensables à l'équilibre alimentaire et à l'activation des cellules nerveuses. ■



Les nouvelles bouteilles de 75cl sont en vente sur la Côte :

- Boutique Tournesol, Grand-Rue 31, Rolle
- Cave de la Rose d'Or, Ch. De la Viborne 1, Luins
- Oenothèque la Licorne, Louis-de-Savoie 79, Morges

Les Bouteilles de 20 cl (photo ci-contre) sont disponibles dans les bars, cafés et restaurants de Suisse.