



# 24 Vaud ET RÉGIONS

VENDREDI 27 MARS 2009

23

## Grapillon change sa recette ancestrale



**HISTORIQUE** Les affiches de Grapillon ont toujours comporté le slogan «C'est si bon...». Celle ci-dessus (à dr.) a même été réalisée par le peintre montreuisien Victor Ruzo dans les années 1950. La nouvelle étiquette (photo ci-contre) comporte toujours le même slogan.

**BOISSONS**

Plus léger, mais toujours aussi sain, le nectar de raisin vaudois se relance sur le marché suisse et international.

DAVID MOGINIER

« Il est moins pâteux, vous ne trouvez pas? Plus frais et désaltérant, non? » André Fuchs, responsable de la mue de Grapillon, déguste son nouveau nectar comme il le ferait d'un grand vin. Changer la recette d'une boisson historique comme le Grapillon est bien sûr une aventure, mais la société rolloise, qui appartient au groupe Schenk, a dû s'y résoudre devant la baisse de ses ventes. Entre une image désuète, la concurrence dynamique des sodas et des boissons énergétiques, le moût de raisin vaudois perdait du terrain. Nouveau look, nouvelle recette, nouvelle distribution ont pour mission de relancer la machine.

Le Grapillon, c'était le bébé d'Arnold Schenk. En 1944, celui qui créera le plus important

commerce de vins suisse a l'idée de lancer sur le marché un jus de raisin naturel, riche en sucres naturels. Un produit idéal dans une Suisse rationnée par la guerre environnante.

Conditionné à Rolle, le Grapillon est fabriqué à l'époque à partir de raisins étrangers et de chasselas suisse (aujourd'hui, le jus est français et italien). On raconte même qu'Arnold Schenk avait acheté une épave de sous-marin, après la guerre, pour la transformer en citerne de stockage temporaire, à Bordeaux. Le slogan «Le Grapillon, c'est si bon...» est né.

**Jusqu'au Japon!**

On trouve le jus sur toutes les tables de restaurants et les rayons de magasins du pays. Dès 1949, il s'exporte dans d'autres pays: Belgique, Danemark, Suède ou Angleterre. Une unité de production est même créée aux Pays-Bas. Puis, le Moyen-Orient, allergique à l'alcool, et le Japon s'emparent de la boisson. On trouve encore aujourd'hui un club de passionnés au Pays du Soleil levant. Mais cela ne suffit pas. Au fil

des années, Grapillon ferme son unité néerlandaise. Il y a quatre ans, la maison supprime sa version raisin blanc. André Fuchs admet qu'il vend deux fois moins de Grapillon qu'il y a vingt ans, soit 3 à 4 millions de bouteilles par année.

**Fidélité au verre**

Il fallait réagir. Le nouveau Grapillon, élaboré en quelques mois à peine, n'est plus un jus de raisin pur, mais un nectar. Comprendre que le jus est allongé avec de l'eau, afin de le rendre plus rafraîchissant, plus léger et plus compatible avec un repas. Il est également très légèrement gazeifié. Mais il est toujours 100% naturel, riche en sucres de raisin gage d'énergie, et présenté uniquement en bouteille en verre. Autre nouveauté: à côté des flacons destinés à la restauration, un nouveau conditionnement en 75 cl est destiné aux commerces, même si la liste des distributeurs est encore courte (lire ci-contre). Des négociations avec des grands distributeurs sont encore en cours. A le déguster, on est d'accord avec son directeur: il est plus léger et plus frais. ■

» Où le trouver?

La boisson est disponible en bouteilles de 2 dl et de 1 l dans les restaurants, les cafés et les bars du canton. Les bouteilles de 75 cl sont en vente, pour le moment, chez:

- Boutique Tournesol, Grand-Rue 31, 1180 Rolle;
- Cave de la Rose d'Or, Ch. de la Viborne 1, 1184 Luins;
- Énothèque La Licorne, rue Louis-de-Savoie 79, 1110 Morges;
- Aligro, av. de la Concorde 6, 1022 Chavannes-près-Remens.