

TOUL

Elle mise sur les bienfaits des jus de fruits et légumes frais

Sa seconde vie professionnelle, Valérie Frat a décidé de la consacrer à la préparation de jus qu'elle élabore en mélangeant légumes, fruits, graines et aromates. Sa toute jeune société, Nutryju, est née en janvier, durant la pandémie. Une période pas simple pour prendre son envol.

Il n'y a pas trente-six solutions pour convaincre des clients ou de futurs distributeurs de proposer des « jus santé » à base de légumes, fruits, aromates et graines... Il faut leur faire déguster. A cet exercice, Valérie Frat se plie volontiers. Le 28 mai, elle sera à l'épicerie Lorn'bio, à Toul, pour faire goûter sa gamme baptisée « Jukinawa ». « En hommage à l'île d'Okinawa, au sud du Japon, où les habitants vivent centenaires », détaille la créatrice de quatre premières recettes aux couleurs flashies et aux noms rigolos : miss au green, l'antirouille... Toutes combinent de savants mélanges de cinq à dix ingrédients. Exemple avec ce breuvage orangé à base de pomme, carotte, orange,



Valérie Frat a baptisé ses préparations « Jukinawa » en hommage à l'île d'Okinawa, au sud du Japon, où les habitants vivent centenaires. Photo ER/Stéphanie MANSUY

citron, curcuma, gingembre et graines de lin.

Quatre autres recettes seront déclinées, dès octobre prochain, pour coller à la saisonnalité des productions. Les ingrédients utilisés sont bios, cultivés de préférence en circuits courts par des maraîchers de Pierre-la-Treiche ou Ochey,

exception faite de l'ananas et des agrumes. A savoir qu'entre 800 g et 1 kg de matière première sont contenus par bouteille proposée dès 10,50 €.

Broyer lentement les fibres sans les chauffer

Valérie Frat est née il y a 57 ans à Dijon et vit en Lorraine

depuis une trentaine d'années. Dans une autre vie professionnelle, elle était visiteuse médicale, avant d'amorcer un premier virage vers la nutrition, la phytothérapie et les compléments alimentaires. Un second tournant, plus marqué cette fois, l'a amenée à se former une année en micronutrition à

Montpellier avec Jérôme Manetta. En parallèle, la quinquagénaire planchait déjà sur la création de sa société avec l'appui d'Amélie Freihuber, de l'agence de développement terres de Lorraine.

Et Nutryju est né, un beau matin de janvier 2021. Une société basée, pour l'heure, à la pépinière d'entreprises d'Allain, sur la zone En Prave, où Valérie Frat loue un atelier. Une pièce en longueur, carrelée, où trône son extracteur à froid. Cet équipement de pro, tout inox, est équipé d'une double vis pour broyer lentement et sans chauffer les fibres de fruits et légumes crus. Recueillis, puis plus ou moins filtrés, les jus sont mis en bouteille. Sans autre conservateur que le citron, ces cocktails se consomment dans les 72 heures, et maxi dans les 6 jours. C'est pourquoi, Valérie Frat produit d'après commandes passées sur son site (www.jukinawa.fr) et compte proposer ce même service dans des commerces bio. D'où des dégustations au préalable car elle en convient : « Je fais des recettes que j'apprécie, mais ne plaisent pas à tous. »

Stéphanie MANSUY