



**JOFFREY TRISTAN
ET LAURENT SICARD** (de g. à droite)
► **GLOOTERS**

• • •

Ils mitonnent des cocktails à manger

Après leurs études à la fac de biologie de Toulouse et à l'instar de beaucoup de leurs contemporains, Joffrey Tristan et Laurent Sicard sont partis pour un voyage d'un an en Asie du Sud-Est et en Australie. Là-bas, ils ont découvert une autre façon de consommer des cocktails.

« Les barmen fabriquent eux-mêmes des cocktails gélifiés. On les pose sur le dos de la main pour les gober », explique Joffrey Tristan. Des cocktails gélifiés – « jello shots » – qui, parce qu'ils sont préparés à l'avance, permettent aux barmen de ne pas faire attendre leurs clients entre deux cocktails « liquides ». De retour en France, ils ont « cuisiné »

leurs propres cocktails, qu'ils ont fait déguster lors d'événements, dans leur région, la Dordogne. « Nous utilisons les mêmes ingrédients qu'un barman : épices, jus de fruits, alcools, et nous avons opté pour l'agar-agar, un gélifiant végétal pour solidifier la préparation et la rendre mangeable », expliquent les cofondateurs de Gloomers, un nom de marque composé de « shooters » et glouton. Ils disposent d'un atelier à Cologne, dans le Gers, où ils peuvent produire chaque mois 25 000 capsules recyclables de 2 centilitres chacune. Les packs (8 capsules au PVI de 9,95 €) de Gloomers sont déjà disponibles dans quelques magasins démarchés en direct. Et bientôt dans une centaine de grandes surfaces, sur un axe Bordeaux-Montpellier, mais aussi chez des cavistes, car un grossiste va assurer la distribution de cette innovation intéressante pour le rayon des spiritueux.



© GLOOTERS