

# Gingembre, mon amour

Cette pétillante Jurassienne a mis au point toute une gamme de boissons issues de la célèbre épice. Elles sont bios, sans alcool et délectables. Une découverte.

Texte: Marc David  
Photos: Julie de Tribolet

On trouve Baïlo Diallo Rottet aussi joyeuse qu'affairée, travaillant dans une forêt de bonbonnes qu'elle utilise pour la pasteurisation. «D'habitude, nous sommes deux ou trois. Mais c'est la saison des pommes au Jura...»

Arrivée de Guinée à l'âge de 16 ans, mariée à un Jurassien et mère de trois enfants, elle est aussi nature que ses produits, qui embaument dans son local de Courrendlin. Le gingembre? L'idée lui est venue sur le conseil d'amis. «En Afrique, le gingembre fait partie de la vie. On le broie, il réchauffe, il étanche la soif, il soigne.» Elle a lancé Baïlo Gingembre il y a cinq ans. A force de persévérance, elle propose aujourd'hui toute une palette de boissons (et même de la sauce tomate), pour lesquelles elle se réjouit d'avoir obtenu «un bon mélange entre un goût pas trop fort et pas sucré. J'intègre par exemple de la carotte ou de la pomme. Et j'ai mes secrets de fabrication. J'adore chercher.» Elle a mis au point des saveurs

- 1 Le gingembre est un excellent tonifiant. Il favorise la digestion et coupe notamment les nausées.
- 2 Baïlo place son gingembre dans une centrifugeuse, puis elle procède à la pasteurisation.
- 3 Du thé froid aux cocktails, elle propose sept boissons différentes certifiées bios. «La dernière, le mojito bio, a cartonné pendant la Gay Pride!» se réjouit-elle.



1



2



3



Baïlo Diallo Rottet s'est lancée dans ses boissons au gingembre en 2009, aidée par un droguiste jurassien «aussi fou que moi». Elle ne compte pas ses heures. «Mais si on aime, ce n'est pas du travail!»

présentes mais pas trop puissantes, parce qu'on est en Suisse et que le goût prononcé pourrait déranger, elle le sait. Sans alcool, ses boissons se déclinent du cocktail au jus de fruit. Elle n'hésite pas à empoigner son bâton de pèlerin et à traverser le pays pour proposer ses bouteilles dans les marchés, les boutiques bios et ailleurs. «J'ai un agenda de ministre! Je me

suis tout de suite vue vendre loin.» Tout est ultracontrôlé, avec des produits bios, naturels, et du gingembre qui est importé via des associations comme Terre des Hommes. «Il faut que tout soit nickel», répète-t-elle. Chacune de ses boissons emprunte le nom de son frère, de son père décédé ou du premier petit-fils de la famille. On voyage, on se régale.