



Communiqué de presse - 21 janv.2009

Le samedi 24 janvier 2009, au SIRHA –Salon International des Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration– à Lyon, l'entreprise Julhes, installée à Saint-Flour (15) depuis 1926, présentera le nouveau produit du terroir auvergnat :

Auvergnat Cola Fai tot petar miladiu !

Auvergnat-Cola sera en rayon à partir du 16 février 2009.

Une présentation au public parisien aura lieu lors d'une grande dégustation au Salon de l'agriculture, restaurant Cantal, le mercredi 25 février 2009, à 17 heures.

Quelques dates :

Fai tot petar miladiu !

Face à la déferlante de sodas et boissons venue d'Outre-Atlantique, l'Auvergne se rebelle et retrouve la puissance dévastatrice du feu de ses volcans.

SIRHA-Lyon Sam. 24 janv.

Auvergnat Cola Fai tot petar miladiu ! va tout faire exploser de ses bulles magmatiques portées par les bouillonnements volcaniques.

Disponible en rayons lundi 16 fév.

Nature, sur glace ou pour allonger whisky ou gin, Auvergnat Cola va devenir vecteur de patriotisme régional.

Marquer son attachement à une nature fière et généreuse, ou soutenir un territoire authentique, deux visions complémentaires à déguster... dans un grand éclat de rire.

Salon de l'agriculture mer. 25 fév.

Auvergnat Cola, pour défendre le lien au terroir

Cambrai a ses bêtises ; Montélimar, ses nougats ; Morteau, sa saucisse. L'Auvergne avait ses fromages.

Restaurant Cantal Hall 7-1 Stand U-38

Désormais elle pourra aussi s'enorgueillir d'avoir aussi son Cola, à l'instar des Breizh Cola -le cola du Phare Ouest-, Vendée Cola -le Cola du grand Ouest- et autre Corsica Cola.

Julhes, les bons petits plats de pays... l'humour en plus

L'entreprise Julhes est le premier producteur mondial de tripoux (500 tonnes). Lié aux plats authentiques depuis 1926, Julhes a toujours privilégié respect des produits et qualité de fabrication. Mais confectionner des recettes traditionnelles n'exclut pas l'envie d'innovation, voire même d'innovation décalée.

Co-fondateur d'événements surprenants, comme ce « One, Two, Tripoux » devenu un incontournable des festivités estivales du Cantal, Jean-Philippe Nicolaux, dirigeant de Julhes depuis 8 ans, est persuadé que « *manger équilibré et savoureux n'est pas synonyme de manger triste*. Et il se refuse à faire rimer tradition et austérité : « *Les plats traditionnels en Auvergne, comme dans d'autres régions très liées à leur terroir, racontent souvent une histoire de partage, de convivialité. C'était la période du cochon, la fin des moissons, la chandeleur. Le repas réunissait toute la maisonnée et la veillée s'animait de légendes ou de chansons* ».

Alors que la mondialisation prend de plus en plus d'importance, le consommateur se rapproche, avec nostalgie, d'un état d'esprit plutôt « Retour au pays ». Les consommateurs manifestent un attachement au terroir et au goût de l'authentique.

Chez Julhes, respect des traditions et humour vont de pair.

www.auvergnatcola.com

Contacts presse
J-P Nicolaux
06 73 67 60 47
M-L Bozom
06 15 15 63 20

Julhes - 1 rue Henri Rassemusse - 15100 Saint-Flour - www.julhes.com

Chiffre d'affaires : 2,5 millions d'euros

Nombre de collaborateurs : 40

Composition d'Auvergnat Cola : Boisson gazéifiée à l'arôme naturel. Ingrédients : eau gazéifiée, sucre, Colorant : caramel E150d. Arôme naturel, acidifiant : E338, extrait de gentiane, caféine.

Secret de fabrication : non communiqué

Points de vente : Grandes surfaces, débits de boissons,....