



8-Communiqué de presse - 24 Juin 2012

L'été sera chaud ? Auvergnat Cola lance l'Auvergnat limonade en bouteille mécanique.

L'essence de citron de Grasse, l'Eau de la Source du Marilhou, le Sucre de la Sucrerie de Bourdon, s'allient à nouveau pour renouer avec la recette transmise de père en fils depuis 110 ans chez Audebert Boissons.

La limonade, l'une des plus anciennes boissons

La limonade est une des plus anciennes boissons du commerce dont La compagnie des Limonadiers avait le monopole de la vente au XVII^e siècle à Paris. Ce corps de métier avait été créé pour organiser cette profession en pleine expansion. Ils distillaient toutes sortes d'eaux-de-vie et d'essences florales. Il y eut par la suite une séparation des deux métiers, d'un côté les distillateurs, de l'autre les limonadiers qui deviendront des fabricants de soda non alcoolisés. Ils furent un temps, fin XVIII^e, rattachés aux vinaigriers, le vinaigre blanc entrant à l'époque certainement dans la composition de la limonade.

La limonade tire son nom de Limon ou limonier, autre nom du citronnier «Citrus Limon». Elle est composée d'eau, de sucre et de jus de citron. Ce mélange est gazéifié ou non, selon les pays. En France, la limonade est gazeuse, et le nom de citronnade réservé à la boisson à base d'eau plate.

Le bouchon mécanique, une invention révolutionnaire

Le bouchon mécanique, avec son mécanisme en fer venant se fixer dans deux trous sur le goulot de la bouteille et son cône en grès ou en faïence supportant un joint de caoutchouc, est apparu à la fin du XIX^e siècle, vers 1880. Il devient, après la première guerre mondiale la fermeture de référence de la limonade, mais aussi de la bière. La bouteille est ainsi facile à laver et à réutiliser. Il disparaîtra quasiment dans les années 70, supplanté par la capsule sertie -ou *bouchon couronne William Painter*- et le bouchon à vis, avant de revenir vers la fin des années 90. Il est mis en avant en particulier pour des bières et limonades positionnées haut de gamme. Il existe des collectionneurs de bouteilles à bouchon mécanique et plusieurs musées de la bière en possèdent de très intéressantes avec des motifs gravés ou en relief dans le verre.

Une limonade de tradition centenaire

Audebert Boissons est limonadier depuis plus de cent ans. Il a su au cours du temps maintenir le goût et la qualité de sa limonade en utilisant toujours des ingrédients de qualité. **L'essence de citron de Grasse** utilisée provient du même fournisseur depuis 1 siècle. Elle est issue de la même recette depuis 1885 et fabriquée avec les meilleurs citrons de la méditerranée.

Le sucre est fourni par la **Sucrerie de Bourdon** (63), fondée en 1835, seule sucrerie au sud de la Loire et plus ancienne sucrerie en activité en France.

L'eau de la **source du Marilhou** (15), avec sa fraîcheur, vient compléter la liste des ingrédients de cette limonade. Si la composition est la même depuis plus de cent ans, la technique de production a sans cesse été améliorée. Philippe Audebert profite aujourd'hui de l'expérience accumulée depuis 4 générations pour fournir une limonade équilibrée, pas trop sucrée, au vrai goût de citron et avec une finesse de bulle que seule une parfaite maîtrise du process permet d'obtenir. Pour conserver les qualités de cette limonade, même une fois ouvert, il fallait un emballage adapté: la bouteille verre à bouchon mécanique Audebert Boissons, voulait depuis longtemps renouer avec cette tradition et ce goût d'enfance propre à la limonade, première boisson à bulles souvent dégustée ! L'Auvergnat limonade en bouteille mécanique est née de cette envie d'authenticité et de retour aux sources.

Alors, libre cours à l'imagination pour des cocktails fruités! Sus aux diabolos, menthe, fraise, grenadine, et autres sirops! Les yeux de Mauricette en pétillent déjà de félicité!

Contacts presse

M-Luce Bozom/06 15 15 63 20

Michel Jouinot/06 80 22 39 50

Audebert Boissons

1 Avenue
Le Corbusier
63 Le Cend्रे

6 Rue Jean
Moulin
15 Aurillac

317 Avenue
Gambetta
19 Bort-les-
Orgues