

Un jour, une idée

Chez Freely, des cookies sains et savoureux



(FREELY HANDUSTRY)

SÉBASTIEN LADERMANN

Elle est végétalienne, il est intolérant au gluten et au lactose. Ensemble, pour satisfaire leur gourmandise et répondre à leurs régimes alimentaires particuliers, Léa et Marcel confectionnent des cookies certifiés bio, végans et sans gluten. Cela signifie, pour les novices en matière d'orthorexie, sans gluten, sans produits laitiers, sans œuf, sans soja, sans huile de palme ni autre ingrédient de provenance animale. Et, bien évidemment, sans aucun additif ni autre conservateur.

Très bien, sur le principe, mais que reste-t-il au final? Que cela donne-t-il en bouche? Les saveurs sont au rendez-vous et les papilles à la fête. Pas évident pourtant lorsqu'il s'agit de

trouver une alternative crédible aux principaux ingrédients habituels de la friandise. A la place du gluten, pas moins de cinq farines différentes, des fibres pour pallier l'absence de protéines, de l'huile de tournesol et de la purée de noix de cajou en guise de matière grasse. Et du sucre peu raffiné, bien sûr, à la place du sucre blanc. Pas étonnant que le duo ait cuisiné près d'une année afin d'élaborer ses recettes.

La fabrication est réalisée artisanalement en Suisse, l'emballage individuel préserve les saveurs et la fraîcheur du biscuit pendant six mois, et le réseau de distribution ne cesse de s'étendre. Cookies aux pépites de chocolat, aux amandes et aux noix de Pécan, à la framboise. Avec des parfums saisonniers, comme

le cookie citron et canneberge l'été dernier. Chacun ses goûts. Les gourmands n'hésitent pas à varier les plaisirs en choisissant, sur le site internet de la marque, l'option de personnalisation proposée par la boutique en ligne. Soit la composition d'une boîte au cookie près.

Après quelques mois seulement d'activité, Léa et Marcel semblent en passe de réussir leur pari. Faire bon et sain à la fois, savoureux sans être culpabilisant. Bien loin de l'image réductrice qui colle parfois aux produits «sans». ■

Freely Handustry,
36 francs la boîte de 12 cookies de 65 g,
frais de port offerts.
www.freelyhandustry.com