

Ils montent leur boîte de yaourt grec

Trois amis installés à Bouafle produisent leur propre yaourt grec. Leur marque, I-Grec, commence à se faire un nom sur les marchés du coin.

Quand Benoît, Haris et Maximilien pensaient à monter une entreprise, ils étaient loin de s'imaginer qu'ils se lanceraient un jour dans le yaourt grec. Agés de 25 à 26 ans, les trois amis ont basé leur laboratoire à Bouafle, dans le sous-sol des parents de Benoît. C'est d'ailleurs lui qui a soumis l'idée à ses deux associés après avoir découvert le phénomène lors d'un voyage en Australie. Aujourd'hui, leur yaourt a déjà ses aficionados sur les marchés de Versailles, du Vésinet et de Bouafle, en attendant une commercialisation à plus grande échelle.

Phénomène

« Monter notre propre affaire, c'est quelque chose à quoi on pense depuis longtemps. On avait évoqué l'ouverture d'un bar à salade. C'était avant que Benoît revienne d'Australie », se souvient Maximilien. Parti pour améliorer son anglais, le jeune Bouaflais trouve là-bas



■ Benoît, Haris et Maximilien cartonnent sur les marchés avec leur yaourt haut de gamme.

un travail chez un producteur de yaourt grec et découvre alors l'engouement des Australiens. De retour en France avec la recette dans ses bagages, il restait encore à convaincre ses deux acolytes, d'abord sceptiques. « Quand

on a eu les premiers retours sur les marchés, on a été soulagés. On a écouté les remarques, on a modifié la recette pour s'adapter aux goûts des Français et les gens reviennent nous voir. C'est à ce moment qu'on a su que l'on ne

s'était pas trompé », confie Maximilien.

Mais avant, il a fallu se mouiller. « On était à la fin de notre cursus scolaire et encore chez nos parents alors on s'est dit que c'était le bon



■ Les yaourts ne contiennent pas de sucre ajouté.

moment », expliquent les jeunes entrepreneurs. « J'étais sur le point de décrocher un contrat dans une entreprise d'aviation, de travailler dans un domaine qui me passionne. Quand j'ai dû expliquer mon choix à ma famille, tout le monde n'a pas compris », reconnaît Haris. Ils franchissent tout de même le cap et investissent 5 000 euros chacun. Les parents de Benoît mettent le sous-sol à disposition, les travaux pour monter le laboratoire sont enga-

gés et le yaourt I-Grec voit le jour.

Meilleur confiturier

I-Grec, c'est aujourd'hui environ 100 kg produits par semaine. Dans la recette, Haris, Benoît et Maximilien utilisent du lait entier de la ferme de Grigon et travaillent avec le producteur Stéphane Perrotte élu meilleur confiturier de France en 2014. Ils proposent comme parfums : myrtille sauvage, abricot à la vanille de Tahiti, framboise Willamette, fraise Mara des bois et pomme au jus de Yuzu et sésames noires. « La sélection des fournisseurs est très importante quand on fait du haut de gamme », expliquent-ils. Dans quelques semaines, le trio devrait obtenir un agrément sanitaire. Il leur permettra d'envisager une distribution à plus grande échelle. En attendant, vous pouvez vous faire votre propre idée en allant les rencontrer sur les marchés (voir encadré).

Les produits des Yvelines font le délice du Salon de l'agriculture

Fromages, bière, yaourts... Les producteurs du 78 se sont distingués au rendez-vous annuel qui se termine ce week-end à Paris. Le département repart avec cinq médailles et un titre de Meilleur ouvrier de France.

Un yaourt en or à Bouafle

■ L'un des meilleurs yaourts de France vient des Yvelines. Ce n'est pas une question de goût ou de chauvinisme local, non. C'est ce qu'ont décidé des professionnels de la gastronomie en remettant, lundi, lors du Salon de l'agriculture, la médaille d'or du Concours général agricole aux créateurs de I-grec, un yaourt grec fabriqué à Bouafle, près des Mureaux. On a connu pire départ pour une petite entreprise : les premiers I-grec n'ont été commercialisés qu'en novembre sur les marchés de la région ! « La médaille d'or, c'est une très belle vitrine, savourez Maximilien Dupuis, l'un des trois fondateurs de la marque avec Benoît Daussi et Haris Akhtar. Je pense que le jury a reconnu la qualité de nos matières premières. » Ainsi, le lait de vache vient de la ferme de Grignon — également honorée lors du salon (*lire ci-dessous*) — et le parfum des yaourts est fabriqué par la maison Stéphan Perrotte, meilleur confiturier de France en 2014. « Cette exigence explique nos prix (1,60 € pièce) et la médaille d'or va permettre de le justifier », ajoute Maximilien Dupuis. Ce prix mondialement réputé devrait également aider le trio, qui s'apprête à distribuer dans des enseignes d'épicerie fine à Paris.

M.G.



Bouafle, décembre. Les trois inventeurs du yaourt I-grec ont décroché lundi la médaille d'or du Concours général agricole. (LP/M.R.)