



Ça déménage !

ARTISANAT La gelateria native du Nord vaudois Les Oliviers a posé ses valises à Juriens. Un déménagement qui offre de nouvelles perspectives.

TEXTE : MAUDE BENOIT

PHOTOS : MICHEL DUPERREX

Ça y est, Les Oliviers ont déménagé. La gelateria née à Yverdon-les-Bains, puis installée à Sainte-Croix, a aujourd'hui posé ses machines à Juriens, en plein cœur du village, dans l'ancienne laiterie. Cela ne date pas tout à fait d'hier. En fait, Vincent et Janet Reynaux, les deux glaciers en chef, ont eu les clés en août 2024 déjà et ont commencé à déménager en novembre. Mais aujourd'hui, ils sont enfin pleinement établis. Et si le processus a pris un peu de temps, c'est parce qu'une telle manutention, ça se prépare avec attention.

Des gros volumes

Déplacer un glacier, ce n'est pas chose facile. La taille des machines est un défi en soi. C'est par exemple le cas de la chambre de congélation de soixante mètres cubes avec son importante inertie. «Cela nous a demandé une grosse préparation», acquiesce Janet Reynaux. À cela s'ajoute le transport du stock de glaces, processus lourd et délicat puisque la chaîne du froid ne doit pas être brisée pour ne pas détériorer la qualité de la glace.

De plus, dans le nouveau local, une ancienne laiterie, de nombreux travaux ont dû être effectués. «C'était l'opportunité de se faire plaisir, de repartir pratiquement à zéro, même si c'était aussi un challenge.» Il a donc fallu nettoyer, boucher tous les trous, et mettre aux normes les équipements et les arrivées d'eau.

«**C'était l'opportunité de se faire plaisir, même si c'était aussi un challenge.**»

Vincent Reynaux, fondateur de Les Oliviers



Dans l'aventure depuis 20 ans, Janet et Vincent Reynaux n'ont pas perdu le plaisir pour la glace.

Nouvelles opportunités

Il faut aussi s'adapter aux lieux. Comme les glaciers se fournissent au maximum avec des matières premières régionales, ils ont cherché un nouveau producteur de lait. En discutant avec les propriétaires du local, Vincent et Janet Reynaux se sont dirigés vers le lait de la famille Curtet, au Cosson, à moins de deux kilomètres de là. Le sucre est suisse, de même que la purée de fruits qu'ils utilisent pour leur glace. De l'authenticité qui fait augmenter le prix des glaces. «C'est un choix, mais de cette manière on sait aussi avec qui on travaille», explique Janet Reynaux. Et son mari de compléter: «C'est tout un jeu d'équilibre entre les prix et les volumes. Le tout en restant compétitif. C'est une certaine gymnastique, mais on s'en sort.»

Enfin, leur nouvel emplacement leur permet d'être un lieu pivot entre le Nord vaudois d'un côté et le Pied du Jura de l'autre. «Le marché de la glace est un boulevard qui est large, il y a de plus en plus de nouvelles voitures et il faut que l'on reste dans la course. C'est un défi qui est sain», conclut en souriant Janet Reynaux.

Noces de porcelaine

Depuis sa fondation en 2005 à Yverdon-les-Bains, l'entreprise a fait du chemin. Même si tout



C'est à deux qu'ils confectionnent tous leurs produits.



La saveur fraise n'est que l'un des nombreux parfums proposés.

n'était pas gagné d'avance. En effet, quand Vincent Reynaux a installé sa gelateria et tea-room à la rue du Milieu, on ne lui «donnait pas six mois». Et comme un joli pied de nez à cette prédiction de mauvais augure, la gelateria fête ce mois-ci ses vingt ans d'activité.

INFOS PRATIQUES
lesoliviersgelateria.ch

