

Les limonades de Sembrancher, une subtile déclinaison de l'eau minérale éponyme



Faiblement sucrée aux plantes des Alpes suisses 🇨🇭, et si vous changiez votre regard sur la limonade ?

Les limonades, nous sommes nombreux à ressentir comme l'effet d'une madeleine de Proust à leur seule évocation. Une célèbre boisson qui depuis bien des années embarque jeunes et moins jeunes dans de délicieux ressentis. Que l'on soit fan incontestable de ce breuvage désaltérant et sucré, ou bien un peu moins sensible à sa singularité, simple et pourtant si efficace, une chose est certaine, la limonade tout le monde connaît !

Oui mais voilà, la limonade résonne également dans bien des cas comme une boisson très sucrée, et pour cause, car c'est bien ce qui la caractérise en générale...

Oui, mais pas toujours !

La S.E.E.M.S SA qui exploite de façon raisonnée et sans pompage l'eau minérale de Sembrancher, - une eau premium appréciée des grandes tables pour sa grande qualité et sa faible minéralité - propose depuis un an **une alternative naturelle et équilibrée**, les limonades de Sembrancher.

Retour sur l'histoire des limonades et zoom sur une gamme innovante, savoureuse et plus « healthy ».

La limonade une boisson ancienne et une recette simple, retour sur une histoire captivante

La limonade est incontestablement une boisson très ancienne. Eau, sucre et citron, plutôt simple comme recette et pourtant quelques siècles après sa création, la limonade remporte toujours autant de succès et bon nombre s'accordent à lui reconnaître des vertus désaltérantes et rafraîchissantes. Après tout rien ne vaut un verre de limonade bien fraîche lorsqu'il fait chaud, si ce n'est la dégustation de l'eau de Sembrancher ;)

Pour bien comprendre la limonade intéressons-nous un instant à ses origines et sa singulière histoire, qui nous ramène plus de 1000 ans en arrière.

Le précurseur de la limonade est le Kaskab, ses traces nous embarquent sur la côte méditerranéenne de l'Égypte médiévale. Un breuvage alors fabriqué à partir d'une combinaison précise d'ingrédients, tels l'orge fermenté, la menthe, le poivre noir et des feuilles de citron.

Il faudra attendre les années 1630 pour que la limonade arrive en Europe et plus précisément en France. Très populaire dans toute l'Europe, elle est ultra tendance à Paris, à tel point qu'en 1676, les vendeurs fondent le syndicat appelé Compagnie de Limonadiers. La limonade se vend alors par tasses, via des marchands portant de petits réservoirs sur le dos : les fameux limonadiers. Un terme qui perdure aujourd'hui pour qualifier notamment l'accessoire servant à ouvrir les capsules de bouteilles, ou encore pour évoquer ces métiers de serveurs de bars, où l'on sert de la limonade.

En 1780, Joseph Priesley invente en Grande Bretagne un procédé pour fabriquer de l'eau gazeuse, autant dire que cette innovation va encore augmenter l'engouement déjà solide pour la limonade. La composition initiale à partir de 3 éléments (eau, jus de citron et sucre) s'enrichit d'une pétillance qui apporte une singularité additionnelle à la composition. Notons toutefois qu'aux États-Unis et au Canada on la déguste encore plate.

Les limonades de Sembrancher, une singularité unique fruit d'une vision écoresponsable

Artisans de l'eau

Rappelez-vous nous l'évoquions dans notre dernier article dédié aux eaux minérales et publié ici-même le mois dernier, Chez Sembrancher nous sommes des Artisans de l'eau !

Un article dans lequel nous vous posons un peu de clarté sur les différentes classifications d'eaux (eau minérale, eau potable, eau de source).



Chez Sembrancher nous portons **une attention soutenue à la préservation de ressources naturelles**, au respect de l'humain au cœur du business et bien entendu à l'innovation au centre de notre développement. **Une vision qui s'incarne dans chacun de nos produits.** Depuis 2008 nous avons l'immense chance d'exploiter et de commercialiser l'eau minérale de Sembrancher, eau **minérale premium Suisse**, tout droit issue d'un puits artésien en flan du majestueux Mont Catogne (2598 mètres), non loin du fameux Mont Blanc.

Façonneurs éthiques de limonades innovantes

Depuis 2021, nous avons souhaité proposer **une alternative audacieuse et innovante aux limonades classiques** et avons conçu une gamme de limonades composée à base de l'eau minérale naturelle SEMBRANCHER et de plantes endémiques, celles des Alpes suisses. En effet, dans les vallées connexes à Sembrancher, de nombreuses **plantes aromatiques** sont cultivées. Dans un souci constant d'écoresponsabilité, nous sommes attentifs à **privilégier les ressources locales et la richesse de la flore suisse avoisinante.**

Nous travaillons pour nos limonades en collaboration avec la société Valplantes à Sembrancher, nous permettant d'ajouter une sélection de délicieuses **plantes des Alpes suisses** à nos 3 limonades.

Notre vision éthique et nos objectifs perpétuels de qualité, nous ont amenés il y a un an à façonner une gamme de limonades répondant précisément aux **nouvelles attentes de qualité** (goût, santé) des consommateurs.

Faiblement sucrées elles proposent des notes tout en nuances qui se déclinent en 3 saveurs : Citron & Lime, Menthe & Matcha, Tonic.

Des **limonades élaborées à partir d'une eau minérale**, proposent un positionnement très singulier, qui n'est pas le cas de la plupart des autres limonades existantes actuellement sur le marché.

1 gamme et 3 saveurs, la limonade de Sembrancher une farandole de fragrances, sans trop de sucre

Citron & Lime



Un subtil mélange rafraîchissant de citron, de lime, de thym citron, d'ortie, de mélisse agrémenté d'une pointe de sauge ananas, idéale pour randonner au sommet du Mont Catogne !

Menthe & Matcha



Des extraits aux notes de verveines odorantes, de menthe poivrée et orangée, de sauge ananas, additionnés de matcha japonais (thé vert moulu) en hommage au Catogne, le « Mont Fuji » du Valais.

Tonic



Le Tonic du Valais aux arômes naturels d'orange, de citrus et de quinine, aux extraits de plantes des Alpes Suisse, une limonade idéale pour sublimer vos cocktails maison.

Envie d'en savoir plus sur nos limonades ? C'est par ici : <https://bit.ly/3C9jvxP>

Sinon, le mieux étant sans doute de les savourer et de vous laisser embarquer dans un voyage sensoriel en plein cœur des Alpes suisses...

Sembrancher vous souhaite une merveilleuse exploration ! 🍷

#innovation #suisse #limonade #ecoresponsable #saveurs