

Abo Boisson bourrée de bienfaits

La fée qui transforme le gingembre en or

À Ecublens, Fée d'or joue les alchimistes et transforme le rhizome aux cent vertus en une vaste gamme de boissons.



David Genillard

Publié: 27.12.2024, 09h30

5



Nous suivre sur Google



Joanne Ribeiro et Raphaël Donnet, fondateurs de Fée d'or, ont développé une vaste gamme de jus à base de gingembre, rehaussés du curcuma, de fleur d'hibiscus, de menthe ou encore de framboise.

Jean-Guy Python

En bref:

- Raphaël Donnet est convaincu des nombreux bienfaits du gingembre.
- Il cherche à les transmettre avec une jolie gamme de jus.
- La matière première est importée à plus de 10'000 km. La belle saison étant trop courte chez nous, la culture suisse ne suffit pas à l'entreprise d'Ecublens.

On prête bien des vertus à ce rhizome: il serait énergisant, antioxydant, détoxifiant, aphrodisiaque, doperait les défenses immunitaires, favoriserait la digestion... La loi suisse régule strictement toute publicité autour des notions thérapeutiques dans les produits naturels. Mais même si les flacons de Fée d'or n'en font pas mention, Raphaël Donnet n'en démord pas: le gingembre regorge de bienfaits.

Il les a découverts dès l'âge de 14 ans. «Grâce à une amie originaire de Côte d'Ivoire. Là-bas, on offre un verre de jus de gingembre à la santé de son invité. Elle m'a appris à en préparer et j'ai vite remarqué que ça apportait beaucoup: de l'énergie, une meilleure digestion...»

Barman au Bellevue Terrasse à Saint-Sulpice puis chez Segafredo à Lausanne, il partage ces vertus avec ses clients: «Je leur offrais un petit shot de gingembre avec le café. C'était très apprécié.» Au fur et à mesure que les recettes s'améliorent et que l'assortiment s'étoffe, la demande des proches va crescendo. «Jusqu'au jour où je suis allé acheter deux trépieds et une planche et où j'ai commencé à en vendre sur les marchés lausannois. C'était en 2008.»

Grande évolution

La halle d'Écublens dans laquelle l'entreprise fondée par Raphaël Donnet et sa femme Joane Ribeiro vient d'emménager n'a plus grand-chose en commun avec le petit stand des débuts. La matière première et les gestes pour la transformer ont, eux aussi, beaucoup évolué. «À l'époque, on trouvait très peu de gingembre en Suisse. J'en achetais dans les épiceries africaines et asiatiques.»

Mais les besoins ont considérablement augmenté: Fée d'or transforme entre deux et quatre tonnes par mois, entre septembre et décembre. «Nous continuons à travailler de manière très artisanale: pour transformer une tonne, il suffit d'un jour de pressage. Mais il faut quatre jours de tri, de nettoyage et de préparation à six à dix personnes.»

Douze mois sous terre

Pour cela, l'entreprise se tourne principalement vers le Pérou. «Il faut savoir que lorsqu'on parle de gingembre, il n'existe qu'une variété: *zingiber officinale*, explique Raphaël Donnet. Par contre, cette plante évolue énormément en fonction de son terroir; en trois générations, une souche sud-américaine implantée en Afrique va se transformer et prendre l'apparence d'un gingembre africain.»

Travailler un ingrédient cultivé à plus de 10'000 km? À l'heure du bouleversement climatique, la chose peut laisser perplexe. «Il existe une petite culture du gingembre en Suisse, précise Raphaël Donnet. Mais pour que nos jus aient un goût aussi prononcé, nous utilisons des rhizomes cueillis après 12 mois au minimum. Ici, la saison chaude ne dure que quelques mois. Il en faudrait trois fois plus pour obtenir une telle concentration.»

Bras droit de Raphaël dans l'entreprise depuis 2020, Dorian Meierhans reconnaît: «C'est une question que je me suis posée, lorsque j'ai rejoint l'équipe: est-ce que c'est compatible avec mes valeurs? Mais j'ai vite été séduit par le lien direct qui existe avec les fournisseurs.» Raphaël Donnet ajoute: «Certains agriculteurs avec lesquels nous travaillons sont actifs dans la transition écologique.»

Extraction sensible

La dégustation de jus chaud que nous propose Dorian Meierhans à notre arrivée permet de confirmer: les préparations de Fée d'or piquent fort. «Certaines personnes nous ont aussi fait remarquer qu'elles n'ont pas ce goût de «savon», qu'on associe parfois au gingembre.»



Le travail de la société écublanaise se fait encore de manière artisanale et chacun met la main à la pâte, dont le fondateur Raphaël Donnet (à dr.) et Rémi Tiberghien.

Jean-Guy Python

Pour cela, la qualité de la récolte – l'exposition ainsi que l'altitude des parcelles, situées entre 1400 et 1700 m – joue un rôle. Mais la manière de transformer les rhizomes est tout aussi cruciale. «Nous avons investi dans une presse qui extrait le jus par la pression et non par la centrifugation qui expose les cellules de la plante.» Le processus de pasteurisation se fait également à des températures plus basses: «Parce qu'à 80 °C, il perd 80% de ses vertus, ainsi que son côté frais et citronné.»

Pas d'inquiétude à avoir quant à la durée de vie de ces jus: «Le gingembre contient naturellement des conservateurs. On remarque d'ailleurs que nos jus se conservent justement plus longtemps, grâce à cette pasteurisation à plus basse température.»

David Genillard est journaliste depuis 2007 au sein de la rédaction de 24 heures, chargé plus spécifiquement, depuis 2025, de la couverture du Valais romand. Auparavant, il a travaillé durant plus de 15 ans à la rubrique Vaud & Région, où il a notamment couvert l'actualité du Chablais et des Alpes vaudoises. Il a également participé en 2021 au lancement de l'hebdomadaire Riviera-Chablais Votre Région, partenaire de 24 heures, jusqu'en 2025. [Plus d'infos](#)

Vous avez trouvé une erreur? [Merci de nous la signaler.](#)

5 commentaires