

Boisson au gingembre

Gingo part à l'assaut des États-Unis



Ellen Shotton a fondé Gingo avec son mari Ahmed Fofana, originaire de la Côte d'Ivoire. La recette de la boisson vient de la grand-mère de M. Fofana.

PHOTO MARCO CAMPANOZZI, LA PRESSE

MARTINE LETARTE
COLLABORATION SPÉCIALE

Ils sont deux dans l'entreprise fondée il y a à peine deux ans, mais ils passent déjà à l'attaque du marché américain avec leur jus à base de gingembre. Bienvenue chez Gingo, dans le parc industriel Centre de Laval.

« Nous avons commencé à exporter en Ontario, puis à Vancouver et à la fin de l'an dernier, nous avons commencé à entrer aux États-Unis. Nous sommes déjà à Chicago, à Washington et au Wisconsin », explique Ellen Shotton qui a fondé Gingo avec son mari, Ahmed Fofana.

Un autre marché visé à court terme par Gingo est celui de la Californie. « C'est très santé, la Californie, alors pour un produit comme le nôtre, c'est l'idéal », précise-t-elle.

Riche en antioxydant, le gingembre a des propriétés anti-inflammatoires et il facilite la digestion.

« On dit aussi qu'il est antibactérien, expectorant et bon pour la circulation du sang, donc parfait pour les gens qui sont assis toute la journée, dit M^{me} Shotton. En plus, on met beaucoup de gingembre dans notre jus, soit 25 %, ce qui est beaucoup plus que toutes les autres boissons que j'ai vues. Et

nous utilisons de la vraie racine de gingembre, pas de la poudre, ou de l'extrait ! Mais il faut aimer, parce que ça goûte ! »

La recette de Gingo vient de la grand-mère d'Ahmed Fofana, originaire de Côte d'Ivoire.

« Beaucoup de cultures connaissent très bien le gingembre et ses vertus, comme les cultures asiatiques, africaines, mais aussi, certaines régions d'Europe », précise la coprésidente de l'entreprise.

Le fait que le gingembre ait beaucoup moins de notoriété chez les Québécois a poussé les fondateurs de Gingo à se tourner vers les épiceries ethniques de la province et à regarder rapidement au-delà des frontières.

Le premier jus de Gingo est au gingembre et au citron, mais l'équipe est en train de travailler sur deux nouvelles saveurs avec des fruits locaux. Elles devraient être lancées d'ici l'été.