

**yam.**  
des étoiles plein les yeux

#73

JANV.  
FÉV.  
2024

22  
recettes

# yam.

des étoiles plein les yeux



## JÉRÔME BANCTEL

*Le conquérant*

RESTAURANT LE GABRIEL \*\* - PARIS

**IN SITU**

LA TOUR D'ARGENT\*  
BRILLE À NOUVEAU

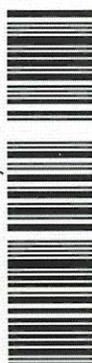
**À MANGER**

LE NUANCIER  
DES AGRUMES

**MYAM!**

GEORGIANA VIOU,  
ÉTOILE BÉNINOISE

L 14266 - 73 - F - 9,90 € - RD



BELUX : 10,90 € - CH : 15,80 FS - CAN : 17,99 \$ CAD - ESP/ITA/PORT/CONT : 10,90 € - D : 11,40 €



VELLE  
MIN &  
FROY

SOURCE  
VELLEMI

reportage

# Velleminfroy rejaillit au Paradis vert

Après plus d'un demi-siècle de fermeture, la source Velleminfroy coule de nouveau. Relancée sur de nouvelles bases par le groupe Poulailion, elle mise sur sa pureté et sa forte minéralité pour séduire un public de gastronomes, sans chercher à battre des records de volumes.



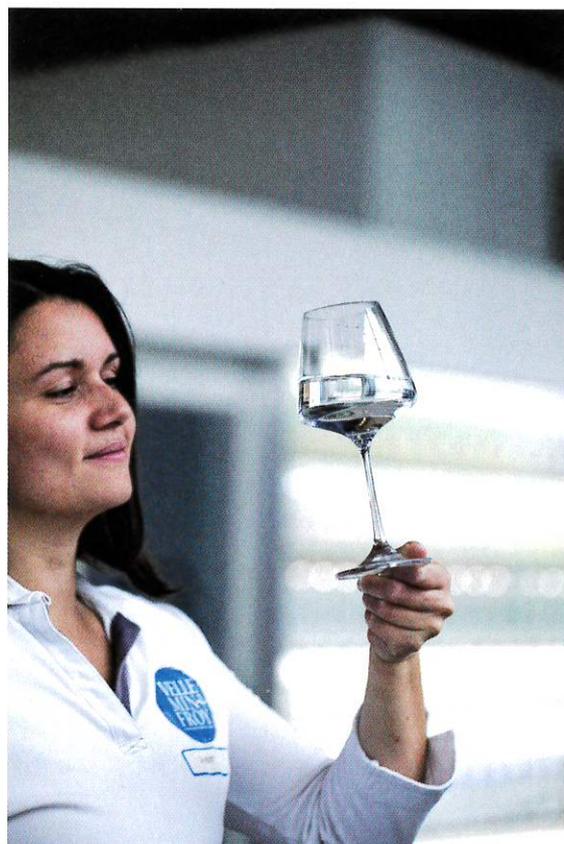
**L**e tronçon de bitume de la N 19 amène un flot régulier de poids lourds qui traversent le paysage de collines boisées et de prairies qui s'étend entre Lure et Vesoul, en Haute-Saône. Insensible au trafic routier, un chevreuil se repose dans l'herbe verte à quelques dizaines de mètres du P'tit Routier. Ce restaurant station-service fait figure de dernier refuge de la convivialité, un peu à l'écart du bourg de Velleminfroy, village oublié dans le désert français. À cet endroit, un panneau intrigant mentionne que nous sommes sur le territoire du hameau de château La Grenouille. Que les amateurs de bourgogne se rassurent, le célèbre grand cru de chablis Château Grenouilles n'a pas déménagé en Haute-Saône. Il est ici plutôt question d'eau. C'est de l'autre côté de la nationale que s'est installée en 2016 la nouvelle usine d'embouteillage de l'eau de Velleminfroy. Flambant neuve, moderne, mais intégrée dans le paysage, elle

offre 15 emplois et apporte un regain d'intérêt du public pour ce village isolé. Le show-room de l'entreprise, bien nommé Renaissance, attire régulièrement les visiteurs.

La source ne jaillit pas à cet endroit, mais à 2 km de là. Paul Poulailion, qui a acquis en 2004 Velleminfroy lors d'une vente aux enchères, a souhaité préserver l'espace naturel qui abrite le bâtiment de l'ancienne source. Il y a créé un parc, un musée et un restaurant, le Paradis vert. Un aqueduc souterrain qui conduit à l'usine d'embouteillage a été aménagé.

## Radioactive

Découverte il y a près de deux siècles par le docteur Jacquez, la source originelle, baptisée Claire, est exploitée à partir de 1859 en vertu d'un décret impérial de Napoléon III qui distingue sa richesse en minéraux. Elle était alors préconisée en cas de problèmes de foie, de reins et pour lutter contre les rhumatismes.



Les soutirages ne dépassaient pas les 10 000 bouteilles annuelles. Parmi les 12 propriétaires qui ont suivi, Marcel Henry (1949-1955) – l'avant-dernier – ne craignait pas de vanter dans les publicités les vertus de cette « eau radioactive ». Son successeur ne fut guère plus avisé puisqu'il a rebaptisé cette eau « Velminfroy » pour donner davantage de concision aux messages publicitaires. La notion de terroir paraissait alors très accessoire.

La source a fermé ses portes pour des raisons obscures en 1962. À cette époque, les géants de l'eau avaient pris bien des longueurs d'avance et sept ans plus tard, Evian révolutionnait le marché avec la première bouteille en PVC. Localement, l'arrêt de Velleminfroy a laissé une plaie béante. On ne compte plus les articles de presse qui regrettaient cette disparition ou qui évoquaient des projets de démarrage. Mais une dizaine d'années après la fermeture, un homme, Paul Poulaillon, a commencé à loucher sur cette source. Ce self-made man alsacien a débuté à l'âge de 15 ans

comme apprenti boulanger. Épousant une Franco-Comtoise, Marie-France, il a été amené à visiter la source abandonnée dans les années 1970. Artisan boulanger très attentif à la qualité de l'eau utilisée pour la panification, il finit par rêver de la renaissance de la source.

---

### La résurrection

---

Il a toutefois dû s'armer de patience. Il a d'abord constitué un solide groupe dans le domaine du pain avec un réseau de 65 boulangeries à son nom. Aussi, lorsque la source est arrivée sur le marché, il a pu acquérir la marque, le lieu et les terrains nécessaires à la réalisation de son projet. Il ne souhaite pas inonder le marché avec Velleminfroy. Il préfère valoriser cette eau qui, selon lui, revêt des qualités exceptionnelles de par sa richesse en minéraux. Il donne du temps au temps et l'usine d'embouteillage voit le jour en 2016. « C'était un très gros risque, souligne

Source de Velleminfro  
Forage F4 (JULES)

Arrêté DRS-2016 N° 70-2016-04-19.008 du 19/04/2016

Code BSS: 04423x0034



Jean-François Moll, directeur technique, car nous n'étions pas sûrs d'obtenir l'agrément préfectoral de l'ARS qui n'est arrivé qu'en juillet quelques mois après la mise en service. »

Les débuts sont modestes avec 200 000 bouteilles produites durant la première année de fonctionnement. Mais les volumes augmentent depuis lors de 50 % chaque année. Ils devraient atteindre 6 millions de bouteilles cette année. L'objectif à moyen terme vise une production annuelle de 20 millions de bouteilles, soit le maximum du potentiel de captage qui est limité par la préfecture à 3 m<sup>3</sup> par heure. La montée en puissance requiert quelques aménagements, mais pas un agrandissement de l'outil industriel. En effet, il faudra ajouter un équipement permettant de faire fonctionner simultanément les lignes d'embouteillage plastique et celles des bouteilles en verre destinées à la restauration. En outre, courant février, une cuve de 120 000 litres viendra compléter celle de 30 000. « L'usine fonctionne durant quatre jours par semaine



de 7 à 22 h, souligne Lola Violet, responsable du site, et lorsque nous procédons à des embouteillages plastiques, les besoins sont un peu supérieurs aux quantités puisées. Cette réserve tampon permettra de pomper l'eau en continu. »

Pour Paul Poulaillon, il était exclu de puiser l'eau de la source Claire, qui coule toujours au Paradis vert. Le débit de l'eau captée à cet endroit était insuffisant. Quatre autres forages plus profonds ont été pratiqués autour du site. Chacun d'entre eux a été baptisé du prénom d'un des petits-enfants de Paul Poulaillon. À ce jeu, c'est le forage baptisé Tom qui est pour l'instant le seul utilisé par la marque. Si les qualités minérales de l'eau et l'absence de nitrate sont indiscutables, la teneur en fer s'est révélée trop importante et a excédé légèrement la norme requise. Aussi, une filtration de ces particules est effectuée dans l'usine au moment du captage. Des cristaux de silice viennent aimanter les particules de métal. Ceci est l'unique traitement subi par l'eau de Velleminfroy. ●

## La bouteille

### Le flacon

La bouteille, spécifiquement créée pour la marque, appartient à la collection Prestige destinée notamment à la gastronomie. L'eau contenue est la même que celle proposée dans les bouteilles en plastique ou en verre de la gamme Vintage. La bouteille à bouchon et à étiquette argentés, contient de l'eau plate, celle à bouchon et étiquette cuivrés propose de l'eau gazeuse.

### Les volutes

Ce motif qui reprend l'idée de l'eau en mouvement est représenté sur le verre. Ce motif est également visible sur la gamme plastique. En revanche, il ne figure pas sur la gamme Vintage, copie du flacon des années 1950, avec toutefois sur l'étiquetage une évolution des indications normatives.

### Impérial

L'Aigle impérial rappelle que, à l'origine, l'eau sortant de la source Claire avait été exploitée en vertu d'un décret impérial de Napoléon III paru en 1859.



### Zéro Nitrate

Velleminfroy est garantie Zéro nitrate, c'est-à-dire que son taux de nitrate est inférieur à la limite de détection qui est de 0,5 mg/litre. Elle est également pauvre en sodium avec un taux inférieur à 20 mg/litre.

### Minéralité

Le taux de matière sèche de 2420 mg/litre est largement plus élevé que pour la moyenne des eaux minérales. Velleminfroy est particulièrement riche en calcium, magnésium et sulfate. Ainsi, 1 litre de cette eau contient 510 mg de calcium, ce qui est équivalent à l'apport d'un demi-camembert. Il comporte aussi 66 mg de magnésium ; ce qui est comparable à l'apport d'une demi-tablette de chocolat noir.

### PH neutre

L'eau plate de Velleminfroy présente un pH quasi neutre, établi à 7,4. En revanche, l'eau gazeuse montre plus d'acidité avec un pH de 5,2. C'est le résultat de l'adjonction de CO<sub>2</sub> dans l'eau. Seules les eaux naturellement gazeuses sont susceptibles de présenter un pH neutre.