

Nouvelle vague

Garance et Alice fondent pour les glaces véganes

Garance Vallier et Alice Escorel Boudreau créent des glaces à base de produits végétaux, qu'elles commercialisent via une marque à l'identité visuelle estivale.

Julie Marti/LargeNetwork

Des petits pots en carton recyclé contenant des glaces véganes. C'est ce que propose la marque Oba!, synonyme de «youpi!» en portugais. «Nous voulons amener de la joie et de la légèreté aux gens», souligne Alice, 30 ans.

Les deux associées se sont rencontrées lors de leurs études à la Haute école d'art et de design à Genève, où elles se lient très vite d'amitié. L'idée de lancer son entreprise vient d'Alice, d'origine brésilienne, qui décide de s'y consacrer début 2019: «Lancer une telle entreprise a toujours été un rêve pour moi. Comme je ne savais pas très bien quoi faire après mes études, je me suis dit que c'était le bon moment pour tenter l'expérience.» Garance aussi désirait développer un projet mêlant le créatif et une partie plus physique. «Je me trouvais au Brésil pour ma dernière année de bachelors quand j'ai entendu parler de l'idée d'Alice. Je lui ai vite proposé de m'embarquer avec elle dans cette aventure.»

Les parfums sont élaborés par le duo à l'aide de produits d'origine végétale comme le lait de coco ou de noix de cajou. «On sait que la mention «vegan» peut effrayer, mais nos glaces sont supercrèmeuses! Nous voulons mettre à la carte un juste milieu entre l'ultra-classique et le trop exotique, pour avoir des bases communes.» La marque tend à être aussi verte



Les deux associées se sont rencontrées lors de leurs études à Genève. LUCIEN FORTUNATI

Comment elles s'occupent

Pratiquer le Hiit: «En tant qu'artistes, il est important de garder la forme. Nous nous sommes mises au Hiit, qui est un sport fractionné, permettant de s'entraîner moins longtemps mais plus intensément.»

Suivre Yotam Ottolenghi: «C'est un cuisinier superinspirant. Son compte nous donne beaucoup d'idées avec des recettes exotiques et variées.»

que possible. Une envie commune, motivée par leur mode de vie, note Alice. «J'ai longtemps été végétalienne, et maintenant nous sommes toutes les deux flexitariennes. Nous essayons de faire attention à notre consommation et sommes sensibles aux dimensions environnementales.» De la conception des glaces, à l'identité visuelle, la marque est entièrement gérée par les deux amies. Elles n'en vivent pas encore entièrement, mais produisent tout de même plus de 1000 pots par semaine. Un travail intense, en montages russes, explique Garance: «Nos en-

tourages ne nous prenaient pas tellement au sérieux au début. Nous avons dû travailler à 200%, mais nous sommes finalement supercontentes et obtenons de très bons retours.»

Leurs glaces sont aujourd'hui disponibles dans une vingtaine de lieux répartis entre les cantons de Vaud et de Genève. Pendant le semi-confinement, le duo ne s'est pas arrêté et a effectué en moyenne 500 livraisons par semaine.

Sur internet

<http://www.obaglaces.ch>

Les bons plans



Reda Sayagh, 26 ans

Reda fait partie de l'indissociable binôme de DJs et producteurs Ramin & Reda et est aussi le cofondateur du collectif WAV33. Il recommande l'écoute de «**Résilience Sonores**», une heure quotidienne de live-stream assurée entre WAV33, La Gravière, le Zoo et Bongo Joe, «un projet fédérateur et de partage». Il écoute aussi la compilation «**Maghreb K7 Club**», «un cadeau qui a fortement éclairé une période sombre». Côté lecture, Reda jette volontiers un œil au site web **EPIC Magazine**, qui explore l'actualité de la scène culturelle locale. Lorsqu'il s'agit de prendre l'air, direction le **Parc La Grange**, «le plus beau de notre ville». Il n'hésite pas non plus à se faire livrer par **Gemüse Kebab** de délicieux légumes grillés, cuisinés par une équipe «jeune, locale et formidable», à accompagner d'une bière **Chien Bleu**.

La définition

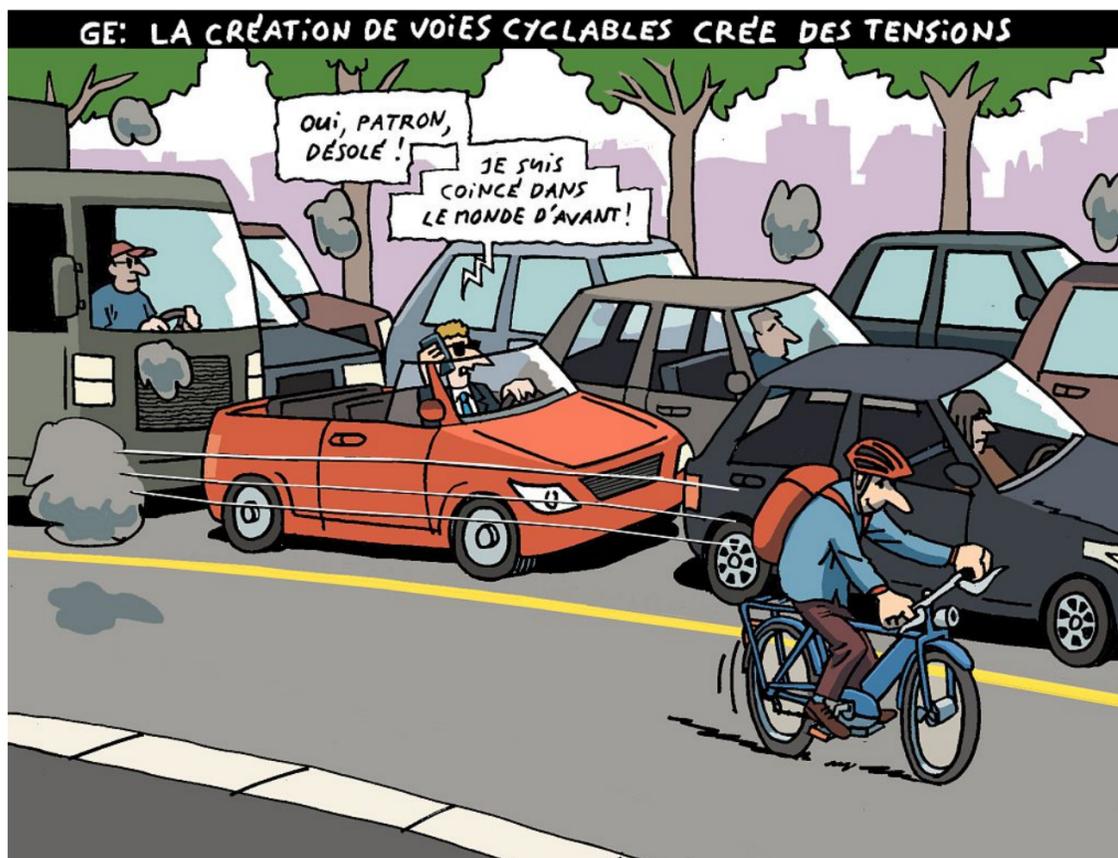
PNJ

Acronyme de «personnage non-joueur». Terme dérivé des jeux vidéo pour désigner une personne à la pensée automatisée.

Retrouvez-nous sur [fb.com/nvtribune](https://www.facebook.com/nvtribune)

Une page réalisée par LargeNetwork

Le dessin par Herrmann



Encre Bleue Volontaires de l'urgence

Que sont devenus les employés qui ne pouvaient plus accomplir leur tâche quand les services municipaux fonctionnaient au ralenti ou étaient carrément à l'arrêt, la faute à qui vous savez? Eh bien ils ne se tournaient pas les pouces, comme on a pu l'entendre. Les gens sont parfois d'un médisant... Or, ces employés sont nombreux à s'être portés volontaires pour aller donner un coup de main là où il y avait besoin, histoire de se rendre utiles. Ainsi Snoussi. Avant le Covid-19, le quotidien de ce travailleur social hors murs était d'accompagner au mieux les jeunes des rues du quartier Concorde-Les Ouches. Après, ça change! Au début du confinement, le trentenaire s'est mis sur les rangs pour renforcer les aides mises en place dans l'urgence. En premier lieu la ligne téléphonique destinée aux 65 ans et plus, cette catégorie de la population qui se découvrait soudain à risque et qui ne savait trop comment apprivoiser la nouvelle. Beaucoup de personnes âgées ont eu l'occasion d'écouter sa voix chaleureuse les conseiller et les rassurer. Quand les appels sont devenus moins nombreux, il s'est mis à disposition

d'un service chargé de l'accueil de nuit, à la caserne des Vernets. Et aujourd'hui, il travaille en soutien à l'équipe s'occupant des douches de Varembe destinées aux personnes démunies. À chaque fois, il faut s'adapter au lieu, aux équipes en place et apporter ce que l'on peut. Snoussi sait qu'il est de passage dans ces structures et qu'il ne va pas réinventer la roue. Ce qui ne l'empêche pas de s'investir à fond, «le nez dans le guidon». Jusqu'à quand? Il n'en sait trop rien. C'est pourquoi il a toujours gardé de loin un œil sur les jeunes de son quartier, histoire de ne pas perdre le contact. Ce jeune père de famille, on l'aura compris, n'est pas du genre à se tourner les pouces. Plutôt à en donner un coup. De pouce, donc!

Julie

Retrouvez les chroniques de Julie sur www.encrebleue.tdg.ch ou écrivez à Julie@tdg.ch