MOUSCRON

«Sur un panel de 2000 personnes, 97 % aiment la version fruitée et 94 % apprécient la pure.» Thierry VAN RENTERGHEM.

nombre de vodkas qui existent à travers le monde.

Un Hurlu fait une vodka à la vraie orange sanguine et au citron.



L'unique vodka fruitée naturellement au monde est... mouscronnoise!



Le Mouscronnois Thierry Van Renterghem a toujours souhaité être

son propre patron. Il l'est devenu en créant un produit novateur.

• Thomas TURILLON

ssocier Russie à la région, c'est d'emblée penser à Gérard Depardieu. Mais un autre dénominateur commun s'appelant Thierry Van Renterghem est certainement plus approprié...

Tableau (et vodka) de Mendeleev!

Ce Mouscronnois habitant aujourd'hui le Brabant wallon concocte de la vodka fruitée naturellement en ses locaux de Gembloux. Il v a la «Sweet Lemon» (au citron) et la «Blood Orange» (à l'orange sanguine). «Faire de la vodka avec des fruits naturels est une première au monde. J'en avais assez de ces cocktails à la vodka qui donnaient mal à la tête. Je me souviens notamment d'une biture en Espagne à l'âge de 16 ans...» Pour y parvenir, «il fallait d'abord la base, une vodka parfaite sans cette impression de brûlant notamment». C'est une connaissance fabriquant du Cognac à Cognac qui a réalisé la re-

cette souhaitée par Thierry. «Mendeleev ne nous a pas apporté que son fameux tableau. Il s'est aussi intéressé aux alcools mais ça, on ne l'étudie pas à l'école! Selon lui, la meilleure vodka est à 38°. On s'y est approché avec 37,5°. Elle a six distillations et dix filtrations. La vodka, on peut en faire avec des pommes de terre, du riz, du maïs et même du bois. Mendeleev utilisait du blé sibérien. Nous, on utilise du blé de Beauce cultivé en région picarde. C'est un blé d'hiver qui est vite sec et qui est parfait pour la vodka. Quant à l'eau, elle est de qualité supérieure et provient du cœur de la Loire» continue M. Van Renterghem qui se charge, au sein de sa petite entreprise, de mélanger les fruits naturels, de les embouteiller, de les étiqueter et de les expédier. «10 000 bouteilles l'an dernier et un objectif se situant entre 50 000 et 100 000 en 2 014.»

Son mélange appelé Cosmik donne au final un produit de 13,2° «où le fruit ne prend pas le dessus sur le spiritueux et inversement».

S'étendre sur le marché

On trouve les bouteilles sur le marché depuis octobre 2010 avant que la pure n'y trouve aussi place quelques mois plus tard (la «Pure Diamond»), notamment chez Carrefour Planet ainsi qu'en quelques commerces (à Mouscron, uniquement en la boucherie Éric de l'avenue du Château). L'un des objectifs est de conquérir plus largement le marché («Si des Mous-

cronnois et des Tournaisiens sont intéressés, qu'ils me contactent!»). Notez qu'on trouve déjà la Cosmik en France, au Maroc, à Andorre et, depuis ce mois, en Pologne (un comble!) et au Luxembourg. «On discute actuellement pour l'exporter aussi en Hollande et aux États-Unis» Une vodka Red naturelle est aussi prête, de même que l'édition spéciale pour la Coupe du monde. «La caïpirochka avec la poupée russe qui sera présentée en diablesse...»

Un Cosmik Tour qui passera chez

Un dernier mot sur les liens entre les Hurlus et Cosmik : une petite poupée noire-jaune-rouge en carton est attachée à chaque goulot. «C'est l'imprimerie mouscronnoise de Jean-Pierre Callens qui me les fait : le résultat est mieux et moins cher qu'à Bruxelles!» Thierry compte aussi organiser un «Cosmik Tour» afin de faire goûter le produit en différents lieux du pays, en plus de se greffer à différents événements. «Un arrêt à Mouscron est inévitable. Cela reste ma patrie, celle de personnes aimant faire la fête tout en étant courageuses lorsqu'il le faut !» Ce tour sera l'occasion de venir saluer une fois de plus ses parents «et ma grand-mère de 99 ans et demi qui apprécie son verre de vodka Blood Orange! C'est que cette boisson plaît aussi aux femmes, ce qui n'est pas fréquent avec de la vodka...»■

>www.cosmik-vodka.com

Son breuvage classé 3^e sur 187 à Chicago

ès sa plus tendre enfance, M.Van Renterghem sait qu'il veut être footballeur. L'étudiant de l'athénée royal intègre l'Excelsior à l'âge de 12 ans. Il est de la génération Olivier Besengez et Steve Dugardein «que j'allais chercher à vélo à g sa maison». Le destin en a décidé § autrement : lors du dernier match amical avant de débuter la saison, un 15 août, c'est la Alors qu'il est au bord de l'équipe première, le coup d'arrêt est définitif.

En 2000, il travaillera notamment sur la grande exposition Salvador Dali au centre Marius Staquet (souvenez-vous de ses copies du maître fantasmagori-



lourde fracture à l'âge de 19 ans. C'est dans un ancien abattoir de Gembloux que le produit est préparé «avec passion» avant d'être embouteillé, étiqueté et expédié.

authentiques lithographies). Il s'investira aussi dans les relations internationales, étant impliqué notamment dans l'organisation

que réparties au milieu des l'Union européenne. «Mais travailler comme fonctionnaire ne m'allait pas. Ca me taraudait d'être mon propre patron et je suis heureux aujourd'hui d'avoir créé quelque de l'une des présidences belges de *chose* » sourit-il. C'est ainsi que sera

trouvé en même temps que mon épouse, en matin! Ce fut un vrai challenge de trouver une appellation au milieu de 4 000 autres marques!»

En tant qu'artiste, c'est évidemment Thierry qui a dessiné la matriochka en lui rajoutant un casque de cosmonaute.

Impossible de juger sa fruitée!

En 2012, sa bouteille de vodka pure, la «Pure Diamond», se retrouve au concours mondial de spiritueux, à Chicago. «Ce fut un test à l'aveugle réalisé par 60 professionnels et 60 amateurs de vodka. Elle s'est classée 3°. Pour l'anecdote, je me suis gentiment fait engueuler lors du concours car ce n'était pas normal, selon les juges, de proposer pareille qua-

lancée l'aventure Cosmik «nom lité à moins de 20 \$! Je les vends entre 15 et 18 €, ma volonté étant aussi de proposer un produit attrayant.» Par contre, pour les fruitées (entre 12 et 14 € en 70 cl), six juges l'ont goûté aussi sur la rive du Michigan. «Ils s'accordaient tous sur la qualité du produit mais n'ont pu le classer : il n'y a aucune concurrence avec de vrais fruits!

Le naturel est mon cheval de bataille: il n'y a pas un seul colorant, ni arôme artificiel ni conservateur. En créant ce produit, je me suis dit «Si je peux faire du naturel, pourquoi aller chercher du chimique?» Par contre, on ne peut pas faire tous les goûts : c'est impossible pour la pomme, la poire, la banane, la fraise par exemple.» ■1.1.