



Le shopping de la semaine



Les glaçons en granit «On The Rocks» gardent le froid pour rafraîchir vos boissons. ©Thierry Estadieu/Studio Meravilles

On The Rocks: des cubes de granit dans votre whisky...

Rafraîchir sa boisson sans en perdre la saveur, c'est l'idée développée par l'entreprise «On The Rocks», qui commercialise des petits cubes taillés ... dans du granit.

Par Astrid Seguin

Un glaçon, ça permet de rafraîchir sa boisson, mais ça laisse souvent un arrière-goût chloré, voire des particules peu esthétiques dans le fond du verre. Et ça rajoute de l'eau au fur et à mesure que le glaçon fond...

Pour pallier ce problème, il existe déjà sur le marché des glaçons en plastique, multicolores, aux formes les plus variées, réutilisables, qu'on met au congélateur avant l'emploi. L'entreprise On

The Rocks propose une version plus chic et plus écolo: des petits glaçons en granit.

On The Rocks a été créée il y a quelques années par trois amis bretons, granitier pour l'un, caviste pour le deuxième et cuisinier pour le dernier, après un voyage en Ecosse. Ils y avaient dégusté un whisky avec, dedans, des pierres glacées. «De retour en France, ils ont commencé à fabriquer

des glaçons en granit breton, mais ils n'avaient pas le temps de s'occuper de la commercialisation», explique Vanessa Lacombe, qui a racheté l'entreprise il y a deux ans. Le projet était alors encore au stade de concept. L'entreprise a installé son centre de production dans le Sidobre (découpe) et l'Aveyron (finitions).

On The Rocks retravaille deux types de granit: un granit clair extrait de la région du Sidobre (Tarn) et un granit bleu venu de Bretagne. Deux déclinaisons de cette pierre qui sont non poreuses et vecteur de froid.

Un produit 100% naturel

Première étape pour l'utilisation des petits cubes apéritifs: les stériliser dans de l'eau bouillante. Ensuite, une heure au congélateur suffit à ces glaçons écolos pour emmagasiner le froid. Les petits blocks sont inusables donc réutilisables à l'envi après rinçage.

Vanessa Lacombe garantit une production «sans adjuvants», 100% naturelle et écologique. Elle dit vouloir transformer des ressources naturelles en objets usuels. Pour arriver à un produit fini «irréprochable», le granit est découpé, poli et trié manuellement pour que chacun des glaçons ait le même aspect et la même taille (1,5cm de côté environ). Un défi quotidien pour les granitiers de l'entreprise. «Il faut huit heures de travail pour réaliser un glaçon», confie Vanessa Lacombe. Pas de risque donc d'abîmer vos lèvres ou votre verre.

L'entreprise n'emploie que des travailleurs indépendants qui habitent la région de production (Aveyron ou Bretagne), ce qui permet de coller au plus près de la demande et de gérer les stocks.

On The Rocks est leader sur le marché national mais estime «être très souvent copiée» et ne veut pas divulguer les secrets de la fabrication de ses pierres à cocktails.



Les petits cubes de granit mesurent environ 1,5 cm de côté.

©Thierry Estadieu/Studio Meravilles

En plus de ses glaçons en granit, l'entreprise propose aussi des glaçons en titane et des pierres culinaires. La commercialisation se partage à parts égales entre la vente directe via le site web, les détaillants (cavistes et épiceries fines notamment) et des grossistes en art de la table, domaine dont Vanessa Lacombe est issue.