

## L'Orangier,

## jus frais et cocktails natures

17, rue de Tunis - 68100 MULHOUSE © 06 65 57 04 42

Email: olivier.abt@netcourrier.com

# L'Orangier, artisan-presseur de jus et cocktails de fruits et légumes frais.

# Le "fond" du commerce de l'Orangier

la vitalité, liée à la fraîcheur des produits proposés, cela conçerne donc la santé, l'impact sur l'écologie de chacun. Mes produits sont autant des alicaments, où le plaisir du bien boire ne veut pas dire se gaver de sucre et cacher le goût originel des bienfaits de la terre par une chimie assassine. Les nutriments sont le plus vivants possibles. Que mon public puisse faire de même dans leur alimentation de tous les jours, et mon pari, en ce qui conçerne ce pan de la vie qu'est l'alimentation, est gagné.

<u>l'agriculture biologique</u>: je suis en phase de conversion vers un commerce de produits issus de l'agriculture biologique. Pour l'année 2007, je garantie tous les fruits bio sauf la mangue (voir plus bas). Les légumes seront au mieux bio, ou alors issus de petits paysans qui ne traitent pas. Le respect de l'autre, le client, et le respect de la terre., le respect de ce qu'on lègue aux générations futures., voici le bienfondé de cette démarche. Et cela confère un goût souvent exceptionnel, à faire palir les adversaires de l'agriculture biologique.



<u>le commerce local</u>: travailler avec les petites gens, ceux qui cultivent la terre près de chez soi, cela relève du bon sens. Il ne s'agit pas de chauvinisme, de protéger la nation, la région d'un quelconque envahisseur. Chaque produit lointain, aussi bon, aussi humanitaire soit-il, a de lourds inconvénients écologiques et de contrôle de son origine.

le commerce équitable : le café reste encore le symbôle d'une période peut reluisante de notre civilisation, et malgré les commémorations de l'abolition de l'esclavage, le petit café du matin a toujours encore ce goût répugnant d'un esclavagisme qui se cache. Ainsi, et malgré ses lacunes, le commerce équitable est un effort notable pour garantir un minimum aux petits producteurs de café. Le goût de ce café, son prix, sont encore plus porteurs d'espoir pour ce noble commerce de l'équitabilité. Ainsi, lorsque je suis ammené à servir du café, du thé, il sera toujours issu du commerce équitable et biologique, et acheté en dehors de la grande distribution.

la mangue du mali comme vecteur de développement : je travaille avec l'AFDI Alsace, association de développement qui grâce au commerce de la mangue, permet à des maliens de s'en sortir et d'exporter en prenant bien soin de leur production. La mangue est de qualité, gouteuse, succulente, elle entre dans la préparation de certains de mes jus et milk-shakes.



# Les "formes" du commerce de l'Orangier :

je suis avant tout un commerçant non-sédentaire, cette forme de commerce m'a permit de partir de presque rien. Elle met en avant une certaine idée de la liberté de commerçer, commerce de l'échange et de la convivialité. Le commerçant ambulant va vers les autres, et peut parfois, selon ses aspirations, choisir sa place publique, donc son public.

#### Le bar à cocktails pour fêtes et festivals

l'essentiel de la prestation consiste à proposer les cocktails de fruits frais, préparés fraîchement, devant les gens. La confiance peut règner, ma "cuisine" est grande ouverte sur le monde, les fruits frais et leurs amis les légumes posent devant vous, dans des vasques d'eau fraîches. En soirée, ce sont les milk-shakes aux fruits frais et aux laits bio (lait de vache mais aussi de soja), et autres boissons cacaotées, voir caféinées, qui sont proposées.

#### option boissons chaudes

selon la fraîcheur de la saison et selon l'accord de l'organisateur, une sélection de thés bio et équitables peuvent être proposés pour réchauffer en fin de soirée. Le thé à la menthe fait maison, ainsi que le maté d'excellente qualité bio sont aussi des boissons appréciées. Enfin le café bio et équitable sera prêt pour soutenir les festivaliers. Ce sont bien des options, à discuter donc.

## option bar complet

sur demande, l'Orangier peut aussi proposer un bar complet, avec en plus de ses cocktails et jus pressés, des boissons en bouteilles (jus de pomme artisanal bio, cola équitable, eaux, limonades artisanales, etc...).

<u>animation d'une soirée</u> : lors d'une soirée concert ou autre, sachez que l'Orangier peut se déplacer même pour quelques heures.

bar à soupes ou restauration hivernale mon expérience de soupier sur le marché de Mulhouse, me permet de vous proposer des soupes du monde pour vos fêtes. Les caractéristiques de mes soupes : consistantes, complètes (légumineuses, etc), ingrédients choisis (bio le plus souvent), savoureuses enfin. En période hivernales, la carte des boissons chaudes s'étoffe : vin chaud aux 7 épices, au gingembre frais, et agrumes bio, jus de pomme chaud à l'orange bio, et autres spécialités.

Le **Hutzelbrot** est un cake aux épices et fruits secs, fait maison que je propose en accompagnement. Très complet, à base de farine d'épeautre bio, nutritif, c'est un en-cas apprécié.



### Cocktail BioService est la nouvelle prestation de l'Orangier.

Les produits sont les mêmes, mais la forme diffère. Ici les couleurs des différents cocktails sont mis en valeur dans de beaux verres, et constitue un summum en matière de dégustation. Les jus de fruits frais et même les jus de certains légumes rivalisent avec les meilleurs vins, au grand étonnement de vos invités. Disons que c'est incomparable, pour concilier les amateurs de champagne, qui ne seront pas en reste, puisque les autres boissons de fête, vins, champagnes, crémants et autres élixirs peuvent être sélectionnés pour vous.

En matière de petits plats et accompagnements salés et sucrés, tout un choix de mets sont possibles à votre demande. Lorsque ce n'est pas fait maison, mes fournisseurs et partenaires seront toujours choisis parmi des artisans les plus soucieux et respectueux des principes énoncés plus haut (commerce local, bio, équitable, plaisir du goût et santé).

une prestation de la société



jus frais et cocktails natures