

Home > Actu > Gastronomie: Mettre du piment dans sa vie? Jenny et Sylvain ont la solution: Yaksha!

GASTRONOMIE

Mettre du piment dans sa vie? Jenny et Sylvain ont la solution: Yaksha!

Jenny et Sylvain Botter ont créé la marque Yaksha, des épices rares et écoresponsables qu'ils importent d'Asie, pour satisfaire le palais des particuliers comme des chefs.



Partager



Conservation



Jenny et Sylvain Botter sont passionnés d'épices et de saveurs venues d'ailleurs. Nous les avons rencontrés au restaurant «Là-Haut» à Chardonne. *Blaise Kormann*

«Lors de notre mariage en 2018, nous avons préparé un «masala chai» qui a eu beaucoup de succès, si bien qu'on nous en redemandait toujours», se souviennent Jenny et Sylvain, qui avaient voyagé dans le sud de l'Inde un peu plus tôt cette année-là. Le couple ramène alors des épices en tout genre: cardamome, poivre, mais aussi du thé et du café. Leurs points communs: une fraîcheur «qui n'existe pas en Europe» et une qualité qui marque ces férus de voyage et de gastronomie. Les amoureux enchaînent alors des voyages en Inde et au Sri Lanka, cette fois pour se familiariser avec la découverte des fermes à épices et de leur culture. Très vite, le projet d'importer en Suisse ces pépites leur vient en tête. «Nous souhaitons miser sur le terroir et le contact direct avec ces producteurs qui privilégient la permaculture», explique Sylvain.

NOUS VOUS PROPOSONS AUSSI



ENVIES
Quatre lieux qui comptent pour la BD en Suisse romande



PRÉSENTÉ PAR AMAG
Le contrôle hivernal: Les voitures électriques résistent-elles au froid?

En 2020, la boutique en ligne Yaksha est lancée et Jenny démissionne de son job dans le marketing pour se consacrer à son aventure pimentée. Sylvain, quant à lui, reste à temps partiel dans une agence de communication. En plus de la vingtaine d'épices uniques et de mélanges qu'ils torréfient eux-mêmes, les passionnés réalisent également des breuvages épicés, notamment des thés ou des préparations comme le lait d'or, une boisson au curcuma. Compter entre 11 et 23 francs pour se procurer un pot de ces produits rares et naturels en vente sur leur site internet, qui ont su conquérir plusieurs chefs de cuisine, «issus de la nouvelle génération et soucieux d'utiliser des produits conscients et écoresponsables», précise Jenny, qui souhaite également rajeunir l'image des épices «trop souvent associées aux petites fioles de la caverne d'Ali Baba» en misant sur une démarche transparente, jeune et dynamique. Avis aux amateurs de goûts venus d'ailleurs.

>> **Découvrez et commandez** les produits de Yaksha sur [leur site internet](#).

>> **Vous connaissez une ou un Romand qui a un talent particulier?** Signalez-le nous à courrier@illustre.ch.