Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 25 août 2023

(Vidéo)Cavaillon, Kookabarra What Health?



Kookabarra lance sa gamme de soupes froides avec le Gaspacho. L'entreprise Cavaillonnaise spécialiste de la haute pression à froid connue pour ses 40 jus de fruits frais et naturels vendus en CHR (Café, hôtellerie,restaurant), et depuis 2021 chez les particuliers, se lance dans les soupes froides.

C'est en rencontrant des chefs cuisiniers que Jérémie Marcuccilli, le fondateur de Kookabarra, s'est rendu compte de la recherche de Gaspacho de qualité 100% fruits et légumes de Provence. Il répond à la demande en créant un gaspacho 100 % fruits et légumes de Provence. Pour Jérémie Marcuccilli, «Cette première recette apporte une note innovante, et développe l'offre auprès de nos partenaires chefs, barmen et restaurateurs.»

Dans le détail
Piquant du piment, amertume du poivron et douceur de la tomate ont été travaillés avec une touche de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 25 août 2023

citron pour une boisson d'été, rafraîchissante. Le Gaspacho est composé à plus de 78% de tomate, à 20% de poivron, du citron et à 0,2% de piment et de sel. Le produit est disponible en 1l ou 25 cl et disponible sur le site internet ainsi qu'en CHR. Son Gaspacho peut être consommé tel quel ou être possiblement retravaillé en cuisine où en bar pour la partie CHR, de même chez le particulier.

En savoir plus
Kookabarra, entreprise créée en 2006 par Jérémie Marcuccilli, a rencontré le succès grâce à ses jus de fruits frais, goûteux et naturels. La fabrique, basée à Cavaillon, travaille avec des fournisseurs locaux, à 30km maximum de la fabrique.



L'atout majeur de l'entreprise ?
Travailler en haute pression à froid et avoir développé un large réseau CHR et GMS (Grande et moyenne surface). Kookabarra propose une quarantaine de jus classiques comme la pomme, l'orange, la fraise et plus originaux comme 'Curcumade', 'Gigembrade', à base de charbon végétal, de betterave…

De l'idée à sa réalisation
C'est lors de ses études en MBA (Master of Business Administration) en Australie que Jérémie Marcuccilli découvre les bars à jus de fruits frais pressés. Sportif de haut niveau –il pratique avec bonheur les sports d'endurance- et épicurien, il est sensible à une nourriture saine, fraîche et vitaminée. De retour à Grenoble où il travaille en tant que chef de produit pour les skis Rossignol, il peaufine son projet qu'il réalisera en 2006 à Avignon.

Le projet ?
Fonder une entreprise spécialisée dans la production, la distribution et la commercialisation de fruits et légumes frais hauts de gamme, à destination des professionnels des Cafés, hôtellerie, de la restauration, et des épiceries fines.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 25 août 2023



En collaboration avec le CTCPA

Il collabore avec le Centre technique de conservation des produits alimentaires pour développer un concept breveté permettant de conserver le jus de fruit frais pendant 14 jours. En 2021, il fait encore mieux en optimisant le procédé pour une DLUO (Date limite d'utilisation optimale) de 150 jours contre 4 sans l'utilisation de ce procédé. Désormais Kookabarra travaille avec plus de 1 000 établissements. En 2007, le très grand chef Paul Bocuse rédige un très précieux 'petit mot' pour souligner et valoriser le travail accompli.

En 2020

L'Entreprise, tout d'abord installée à Avignon, s'empare de locaux plus spacieux -4 700m2- pour organiser son ingénierie et son développement. La gamme s'étoffe de produits bio. Un an plus tard, les produits frais à la vente sont proposés en GMS aux particuliers. La bouteille en plastique est 100% recyclable tout comme les poches de 3 litres.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 25 août 2023



Les autres propositions de Kookabarra
En plus des jus de fruit frais, Kookabarra propose des pots portion de ketchup, de mayonnaise, de moutarde en grain à l'ancienne, de miel, de la confiture d'abricot, des choco balls et de la salade de fruits.

Pourquoi Kookabarra ?
C'est le nom d'un oiseau mythique, rieur, curieux et attachant qui fait partie de la culture Australienne. Le petit oiseau couronné sur fond de jaune propose une philosophie du vivre en pleine santé. « Kookabarra, what health » sourit Jérémie Marcuccilli. La société emploie 35 salariés et vise les 7M€ de chiffre d'affaires à décembre 2023. L'entreprise est passée de 4 à 6,5M€ en 3 ans. Kookabarra travaille sur l'inclusion avec, notamment des salariés en situation de handicap et des personnes encadrées lors de stages. L'entreprise de transformation de légumes et fruits collabore également avec l'entreprise solidaire, la Roumanière pour les biscuits, les miels et les confitures.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 25 août 2023



Kookabarra
558, avenue de Cheval Blanc à Cavaillon. 04 32 70 20 69. contact@kookabarra.com Tous les produits ici.

Visite à vélo de la chaîne de production de la Fabrique Kookabarra à Cavaillon avec Antoni Villoni, sportif de haut niveau

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !