Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 9 octobre 2025

# Kookabarra et le Domaine de Leos s’associent et créent un jus 100% local

l'écho du mardi
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 9 octobre 2025

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 9 octobre 2025

**Kookabarra, fabricant de jus de fruits frais basé à Cavaillon, s'allie au Domaine de Leos, propriété agricole de Patrick Bruel située à L'Isle-sur-la-Sorgue, pour créer un jus inédit à l'occasion de l'ouverture de l'Isle de Leos, hôtel appartenant aussi à l'artiste.**

L'entreprise Kookabarra, spécialisée dans la fabrication de jus frais, prône des fruits et légumes de qualité, récoltés dans des exploitations locales pour la grande majorité (plus de 80% à moins de 30 km). C'est pourquoi elle dévoile une collaboration avec le Domaine de Leos, situé à L'Isle-sur-la-Sorgue et appartenant à Patrick Bruel, pour la création d'un jus détox à l'occasion de l'ouverture de l'hôtel 5 étoiles de l'artiste, qui a été inauguré le 23 septembre dernier.

> « Cet hôtel me ressemble » : Patrick Bruel lors de l'inauguration de l'Isle de Léos à l'Isle-sur-la-Sorgue

C'est une recette inédite qui a été élaborée pour le 'Leos Detox' mêlant l'abricot, la verveine et le gingembre. Ainsi, ceux qui le boivent bénéficient des propriétés antioxydantes de l'abricot, des vertus digestives de la verveine et de l'apport tonifiant du gingembre. Comme pour tous ses jus, Kookabarra utilise la technologie High Pressure Proceeding (HPP), qui permet leur préservation sans aucun additif, tout en gardant une qualité gustative unique.

### Un partenariat 100% vauclusien

La création de ce nouveau jus, c'est avant tout la représentation du terroir provençal, la mise en lumière du savoir-faire local et le partage de valeurs communes telles que le circuit court ou encore l'agriculture durable et de qualité.

> « Ce partenariat est la première pierre d'une nouvelle offre à façon de jus différenciante, adaptée aux hôtels, restaurants et concepts de restauration recherchant des alternatives aux softs classiques et aux jus standardisés. »
>
> *Kookabarra*

Le jus 'Leos Detox' « incarne aussi l'évolution de la demande en CHR vers des boissons bien-être à forte valeur ajoutée, à la fois naturelles, élégantes et locales », explique Kookabarra. Ainsi, les consommateurs pourront trouver non seulement à l'hôtel Isle de Leos à L'Isle-sur-la-Sorgue, mais aussi dans d'autres établissements, ainsi que sur le site de Kookabarra ou dans sa boutique à Cavaillon.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 9 octobre 2025

Avec Kookabarra, vos jus sont vauclusiens