



Communiqué de presse - 12 fév.2009

Le mercredi 25 février 2009, à 17 heures, au Salon de l'agriculture, sur le restaurant Cantal, l'entreprise Julhes, installée à Saint-Flour (15) depuis 1926, présentera au public parisien le nouveau produit du terroir auvergnat, lors d'une grande dégustation: **Auvergnat Cola Fai tot petar miladiu !** Dévoilé au SIRHA de Lyon le 24 janvier dernier, **Auvergnat Cola Fai tot petar miladiu !** sera en rayon le 20 février.

Salon de l'agriculture
mer. 25 fév.
Restaurant Cantal
Hall 7-1
Stand U-38

Fai tot petar miladiu !

Face à la déferlante de sodas et boissons venue d'Outre-Atlantique, l'Auvergne se rebelle et retrouve la puissance dévastatrice du feu de ses volcans.

Auvergnat Cola Fai tot petar miladiu ! va tout faire exploser de ses bulles magmatiques portées par les bouillonnements volcaniques.

Nature, sur glace ou pour allonger whisky ou gin, Auvergnat Cola va devenir vecteur de patriotisme régional.

Marquer son attachement à une nature fière et généreuse, ou soutenir un territoire authentique, deux visions complémentaires à déguster... dans un grand éclat de rire.

Auvergnat Cola, pour défendre le lien au terroir

Cambrai a ses bêtises ; Montélimar, ses nougats ; Morteau, sa saucisse. L'Auvergne avait ses fromages.

Désormais elle pourra aussi s'enorgueillir d'avoir aussi son Cola, à l'instar des Breizh Cola -le cola du Phare Ouest-, Vendée Cola -le Cola du grand Ouest- et autre Corsica Cola.

Julhes, les bons petits plats de pays... l'humour en plus

L'entreprise Julhes est le premier producteur mondial de tripoux (500 tonnes). Lié aux plats authentiques depuis 1926, Julhes a toujours privilégié respect des produits et qualité de fabrication. Mais confectionner des recettes traditionnelles n'exclut pas l'envie d'innovation, voire même d'innovation décalée.

Co-fondateur d'événements surprenants, comme ce « One, Two, Tripoux » devenu un incontournable des festivités estivales du Cantal, Jean-Philippe Nicolaux, dirigeant de Julhes depuis 8 ans, est persuadé que « *manger équilibré et savoureux n'est pas synonyme de manger triste*. Et il se refuse à faire rimer tradition et austérité : « *Les plats traditionnels en Auvergne, comme dans d'autres régions très liées à leur terroir, racontent souvent une histoire de partage, de convivialité. C'était la période du cochon, la fin des moissons, la chandeleur. Le repas réunissait toute la maisonnée et la veillée s'animait de légendes ou de chansons* ».

Alors que la mondialisation prend de plus en plus d'importance, le consommateur se rapproche, avec nostalgie, d'un état d'esprit plutôt « Retour au pays ». Les consommateurs manifestent un attachement au terroir et au goût de l'authentique.

Chez Julhes, respect des traditions et humour vont de pair.

www.auvergnatcola.com

Contacts presse
J-P Nicolaux
06 73 67 60 47
M-L Bozom
06 15 15 63 20