



Les fondateurs : Mathilde Gaymard et David Carle.
Photo Progrès/nüMorning.



Mon petit Granola, une gamme étudiée pour les enfants.
Photo Progrès/nüMorning.



La fabrication à Oullins.
Photo Progrès/nüMorning.

TERROIR

Les petits-déjeuners sains et gourmands de nüMorning

Fondée en 2017 par Mathilde Gaymard, ingénieure agronome, cette petite entreprise artisanale prépare dans son atelier d'Oullins (Rhône) des granolas pleins de saveurs et de textures mais sans trop de sucre.

« Quand j'étais petite, j'ai habité aux États-Unis, puis j'ai fait mes études à Londres et j'ai toujours eu l'habitude de faire un petit-déjeuner anglo-saxon, avec du porridge et des flocons d'avoine mélangés à du lait cuit, raconte Mathilde Gaymard, 33 ans. Quand je suis revenue en France, il était compliqué de trouver des céréales qui ne soient ni trop sucrées ni trop transformées. »

De l'énergie pour la journée

C'est ainsi que cette ingénieure agronome a quitté son emploi chez Danone pour créer son entreprise en 2017 avec David Carle, son compagnon, ingénieur. nüMorning : nü pour montrer l'intérêt nutritionnel des préparations et Morning pour inciter à ne pas



nüMorning utilise du sucre de fleur de coco non raffiné : « il possède le plus faible indice glycémique de tous les agents sucrants », souligne Mathilde Gaymard. Photo Progrès/nüMorning

zapper ce repas qui donne de l'énergie pour la journée. « On avait envie de faire des produits sains et gourmands, avec de multiples saveurs et diver-

ses textures », explique celle qui a passé beaucoup de temps à sélectionner les ingrédients et établir des recettes, testées au début dans des cuisines de

boulangerie ou de traiteurs.

En 2020, l'entreprise a emménagé dans un local de 700 m² à Oullins. Elle emploie dix salariés, cinq à la production et

cinq au marketing et à la commercialisation. Et elle dispose aujourd'hui de 800 points de vente en France (magasins bio, épicerie fines, cafés hôtels-restaurants).

La meilleure vente

Sa meilleure vente ? C'est *L'Original*, un mélange d'avoine, de graines (tournesol et courge), de noisettes, d'amandes, de cannelle, et de sucre de fleur de coco, « non raffiné qui possède le plus faible indice glycémique de tous les agents sucrants », souligne Mathilde. Tout est bio et issu du commerce équitable. L'avoine vient d'Allemagne, les amandes et les noisettes arrivent d'Espagne et d'Italie, mais la purée de pommes provient de Haute-Loire... », énumère la productrice.

Les mélanges sont effectués à Oullins, puis étalés manuellement sur des plaques, avant de cuire au four pendant une heure à 100 °C. Le choix de matières premières de qualité et ce procédé de fabrication transfèrent à ces aliments, une saveur gouteuse et une texture croustillante qui font craquer les gourmets dès la première bouchée...

Isabelle BRIONE

Pour bien commencer la journée...

Pour un petit-déjeuner équilibré, on prend un bol de granola (nüMorning), auquel on ajoute du lait, ou un fromage blanc ou un yaourt, et des fruits frais, fraises et framboises actuellement. On peut l'accompagner de thé ou de café. Et on est rassasié sainement (Nutriscore A) et prêt à démarrer la journée dans les meilleures conditions !



Les ingrédients mélangés sont étalés sur une plaque avant de passer au four. Photo Progrès/nüMorning.

Et pour les enfants ?

Les fondateurs de nüMorning ont lancé une gamme pour les plus jeunes, *Mon petit granola*, qui « apporte du goût par autre chose que du sucre », souligne Mathilde Gaymard.

Les emballages (recyclables) sont ornés d'espèces à protéger : ours (saveur riz et chocolat), renard (goût tarte aux pommes et cannelle), tigre (vanille/coco).

Le paquet terminé, les enfants peuvent découper les animaux pour en faire un masque, par exemple.

Tarif : 4,95 € l'étui de 300 g. Toute la gamme est à retrouver sur le site <https://numorning.com> Le code LEPROGRES10 offre aux lecteurs -10 % sur toute la gamme.