



À Saint-Gilles, dans le Gard, entre flamants roses et grains de riz, une boisson colorée écarquille les yeux et fait chavirer les papilles. Rencontre avec 'Flamingo', un produit d'exception qui donne des couleurs à la Camargue.

'FLAMINGO'

La Camargue se déguste en crème de riz



Geneviève et Yves De Hennin, à l'occasion du salon 'Made in France' à Paris, ont présenté 'Flamingo' et la chemise d'Yves a fait sensation sur les réseaux sociaux.

Prenez une gorgée de liqueur, fermez les yeux et rappelez-vous le riz au lait de votre grand-mère...

Faire connaître la Camargue

Si le riz est l'or blanc de la Camargue, sa notoriété dépasse rarement le cadre de l'assiette. C'est pour changer cette perception que la créatrice de 'Flamingo' a décidé de transformer cette céréale en liqueur. "J'étais auparavant cheffe de cuisine", raconte Geneviève De Hennin, originaire de Belgique. "J'ai eu des restaurants en Belgique, puis en Sologne, ainsi que des chambres d'hôtes. Mais l'hiver, en période creuse, il me fallait une autre activité", raconte-t-elle. Après une première aventure avec une société qui revisitait les tartes Tatin et un passage par l'Espagne, elle atterrit avec son mari à Saint-Gilles, et rachète la société 'Accent de Provence', qui fabrique et conditionne des produits de Camargue et de Provence pour les épiceries fines. "Puis, nous avons été choisis par la Région Occitanie pour représenter la Camargue au salon 'Made in France', à Paris. Je voulais faire connaître le riz aux Pari-

siens d'une façon originale, et je me suis dit : pourquoi ne pas le boire ?" Derrière cette idée ludique se cache un enjeu environnemental crucial pour la créatrice. "La culture du riz est essentielle pour la Camargue, car elle permet d'éviter à l'eau salée de remonter. Il faut absolument faire connaître ce riz pour maintenir l'écosystème camarguais."

Un riz que l'on boit

Le point de départ ? Le fameux riz au lait de la grand-mère. "C'est de là que tout est parti. Et comme on est dans une ère sans laitage et sans gluten, le riz coche toutes les cases", assume Geneviève De Hennin. 'Flamingo', élaborée à partir de riz et d'alcool, offre un goût doux, velouté et une saveur onctueuse longue en bouche. "Cela rappelle le riz au lait, mais avec la délicate saveur du riz, de la cannelle et du citron." L'idée d'une crème de riz a tout de suite séduit : "Au départ, on parlait de 'Baileys camarguais', même si le Baileys contient du lait et de la crème. 'Flamingo' est tout aussi onctueux, mais 100% végétal."

Le succès est immédiat. Lancée en 2024, la campagne de financement participatif, sur Ulule, a dépassé les at-

tentes. "Il a fallu faire goûter le produit. Les gens étaient surpris, ils disaient : 'Ouah, c'est bon !'", se souvient-elle.

Un costume qui a fait décoller le flamant rose

Derrière 'Flamingo', il y a aussi Yves, le mari de Geneviève, devenu malgré lui l'un des meilleurs ambassadeurs de la marque. Lors du salon du 'Made in France' à Paris, il fait sensation avec son costume couvert de flamants roses. "La photo a fait plus de 30 000 vues sur les réseaux sociaux", raconte-t-il avec le sourire. Un coup de projecteur inattendu qui a largement contribué à faire connaître la jeune liqueur camarguaise. Depuis, celui que certains surnomment désormais "Monsieur Flamant" ne sort presque plus sans sa tenue devenue emblématique. "Je la mets régulièrement sur les salons et les événements. Les gens viennent spontanément nous parler, ils se souviennent du costume et découvrent ensuite le produit." Une façon originale de promouvoir 'Flamingo', dont l'image colorée et décalée colle parfaitement à l'esprit de cette crème de riz, née au cœur de la Camargue. ■

Jenny Bernard



INFOS pratiques

- Nom du produit : 'Flamingo'
- Ingrédients : riz, alcool, arômes naturels, sucre
- Liqueur sans lactose, sans gluten
- Parfums : nature, fraise, lavande, mandarine, mojito, orange, piña colada, pistache, pomme caramel à la fleur de sel de Camargue, rose, tiramisu, violette
- Teneur en alcool : 16°
- Prix : 19 € le flacon de 50 cl ; 8 € le flacon de 10 cl
- Production : 6 000 bouteilles en 2025, 7 000 en 2026
- Lieu de production : 'Accent de Provence', entreprise de création et de fabrication de produits du terroir
- Où le trouver : épiceries fines, boutiques de souvenirs, points de vente partenaires, boutique en ligne
- Se déguste bien fraîche, avec ou sans glaçons
- Réseau Militant du goût



CÔTÉ dégustation

Les couleurs rose pâle et verte de la liqueur évoquent aussi les souvenirs d'enfance avec le lait à la fraise ou à la menthe qu'on buvait petit. Des souvenirs qui ont désormais leur version d'adulte ! Comment la boire ? Bien fraîche, pure, comme un digestif après un repas ou au bord de la piscine. "On ne rajoute rien, comme le Baileys. Mais on peut aussi l'utiliser en cuisine pour rehausser des fruits, comme des fraises avec du 'Flamingo' fraise. C'est sucré, onctueux, parfait pour accompagner les desserts ou se faire plaisir à n'importe quel moment de la journée."

CÔTÉ saveurs

Si la nature légèrement citronnée est la base, 'Flamingo' se décline en une palette de parfums gourmands et surprenants : fraise, mandarine, mojito (avec un léger goût de menthe et de citron vert), orange, piña colada (ananas et noix de coco), pomme caramel à la fleur de sel de Camargue. Et les nouveautés ne manquent pas : abricot, lavande, rose, pistache, violette et tiramisu... "Le tiramisu marche très bien, et la pomme caramel, c'est la folie. Je n'utilise que des arômes naturels", affirme la défenseuse de Camargue.