

Josilene Nascimento

OFRIOFRIO : LA PASSION DU NATUREL DANS CHAQUE GLACE



Avec "Ofriofrio", Josilene Nascimento réinvente la glace artisanale en misant sur des ingrédients 100 % naturels et des saveurs inspirées du Brésil. Après un parcours entrepreneurial riche et une épreuve personnelle bouleversante, elle poursuit son rêve avec passion et innovation. Entre traditions tropicales et savoir-faire européen, elle partage l'histoire de son projet, ainsi que sa vision d'une gourmandise saine et authentique.

En quelques mots, pouvez-vous nous raconter votre parcours avant de fonder "Ofriofrio" ?

J'étais propriétaire d'un Food Park au Brésil, un espace dédié aux Food Trucks. Je suis diplômée en administration, ce qui m'a permis de bien structurer mes projets entrepreneuriaux. Didier, mon partenaire et cofondateur d'"Ofriofrio", était chimiste. Il avait une passion pour les procédés naturels et la précision. Ensemble, nous avons uni nos forces pour créer une marque artisanale, saine et innovante autour de la glace.

D'où vous est venue l'envie de créer une marque de glaces naturelles ?

Notre envie est née d'un besoin : proposer des glaces et sorbets faits maison, bons pour la santé et riches en goût. Nous voulions offrir aux enfants comme aux adultes une vraie alternative aux glaces industrielles. Avec des fruits frais, aucun additif, et une vraie touche d'amour dans chaque recette.

Qu'est-ce qui distingue vos glaces des autres produits disponibles sur le marché ?

Tout est 100 % naturel. Nos produits ne contiennent ni colorants, ni arômes artificiels, ni conservateurs. Ce qui nous distingue, c'est aussi notre fusion entre les saveurs tropicales du Brésil et

le savoir-faire artisanal européen, que j'ai perfectionné à l'IFAPME en Belgique. Nos parfums sont uniques, nos recettes équilibrées, et chaque création raconte une histoire.

Quels sont les défis que vous avez rencontrés en lançant votre entreprise en Belgique ?

Je n'ai pas rencontré beaucoup de difficultés administratives, car j'ai fait reconnaître mon diplôme brésilien en Belgique, ce qui m'a donné les bases solides en gestion pour lancer ma société. Le véritable défi a été humain : en 2024, Didier est décédé subitement, sans pouvoir me transmettre tout son savoir-faire. Cette perte m'a profondément touchée, mais elle m'a aussi donné la force de poursuivre notre projet. Je me suis formée, pour continuer l'aventure avec rigueur, excellence et fidélité à notre vision.

Quelle est votre philosophie en matière d'ingrédients et de production ?

Notre philosophie repose sur trois piliers : qualité, simplicité et respect du naturel. Nous utilisons uniquement des fruits frais, du sucre non raffiné, de l'eau, et parfois un peu de glucose. Aucun ingrédient artificiel n'entre dans nos recettes. Chaque glace est pensée pour révéler le goût pur du fruit, sans le masquer.



Comment sélectionnez-vous les parfums de vos glaces ?

Ma fille de 11 ans m'aide énormément dans la création des parfums. Elle goûte, propose des idées et a une grande sensibilité gustative. C'est un moment de partage qui me touche beaucoup. Je m'inspire aussi de mes racines brésiliennes, des saisons, des marchés, et bien sûr, des retours de nos clients.

Quels sont vos projets de développement pour Ofriofrio à l'avenir ?

Je souhaite franchiser l'entreprise au Brésil, en proposant une gamme exclusive de frozens aux fruits naturels. Nous nous inspirons de la granita italienne : Didier a fait en sorte que ce soit la machine qui s'occupe de donner la texture crémeuse, sans avoir besoin de glace pilée.

Je veux aussi organiser des dégustations dans des événements privés, collaborer avec des écoles, et un jour, ouvrir une boutique chaleureuse où nos clients pourront déguster nos créations sur place.

Quelle place accordez-vous à l'innovation dans votre processus de fabrication ?

L'innovation est essentielle, mais toujours dans le respect du naturel. J'aime explorer des mariages de saveurs inattendus comme poire, ananas & yuzu, hibiscus & framboises, abricot & romarin, ou poire & camomille. Je cherche à surprendre sans jamais trahir l'authenticité des ingrédients.

Avez-vous une anecdote marquante sur votre aventure entrepreneuriale ?

Oui, deux moments m'ont marquée. Quand j'ai présenté mon business plan à la banque, le conseiller s'est montré bien plus curieux sur le menu et la dégustation que sur les chiffres ! Ça m'a amusée. J'ai alors compris que le projet touche d'abord les émotions. Le second moment, plus fort encore, a été ce message reçu après la disparition de Didier : *"Continue, on sent votre passion dans chaque glace."* Ce message m'a bouleversée. Il m'a donné l'élan pour transformer le chagrin en renaissance, et poursuivre notre rêve avec foi.

Quel conseil donneriez-vous à quelqu'un qui souhaite entreprendre dans l'alimentaire ?

Soyez passionné, mais aussi structuré. Formez-vous, entourez-vous, testez, améliorez. Dans l'alimentaire, chaque détail compte. Le goût, la texture, la présentation, la transparence... tout doit être sincère. Si vous mettez votre cœur dans ce que vous faites, vos produits parleront d'eux-mêmes.

Propos recueillis par Christine Avignon
(christineavignon.fr)

Site : frozenofriofrio.com

Compte Instagram : [@ofriofrioglaces](https://www.instagram.com/ofriofrioglaces)

[Interview réalisée le 01/04/2025]