

GOJO BIO : Une cuisine alternative naturelle et joyeuse !

C'est un **talentueux duo** de la **région Lyonnaise**, qui pilote la **destinée** de la marque **GOJO BIO**. En trois ans, malgré la période économique complexe du COVID, GOJO s'impose déjà, parmi les **meilleures solutions**, pour **cuisiner des recettes savoureuses, sans gluten, sans lactose et à indice glycémique bas**. En créant la **confiance** auprès des **consommateurs** comme des **distributeurs nationaux**, **GOJO BIO casse les codes** en proposant des **recettes** pleines de **saveurs** qui font le **bonheur** de leurs clients. **GOJO** veut être une marque qui redonne le **plaisir du bien manger**, quelle que soit ses **contraintes alimentaires**. Véritable **accompagnateur** de ses clients tant **individuels** que **professionnels**, **GOJO** participe à la **pédagogie** d'une **cuisine alternative naturelle**, riche en **saveurs** et en **émotions**. Une **marque prometteuse** à déguster sans modération. ...



Un duo chic et de choc pour accompagner l'essor de GOJO BIO

A proximité de la **capitale gastronomique lyonnaise**, **Marie PERUCHA** et **Cédric DIOGON** ont réussi à **imposer en 3 ans la marque GOJO BIO**, parmi les **meilleures alternatives** pour **enseigner les recettes** de personnes à la recherche **d'alternatives sans gluten, sans lactose ou faibles en sucre**. *"Dans cette belle aventure, nous formons un duo très complémentaire Cédric et moi, tant dans la vie personnelle que professionnelle. Du fait de la découverte de mon intolérance au Gluten et mon passé d'enseignante, je suis naturellement devenue la personne la plus visible, gérant les relations avec nos clients distributeurs comme consommateurs. Cédric avec ces nombreuses années passées au MEDEF, apporte sa rigueur et ses nombreuses expertises de back office, pour assurer la pérennité et la rigueur du développement"*, précise Marie PERUCHA, **présidente de la marque**

Une marque en plein essor, qui fait le bonheur de ses clients

La Marque est présente en **vente directe** via leur site **gojo.bio**, dans plus de **300 points de vente de proximité**, (Biocoop, Satoriz, La Vie Claire, Les Comptoirs de la bio, So Bio, ...) et sur de nombreuses **plateformes internet** spécialisées dans le **bio et le sans gluten** (Greenweez, Calicote, OpenEyes...) et **grossistes** (Nos aventures, Ankorstore...).

GOJO a su séduire une clientèle en recherche de **solutions culinaires alternatives savoureuses** redonnant le **plaisir de cuisiner**. "GOJO, n'a pas été choisie par hasard. Sa signification est Joie en esperanto, la langue internationale. Nous avons la volonté de proposer au plus grand nombre, une solution qualitative et savoureuse pour manger mieux." indique Marie PERUCHA. "Que l'on soit simplement soucieux de sa santé ou face aux problématiques de maladies, intolérances ou allergies, manger doit rester un plaisir qui se partage. Trop souvent les alternatives sans gluten, sans lactose ou à IG bas, ne sont pas à la hauteur des recettes traditionnelles. Avec GOJO, nous souhaitons démontrer que cette demande n'est pas un problème en soi et qu'il y a des alternatives naturelles à toutes nos envies gourmandes et pleines de saveurs. Qui aurait imaginé pouvoir se faire plaisir en dégustant des cookies, un hamburger ou le fameux saucisson brioché lyonnais, avec des recettes sans gluten ni lactose, mais 100 % savoureux ?".

Gojo a trouvé son public en proposant les **farines alternatives** et des **recettes prêtes à cuisiner** pour les **personnes soucieuses** du "manger sain", comme de ceux qui sont allergiques, intolérants au gluten ou au lactose, ou devant faire face à la maladie cœliaque.

Gojo a trouvé son public en proposant les **farines alternatives** et des **recettes prêtes à cuisiner** pour les **personnes soucieuses** du "manger sain", comme de ceux qui sont allergiques, intolérants au gluten ou au lactose, ou devant faire face à la maladie cœliaque.

Accompagnateur d'une cuisine alternative joyeuse



Si **GOJO BIO** apporte d'ores et déjà des **solutions alternatives pragmatiques achetables en ligne ou via les nombreux distributeurs des produits** (farines, ingrédients de recettes, prêts à cuisiner), la marque se veut être un véritable **accompagnateur** de sa **clientèle**. Avec des **ateliers de cuisine** et des **formations de partages GOJO BIO** facilite l'accès aux **conseils d'experts** et aux **retours d'expériences clients**, en ligne ou lors d'événements physiques. **GOJO BIO** veut ainsi participer à transmettre la **connaissance** de la **cuisine alternative naturelle** tant aux **consommateurs** qu'aux **professionnels** de la **restauration** et de la **santé**. "Nous devons participer à l'apprentissage de nos clients, soucieux de leur santé, ainsi qu'auprès des professionnels qui se trouvent confrontés aux interrogations grandissantes des consommateurs, tout en souhaitant pouvoir prendre du plaisir à manger, chez soi, chez ses amis ou au restaurant." Conclut Cédric DIOGON, cofondateur de **GOJO BIO**.

grandissantes des consommateurs, tout en souhaitant pouvoir prendre du plaisir à manger, chez soi, chez ses amis ou au restaurant." Conclut Cédric DIOGON, cofondateur de **GOJO BIO**.

Interview réalisée par Bertrand LAZARE (OPERACTION)

