

Épisode N°12

En Israël, dans les marmites du futur

Les mystérieux frères de la foodtech israélienne, dont l'influence s'étend jusqu'en Suisse

Comment Israël est-il devenu l'un des leaders mondiaux de l'innovation alimentaire? Dans l'ombre, les frères Berger ont œuvré à faire de la foodtech, encore inexistante il y a dix ans, un secteur de pointe du pays. Portrait des deux magnats discrets, mais dont l'influence s'étend jusqu'en Suisse.





Nina Schretr
Journaliste + Suivre

Publié le 26 octobre 2023 à 11:31. / Modifié le 31 octobre 2023 à 08:03.



Partager



Offrir cet article

En Israël, quand on parle foodtech – l'innovation dans les assiettes –, un patronyme revient sans cesse sur la table: Berger. Les deux frères Berger seraient les grands manitous de la foodtech à l'ouest du Jourdain. Dans chaque siège d'entreprise, leur réputation les précède.

“ *«Ce sont les frères de la foodtech. Ils sont les premiers à avoir parlé de foodtech dans le pays»*, nous confie un CEO de start-up.

Inexistante il y a encore une décennie, la foodtech israélienne compte aujourd'hui environ 400 start-up, dont la moitié aurait été lancée il y a moins de cinq ans. Cet écosystème, les frères Berger ont largement contribué à le bâtir. *«Je pense que les deux sont les principaux responsables de ce que vous pouvez observer ici aujourd'hui»*, explique le directeur d'une jeune société israélienne.

Jonathan et Nadav

Qui sont-ils, ces frangins de la foodtech? Jonathan Berger, yeux bleus et dents blanches, dirige depuis 2015 le premier incubateur à start-up du pays dédié aux inventions agroalimentaires, le Kitchen FoodTech Hub. Son petit frère, Nadav Berger, lunettes à monture carrée, a cocréé PeakBridge, une société de capital-risque domiciliée à Malte, qui finance des start-up d'innovation agroalimentaire.

Leur influence s'étend d'ailleurs bien au-delà des frontières du pays. Partenaire de la banque Edmond de Rothschild, PeakBridge dispose de succursales dans sept pays, dont une à Genève. Fondée en 2017, elle fait partie des 10 sociétés de capital-risque les plus actives dans l'alimentation et l'agriculture, sur environ 200 dans le monde. Elle a réussi à se positionner auprès de l'EIT Food, la plus grande initiative mondiale en agrifoodtech.

«Jonathan et Nadav ont une influence sur la foodtech jusqu'en Suisse, sur le plan de la finance ou via leurs relations avec les grandes entreprises agro-alimentaires», commente Sabrina Cohen Dumani. La fondatrice de Nomads, fondation active dans l'innovation et le réseautage, est une grande amie des deux frères.

Le sens du réseau

C'est en 2004 ou 2005 que la Suisse rencontre Jonathan Berger à Lausanne, via un ami commun. Passionnés d'innovation, ils se lient rapidement d'amitié. *«Je me souviens de discussions sans fin sur la façon dont l'agriculture israélienne était passée d'une économie de production de fruits et de légumes à une économie de production de brevets, se remémore mon interlocutrice au téléphone. Cela m'a beaucoup marquée et m'a donné des idées pour l'agriculture suisse.»* Sabrina Cohen Dumani organise d'ailleurs régulièrement des voyages de délégations suisses en Israël sur la foodtech.

Influents et connectés, les frères Berger sont-ils un point de passage obligé pour qui veut se lancer dans le milieu? *«Je ne crois pas, tempère une responsable de start-up de burgers, elle aussi basée en Israël. Je n'ai jamais travaillé avec eux, je suis la preuve qu'ils ne sont pas indispensables.»* Au-delà de la fierté, une maxime: *«Personne n'est indispensable dans la foodtech ici, car tout le monde connaît tout le monde.»*

La discrétion comme mantra

Deux frères *business men*, au centre d'un écosystème qui brasse plusieurs centaines de millions de dollars chaque année... Une belle matière à portée de main, pour un portrait journalistique croisé. Las, on m'oppose un refus poli mais sans appel. Quand un patronyme est connu de toute la *foodtech* d'Israël, quel intérêt d'exposer sa vie privée dans la presse grand-public?

Leurs deux noms ne figurent d'ailleurs jamais côte à côte dans un article de presse, alors même qu'ils sont parfois amenés à collaborer professionnellement. *«Ils ont tous les deux une personnalité très humble, juge Sabrina Cohen Dumani, qui connaît aussi Nadav depuis plusieurs années. Ce sont des personnes influentes, qui le font avec bon cœur, sans chercher la lumière.»*

La main sur le cœur, abonde une cheffe d'entreprise, à la tête d'une start-up israélienne spécialisée dans la réduction des sucres dans les aliments. *«Jonathan nous a invités à le rencontrer et nous a aidés, alors que ma start-up n'était même pas dans le portfolio de la Kitchen, se remémore-t-elle. Ca ne lui rapportait rien, il voulait juste aider.»* Le trait serait de famille. *«Les deux frères sont comme ça. Quand je suis rentrée des Etats-Unis, Nadav m'a mis en contact avec tout le monde, sans rien attendre en retour.»*

Rencontre avec les deux ombres

Et finalement, à quoi ressemblent-ils, les deux frères magnats? C'est Emilie Dellecker, de Foodhack, qui m'a mis sur la piste de Jonathan Berger. A cette époque, je ne sais pas encore qu'il s'agit d'un pont de la foodtech. Le lendemain de ma demande d'interview, un mail laconique:

«*Bien sûr. Ecrivez-moi sur Whatsapp.*» Ce premier message augure la suite des échanges, à la fois expéditifs et affables.

En visio, notre première discussion ne dépassera pas dix minutes. Les réponses sont courtoises, mais le sourire figé et le regard absent. L'accueil sera plus chaleureux quelques semaines plus tard, dans les locaux de la Kitchen, à Ashdod. L'incubateur, en partie financé sur fonds publics, soutient une vingtaine de start-up, dont Imagindairy et son lait artificiel, Forsea et son anguille de laboratoire, ou Vanilla Vida et sa vanille concentrée. Les jeunes pousses se bousculent au portillon.

«*Alors, quel est l'objet de votre visite?*», me lance Jonathan Berger, assis sur la table. Très *start-up nation*, avec sa chemise élégante et son jean décontracté, il se montre plus curieux cette fois, agrémentant ses questions d'un franc sourire. Mais à nouveau, à peine le temps d'échanger plus de quelques mots que le directeur doit filer.

Ce n'est que quelques jours plus tard que je découvrirai, presque par hasard, que son frère est, lui aussi, un poids lourd du secteur. Le directeur d'Imagindairy, Eyal Afergan, me conseille: «*Si vous voulez mieux comprendre les investissements privés dans la foodtech, prenez contact avec Nadav Berger. C'est l'un des pionniers du pays en matière de capital-risque dans le secteur.*» Me voici partie pour visiter PeakBridge.

Le siège israélien de l'entreprise se situe dans le quartier des affaires de Tel-Aviv, 38 étages flambant neufs de verre et de béton. Au niveau 13, la porte s'ouvre sur Nadav Berger, l'air surpris. Il n'a pas vu mon mail de confirmation de rendez-vous et sa fille a eu un accident de la circulation – mais rien de grave, son épouse est déjà sur le coup. D'une voix calme, il insiste pour me recevoir et m'invite à m'installer dans le canapé de l'entrée. «*Vous voulez un whiskey?*» Une bouteille de quinze ans d'âge me fait de l'œil. Il est 16 heures.

Les deux frères semblent avoir toujours gravité autour de l'agroalimentaire, héritiers de troisième génération d'une famille d'agro-industriels. «*Mon défunt grand-père est arrivé ici en 1934. Et il a commencé le voyage dans le marché des huiles végétales*», retrace mon interlocuteur. Comme son frère, les deux yeux bleus sont perçants. Il ne s'étendra guère plus sur l'histoire familiale, préférant me présenter des start-up de foodtech, en Israël ou ailleurs, qui vont marquer le monde et à qui je dois absolument rendre visite.

«*Bon, on se met au travail?*», enchaîne-t-il avec un large sourire, en se dirigeant vers son bureau où s'amoncellent les cartes de visite. En dix minutes, je suis mise en contact avec toutes les start-up que je souhaite, ainsi que les personnes incontournables de l'innovation dans le désert du Néguev. La réputation de «*maître connecteur*» des deux frères n'est pas usurpée. Avant mon départ, mon interlocuteur s'enquiert: «*Vous avez besoin d'un bureau? Vous pouvez travailler ici si vous voulez.*»

De l'art d'être enthousiaste

Je reverrai Nadav Berger quelques jours plus tard, près de la plage de Jaffa. Sur les conseils du banquier, je rencontre Shirley Shahar, fondatrice de la plateforme d'investissement Dana, spécialisée dans l'innovation dans le désert menée par des femmes. Au beau milieu de la conversation surgit l'homme d'affaires, pour une visite surprise. Avant son vol pour les Etats-Unis, il veut s'assurer que j'ai toutes les informations dont j'ai besoin, avec des suggestions d'articles qui frôlent l'insistance.

“ *«Un truc qui caractérise aussi Jonathan et Nadav, c'est qu'ils sont francs, par rapport à nous les Suisses, qui sommes très policés, s'amuse Sabrina Cohen Dumani. Ce sont tous des enthousiastes dans la famille.»*

Interrogé sur la guerre entre Israël et le Hamas par la *Tribune de Genève*, quatre jours après l'attaque du 7 octobre, Nadav Berger louait la résilience de l'économie israélienne à fonctionner *«avec une menace de conflit en arrière-plan»*. *«Connaissant leur résilience et leur courage, il ne fait aucun doute qu'ils sauront s'adapter, abonde Sabrina Cohen Dumani. Les Israéliens sont bien mieux armés psychologiquement pour traverser des crises intenses que nous autres Suisses.»*



Nina Schretr
Journaliste + [Suivre](#)

[Consulter ses autres articles](#)

Les épisodes

[Épisode Suivant](#) →

N°13 Israël se targue d'être l'un des leaders de la foodtech, mais qu'en pensent ses habitants?

← [Épisode Précédent](#)

N°11 Tel-Aviv développe la vanille la plus intense du monde

Vous pourriez aimer



ALIMENTATION | [En Israël, dans les marmites du futur](#) • Épisode N°14

ABO **Comment Israël fait «fleurir le désert» du Néguev avec sa technologie**



ALIMENTATION | [En Israël, dans les marmites du futur](#) • Épisode N°13

ABO Israël se targue d'être l'un des leaders de la foodtech, mais qu'en pensent ses habitants?



ALIMENTATION | **En Israël, dans les marmites du futur** • Épisode N°11

ABO **Tel-Aviv développe la vanille la plus intense du monde**