



consommation



L'été, on fond tous pour les glaces et les sorbets

Valeurs sûres de l'été, les glaces sont de sortie. Côté parfums, tout est possible : vanille pour rester classique, ou parmesan pour les audacieux.



Pour ces Américains, la pause glaces s'impose place Plumereau.

Installée depuis 21 ans place Plumereau, Annie Thibault, gérante du Lys d'Or, est bien connue des amateurs de glace. Si, pour l'instant, c'est encore la collection de l'année dernière qu'elle présente, les nouveautés arriveront bientôt, lorsqu'elle aura découvert les nouveaux produits proposés par le Palais de la glace et du sorbet. « Tous les ans, j'essaie de changer quelques parfums. Et côté clients, ça marche... ou pas ! » Pour les restaurateurs, la glace reste une valeur sûre, l'été. « A condition que l'on ne descende pas en dessous des 20 degrés », constate la responsable du glacier Tutti Gusti, installé aussi place Plumereau. Ces 20 degrés, c'est en quelque sorte le seuil psychologique qui fait qu'un passant va se décider à

acheter une glace ou pas. De brusques variations dans la demande auxquelles Jean-François Vesnitch, à la tête du Palais de la glace, à Tours-Nord, doit faire face. « Dès qu'il fait chaud, il y a un pic de consommation. Fin mars, nous commençons donc à constituer un stock dans les congélateurs pour pouvoir répondre à ces périodes de très forte demande. C'est spécifique à la France : en Finlande, pays qui consomme le plus de glaces en Europe, on en mange toute l'année. Même quand il fait moins 20 degrés. »

« Une centaine de parfums »

Artisan glacier, Jean-François Vesnitch et son équipe peuvent réaliser des glaces aux parfums les plus improbables (lire ci-dessous), essentiellement à



Jean-Luc Patry confectionne une glace à la crème brûlée.

destination des professionnels. Pour cela, ils utilisent l'extrait sec d'un produit, auquel ils ajoutent des stabilisateurs naturels à base d'algues. Et parfois du colorant, comme pour le parfum « menthe verte », qui produirait une glace blanche sans cela. « Si un client a un souhait particulier, nous faisons des essais, puis nous goûtons et chacun donne son opinion, explique Jean-Luc Patry, qui travaille dans l'entreprise depuis 1983. Nous pouvons réaliser une centaine de parfums. »

Dans de grands bacs, une crème attend de passer par le processus de pasteurisation. Le but du jeu : goûter, et tenter de deviner quel est le parfum. Couleur rouge : c'est de la framboise... facile. Mais cet arrière-goût qui rappelle quelque chose de rarement associé à

une glace ? Du poivron rouge ! Dans la fabrique, des litres de crème sont pasteurisés à 85 degrés, pendant que deux employés remplissent et pèsent les pots à la crème brûlée. A sa sortie de la machine, la crème n'est pas encore glacée. Elle doit d'abord passer par la case maturation pendant quelques heures, « pour être plus onctueuse ». La température du mélange est ensuite descendue à moins 35 degrés. Stockée dans les congélateurs, puis livrée, elle est prête pour la dernière et meilleure étape : nos assiettes ou cornets !

Naëlle Le Moal

Le Lys d'Or, 12, rue du Grand-Marché et Tutti Gusti, 2, rue du Change à Tours ; Le Palais de la glace et du sorbet, tél. 02.47.54.22.55.

•• Vous prendrez une glace à la vanille... ou au chorizo ?



La vanille, parfum au sommet.

Chez les amateurs de glaces, il y a des puristes, qui ne se laissent pas séduire par les modes. Saison après saison, ils résistent à l'appel de la nouveauté. « La vanille représente le tiers de l'ensemble des crèmes glacées que l'on produit, précise Jean-Luc

Patry, au Palais de la glace et du sorbet. Les autres grands classiques sont la fraise et le chocolat. » Mais ce dernier a du souci à se faire : la concurrence est rude, et le caramel au beurre salé est en train de gagner du terrain. Pour les plus téméraires, Le Palais a déjà réalisé des glaces au chorizo, au parmesan, à la lavande, à la banane flambée, au géranium ou au poivre... tout est possible !

Les enfants, eux, sont plus attirés par les couleurs. Plus ça flashe, mieux c'est. D'où le grand succès des glaces « Malabars » (rose) et « Schtroumph » (bleu), dans toutes les boutiques qui les proposent. Pour les plus grands et les plus gourmands, les glaces au Nutella connaissent un beau succès depuis quelques saisons.

•• L'artisanal, ça a un coût l'industriel, ça n'a pas de goût



Les glaces artisanales, péché mignon des amateurs.

Côté prix, entre acheter une glace artisanale pour la manger tranquillement en terrasse et choisir l'option du simple bâtonnet, il y a une différence. Au Lys d'Or, une copieuse coupe avec trois ou quatre boules, de la chantilly, du chocolat... coûtera entre 8 et 9 €. Côté saveur, chez

Tutti Gusti, au Lys d'Or ou chez Dause, on est indiscutablement au-dessus du prix des glaces industrielles. Dans d'autres commerces, un bâtonnet basique tourne autour de 2 €, un verre de 25 cl de granitas coûte 1,70 €, une petite glace « à l'italienne » 1,70 euros.

le chiffre

100.000

C'est, environ, le nombre de litres de glace fabriqués par le Palais de la glace, en un an, avec 95 % de la production est revendue à des professionnels : pâtisseries, restaurateurs en centre-ville ou dans les châteaux de Villandry, Chenonceau, Chaumont...

à tester

Des glaces faites maison

Voici un site internet qui fourmille de recettes et de conseils en tout genre : <http://glace-sorbet.fr>. Les amateurs de crème glacée pourront bénéficier des avis et conseils des autres internautes, qui laissent des critiques sur les différentes recettes. Question parfums, tout est permis : du thym au pain d'épice... sans oublier la glace à la bière ! Pour faire plus classique, testons la recette de la glace à la menthe fraîche proposée par le site. Pour 750 ml de glace (soit 8 à 10 boules) : 2 poignées de feuilles de menthe du jardin ; 250 ml de crème fraîche liquide ; 350 ml de lait ; 4 jaunes d'œufs ; 75 g de sucre. Préparation : dans une casserole, faire chauffer le lait et la crème. Retirer du feu dès l'ébullition. Couper grossièrement les feuilles de menthe et les mettre dans la casserole. Laisser infuser une vingtaine de minutes. En attendant, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre : le mélange doit blanchir. Tout en filtrant avec un chinois, verser le lait sur les jaunes. Mélanger. Remettre quelques minutes sur feu moyen tout en remuant. La préparation doit épaissir jusqu'à napper la cuillère. Laisser refroidir une nuit au réfrigérateur. Passer en sorbetière. La glace se conserve plusieurs jours au congélateur. Comme toutes glaces ou sorbets faits maison, pensez à la sortir une demi-heure au moins avant le service !



A tester : la glace à la menthe fraîche... faite maison !