Vivre aujourd'hui

GASTRONOMIE *Les glaciers proposent de nouvelles saveurs aux amateurs de glaces et autres sorbets*

Fondre pour de nouveaux parfums

Alexandra Michot

Vanille, fraise, citron et chocolat. Ces quatre parfums représentent encore plus de 40 % des ventes de glace en France. C'est dire si nos goûts en la matière sont restés classiques. Mais la créativité des glaciers téléquilibre tout doucement la balance. Bruno Aim, un artisan parisien qui fournit, entre autres, Yves, Le Train bleu et le Concorde Lafayette, revendique plus 120 parfums à la carte de son entreprise, Les Sorbets de Saint-Mandé. Depuis dix ans déjà, il propose des sorbets à la rose, au poivron, au thym ou à la bulbine. « *Tout doucement, les chefs puis les consommateurs s'intéressent à ces nouvelles saveurs et, disait trois ou quatre ans, des parfums comme la tomate, le melon, le raisin ou le basilic fonctionnent vraiment très bien* », explique-t-il.

Si les parfums de fleurs sont presque entrés dans les mœurs, l'arrivée de la carotte ou de l'avocat est plus surprenante. « *C'est un fait, les parfums évoquant la nature, le potager ou le jardin sont très mode à l'heure actuelle* », confirme-t-on chez les glaciers. Ainsi, Au Pierrot Blanc, dans le Vaucluse, Frédéric Bonnet sédduit sa clientèle avec des glaces au thym ou au romarin. A Paris, le basilic et le fenouil sont à l'honneur chez Calabrese. Nature toujours, mais maîtrisée chez Ladurée, qui sert d'ordinaires glaces au thé et même des crèmes glacées à la verveine. Pour se détendre après une longue journée de shopping ? Bruno Aim reste plus proche du potager. Et si ses glaces au céleri ou à la betterave attirent la curiosité, c'est son sorbet tomate-basilic qui marche le mieux. « *Ça n'est pas très compliqué à faire chez soi, promet-il, vous prenez un kilo de tomates, vous enlevez la peau et, dans une casserole, vous faites fondre la pulpe avec 500 g d'eau et 180 g de sucre. Passez au chinois, pour éliminer les pépins, mouiez de faire prendre dans une sorbetière. Ajoutez les feuilles de basilic hachées dans la sorbetière au dernier moment et conservez au congélateur.* » Pour un sorbet au thym ou au romarin, c'est encore plus simple : il suffit de faire infuser une bonne quantité d'herbes, au moins un bouquet, dans un mélange d'eau et de sucre préalablement bouilli et de laisser refroidir avant de passer le tout dans une sorbetière.

Outre les herbes et les aromates, les épices font une apparition remarquée dans l'univers des crèmes glacées. « *Avec les fleurs, les herbes et les épaisses du soleil, les épices sont très bienvenues en ce moment* », note Didier Barral, membre du Syndicat des fabricants industriels de glaces et sorbets. Gingembre, safran, poivre ou cardamome s'invitent, en effet, dans les bacs. Réduites en poudre ou simplement macérées dans la crème anglaise, qui sert de base à la confection des glaces, elles apportent un délicieux contraste chaud-froid ou plaît piquant-glacé. Autre goût très recherché, celui de l'huile d'olive.

« *Son succès qui ne fait que confirmer la tendance méditerranéenne initiée par les glaces au turron, aux calissons ou au tiramisu* », précise Didier Barral. Cette glace à l'huile d'olive, qui fait les beaux jours des restaurants provençaux, se réalise en un tour de main. Mélanger au fouet 5 jaunes d'œufs avec 10 cl de sirop de sucre. Incorporer petit à petit, 50 cl de lait chaud. Faites cuire le tout à feu doux et stoppez la cuisson dès frémissement. Filtrez avant d'ajouter délicieusement 20 cl d'huile d'olive. Laisser refroidir complètement avant de passer en sorbetière et de placer la glace une heure au congélateur.

Si le fîrt entre les produits du potager et la crème glacée apporte un vent de fraîcheur dans les bacs, les relations entre fruits (défendus) et alcool (prohibé) se dégèlent elles aussi. Après le succès de la glace rhum-raisin ou le classique colonel, un sorbet au citron arrosé de vodka, d'autres alcools se font une place au soleil. Bien avant d'ouvrir une boutique à son nom, Pierre Hermé composait déjà un granité de muscat Beaumes-de-Venise pour accompagner une salade de pêches blanches. Pour ce faire, on porte à ébullition 45 cl d'eau avec 130 g de sucre. On laisse refroidir avant d'ajouter le contenu d'une bouteille de muscat et de verser le tout dans un bac qu'on place de 6 heures durant au congélateur. Au bout de ce temps, on gratte à la fourchette et l'on replace au congélateur pendant environ quatre heures. Au moment de servir, il ne reste plus qu'à gratter la surface pour obtenir des paillettes parfumées au muscat. « *Dans la restauration, les sorbets à la Saint, au calvados ou au marc de Bourgogne marchent très fort* », remarque Bruno Aim, qui propose également une glace à l'hydromel. Chez l'inventif Pascal le glacier, c'est le parfum « punch qui réchauffe l'ambiance. Le sorbet beaujolais nouveau aperçu au bar à glace l'an passé, sélénia-t-il à l'heure du repas ? Une chose est sûre, les cocktails alcool-fruit font recette en magasin. Chez Picard, notamment, où François Thérion vient de sortir une gamme de sorbets irrésistibles, quoiqu'un peu trop sucrés. On lorgne pour le mariage citron-limoncello, muscat-fraise, orangeade-litter ou le sorbet lychee-cactus-tequila. Thérèt n'est pas en reste avec des cornets piña colada, des crèmes glacées au Grand Marnier trilées de notes d'orange, et un sorbet aux mirabelles de Lorraine et perles à l'eau-de-vie.

Ainsi mis au parfum, il n'est pas étonnant de voir le dessert préféré de 18 % d'entre nous, sortir du cadre sucré pour s'inviter en entrée. Voire mettre les pieds dans le plat. La glace à la betterave remplace avantageusement une salade, le sorbet menthe-courgette élève le potage concombre-aneth en amuse-bouche, tandis que le sorbet à la tomate apporte une nouvelle texture au gazpacho. Le sorbet à l'ail donne de la personnalité à un filet de poisson, la glace à l'huile d'olive révèle la rotisseuse et les salsas sortent de l'ordinaire servis avec une crème glacée au gingembre. En dégeuel ? Vous goûtez bien un petit sorbet à l'absinthe...

► SANDRINE PIDCHAPIN : 24 HEURES AVEC SAKIS À ATHÈNES

Dans les cornets et les coupes, la tomate, la lavande ou le gingembre font désormais de l'ombre à l'incontournable glace coco ou myrtille. (Photos Saint-Prosper.)

Un label de qualité pour les glaces et sorbet

Depuis peu, la teneur en fruits des glaces et sorbets est protégée et garantie par le label « plein fruit ». Ce label garantit 45 % de fruits minimum (mais la majorité des artisans glaciers affichent 70 %) pour les parfums classiques et 20 % pour les fruits acides comme le citron ou la mangue, qui seraît intransigeables à 45 %. Sans ce label, la norme est de 25 % et 15 % pour les fruits acides. Ces glaces garanties « plein fruit » ont progressé de 50 % l'an passé. Une progression à encourager.