

# L'amoureux des bonnes glaces

**Nous poursuivons notre galerie de portraits consacrés à ceux qui travaillent pour vous pendant l'été... Aujourd'hui, même si le temps n'est pas forcément idyllique, un peu de gourmandise et de douceur. Après Jean-Charles, maître nageur à Palaiseau, voici une rencontre avec Bruno Haim, artisan glacier à Paray-Vieille-Poste.**

**B**ASILIC, carotte ou plus classiquement café et fruit de la passion ! Tous les parfums sont chez Bruno Haim, artisan glacier depuis dix-sept ans. Dans le petit atelier à Paray-vieille-Poste, les sept salariés ont l'habitude de ne pas prendre de vacances pendant l'été : entre

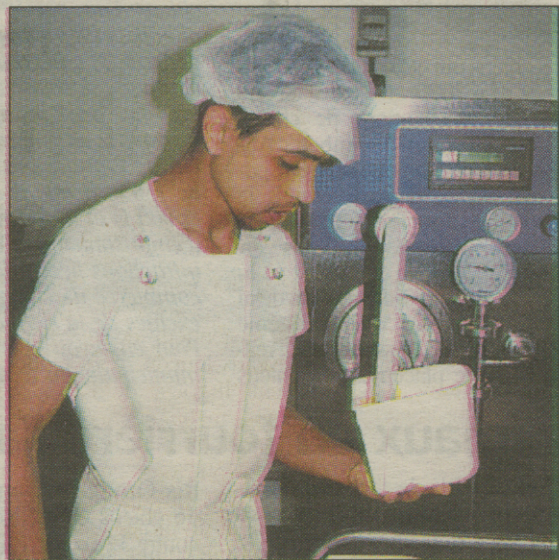
mai et septembre, ils produisent jusqu'à 2 000 litres de glaces par jour au lieu des 1 000 habituels.

« On a toujours un métier saisonnier, rappelle Bruno. Il ne viendrait pas à l'idée d'un pâtissier de partir en vacances au moment des fêtes de Noël. Nous, on vend nos glaces aux restaurateurs. On est dépendant de leurs commandes. Et c'est en ce moment que vous avez envie de manger nos glaces... » Les employés ont bien compris qu'il ne fallait pas compter ses heures pendant cette période : « On arrive vers 5 heures du matin, et on a rarement fini avant 18 heures. Heureusement, on peut souffler à partir d'octobre, avec des grands week-ends ! »

### Livrées à de grands restaurants parisiens

Bruno Haim est tombé amoureux des glaces alors qu'il était pâtissier chez les traiteurs de luxe Dalloyau et Fauchon. Il en a gardé la recherche permanente de la qualité. Ici, un litre de sorbet à la fraise contient plus de 80 % de fruits. Rien à voir avec les glaces vendues en grande surface. Et ses clients, des grands restaurants parisiens ou des chaînes comme le Paradis du fruit, sont prêts à mettre le prix : entre 4,50 et 6 € (entre 30 et 40 F) le litre. Chaque matin, les fruits achetés au marché de Rungis sont préparés, épluchés, pressés pour obtenir un jus de fruit frais. Mélangé au sucre, environ 200 grammes par litres de glace, le liquide se transforme en glace ou en sorbet par l'action d'une sorbetière géante.

Manuellement, le précieux produit est alors recueilli dans des récipients qui seront stockés dans une chambre froide à moins 26 degrés. Mais jamais plus d'un mois. « Nous ne faisons pas nos glaces à l'avance, d'abord pour livrer à nos clients la glace la plus fraîche possible, ensuite parce que nous n'avons pas la place ! » D'ici quelques mois, Bruno compte pourtant agrandir la chambre froide pour commencer la préparation des glaces d'été un peu plus tôt. « Qui sait, peut-être que l'année prochaine quelques personnes pourront prendre leurs vacances entre juin et septembre... » **STÉPHANIE DAVOIGNEAU**  
*Notons que les produits de Bruno Haim sont destinés aux seuls professionnels. Il ne sont, par conséquent, pas vendus dans le commerce.*



### PARAY-VIEILLE-POSTE, VENDREDI DERNIER.

*Pendant l'été, Bruno Haim produit jusqu'à 2 000 litres de glaces par jour au lieu des 1 000 habituels. Les sept salariés ont appris à ne pas compter leurs heures. (L.P.)*