

BRUNO AÏM CRÉATEUR DE GLACE AUX SAVEURS JAPONAISES

LSDSM fabrique de la glace pour les professionnels de la restauration depuis près de 30 ans, au Japon notamment, et crée depuis peu des parfums à partir de spécialités nippones pour le marché français.

La révélation pour la glace, le maître artisan glacier Bruno Aïm l'a eue une alors qu'il n'était alors que commis chez Dalloyau où il a pu s'y consacrer plusieurs années avant d'installer et diriger 2 ans durant le laboratoire glacier de Fauchon. Il s'installe ensuite à son compte à Saint-Mandé en banlieue parisienne. Mais à l'étroit dans son espace de travail de 50 m², il déménage et dispose de 2000 m² dans son laboratoire actuel de Chilly-Mazarin. À la confédération nationale des glaciers de France depuis 28 ans, jury du MOF glacier et membre de l'Académie culinaire de France, Bruno Aïm est estimé pour la qualité de sa production. Ses préparations sont à base de produits nobles, sans colorant, sans additif chimique ni OGM. Les sorbets ont l'appellation « pleins fruits » car ils contiennent pour les fruits doux entre 50 et 65 % de fruit et au moins 25 % pour les fruits acides (citron vert...).

LE JAPON

De 2004 à 2009, LSDSM fabriquait la glace de l'entreprise Marion Crêpe qui était acheminée jusqu'au Japon par bateau. Aujourd'hui c'est Bruno Aïm qui fait le voyage pour superviser les recettes réalisées en banlieue de Tokyo pour les 300 kiosques de l'enseigne. Parallèlement, il a élaboré pour la France une douzaine de parfums aux saveurs nippones (thé vert, sésame azuki*, umeshu**, framboise yuzu, chocolat miso...) dont certains en exclusivité pour une importante société d'importation et distribution de produits alimentaires notamment en France. Avec 98 % de clients dans le secteur de la restauration (le Train Bleu, le Café de la paix, l'Intercontinental...), LSDSM conditionne en 2,5 litres. Mais depuis le 1^{er} mai, un espace de vente a été aménagé au laboratoire pour que le grand public puisse aussi venir se ravitailler en contenants d'un demi-litre. **CAROLE GAYET**

* Haricots rouges. ** Petites prunes.

Une douzaine de parfums aux saveurs nippones ont été réalisés pour la France.



© G. Le Guyader

CHIFFRES CLES

1500/2000
litres
fabriqués par
jour

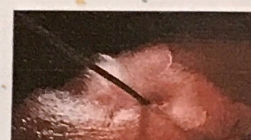
120/140
parfums
disponibles

LES ATOUTS

- Maître artisan glacier
- Parfums sur mesure



La brasserie naturelle Marukin a été classé comme patrimoine culturel du Japon.



Le moût de sauce de soja fermente par maturation en fûts de bois, tout en étant mélangé.



Les bactéries optimales pour le brassage de sauce de soja vivent naturellement sur les murs et plafonds de la brasserie.



Les bactéries noires sont attirées par la brasserie de soja. Ce type de bactérie meurt aussitôt que le brassage de la sauce de soja est arrêté, donc des murs noirs considérés comme une preuve d'affaires florissantes chez les fabricants de sauce.

- FABRIQUÉ AU JAPON
- SANS ALCOOLÉ AJOUTÉ
- GOÛT AUTHENTIQUE DE LA SAUCE DE SOJA
- EXCLUSIVE CHEZ LX FRANCE