

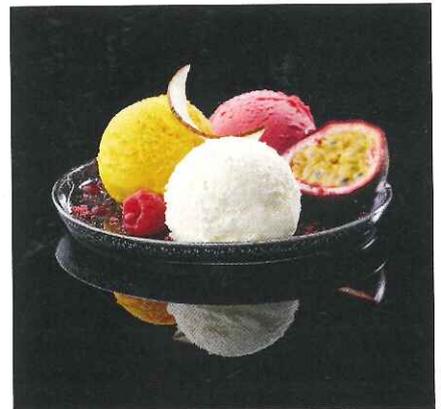
Par Céline Berger

Pour un été complètement givré !

Transgourmet a lancé ce printemps une nouvelle gamme de glaces artisanales élaborées par Gérard Cabiron, MOF desserts glacés 2007 : une trentaine de recettes de crèmes glacées et sorbets pleins fruits, élaborées dans un atelier artisanal des Hautes-Alpes.

L'ensemble de la sélection *Transgourmet* par Gérard Cabiron est disponible dans le catalogue Réussir sa saison. Le fournisseur met à la disposition des CHR un support dédié présentant l'ensemble de la gamme, 50 recettes de coupes glacées imaginées par le MOF, et une gamme de topping spécial glace. ■

www.transgourmet-france.fr



Ô sorbet d'amour fabrique des glaces depuis 1935 en Gironde. Les crèmes glacées, les sorbets, le Tofidou (crème caramel au beurre salé), la nougatine, les macarons glacés, la chantilly et les cornets sont fabriqués dans le laboratoire. Le chocolat provient exclusivement de chez Valrhona, le lait de la ferme de Michel Dessarps et les sorbets ont l'appellation *plein fruit*. Plus de 100 parfums sont disponibles chez ce glacier travaillant en collaboration régulière avec les chefs. ■

www.osorbetdamour.fr

Les crèmes glacées **Audeline** sont fabriquées à partir de lait de brebis produit à la ferme du Bosc (Aude). Ce lait, très doux, est riche en protéines, en calcium, en phosphore et en vitamine B. Ces glaces fermières produites sont moins sucrées que les glaces traditionnelles, moins riches en matières grasses. Le choix des matières premières est soigné, et le produit fini est garanti sans colorants ni arômes artificiels. Une quarantaine de saveurs sont disponibles, en 750 ml ou en 2,5 l. ■ www.audeline.com



La Compagnie des desserts prouve que gourmandise et naturalité sont compatibles, tout d'abord avec ses sorbets (plus de 45 % de fruits) et glaces bio, et surtout ses deux parfums de glaces certifiées vegan : chocolat et café. En plus d'avoir supprimé le lait dans ces deux produits, la marque a utilisé de l'huile de coco bio, du sucre bio et des protéines végétales. Cela a permis de garder une saveur agréable et d'obtenir une texture lisse, onctueuse et facile à travailler, à mi-chemin entre le sorbet et la glace. ■

www.compagniedesdesserts.com





Les marques distribuées par **Davigel** se mettent en quatre pour vous permettre de réussir votre été. De nouveaux parfums **La Laitière** viennent étoffer la marque : *façon pomme d'amour, litchis et pépites de framboise, façon amarena et note amande*. Est mis à disposition sur le site internet le *Daviglacs Recettes* : plus de 150 idées recettes et des conseils et astuces pour développer les ventes. La nouveauté annuelle de **Mövenpick** vise les fins palais : chocolat noir Suisse Trinidad. La marque suisse s'associe par ailleurs aux sirops Monin, et propose aux CHR un livret de cocktails glacés. ■ www.davigel.fr

Le Japon made in Breizh ! Fabriqués en Bretagne, à partir d'ingrédients rigoureusement sélectionnés, les **Mochi'z de Tiliz** sont réalisés à partir d'une pâte de riz fondante, à l'intérieur de laquelle se cache des crèmes glacées et sorbets artisanaux et locaux. Ils sont disponibles en six parfums : chocolat, vanille, caramel-beurre salé, mangue-passion, matcha, framboise-litchi. ■ www.tiliz.com



Terre adélice ne propose que des produits fabriqués de manière artisanale en Ardèche. Le glacier réalise ses purées à partir de fruits frais, tout comme les gâteaux bio contenus dans la composition de ses parfums. L'entreprise a fait le choix de machines de petites capacités pour protéger la qualité texturale du produit et avoir la souplesse de fabriquer de petites quantités pour des commandes spéciales ou des parfums moins prisés. En effet, si près de 140 parfums de glaces et de sorbets sont disponibles, dont une grande partie en bio, des saveurs spéciales peuvent être composées à la demande, entre autre, des CHR. ■ www.terre-adelice.eu

Erhard pâtissier-glacier conçoit des glaces et des pâtisseries glacées. Les produits contiennent 100 % de matières grasses, du lait entier de la ferme, de la crème de Bretagne et des jaunes d'œuf de Normandie. Les sorbets contiennent 45 % de fruits minimum (pour les fruits doux), aux origines soigneusement sélectionnées. Sont proposées au catalogue des parfums de glace insolites (chocolat-piment, thym citron etc.) et salés (moutarde, tomate-basilic, etc.). Distribution chez Metro ■

www.glaces-erhard.com



Il existe depuis longtemps aux États-Unis et s'installe tranquillement en France, surfant sur la tendance du mieux manger : le *frozen yogurt*. **Marguerite du pré** propose son yaourt glacé bio, 100 % français en direct de la ferme, très peu sucré, sans matière grasse, 100 % naturel. Ses emballages sont biodégradables, recyclables et compostables. Il est fait minute devant le client, ou pourquoi pas par le client, qui n'a plus qu'à ajouter le topping de son choix. La marque propose aux CHR un accompagnement pour la mise en avant du produit : machine personnalisée, conseils sur-mesure, stop-trottoirs, chevalets de table... ■ www.margueritedupre.fr