



Pour valoriser son offre, Carte d'Or a fait appel à Yannick Tranchant, pâtissier de l'année 2016, pour composer des recettes plus gourmandes, comme ce vanille exotique.

17%

La part de glaces consommées hors du domicile (restaurant, impulsion dans la rue, à la plage, au cinéma...)

Source : Association des entreprises des glaces



Avec sa gamme baptisée Balade en Aïce, Davigel répond aux attentes gourmandes du marché : mélange des saveurs, des couleurs, des textures.

« Nous fabriquons des glaces et des pâtisseries, nos métiers nous conduisent à trouver des solutions pour les professionnels de la restauration provenant d'univers différents, raconte Stéphanie Fressart, directrice de la communication de la Compagnie des Desserts. Il existe plusieurs manières de consommer la glace, nous avons adapté nos offres afin de pouvoir associer le plaisir, le chaud, le froid, les saveurs, les couleurs. Nous travaillons avec Philippe Urraca, meilleur ouvrier de France en pâtisserie 1994. Il supervise les créations, développe les nouvelles recettes avec une équipe de glaciers et de pâtisseries en interne. »

Pour être en phase avec les tendances émergentes, La Compagnie des Desserts propose de la glace végane.

Pour couvrir les besoins de la restauration commerciale, Davigel compte dans son portefeuille plusieurs marques, dont La Laitière (en restauration thématique, pizzeria...) et Mövenpick (marque premium), destinée aux établissements qui recherchent la différenciation. « Le marché est tiré par le premium, en constante progression, ajoute Claire Joly, chef de marché Davigel. Avec nos solutions adaptées, nous touchons le marché de la bistronomie, des brasseries... »

La montée en gamme des glaces se traduit également par le choix de matières premières. Chez Glaces des Alpes, les créations sont signées par Stéphane Vindret, maître-artisan glacier. « Nos ingrédients sont sélectionnés pour leurs qualités organoleptiques. Nos fournisseurs sont réputés pour la qualité irréprochable de leurs produits, leur histoire, leurs

valeurs. Nous travaillons par exemple avec le chocolat Valrhona. Cela étant, nous souhaitons que la qualité reste accessible », commente Hervé Appert, directeur commercial et marketing. Et d'ajouter : « Nous avons imaginé la gamme Terroirs & Gastronomie (chèvre, vinaigre balsamique, basilic...) idéale pour les associations sucré-salé. Nous constatons que les restaurateurs qui proposent à leur carte et mettent en avant des recettes avec de la glace, de l'entrée au dessert, en vendent autant en hiver qu'en été. » Il n'a jamais autant été question de savoir-faire artisanal. Transgourmet, à côté de Glaces de Lyon, entame une collaboration avec Gérard Cabiron et un petit atelier artisanal de Gap, dont le chef réalisera les recettes.

DE PETITS PLAISIRS À GRIGNOTER

Plus que jamais, il est donc essentiel d'accompagner les professionnels. « Nous constatons que dans les restaurants, ce ne sont pas forcément des pâtisseries qui préparent les desserts. C'est souvent la mission du serveur, d'où l'idée de créer un livret de 50 recettes des compositions simples à élaborer et des astuces dispensées par La Laitière », précise Claire Joly.

« Comme dans la mode, nous anticipons les envies des consommateurs et les tendances à venir pour leur offrir une "collection" dans l'air du temps. En un mot mettre tout notre savoir-faire au service d'un produit 100% plaisir et gourmand ! », commente Sylvie Galliaerda. Car le client est résolument gourmand ! En particulier la

