

Glaces, le grand écart de tendance



Les Français consomment de plus en plus de glace, en toutes saisons, de meilleure qualité, ce qui se traduit notamment par une fréquentation fidèle des artisans glacières. Pour ce qui est des parfums, l'offre autant que la demande entretiennent une complémentarité alternant entre propositions « healthy » et options gourmandes particulièrement riches en gras et en sucre, saveurs traditionnelles et compositions créatives.

54

FRANCE PIZZA N°81 • MARS-AVRIL 2020



▲ **Gamme bio en pots par LMBG**
5 nouvelles recettes, dont 2 crèmes glacées et 3 sorbets plein fruit, sans conservateur, sans colorant ni arôme artificiel : vanille, chocolat, framboise (52 % de fruit), citron (27 % de fruit), abricot (60 % de fruit).
www.lamanufacturedesbellesglaces.fr



LA COMPAGNIE DES DESSERTS ORGANISE LA 1^{RE} ÉDITION « LES TROPHÉES DE LA GLACE »

Les épreuves finales se tiendront le lundi 28 septembre 2020 à l'école Ferrandi à Paris. La catégorie « professionnel » s'adresse aux glacières, pâtisseries, cuisiniers, boulangers. Chaque candidat devra réaliser une coupe glacée et un dessert à l'assiette autour d'une glace sur le thème de la Nature Gourmande. Règlement complet disponible sur demande auprès de sauce.marie@gmail.com. Remise des dossiers complets de candidatures : au plus tard le 31 mai 2020.



© Gélati da Tommasino

▲ **Tartufo noir gianduja par Jpac**
Nouveau dessert du maître glacier Giuseppe avec son cœur coulant de gianduja et ses noisettes du Piémont IGP torréfiées. Ce dessert glacé vegan est sans gluten, ni œufs, ni lactose.
www.jpac.eu



« À partir de mai juin, les clients aiment les sorbets acides ou aux légumes (betterave, concombre, avocat, carotte-pomme verte, cèleri-fenouil-menthe-basilic-coriandre...). Mais on revient toujours aux classiques : fraise, citron vert, framboise, noix de coco, pomme, passion, ananas, citron-basilic, litchi-rose, pina colada, mojito, yuzu- framboise, yuzu-coriandre »

Bruno Aïm, président de la CNGF

▲ Exotisme par Caresse antillaise

Sorbets mangue (45 % de fruit), goyave rose (60 % de fruit), passion (61 % de fruit), glaces coco Péyi (lait de coco, cannelle, vanille, citron vert et amande amère), gingembre, exemptes de colorant, conservateur et autre arôme artificiel.
caresseantillaise.com



▲ Magnum Ruby par Magnum

Une glace au chocolat blanc avec un tourbillon de sauce à la framboise et un enrobage en chocolat Ruby. Un chocolat rose fabriqué à partir de fèves de cacao ruby qui confèrent au chocolat ses naturelles notes de baies, le tout sans colorant ni arômes.
www.magnumicecream.com



EUGENIO MORRONE, CHAMPION DU MONDE DE GLACE

Le glacier originaire de Calabre, installé à Rome (Il cannolo siciliano) est qualifié pour la finale des World Masters 2021 qui se déroulera du 3 au 5 septembre à Rimini. Il avait remporté le Gelato festival 2018 grâce à son parfum de mandarine tardive. Classé 1^{er} au Gelato Festival World Ranking grâce à ses participations et victoires multiples, il a aussi remporté la coupe du monde de glace en équipe en 2020 avec le pâtissier Massimo Carnio, le chef Marco Martinelli, le sculpteur de glace Ciro Lummo, et le coach Beppe Tono. Leur thème : les secrets du bois (fraises, mures et poires des bois, châtaignes grillées...). Le secret de leur victoire : la simplicité, la saveur des matières premières.

55

FRANCE PIZZA N°81 • MARS-AVRIL 2020

► Bâtonnets glacés par Emkipop

Outre les nouveautés (crousti-cookie - chocolat au lait, éclats de cookie - kiwi et Pomme d'Amour - pomme ariane, betterave, citron vert, gingembre) de grands classiques qui reviennent à chacune de leur saison dédiée : Tiramisu (mascarpone, boudoir, café, liqueur de café), fraise tomate basilic et une cinquantaine d'autres parfums.
www.emkipop.fr





◀ **Façon crème au chocolat par La Laitière**

Le goût du dessert iconique de La Laitière (le petit pot de crème au chocolat), riche en crème (20 %) ce qui lui donne une texture très onctueuse.
www.lalaitiere.fr/glaces/

Quelques chiffres de l'artisanat glacier français

- ▶ **70 %** innove avec des parfums originaux (sarrasin- nougatine, glace fumée au sarment de vigne, pomme-roquefort...)
- ▶ **Plus de 80 %** ont conclu des accords avec des producteurs régionaux de fruits, de produits laitiers, de miel...
- ▶ **Environ 25 %** proposent du bio

Source : enquête annuelle de la Confédération nationale des Glaciers de France auprès de ses adhérents.



◀ **Ultimate brownie macchiato par Häagen Dazs**

Une boule de Vanilla et une de Brownie Macchiato, mélangées avec du café et agrémentées de dés de brownie, de sauce fondante cacao et de noisettes caramélisées. Le tout nappé de crème fouettée.
www.haagen-dazs.fr

QUAND LA GLACE SE CUISINE

Les artisans glacières Olivier Ménard et Emmanuel Ryon (MOF) d'Une glace à Paris déménagent leur adresse Montmartroise et en profitent pour étoffer leur offre à une cuisine de glace. Par exemple une crème glacée à la moutarde pourra être servie avec un plat salé. Les coupes de glace d'antan reflueront : Pêche Melba, Poire Belle Hélène, Banana Split... Le glacier se lance aussi dans les accords de glaces, sorbets et fruits au sirop (cerises cannelle menthe fraîche, pêches et vanille, poire bois d'anis, abricot Bergeron) comme le sorbet cassis cannelle menthe fraîche servi avec les griottes au sirop aromatisé des mêmes saveurs. Bruno Aïm : « Les chefs composent des desserts à partir des sorbets, les cuisiniers des restaurants haut de gamme n'hésitent pas à utiliser ceux aux légumes en salade. Pendant 15 ans, le Train bleu a proposé une crème glacée au camembert remoulé dans la boîte sur son chariot des fromages. »



▲ **Structurants pour glaces et sorbets Agrimontana par Qualitalia**

Une gamme de poudres pour réaliser des bases à compléter de poudres pour crème glacée ou pour sorbet ainsi que des mélanges complets et des sirops pour sorbets.
www.qualitalia.pro

DISTINCTION FRANÇAISE : LE SORBET DE QUALITÉ

Bruno Aïm, artisan glacier, à la tête de l'entreprise Les sorbets de saint Mandé (LSDSM), président de la confédération nationale des glacières de France (CNGF) : le sorbet en Italie est souvent une crème glacée au fruit, alors qu'en France un sorbet artisanal se compose de 50 à 65 % de fruits, ramenés à 20 à 25 % pour les fruits acides (passion, citron jaune ou vert), 14 à 18 % de sucre, 0,3 % de stabilisateur (100 % naturel : graine de caroube ou agar agar), et de l'eau. Le stabilisateur absorbe l'eau pour éviter sa cristallisation.

56



▲ **Passion par Andros**

Compotée aux fruits de la passion légèrement sucrée restituant au mieux le goût du fruit frais pour l'accompagnement des desserts. Cette nouvelle variété offre une saveur caractéristique du fruit de la passion qui saura renforcer la touche exotique des glaces.
www.androschef.fr



« Les Français consomment de plus en plus de glace et de sorbet y compris

hors saison. Les restaurants s'éloignent des classiques pour dynamiser leur carte avec des parfums qu'on ne trouve pas chez les industriels. Les clients sont curieux, notre crème glacée à l'asperge blanche et bois d'anis connaît un succès incroyable y compris auprès du jeune public, succès aussi du sorbet framboise et poivron rouge, de la crème glacée sésame, le sorbet orange-carotte-gingembre séduit autant que la fraise ou la framboise »

Olivier Ménard, vice-président de la CNGF

QUALITÉ GARANTIE PAR LA CONFÉDÉRATION NATIONALE DES GLACIERS DE FRANCE

La CNGF s'est dotée d'une charte qualité exigeante sur les matières premières qui ne peuvent être que des produits frais. Par exemple ne peut prétendre à la distinction d'artisan glacier, qui utiliserait de la poudre de lait pour reconstituer 1l de lait. La CNGF a aussi créé la catégorie « sorbets plein fruit », pour lesquels la teneur minimale en fruits doit être de 45 % pour les fruits usuels et de 20 % pour les fruits acides et les fruits à saveur forte.

▲ **Bio, finger et éclair par La compagnie des desserts**

2 nouveautés bio : praliné noisette (28 % de praliné noisette) et pistache (10 % de pâte de pistache). Nouveaux finger panna cotta framboise (biscuit joconde amande, croustillant chocolat blanc aux brisures dentelles, panna cotta, compotée de framboise), nougat pistache (biscuit joconde, croustillant pistache, mousse nougat aux éclats de pistache). Mac' éclair noisette (éclair en coque de macaron noisette garni d'une crème gianduja).
www.compagniedesdesserts.com

57

GEL MATIC
THE TASTE OF QUALITY

Glace à l'italienne, Frozen Yogurt, desserts glacés, Sundaes

INSTALLATION - FORMATION - SAV NATIONAL
Assuré par 6 concessionnaires du réseau Gel Matic France

GEL MATIC FRANCE
21 160 Marsannay la Côte

GIOTTO 11

- Pour la Glace, Frozen yogurt ou milkshake
- Faible encombrement (30 cm large)
- Flux d'air du bas vers le haut
- Système inverter / économie d'énergie
- Production 18 kg/h
- Auto-pasteurisante (Nettoyage toutes les 3 à 4 semaines)
- Connectivité bluetooth utilisateur & SAV
- Communicante avec l'utilisateur
- Design unique

Nouveauté 2020

<https://giotto.gelmatic.com/fr/>

www.gelmatic-france.fr | www.gelmatic.com
christophe.lambert@gelmatic.com | Tél. : 03 80 51 23 53