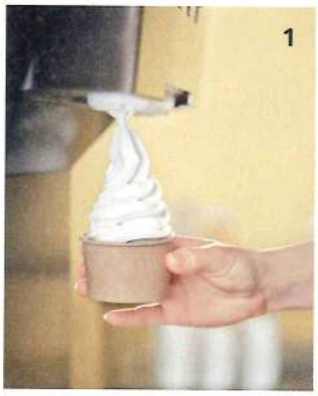
LES TROPHÉES DE LA GLACE RÉCOMPENSENT HÉLÈNE MAO

Pour la 4e édition du concours organisé par la Compagnie des Desserts, les candidats ont planché sur le thème de « la glace dans tous ses états », à travers deux épreuves, une coupe glacée et un dessert à l'assiette. Avec la cheffe deux étoiles Stéphanie Le Quellec comme présidente d'honneur, et comme marraine l'ex-capitaine de l'équipe de France de basket, Sarah Michel. Sans oublier le MOF Philippe Urraca, qui présidait le jury, composé de 28 membres. C'est Hélène Mao, cheffe de partie pâtisserie à l'hôtel Westin Paris-Vendôme, qui a remporté le Trophée d'or, aux côtés de Mathieu Serais, chef pâtissier exécutif de Paris Society, et de héo Picard, chef de partie pâtisserie à l'Amour Blanc, à Blois. Les épreuves finales ont rassemblé sept chefs pâtissiers, dont deux venus d'Uruguay et d'Irlande. *« Signe encourageant pour ce prix qui place la glace au rang d'un art universel »*, se réjouit Philippe Bonny, président de la CDD.

© KIM GARELLI/HVPROD


© ARLA PRO

© PASSION FROID

1. Arla Pro propose un nouveau mix végétal pour glaces à l'italienne à la vanille. **2.** Passion Froid met à disposition des restaurateurs « Instant Dessert », un outil pour les aider à créer une carte originale.

••• convives d'un restaurant de prolonger le voyage entrepris à table, grâce à des recettes typiquement transalpines, comme le citron-pistache, la spagnola et la noisette AOP du Piémont. Avec Yoni Saada (La Compagnie des Desserts), c'est la Méditerranée qui est à portée d'assiette, avec la corne de gazelle, l'amlou, l'orange-cannelle ou encore le thé à la menthe et à la fleur d'oranger, *« des parfums encore inédits à ce jour sur le marché »*, souligne Sylvain Bertrand. Quant au catalogue des Glaces des Alpes (Krill), il ne cesse de s'étoffer pour des voyages plus ou moins lointains. Cette saison, le glacier propose une recette de chocolat du Mexique, une saveur Paris-Brest avec éclats de noisettes et inclusions de mini-choux, un sorbet bubble tea pêche avec perles de citron, ou encore un coco curry.

© CDD

Les fabricants redoublent d'efforts côté innovation produits, mais pas seulement. Passion Froid propose à destination des professionnels de la restauration « Instant Dessert », un manuel et un site qui déclinent de très nombreuses recettes, avec des indications sur les temps de préparation et sur les indices de rentabilité classés en trois niveaux. *« L'outil est très apprécié des restaurateurs qui renouvellent ainsi plus facilement leur carte, tout en la personnalisant*, souligne Lise Day. *Sans oublier qu'il permet de pallier le manque de main d'œuvre grâce à des niveaux de difficulté bien repérés. »*

DAVANTAGE DE VÉGÉTAL

Ils bénéficient aussi en amont des nouvelles propositions de fournisseurs comme le français Campagne de France (Maîtres Laitiers du Cotentin) ou le producteur laitier scandinave Arla Pro. Le premier vient de lancer une crème UHT à 35 % de matières grasses qui est particulièrement adaptée à la fabrication de glaces en raison d'une grande stabilité aux ingrédients acides et à l'alcool ainsi qu'à un foisonnement rapide. De son côté, Arla Pro ajoute une version végétale à son mix pour glaces à la vanille réservé aux appareils de glaces à l'italienne. À base de fèves, elle a été conçue sans allergène, tout en reproduisant le goût authentique de la vanille grâce à une teneur maîtrisée en sucre et en matières grasses. Pour rappel, la version classique présente un taux de foisonnement pouvant aller jusqu'à 70 %. Les deux mix offrent une fonte lente et une stabilité maintenue pendant 20 minutes. Le temps de se promener tout en dégustant une bonne glace ! •