

LES ANNONCES

SAMEDI 15 JUILLET 2023 - 1,50 €
N°4071

LANDAISES

**DANS
L'OBJECTIF**

Yon Lamothe
De novillero à matador
de toros

ENTREPRISE

Didier Massy :
« Le collectif, l'humain,
le travail »

HANDICAP

Un littoral pour tous

FONDUS DE GLACES

FONDUS DE GLACES

Dans les Landes comme ailleurs, la glace reste le produit phare de l'été. De Capbreton à Tilh et de Dax à Hossegor, tour d'horizon des savoir-faire et tendances 2023.



○○○

LA GLACE ARTISANALE, UN MARCHÉ GOURMAND

La star incontestable de l'été, c'est elle !
Sur un marché dynamique, les fabricants,
confrontés à la hausse des coûts des
matières premières, rivalisent de créativité.

Par Anne TAUTOU

En cornet, en coupe, en pot ou à la plancha... On trouve les glaces sous toutes les formes et tous les parfums, sur un marché global (glaces industrielles et artisanales) en constante progression qui représentait, en France, 1,4 milliard d'euros en 2022, selon le cabinet d'études NielsenIQ. « Pendant 40 ans, rien n'a bougé, mais avec le réchauffement climatique, en six ans la consommation a augmenté d'un demi-litre par an et par personne pour atteindre 6,5 litres par an », souligne Bruno Aïm, Maître Artisan à Saint-Mandé (Val-de-Marne) et président de la Confédération nationale des glaciers de France (CNGF) qui représente 800 glaciers.

La glace séduit toutes les générations et 60 % des Français préfèrent la déguster en plein air plutôt qu'à la maison, selon la CNGF. Et ce n'est visiblement pas son coût, lui aussi en légère hausse, qui semble refroidir les gourmands. « Nous avons dû faire face à la flambée des matières premières, que ce soit le sucre, le lait, la matière grasse ou la crème fraîche, alors pour qu'il n'y ait pas trop d'impact sur le prix de notre produit, nous avons réduit nos marges », précise Bruno Aïm.

LA TENDANCE DES PARFUMS COMPOSÉS

Rivalisant de créativité, les glaciers s'adaptent également en proposant de nouvelles saveurs. « En ce

moment, on fait beaucoup de produits composés comme la pêche de vigne avec de l'estragon, ou le citron-basilic. Mélanger les fruits et les herbes, ça fonctionne bien. Mais on aura beau proposer une liste de 150 parfums, les gens reviennent toujours aux grands classiques : vanille, chocolat et fraise. » Au-delà des saveurs, les attentes ont changé, obligeant le monde de la glace à réduire parfois les apports caloriques. « Certes, on met moins de sucre dans nos glaces, mais on ne peut pas non plus supprimer cette matière qui permet de lui donner sa belle texture », précise le maître glacier qui



© Confédération nationale des glaciers de France

constate néanmoins que la tendance végan ou bio « ne prend pas vraiment ».

Autre nouveauté qui contribue à booster les ventes : les réseaux sociaux. Conscients de leur influence, les artisans se sont mis, eux aussi, à inonder Instagram et Facebook de photos et vidéos présentant leurs produits, mais aussi leurs savoir-faire en filmant leur laboratoire. « C'est une manière également de montrer la propreté des labos, de voir qu'on utilise vraiment des fruits, du lait ou de la crème et qu'on ne triche pas. »

LES SECRETS DE FABRICATION

Pour autant la mention « artisan glacier » sur une vitrine n'est pas automatiquement synonyme de qualité. « Pour être glacier, il faut un CAP glacier et l'inscription à la chambre de métiers et de l'artisanat. C'est tout. Aujourd'hui, on se bat pour que notre profession fabrique uniquement avec des produits naturels et de qualité : du lait, des œufs de la crème, du sucre, du stabilisant, de la vanille, des parfums... en supprimant les produits tout prêts dans lesquels on ajoute de l'eau et de la poudre, souligne Bruno Aïm. « Et pour l'heure, seule l'appellation Maître Artisan est un gage de qualité car l'attribution de ce titre est très rigoureuse. »



BRUNO AÏM

Président de la Confédération nationale des glaciers de France



COMMENT RECONNAÎTRE UNE GLACE ARTISANALE ?

Sa couleur franche sans être trop flashy est un bon indice, tout comme sa texture souple et onctueuse. Dès la première cuillère, on doit pouvoir identifier la saveur sans que le goût soit masqué par le sucre. Un coup d'œil au bac renseigne aussi sur la méthode de fabrication. Quand il déborde beaucoup, ce n'est pas bon signe. N'oublions pas que c'est juste le froid qui tient la glace... et non la gélatine.

GLACES ROMANE

LA SAVEUR PAR EXCELLENCE

L'artisan glacier Georges Camprubi cultive le goût du bonheur autant que la qualité de ses crèmes glacées, sorbets aux fruits et pâtisseries glacées qui ont fait son succès.

Par Anne TAUTOU

Chaque été, c'est le même rituel, à Hossegor, les locaux et les touristes s'agglutinent devant des vitrines, aimantés par les combinaisons de couleurs et de parfums insolites. Et cela dure depuis 18 ans. Cette année, Georges Camprubi, artisan glacier depuis 30 ans et fondateur de Glaces Romane, a revu tous ses produits. « Avec l'inflation, on avait deux solutions : soit on tirait les prix, au risque de jouer sur la qualité, soit on recherchait l'excellence, quitte à augmenter le coût de nos glaces. On a choisi de développer la qualité », explique-t-il.

RETOUR À LA SOURCE

Pour y parvenir, l'entrepreneur a changé ses réseaux d'approvisionnement pour favoriser davantage les circuits courts : « J'ai trouvé la ferme Leit de Brunas dans la vallée d'Ossau dont la qualité du lait est encore supérieure à notre ancien AOP. » Même principe pour les autres matières premières, Georges Camprubi travaille au maximum en local avec la cacahuète de Soustons, le chocolat de Ttotte à Saint-Geours-de-Maremne... « Nous avons toujours eu de bons produits, mais

aujourd'hui je vais directement à la source, en lien avec chaque fournisseur. On a parfois de meilleurs prix, et surtout encore plus de qualité. »

L'idée est simple : se démarquer et faire des produits dans l'air du temps. « Les gens veulent une glace plus légère, plus naturelle... J'utilise aussi la noisette d'Italie, la pistache de Sicile, la purée de fruits surgelés Boiron, la meilleure marque en France, on travaille avec du fructose pour éviter le sucre raffiné... », énumère l'artisan-glacier. Affilié à la Confédération nationale des glaciers de France « pour connaître ce qui se fait et être solidaire entre nous », il rapporte aussi les dernières tendances de ses voyages et des salons en Italie.



© Clément Herbatux

PREMIER DE LA CRÈME GLACÉE

Rien ne prédestinait pourtant ce Marseillais d'origine napolitaine à devenir glacier. « En 1993, j'ai ouvert ma première boutique dans un petit local sur le port de Cassis avec l'ambition de travailler l'été et de voyager l'hiver. » Quatre ans plus tard, c'est à Menton qu'il s'installe pour sept ans. « La troisième année, j'ai commencé à fabriquer moi-même après avoir fait des stages en Italie et un apprentissage chez un maître glacier », raconte-t-il. Il élabore alors sa première recette : « En Italie, ils ont une glace plus froide, comparée à la nôtre qui a plus de corps et de goût. Alors, j'ai fait un mélange des deux. »

Quand ils quittent la Côte d'Azur avec son épouse et leur petite Romane qui vient de naître, ils choisissent les Landes et trouvent, en 2005, un local en centre-ville d'Hossegor. L'aventure des Glaces Romane est lancée. Sa fameuse crème glacée connaît un bel engouement : « À l'époque, il n'y avait que des glaciers traditionnels à la boule. » Aujourd'hui, la crème glacée inonde le marché

mais, selon Georges Campubri, chacun a son savoir-faire. « J'essaie pour ma part de trouver un petit goût gourmand à l'intérieur et de faire des sorbets très naturels. Je veux que ma glace ne ressemble à aucune autre », tout comme sa boutique chaleureuse et accueillante aux allures de maison italienne dans laquelle les habitués retrouvent un peu de leur enfance à chaque vacances. « J'embauche maintenant des gamins que j'ai vus naître et qui venaient goûter mes glaces. Ça crée des liens et un esprit familial. »

Aujourd'hui, même si l'entreprise réalise 75 % de son chiffre d'affaires l'été, Glaces Romane est quasiment ouvert à l'année. « On ferme à peine deux mois. Je fais de bons chiffres l'hiver quand il fait beau. Les gens ne consomment plus uniquement quand il fait chaud », constate l'artisan glacier, avant d'ajouter : « Cela permet de garder une bonne équipe à l'année et de mieux les payer. On est cinq et l'été, on ajoute à ce noyau une vingtaine de personnes. »

Une formule gagnante pour l'entreprise qui compte deux boutiques à Hossegor (Glaces Romane et Café Romane à la zone Pédebert) et une franchise à la Chambre d'Amour à Anglet. Le glacier fournit aussi cinq restaurants landais dont Monsieur Mouette à Capbreton et l'Hôtel du Parc à Hossegor et répond aux commandes des particuliers pour sa gamme de desserts glacés (bûches, gâteaux). Pour autant, Georges Campubri souhaite conserver une entreprise à taille humaine pour continuer à développer des produits d'excellence. Il n'exclut pas un jour d'ouvrir d'autres franchises mais avec la ferme volonté de « rester dans la région Sud Landes et Pays basque. Mais piano... piano... On veut d'abord garder la qualité ! » Avec l'envie de laisser une belle empreinte et pérenniser sa marque.



TOCCATUTTI, LA CRÈME DE LA GLACE

Spécialisée dans la fabrication et la distribution de glaces et sorbets pour les professionnels de la restauration, Emmanuelle Mathieu développe depuis 25 ans son savoir-faire au service du dessert glacé.

Par Anne TAUTOU



Les restaurateurs basques et landais sont nombreux à succomber à ses créations gourmandes. « Une fois qu'ils ont goûté mes glaces, c'est gagné ! », sourit la Dacquoise Emmanuelle Mathieu, à la tête de l'entreprise Toccatutti (« Touche à tout » en italien) depuis 25 ans. Après Pantxua à Socoa, Le Café de la plage à Hossegor, AM à Bayonne... ses glaces et sorbets seront cet été à la carte du César Palace à Saint-Paul-lès-Dax, de la crêperie Ilunabarra de Saint-Jean-de-Luz et du restaurant Au goût du monde à Capbreton. Ses petits pots, faits sur mesure pour Terramar, fleuriront aussi les terrasses de cette institution capbretonnaise. « Je ne travaille qu'avec des gens qui font « du bon », de préférence de petites entreprises à proximité pour pouvoir assurer la livraison moi-même, car même si mes parents me sont d'un grand soutien, je suis seule pour tout gérer », précise-t-elle. Le rythme est intense et le travail très physique, mais Emmanuelle Mathieu s'organise : « Je fais mes achats en fin d'année et commence à fabriquer en janvier et jusqu'à fin juin pour que mes chambres de congélation soient bien pleines, puis je distribue les deux mois d'été. » L'entrepreneuse réalise ainsi 75 % de son chiffre d'affaires sur six ou sept semaines en juillet et d'août.

DU 100 % NATURE

Ses glaces et sorbets sont confectionnés dans son laboratoire de la zone artisanale des Deux-Pins à Capbreton avec une attention particulière portée aux matières premières : « Je fais appel à des grossistes à Pau, Dax ou en Bretagne. J'ai bénéficié du réseau de mon père qui était glacier, puis grossiste en boulangerie, pâtisserie et restauration. »

© A.T.



Emmanuelle Mathieu travaille avec du lait entier, de la crème fraîche, et trois sortes de sucres pour les crèmes glacées, du beurre et des œufs pour ses deux glaces à la vanille et au caramel beurre salé et pour les sorbets, des purées de fruits surgelés choisies pour leurs qualités gustatives selon un cahier des charges précis. « L'apport en sucre des fruits frais n'est pas toujours le même et peut modifier la texture de la glace. J'opte donc pour des fruits ramassés dans le pays d'origine comme la mangue en Inde ou le fruit de la passion au Brésil qui sont surgelés et réduits en purée sur place sans aucun additif, ni colorant. Ainsi, j'ai une vraie régularité », explique-t-elle.

DE PÈRE EN FILLE

Elle a acquis le tour de main en Italie et détient sa recette de glace à la vanille d'un Maître Ouvrier de France. « J'ai appris durant trois ans aux côtés de mon père. Quand il m'a demandé : « Ça te dirait d'ouvrir un glacier ? », j'avais 22 ans, alors je suis partie faire mes stages en Italie, puis à Rennes chez un glacier qui m'a légué sa recette de glace à la vanille à son départ à la retraite. J'ai ouvert, en 1999, deux boutiques à Capbreton et à Socca avant de les revendre pour ce métier de grossiste. »

50 PARFUMS

La maison Toccatutti propose aujourd'hui une cinquantaine de parfums : « Une fois qu'on a trouvé la bonne formule, on peut faire tous les parfums qu'on veut ! » Si les parfums préférés restent toujours vanille, chocolat, caramel beurre salé, citron, mangue, elle a récemment conçu un sorbet tomate nature pour une restauratrice qui souhaitait l'agrémenter avec du basilic pour le servir en accompagnement d'un plat.

Parmi les parfums très appréciés de la maison, le yaourt à l'amarena, la mousse au chocolat et la confiture de lait avec caramel et pignons de pin sont devenus des classiques. Quant à elle, son parfum coup de cœur, c'est le kalamansi. « J'ai découvert ce citron mandarine lors d'un voyage au Costa Rica. Je l'utilise pour les sorbets, son parfum est incroyable. »

« Une fois qu'on a trouvé la bonne formule, on peut faire tous les parfums qu'on veut ! »

UN BAIN AU CHOCOLAT PARFUMS CLASSIQUES ET PÉPITES D'ORIGINALITÉ

Artisan glacier à Dax, Hugues Gaudet mise sur les valeurs sûres dans ses boutiques Un bain au chocolat. Mais il propose aussi une recette éphémère qui bouscule les habitudes...

Par Cécile AGUSTI

Dans les deux boutiques Un bain au chocolat de Dax, les laboratoires sont ouverts. « Je tiens à ce que les gens voient que nous fabriquons tous nos produits », indique Hugues Gaudet, artisan pâtissier, chocolatier et glacier installé dans la cité thermale depuis 15 ans. Dans le local du 35 rue Cazade, les clients peuvent ainsi observer l'équipe de six personnes confectionner de véritables glaces artisanales. « Pour faire une bonne glace, il n'y a pas de secret : il faut choisir de bons ingrédients ! Du lait entier, de la crème fraîche entière, du sucre et des œufs. » Déclinée en pots de 500 ml, la gamme propose un nombre limité de parfums. « On fabrique ce qui se vend. Je ne suis pas un adepte des phénomènes de mode. » Parmi les best-sellers, la vanille et le caramel au beurre salé arrivent en tête. Bon an mal an, ce sont ainsi 2 000 pots qui sont vendus de juin à octobre. Depuis l'année dernière, Un bain au chocolat confectionne également des esquimaux. « Pendant plusieurs années, nous proposons des cornets de boules devant notre magasin de la rue Saint-Vincent. Mais comme il est à l'entrée du centre-ville, les clients n'étaient souvent pas disposés à prendre une glace tout de suite... et après, c'était trop tard. Aujourd'hui, c'est plus simple. Ils achètent les esquimaux et peuvent les déguster chez eux, le soir. »

GLACE À LA MADELEINE DE DAX

Proposer des parfums classiques n'empêche pas Hugues Gaudet de faire preuve d'originalité. Une fois par an, il propose une glace aux madeleines Cazelle, les incontournables madeleines de Dax [*Les Annonces Landaises* n° 4067- 17 juin 2023]. « J'aime créer des partenariats locaux. Il y a deux ans, les frères Cazelle l'ont initié en imaginant une madeleine au chocolat. Dans

leur process, ils coupaient une partie des madeleines. Ils comptaient jeter les chutes, mais je leur ai dit que j'aimerais les récupérer. J'avais déjà l'idée de cette glace ! »



Le succès a été tel auprès de sa clientèle que depuis, il la propose en boutique le temps d'un week-end, uniquement sur réservation. L'an dernier, 200 pots ont ainsi été écoulés. La prochaine opération éphémère aura lieu le dernier week-end de juillet. « Pensez à réserver si vous voulez y goûter, car il n'y en aura pas d'autre avant un an ! » Le seul moyen d'en déguster en dehors de cette période est de réserver une table au restaurant Chez les garçons (place de la Fontaine-Chaude à Dax),

avec lequel Hugues Gaudet a également noué un partenariat. Il la propose à la carte, tout au long de l'année.

LE POIDS DU POT

De l'extérieur, rien ne ressemble plus à un pot de glace qu'un autre pot de glace... Alors, comment reconnaître une glace artisanale d'une glace industrielle ? « L'onctuosité n'est plus un signe, reconnaît Hugues Gaudet.

Les industriels utilisent des additifs qui rendent la texture extrêmement crémeuse. En réalité, c'est au poids qu'on peut faire la différence. La glace artisanale pèse plus lourd. » Les industriels utilisent des machines qui insufflent de l'air dans les préparations. Pas les artisans. Un pot de 500 ml pèsera donc de 250 à 300 grammes pour une glace industrielle, contre environ 400 grammes pour une glace artisanale.