



Photos: © Bargello

# Vent de fraîcheur sur la crème glacée

La bonne vieille glace fait preuve d'audace

Emmanuelle Ravets

Exit la boule vanille qui se déguste dans un cornet peu croustillant. L'originalité est désormais de mise et il n'y a plus de limites en matière de crème glacée. Un exemple? La glace en forme de spaghettis. Cette spécialité allemande doit son succès à son effet trompe-l'œil qui enchante les réseaux sociaux: on croirait voir des spaghettis à la sauce tomate et au parmesan. En fait, il s'agit de glace vanille passée au presse-purée puis nappée de coulis de fraise et parsemée de copeaux de noix de coco. Si le parfum reste traditionnel, la texture, originale, est très agréable.

Autre nouveauté: l'ice cream roll venu de Thaïlande. Il se présente sous la forme d'un fin rouleau, à l'instar d'un wrap sucré. Pour fabriquer cette douceur, il faut disposer d'une plaque réfrigérée sur laquelle on mélange les différents ingrédients. Toute la subtilité consiste à former d'élégantes feuilles et à les enrouler avant de les parsemer de toppings variés. Le succès de l'ice cream roll est dû à sa texture: ses fines couches fondent immédiatement sur la langue.

La crème glacée à l'azote liquide est la dernière folie en date venue d'Australie. Le refroidissement au nitrogène permet d'obtenir une texture plus crémeuse et plus épaisse qu'une glace traditionnelle. La tendance est axée sur le sucré avec en particulier des goûts Oreo, pop-corn ou guimauve. L'azote liquide (-196 °C) est utilisé pour glacer les ingrédients. Le tout crée de la fumée blanche qui s'échappe alors des bols. Cette méthode de cuisine moléculaire était jusqu'ici réservée aux chefs aguerris, mais bientôt, tout le monde pourra y goûter.

Pour les plus téméraires, place aux glaces salées qui

semblent être devenues la nouvelle lubie des foodistas aux Etats-Unis. Le glacier Salt and Straw de Los Angeles fait du mélange sucré-salé son cheval de bataille. En jouant sur des associations de parfums originales avec des références à base de miel salé, de fromage, de guacamole et d'huile d'olive, il ravit les papilles des aventuriers du goût.

Au Luxembourg aussi, on innove. A commencer par Bargello, un glacier artisanal italien. En plus d'un étonnant sorbet au chocolat noir, il propose des sorbets mixtes kiwi-banane ou fraise-orange. «L'idée de la fraise-orange m'est venue en raison des nombreux clients qui me demandaient de la fraise en plein hiver. Mais la fraise n'est pas de saison à cette période de l'année. J'ai donc pensé aux oranges sanguines qu'on peut trouver en Sicile à ce moment-là, et j'ai imaginé de mélanger la fraise et l'orange», s'enthousiasme Laura Fontani, la fondatrice de Bargello.

Au menu également, des sorbets cocktails au mojito, au Campari orange, à la grappa



mélangée à du citron vert et au limoncello. Idéals pour les fêtes estivales, ils peuvent être proposés dans un chariot loué pour l'occasion par le glacier. Depuis peu, Bargello propose aussi de petits sandwiches de glaces. Il s'agit de crème glacée entourée de deux Pan di Stelle, des biscuits typiquement italiens. Ayant noté un intérêt grandissant pour les glaces contenant des fruits, Laura Fontani a imaginé une glace à la ricotta, au miel et aux figues confites. Et prochainement, elle va lancer la glace cassata, à base de ricotta et de fruits confits. «On connaît la cassata sous forme de gâteau, mais j'avais envie de la faire découvrir sous forme de glace.»

Bref, on ne manque pas d'originalité chez Bargello où tout est fait maison. «Quand les gens entrent et qu'ils demandent autre chose que de la vanille ou de la fraise, c'est déjà gagné pour moi.» Et d'ex-

pliquer que l'essentiel de la créativité a lieu en hiver: «En été, je produis des litres de parfums que tout le monde veut. En hiver, les vrais amateurs de glaces sont présents et c'est à ce moment-là que je crée mes parfums et que je les invite à les goûter. Je fais du brainstorming avec les clients, l'idée de la glace à la lavande vient d'ailleurs de l'un d'entre eux.»

A la Bonomeria, située à Merl, les fruits frais sont également pressés et mixés tout au long de la journée. Et actuellement, c'est le sorbet citron vert et basilic qui est à l'honneur. «Nous proposons aussi de temps en temps la fraise basilic ou la fleur de lait basilic. Le basilic est vraiment idéal, car il apporte une touche fraîche et délicate qui va renforcer le parfum naturel du lait, de la fraise ou du citron vert sans toutefois le dénaturer», précise Angelo Bonomi, le manager. Et de rappeler que «selon les conditions météo, ce ne sont pas les mêmes parfums qui sont les plus demandés. Lorsqu'il fait plus froid, ce sont les glaces à la crème, à l'instar de la stracciatella, qui ont la cote. En revanche, quand il fait chaud, le chocolat ne marche pas forcément bien et les clients optent davantage pour la fraise ou le citron.» Ici, on trouve son inspiration pour les nouveaux parfums dans les magazines, mais également grâce aux idées des habitués. Alors, en attendant l'arrivée prochaine de la fraise en provenance d'un petit producteur de Steinsel, pourquoi ne pas succomber au parfum «grand-ducal», un mélange de mascarpone, d'amandes caramélisées et de crème fraîche? A consommer sans modération.

”

Le basilic est vraiment idéal, car il apporte une touche fraîche et délicate qui va renforcer le parfum naturel du lait, de la fraise ou du citron vert sans toutefois le dénaturer.

Infos: bargello.lu  
et bonomeria.lu