

GASTRONOMIE

Les sorbets glacés, un retour en force !

La "Dune" (10 boules glacées), le "Traineau" (c'est de saison) ou encore la "Pinassotte" (20 boules) rivalisent avec la traditionnelle omelette norvégienne pour les fêtes chez Ô Sorbet d'amour.

A côté des sorbets aux fruits ou des crèmes glacées classiques, on peut trouver des parfums beaucoup plus insolites, plus exotiques, voire impensables, pour une glace, comme ces sorbets à la betterave, à la rhubarbe, à la pastèque, ou encore au citron basilic très rafraichissant. Il faut oser la curiosité. De même pour les crèmes glacées qui a déjà goûté de la glace au coquelicot, au jasmin, aux cookies, cannellé, cacahuète... Ce sont ainsi quelque cent parfums que propose "Ô Sorbet d'amour", petite entreprise familiale, fondée en 1935 dans le quartier du Mouleau, à Arcachon qui petite entreprise familiale, fondée en 1935 dans le quartier du Mouleau,

à Arcachon donc, cette année, ses 75 ans. « L'inspiration et les produits sont "faits maison" », comme l'expliquent les maîtres artisans glaciers, Olivier de Labarre et Philippe Viricel, qui ne travaillent qu'à partir de fruits choisis à maturité, dans leur région d'origine et par des producteurs respectueux de la nature. Ils n'utilisent également que des sucres vrais, sans édulcorants. « C'est ainsi que certains sorbets, comme le melon, contiennent jusqu'à 70% de fruits, alors que la

norme habituelle fixe à 45% la proportion de fruits pour l'appellation "plein fruit". Aucun arôme artificiel n'est par ailleurs utilisé. Ô Sorbet d'Amour, c'est le fruit à l'état pur ! Particulièrement onctueuses et veloutées, les glaces gardent toujours le véritable goût des matières premières. » Crèmes glacées et sorbets sont enfin fabriqués in situ dans un laboratoire bénéficiant de la norme HACCP, garante d'une chaîne de froid parfaitement maîtrisée. Goût

et fraîcheur sont ainsi préservés, de la fabrication à l'intense plaisir de la dégustation.

Aujourd'hui, six magasins portent l'enseigne, dont une à Toulouse. Les parfums sont proposés, servis en pots ou en cornets-gaufrette "maison". La spécialité-maison s'appelle "Diamant". Il s'agit d'une crème glacée vanille, mélangée avec du caramel au beurre salé de Guérande et des éclats d'amandes caramélisées. Tout un programme. 2010 est l'année de nombreuses

nouveautés, comme les macarons glacés, avec une déclinaison de douze parfums parmi les plus grands succès de la maison, et ces deux entremets glacés : Sofia, une spirale envoûtante, pour un mariage parfaitement dosé d'une crème glacée incontournable, le yaourt bulgare, et d'un sorbet fraise "Mara des bois", et Bibi 1935 une crème glacée macaron, avec de petits morceaux de macarons « maison », enveloppée par deux tranches de sorbet pêche de vigne...

[Patricia DROGE]

Points de vente et horaires d'ouverture hivernaux : www.osorbetdamour.fr

Arcachon Le Mouleau :
05.56.54.52.16.

Arcachon Gambetta : 05.56.83.73.59.

Andernos : 05.57.70.27.48.

Le Cap-Ferret : 05.56.03.79.98.

Bordeaux : 05.56.81.33.05.

Toulouse : 05.62.27.13.40.



Olivier de Labarre : « Les parfums naissent toujours d'une envie, d'une gourmandise, d'une "gourmêtière" ». Ainsi, Olivier puise avant tout dans ses souvenirs et ses plaisirs. Une odeur rappelant l'enfance, un voyage, une saveur délicate qui réveille la papille... Par exemple, la bûche Salvador de Bahia (photo), orange sanguine et chocolat intense 80% cacao, provient de son dernier voyage au Brésil.