

ELLE AQUITAINE

SAGA



La dernière création maison :
le Bibi 1935, clin d'œil à l'année
de naissance de la maison.



La première boutique,
au Moulleau, s'appelait
« Au cornet d'amour ».

Ô SORBET D'AMOUR LA CRÈME DES GLACIERS

Depuis 1935 les fameux sorbets
arcachonnais nous rendent givrées.
Retour sur une histoire de passionnés.

Seul le nom a changé. L'enseigne, elle, est toujours là, à deux pas de la plage du Moulleau et de la célèbre dune du Pyla. Soixante-quinze ans et pas une ride ! Bien sûr, la boutique pimpante d'aujourd'hui n'a plus grand-chose à voir avec la petite échoppe des débuts. Mais la recette est toujours la même : des glaces artisanales, fabriquées avec amour. Et dès les premiers rayons du soleil, la foule des grands jours se déplace en famille. Au Cornet d'amour, c'est le nom de baptême que lui avait choisi, en 1935, Marguerite Simonin. Un petit bout de femme au caractère bien trempé. Une chanteuse habituée à fréquenter les Fernandel, Bourvil et autres Zizi Jeanmaire, qui « s'amusa à faire de la glace » pour occuper les mois sans concerts. Dès l'ouverture, c'est le succès. Les curieux affluent pour déguster ses fameuses glaces à la vanille ou ses gaufres de Bruxelles. L'enseigne n'ouvre que de Pâques à septembre mais elle ne désemplit pas. Quand elle envisage de prendre sa retraite, à 85 ans, la mamie gâteau n'a pas l'intention de confier son

bébé à n'importe qui. C'est Jackie Brandeau, « son » apprenti, entré chez elle à l'âge de 17 ans, qui prend la relève. « Je lui dois tout. Elle m'a tout appris : ses recettes, sa technique », se souvient ce papy de 75 ans. Avec sa femme, ils font fructifier l'affaire. Le Cornet triple sa surface et s'offre même une terrasse. « Pendant la saison, on ne dormait que trois heures par nuit », raconte Jeanine Brandeau. Chaque été, les fidèles guettaient avec impatience ses spécialités. Puits d'amour, coquilles du bassin... Tout était fait sur place, dans le laboratoire attendant. Une histoire d'amour qui a duré vingt ans.

LE FRUIT EN VEDETTE

En 1985, Olivier de Labarre, enfant d'Arcachon, embarque à son tour dans l'aventure. Les glaces, il n'y connaît rien. Autodidacte, l'homme est gourmand et son palais... exigeant. Ses délices glacés ne connaissent ni arômes

artificiels, ni exhausteurs de goûts, ni édulcorants. Pour eux, il sélectionne le dessus du panier : fruits cueillis à pleine maturité dans leur région d'origine et produits laitiers d'exception. Son melon vient des Charentes, son abricot du Roussillon, sa crème d'Isigny ou de Montaigu en Vendée, et sa mangue Alfonso est une appellation d'origine contrôlée. Alors que la législation impose 45 % de fruits minimum, ses sorbets flirtent avec les 50 à 70 %. Autodidacte, l'ancien skipper se forme auprès des plus grands professionnels à travers l'Europe.

DES DESSERTS À FONDRE DE PLAISIR

Depuis un an, Olivier de Labarre développe une gamme de dessert glacés. A chaque fois, ses recettes gourmandes racontent une histoire. Une traversée de l'Atlantique à la voile lui a ainsi inspiré ses dernières bûches de Noël, aux accents de chocolat d'Amérique latine et de fruits tropicaux. On a hâte de découvrir ce qu'il nous prépare pour les prochaines fêtes de fin d'année !

UNE PETITE ENSEIGNE DEVENUE GRANDE

En deux décennies, la petite enseigne a essaimé des boutiques aux quatre coins du bassin, puis à Toulouse et Bordeaux. Si le laboratoire de La Teste s'est modernisé, la fabrication est toujours artisanale. Au Sorbet d'amour, tout est fait maison, y compris cornets gaufrettes, chantilly, nougatine ou chocolat chaud. De vingt parfums, la carte est passée à près d'une centaine de variétés. « Chaque année, on remplace les cinq parfums les moins vendus par cinq nouveautés », précise le maître glacier. Sa passion pour la voile et les régates lui a donné le goût des épreuves. Alors, tous les ans, il se lance de nouveaux défis. C'est ainsi qu'il a concocté, avec Philippe Viricel, une glace au pop-corn, au pin des Landes ou... à la betterave. En ce moment, il teste la tomate ou le poivron. Mais ne lui parlez pas de créa-

UNE ENSEIGNE À BORDEAUX

Enfin ! Depuis le 21 juin dernier, les Bordelais peuvent succomber au péché de gourmandise. O Sorbet d'amour vient d'ouvrir une boutique place du Parlement. So chic ! On y déguste sorbets à emporter et desserts glacés. Mais entre le mascarpone figue, le citron basilic ou le chococomeringue, quel parfum choisir ? Facile ! Il suffit d'imprimer la liste depuis le site internet.

■ www.osorbetdamour.fr

Magasins à Lège-Cap-Ferret, Andernos, Arcachon (Le Mouleau, Gambetta et Casino), Toulouse, Bordeaux.

tion. Pas bling-bling pour deux sous, le maître glacier explique avec humilité créer ses formules « à l'aide d'un logiciel ». D'ailleurs, il accueille régulièrement ses confrères pour partager ses recettes. Reste le savoir-faire... et la générosité. Et si c'était ça le secret du succès du Sorbet d'amour ?

CLEMENTINE NÉROLI

Pop-corn, piment, cinq nouveaux parfums sont lancés chaque année.



Fluorescence