



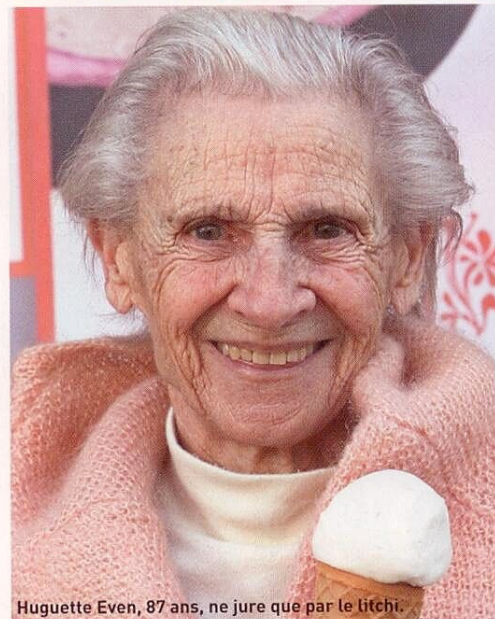
Marie-Laurie Lemonnier, 15 ans, aime le parfum cookie.



Bruno Valet, 52 ans, une famille et 3 goûts : passion, fraise, chocolat.



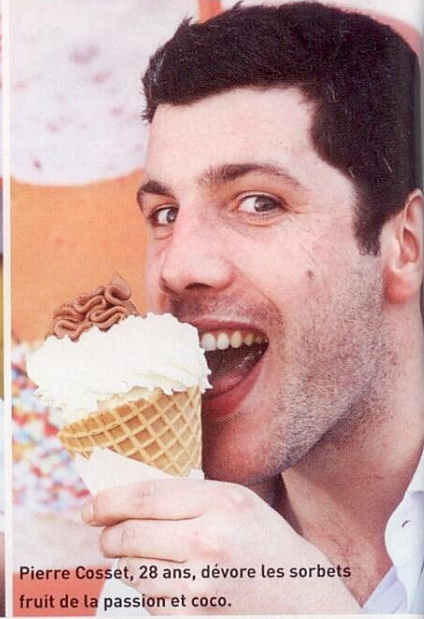
Mathilde Schontz, 3 ans, savoure la vanille.



Huguette Even, 87 ans, ne jure que par le titchi.



Gaspard Warmé, 2 ans, découvre le caramel.



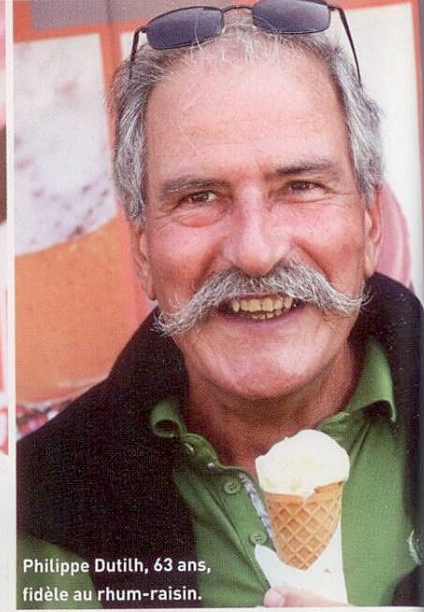
Pierre Cosset, 28 ans, dévore les sorbets fruit de la passion et coco.



Caroline Galand, 37 ans, tente le duo amarena et mascarpone-figue.



Louis Descot, 5 ans, c'est vanille et rien d'autre.



Philippe Dutilh, 63 ans, fidèle au rhum-raisin.

# Mon Sorbet d'amour

DEPUIS 1935, LE GLACIER NÉ AU MOULLEAU RÉGALE LES AMATEURS DE DÉLICÉS GLACÉS. LES ARÔMES ARTIFICIELS Y SONT BANNIS, LES PRODUITS ET FRUITS FRAIS Y RÈGNENT EN MAÎTRES

TEXTE : PIERRE-EMMANUEL CHERPENTIER. PHOTOS : THIERRY DAVID

« **L**es glaces à l'italienne ? Pour moi, ce ne sont pas des vraies glaces. » Propriétaire depuis 1985 de l'enseigne arcachonnaise Ô Sorbet d'amour, Olivier de Labarre attaque fort. Et fait vaciller nos souvenirs ramenés de Toscane, de Rome ou d'Ombrie. Comment ose-t-il remettre en cause la toute puissante renommée des artisans glaciers de la Péninsule ? « J'exagère peut-être un peu car, depuis quelques années, les choses sont en train de changer là-bas, se reprend-il. Mais la très grande majorité des glaciers italiens utilise encore des arômes artificiels. Je ne vais pas vous dire que ce type de produit est mauvais, mais c'est un produit ordinaire. Et moi l'ordinaire ne m'intéresse pas. » Depuis que cet Arcachonnais d'adoption né à Bergerac a repris les clés d'une maison fondée en 1935, la qualité est son obsession. « Je n'étais pas du milieu, je n'avais aucune formation... Quand je me suis lancé, je n'avais que ma gueule et une très forte envie d'être fier de ce que j'allais proposer aux clients. J'ai d'abord appris aux côtés de Monsieur Brandeau, mon prédécesseur. Puis j'ai suivi de nombreux stages. À l'école Lenôtre, chez le célèbre glacier niçois Émile Lantéri. » Au fil de cet apprentissage, Olivier de Labarre se familiarise avec l'excellence. « Une bonne glace, c'est de la chimie et de la technologie. Les équilibres à respecter entre les ingrédients sont très subtils et varient en fonction des parfums et de ce que l'on veut faire de la glace. On travaille par exemple avec une large batterie de sucres car tous n'ont pas le même point de congélation. »

## MASCARPONE-FIGUE OU YAOURT BULGARE ?

Sucres atomisés ou invertis, pourcentage de matières grasses, logiciels de dosage des ingrédients... Mais Artisan. « Avec un A majuscule et jusqu'au bout des doigts », martèle le chef d'entreprise. Ici, tout est naturel. Les arômes proviennent de fruits arrivés à maturité, les chocolats utilisés découlent d'assemblages de fèves grands crus, les cornets, macarons et nougatines sont fabriqués dans les ateliers arcachonnais de la société, de même que les cannelés utilisés pour parfumer les boules. Quant

« Pour 2010, on vient de lancer jasmin, mascarpone-figue, betterave, coing, et pastèque », indique Olivier de Labarre.

à la chantilly et au nappage chocolat, ils sont réalisés tous les jours sur place. Reste la création et le renouvellement perpétuel de la carte des parfums (98 à ce jour). « Tous les ans, on enlève et on remplace les cinq qui ont le moins bien marché.

Pour 2010, on vient de lancer jasmin, mascarpone-figue, betterave, coing, et pastèque », indique Olivier de Labarre. Parmi les crèmes glacées classiques, le caramel beurre salé et le yaourt bulgare sont à se damner. Au rayon sorbet, citron-basilic et mûre méritent un aller-retour Bordeaux-Arcachon.

*Ô Sorbet d'amour, promenade de la jetée,  
au Mouleau à Arcachon.*

*Tél. : 05 56 54 52 16.*

*Les autres magasins et points de vente sur [www.osorbetdamour.fr](http://www.osorbetdamour.fr)*