

## FOCUS AQUITAINS

ARTISANAT – GIRONDE

# Ô Sorbet d'Amour, une explosion de saveurs

**N**ée au Moulleau, sur le bassin d'Arcachon, l'histoire d'Ô Sorbet d'Amour a débuté en 1985 avec Olivier de Labarre, maître glacier héritier d'une longue tradition de fabrication artisanale de crèmes glacées et de sorbets. Présent à Arcachon, au Moulleau, à Andernos, au Cap-Ferret et à Bordeaux, le glacier élabore ses recettes gourmandes à base de fruits de saison, d'épices, de plantes ou de fleurs.

Ô Sorbet d'Amour doit en partie sa réputation à sa grande variété de saveurs inédites et originales, fabriquées artisanalement dans un laboratoire de La Teste (33). **Parmi la centaine de parfums proposés, certains ont en effet de quoi surprendre** : cannellé, citron-basilic, pin des Landes, fleur d'oranger ou encore sésame. Le maître mot d'Olivier de Labarre : la qualité. L'artisanat est pour lui une philosophie, et l'élaboration de ses glaces naît d'une grande curiosité et créativité.

Cette maison familiale renouvelle sans cesse ses produits. Chaque année, cinq nouveaux parfums apparaissent au détriment des cinq saveurs qui se vendent le moins.

Ô Sorbet d'Amour n'échappe pas à la règle : la boule de glace vanille reste la plus demandée. Suivent le chocolat, incontournable ; le "diamant", mélange de caramel à la fleur de sel et de vanille ; puis le "carasel", à base de caramel et de fleur de sel, qui connaissent un réel succès chez ce gla-



Olivier de Labarre, maître glacier

cier. *"Nous devons suivre les phénomènes de couleurs et de tendances pour nous adapter aux envies des clients,"* confie Olivier de Labarre. *"Le visuel occupe une importance prépondérante et les papilles recherchent le sucré-salé. Nous avons d'ailleurs devancé la tendance avec nos mélanges de fruits et d'herbes aromatiques il y a déjà quatorze ans !"* Avec le temps, les recettes ont évolué, se sont améliorées, de nouveaux produits sont apparus, mais le principe du "fait maison" est resté le même. Ô Sorbet d'Amour n'a pas échappé à la mode du "light", et une gamme complète de glaces allégées en sucre a vu le jour, mais, contrairement aux idées reçues, elles se vendent moins bien que les autres.

Avec un nom pareil et des glaces plus alléchantes les unes que les autres, Ô Sorbet d'Amour joue avec nos papilles au travers des différents mariages de saveurs étonnants mis en scène au gré de l'alphabet.

Elodie Moine

[www.osorbetdamour.fr](http://www.osorbetdamour.fr)