



VOTRE ÉTÉ | EN DRÔME-ARDÈCHE

SAINT-SAUVEUR-DE-MONTAGUT | Terre Adélice produit depuis 20 ans des sorbets et glaces avec des fruits du territoire

L'Ardèche à l'âge de glace



L'usine de fabrication des sorbets et glaces Terre Adélice à Saint-Sauveur-de-Montagut est volontairement restée artisanale. Les ouvrières conditionnent elles-mêmes les glaces.

**DES PRODUITS
LOCAUX BIEN
DE CHEZ NOUS**



...EN DRÔME-ARDÈCHE

Vingt ans d'existence. Vingt et un salariés. Malgré le succès de ses glaces et sorbets, Terre Adélice ne veut pas grandir trop vite. À Saint-Sauveur-de-Montagut, siège et usine de la marque ardéchoise, on travaille de façon artisanale. « Nous refusons de fournir des grandes surfaces. Nos clients

sont des restaurants et des centrales d'achat pour les magasins bio », précise Véronique Rousselle, assistante de direction de Terre Adélice. Les dirigeants ont fait le choix de multiplier les sobetières plutôt que d'acheter un freezer. « C'est une machine où on met tout dedans : sucre, eau, fruit et elle fait les gla-

ces toute seule. Ce n'est pas la philosophie de notre entreprise. » Les produits Terre Adélice sont composés à 70/80 % de fruits.

La priorité est donnée aux sorbets. « C'est la meilleure façon de donner le goût du fruit. L'idée d'un sorbet Terre Adélice, c'est

« L'idée, c'est d'avoir l'impression de croquer dans un fruit frais »

d'avoir l'impression de croquer dans un fruit frais », poursuit-elle. L'entreprise propose même un sorbet chocolat, produit rare sur le marché. Par contre, pour la vanille, Terre Adélice a dû créer une glace. « On a fait des tests en sorbet mais ce

n'était pas bon. » Ce parfum est aujourd'hui le best-seller de la marque, malgré l'originalité des goûts proposés : lard fumé, clairette de die, palet breton, truffes, sarrasin... « Nous tra-

vaillons avec des grands chefs. Ils nous font des demandes et nous essayons de coller à leurs attentes. Cela nous fait progresser. Environ 70 % des sorbets et glaces de l'entreprise sont bio. À terme, l'objectif est d'atteindre les 100 %. « C'est difficile de proposer du bio car il faut trouver des producteurs locaux ca-

pables de fournir de grandes quantités de fruits sans perdre de qualité gustative. » L'été est la période de pleine activité pour Terre Adélice. L'usine tourne à plein régime. En fin de chaîne, les employés remplissent les bacs de glace à la main avant qu'ils ne soient gelés à -30 °C. Plus la météo est chaude, plus le chiffre d'affaires de l'entreprise sera bon. « L'année dernière était une excellente année, le chiffre d'affaires a augmenté de 25 %. » Cette année n'est pas caniculaire, mais les résultats devraient encore croître. L'entreprise veut pourtant garder les pieds sur terre.

Laure FUMAS



Cette employée effeuille de la monarde. Ce parfum de sorbet sera peut-être l'une des nouveautés de la saison prochaine.



Les personnels préparent les commandes dans une chambre froide à -24 °C. Les glaces sont ensuite expédiées aux clients.

LA RECETTE

SORBET GROSEILLE BIO

> Ingrédients (pour 4 pers.) : 1 kg de groseilles bio pour obtenir environ 600 g de jus de groseille, 140 g d'eau, 260 g de sucre de canne bio.

> Préparation : faire chauffer l'eau avec le sucre pour réaliser un sirop. Laisser refroidir. Préparer le jus de groseille avec une centrifugeuse. Chinoiser et mélanger avec le sirop refroidi puis turbiner. Terre Adélice conseille de déguster la glace à la groseille avec une glace au yaourt bio ou un fromage blanc de chèvre.

PORTRAIT Bertrand et Xavier Rousselle, créateurs de l'entreprise

9 h 30. Pas de café pour Bertrand Rousselle devant son ordinateur mais plutôt une boule de sorbet au chocolat. Le codirigeant de Terre Adélice avoue à peine son pèché mignon. « Je fais des tests », ironise-t-il devant son frère Xavier Rousselle. Sur le bureau, deux pêches d'une nouvelle variété. Il s'agit vraiment d'un essai cette fois. « Notre producteur local développe cette variété. Nous réfléchissons à l'utiliser pour la saison prochaine dans notre sorbet à la pêche », commentent les deux chefs d'entreprise de 58 et 60 ans. Ils goûtent le fruit en premier. Avant de le déguster en sorbet.

Les deux frères aiment les bons produits. En 1996, lorsqu'ils décident de créer



Xavier Rousselle (à gauche) et son frère Bertrand ont créé Terre Adélice en 1996.

une entreprise, ils voulaient juste magnifier les fruits. Ils étaient tous deux licenciés économiques au

même moment. Bertrand était ingénieur agricole et Xavier, ingénieur mécanique. « Nous avons pensé à

faire des confitures mais beaucoup étaient déjà sur le créneau... Les sorbets n'étaient pas exploités car

contraignants à fabriquer. »

La famille Rousselle n'est pas ardéchoise. Leur installation dans le département ne doit rien au hasard. « Nous connaissons le département car nous avons une maison secondaire à Saint-Agrève. C'est un territoire qui produit beaucoup de fruits. Idéal pour notre projet. » Terre Adélice commença à Saint-Etienne-de-Serre dans une fromagerie appartenant à leur beau-frère. « Il faisait des fromages le matin. On faisait des sorbets l'après-midi. » Très vite, les produits Terre Adélice séduisent les restaurateurs locaux. Le début d'un succès story made in Ardèche.

A.F.

À voir, à faire autour



Parcourir la Dolce via. Six tronçons de voie douce s'offrent aux visiteurs pour découvrir cette ancienne voie de chemin de fer départementale. Six univers à traverser à pied ou à vélo des Ollières à Saint-Martin-de-Valamas.



Profiter de la plage de Fontagne. Située au bas des gorges de la Glueyre, aux confins des communes de Gluiras et Saint-Sauveur-de-Montagut, ce lieu de baignade propose une eau claire et fraîche. La baignade est surveillée (sauf le lundi).



Tenter l'aventure d'Aquarock. Sept parcours au-dessus de l'eau et sur les rochers sont proposés. Les amateurs pourront également apprécier les tyroliennes de 250 et 300 mètres. Un espace à découvrir au milieu de la vallée de l'Eyrieux à Saint-Michel-de-Chabrilhanoux.



Filer la laine. À Saint-Pierreville, on travaille la laine depuis 1850. Ardelaine est une coopérative de développement local qui propose des visites guidées, une boutique de vente, des stages, un café-librairie, un restaurant locavore...



La gare d'Issantouans. L'ancienne gare d'Issantouans sur la voie qui reliait La Voulte au Cheylard abrite une œuvre d'Elisabeth Ballet. À l'intérieur du cabanon bleu, le visiteur écoute la vie d'autrefois dans une usine de moulage située en face. L'œuvre se trouve à Saint-Michel-de-Chabrilhanoux au bord de la Dolce via.