



Les givrés du sorbet

Hédonistes. Bertrand et Xavier Rousselle. Les créateurs de Terre adélice ont mis au point 200 parfums de glaces et sorbets.

Papilles. Deux frères inventent en Ardèche des glaces et sorbets aux saveurs détonantes.

PAR FRANÇOIS-XAVIER BUISSONNIÈRE

Un sorbet à la framboise, couleur rubis, à la texture si riche qu'elle donne l'impression de lécher le fruit. Une boule à la châtaigne qui vous transporte illico en Ardèche. Et pourquoi ne pas essayer le sorbet à la faisselle de chèvre ? Bienvenue à Terre adélice

chez les frères Rousselle, experts ès glaces et grands agitateurs de papilles. Leur recette : des parfums inhabituels qui surprennent. Mais, une fois essayés, c'est l'addiction assurée !

Potiron, fenouil, jasmin, roquefort, sauternes, calisson, tout passe dans la sorbetière. Enfin, presque... Parce que, avant de parvenir à la saveur recherchée, c'est un patient travail d'alchimiste. « Pour la châtaigne, nous avons fait une trentaine d'essais, explique Xavier Rousselle, responsable de la production. Ce fruit est difficile, car il devient rapidement farineux. Mais, aujourd'hui, c'est une de nos spécialités. » Et le sorbet au fromage de chèvre ? C'est la faute du beau-frère ! Eleveur caprin, il

Sorbet ou glace ?

- Le sorbet est une préparation glacée à base de sirop de sucre et de pulpe de fruits.

- La glace est une préparation glacée à base de lait et soulevée de crème (et/ou de jaunes d'œuf), que l'on parfume avant cuisson.

fabriquait des picodons dans sa ferme de Saint-Etienne-de-Serre, en Ardèche. Xavier et Bertrand Rousselle, en pleine reconversion professionnelle, s'installent chez lui en 1996 avec l'idée de concevoir des sorbets issus de produits du coin. Xavier, 40 ans à l'époque, était ingénieur dans l'industrie automobile et Bertrand, 38 ans, cadre supérieur dans une coopérative agricole. Ils achètent une turbine artisanale, suivent trois jours de cours dispensés par la confédération des glaciers, puis un stage, et lancent Terre adélice. Sans a priori, les frères Rousselle essaient de « givrer » leurs envies. Et les problèmes commencent avec les services d'hygiène... Les inspecteurs n'ont jamais vu de

CORINNE BRISBOIS/FEDERPHOTO POUR « LE POINT »

Les petits secrets de la méthode Rousselle

Terre adélice

- Une purée composée de 70 % de fruits frais récoltés à maturité et transformés à froid de manière à en respecter le goût et la couleur.
- Une très faible adjonction de sucre rendue possible par la teneur en fruits.
- L'utilisation de sorbetières et non de freezers qui « cassent » la préparation par un brassage trop violent.
- Pour les glaces : du lait frais entier (ni UHT, ni pasteurisation « flash », ni lait en poudre) et de la crème fraîche.
- Un faible foisonnement (adjonction d'air) : 1 kg de purée de fruit donne 1,3 l de sorbet.



Industriels

- Une purée composée de 25 % de fruits.
- Arômes artificiels.
- Sucre.
- Utilisation de freezers.
- Pour les glaces, du lait en poudre.
- Un foisonnement important : 1 kg de purée de fruit donne 2 l de sorbet.

sorbet au chèvre. Inclassable ! « Avec la flore présente dans le fromage, ça ne passait pas les critères sanitaires, explique Xavier. Mais en pasteurisant le lait, nous avons obtenu notre agrément. » En 1998, ils décrochent enfin l'autorisation d'utiliser le lait. Les voilà lancés dans la fabrication de glaces. « Surtout pas de poudre de lait chez nous », jure Xavier. Et très peu de foisonnement, cette technique – autorisée – qui consiste à adjoindre de l'air pour augmenter le volume. « Avec 1 kilogramme de purée de fruit, certains industriels obtiennent 2 litres de glace ! Nous, seulement 1,3 litre. » Et l'air ajouté a pour effet de blanchir le produit. D'où l'utilisation des colorants... Chez Terre adélice, ce n'est pas nécessaire : les 70 % de fruits contenus dans la glace lui confèrent naturellement une couleur vive. « Nous achetons les fruits cueillis à maturité, mais pas trop mûrs. Nous les transformons en purée sans les pasteuriser », précise encore Xavier Rousselle.

Turbines artisanales. Mais comment vendre ses glaces et sorbets lorsqu'on est inconnu, et au fin fond de l'Ardèche ? « Nous avons fait le tour des restaurants avec nos échantillons », se souvient Bertrand, chargé de la commercialisation. Un travail laborieux sur Lyon et sa région. « Mais une fois qu'ils y avaient goûté, les chefs ne pouvaient plus s'en passer ! » Ont ainsi succombé : Régis Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid ou encore Alain Pic à Montbonnot-Saint-Martin... Très vite, une complicité s'installe avec les restaurateurs, qui font appel aux deux « givrés du sorbet » pour composer des plats. Les chefs donnent des idées, les frères Rousselle les met-

Créatifs. De gauche à droite, la bûche de Noël, le sorbet verveine et pêche de vigne et le sorbet à la cerise.



tent en œuvre. Ce qui donne par exemple dans l'assiette la glace au civet de lièvre. « Nous connaissons le pouvoir filtrant, le point de congélation, et nous avons pu répondre à cette demande. » Ont aussi vu le jour une glace au foie gras, servie avec des figues rôties, une glace à l'avocat, présentée avec des billes de melon, et une glace au lard fumé dans un velouté de potiron. Parfois... ça rate. « Avec les vins rouges, ça ne fonctionne pas. L'alcool impose un point de congélation trop bas et l'ajout d'eau donne

à l'ensemble un goût de vinasse », explique Xavier. Plutôt que des'avouer vaincus, les deux maîtres glaciers créent... un sorbet au vin chaud !

Leur savoir-faire reconnu, les frères Rousselle commencent à engranger les commandes. Mais, s'ils parviennent à répondre, ils sont vite limités par... la route d'accès à la ferme. Les gros camions ne parviennent pas à grimper jusqu'à Saint-Etienne-de-Serre. Une « délocalisation » s'impose et, comme à leur habitude, Xavier et Bertrand Rousselle ne se précipitent pas. Etudes, démarches, ils cherchent un nouveau lieu qui ne les fasse pas renoncer à leur enracinement local. C'est ainsi qu'en 2007 la communauté de communes d'Eyrieux-aux-Serres met à leur disposition

Succès

1,5 million d'euros de chiffre d'affaires ; 15 employés ; 200 000 litres de glaces et sorbets produits en 2010.

un ancien moulinage, à Saint-Sauveur-de-Montagut. Il était temps, car de 20 000 litres de sorbets produits en 1996 ils ont atteint, en 2008, 150 000 litres de sorbets et de glaces. Terre adélice emploie désormais une quinzaine de personnes, toutes issues de la région, et conserve ses principes d'origine et ses turbines artisanales.

Bien sûr, les frères Rousselle développent une gamme bio. « C'était en fait déjà le cas pour certains de nos produits, mais on ne le mettait pas en avant. » Et, chez les Rousselle, on fait aussi dans le développement durable. Pas question de déroger au rythme des saisons, quitte à ne pas pouvoir fournir certains parfums. La myrtille en hiver, par exemple. « Cette année, nous allons manquer de pêches, mais pas de framboises ni d'abricots », prévient Xavier. Mais, avec 200 parfums au catalogue de Terre adélice, il y a peu de risques de rester sur sa faim ! Parmi les plus courus, on trouve l'incontournable

glace vanille. « La nôtre est reconnaissable entre mille, car nous infusions la gousse entière dans le lait ! » confie Xavier. La glace à la menthe rencontre aussi un grand succès. « Nous la fabriquons à partir de feuilles fraîches. Quant à la caramel crème salée, nous cuisons la crème toute la journée dans le sucre jusqu'à un certain point d'ébullition et... » chut ! c'est un secret...

En 2010, les Rousselle ouvrent une boutique à Lyon. L'un des fils de Bertrand, Guillaume, tient la maison, l'autre fils, David, se charge du site Internet et la mère, Véronique, assure la communication. Depuis, d'autres chefs ont succombé à leurs délices glacés, dont quelques étoilés, parmi lesquels Alain Ducasse. De quoi donner des ailes aux frères Rousselle... ■