

undefined - dimanche 24 juillet 2022

vosre été !! en drôme et ardèche

SAINT-SAUVEUR-DE-MONTAGUT

► À table ! Des glaces Terre adélice 100 % bio pour se rafraîchir ?

Yohann GIL



En 2020, Terre adélice a obtenu le label Agriculture biologique. L'entreprise a cette volonté de travailler un maximum avec des producteurs locaux. Archive s photo Le DL/Yohann GIL

Quoi de mieux que manger une bonne glace durant ces périodes de fortes chaleurs ? Qui plus est des glaces et sorbets Terre adélice 100 % bio, depuis l'obtention du label Agriculture biologique en janvier 2020 ? C'est le 15 juin 2021 qu'un troisième salon glacier – après celui de Lyon en 2010 et Grenoble en 2018 – a vu le jour à Saint-Sauveur-de-Montagut. Là où sont fabriquées toutes les glaces Terre adélice. Au sein d'un ancien Moulinage dédié au XIX^e siècle à la mise en bobine de la soie, d'où l'appellation glacier du Moulinon, les clients peuvent déguster les glaces sur place ou à emporter.

À la carte, il y a une grande diversité... Près de 100 parfums sont classés en six gammes distinctes. Une gamme fruits locaux (abricot, fraise, framboise...), gamme plantes (lavande, cannelle), gamme gâteaux (cookies, stracciatella, corne de gazelle), gamme alcool (limoncello, verveine, clairette de Die), gamme exotique (ananas bio, yuzu, citron vert) et une dernière gamme intitulée audace. Dans la grande majorité du temps, Terre adélice travaille étroitement avec les producteurs locaux.

• Des glaces bio... et originales

Au sein de cette gamme, on y retrouve notamment une glace au citron et basilic, au roquefort ou

encore au foin bio. Des parfums pour le moins surprenants, mais qui font aussi la marque de fabrique de ce glacier. Dans une coupe, un pot ou en cornet, ces glaces 100 % bio peuvent être dégustées sur place à l'intérieur, ou en terrasse, avec une vue sur la confluence des rivières de l'Eyrieux et de l'Auzène. Pour les visiteurs qui préfèrent directement déguster sur place, ils peuvent profiter de la « qualité du service, semblable à ce que l'on retrouve dans les grands restaurants. » « En tout cas, c'est que l'on a essayé de faire, avec de jolies présentations », assure Véronique Rousselle, épouse du cofondateur, Bertrand Rousselle, et membre de l'équipe.

Et pour les plus gourmands, il y a même jusqu'à 143 parfums à retrouver dans de petits pots à l'épicerie, pour emporter chez soi.

