

Ardèche Terre Adélice souffle ses 30 bougies et ouvre les portes de son atelier à Saint-Sauveur-de-Montagut

DL c.ledauphine.com/economie/2026/05/14/terre-adelice-souffle-ses-30-bougies-et-ouvre-les-portes-de-son-atelier-a-saint-sauveur-de-montagut

14 mai 2026

Installé à Saint-Sauveur-de-Montagut (Ardèche), le glacier bio Terre Adélice célébrera ses 30 ans vendredi 5 juin, avec une journée festive ouverte au public. Ateliers, concerts, dégustations et découverte des coulisses rythmeront cet anniversaire pour l'entreprise ardéchoise.

Emy Noailhat - Hier à 17:02 | mis à jour hier à 17:20 - Temps de lecture : 3 min



Bastien Laval, derrière le comptoir du salon glacier à Saint-Sauveur-de-Montagut. Photo E.N.

Trente ans après ses débuts dans une ancienne ferme de Saint-Étienne-de-Serre, Terre Adélice continue de faire grandir son histoire. Fondée en 1996 par les frères Xavier et Bertrand Rousselle, l'entreprise installée au Moulinon, à Saint-Sauveur-de-Montagut, emploie aujourd'hui une trentaine de salariés et propose 145 parfums de glaces et sorbets 100 % bio.

Pour marquer cet anniversaire symbolique, [l'entreprise](#) ouvrira exceptionnellement les portes de son atelier au grand public vendredi 5 juin, à partir de 13 h 30. « On a réfléchi avec six salariés volontaires, chacun a apporté sa vision de la journée, on voulait un événement à notre image », explique Bastien Laval, président de l'entreprise depuis juillet 2023.

L'après-midi sera ponctuée de concerts du groupe ardéchois Kindred, de déambulations de batucada, d'une tombola et surtout d'ateliers immersifs organisés au cœur même de la zone de production. Par groupes d'environ 25 personnes, sur inscription préalable, les visiteurs pourront découvrir les grandes étapes de fabrication d'un sorbet, du fruit transformé en purée jusqu'au turbinage final, avant dégustation.

Veillez fermer la vidéo flottante pour reprendre la lecture ici.

Un nouveau parfum de glace inédit

Un parfum inédit, créé spécialement pour les 30 ans, sera dévoilé le jour de l'événement. « On veut garder le suspense jusqu'à l'événement, mais ce que je peux dire, c'est que c'est un parfum historique de la marque combiné à un coulis de fruit préféré d'un des deux créateurs. Fruit qui lui a donné envie de créer Terre Adélice », explique le président.

L'occasion aussi de découvrir ou [redécouvrir](#) ce qui fait l'identité de Terre Adélice depuis trois décennies : le travail du fruit et la fabrication artisanale. « L'idée de départ des deux frères, c'était vraiment de travailler à partir du fruit. On veut que l'on ait la sensation de croquer dans un fruit », rappelle Bastien Laval. Installée au cœur d'un territoire de production fruitière, l'entreprise privilégie encore aujourd'hui les filières locales dès que possible. Fraises, framboises ou encore grenades ardéchoises composent ainsi une partie des recettes.

Si la marque s'est développée avec six glaciers en France et des revendeurs dans plusieurs villes, toute la production reste réalisée à Saint-Sauveur-de-Montagut. « On ne veut pas ouvrir 30 boutiques par an, on reste à notre échelle et on ne veut surtout pas exporter nos ateliers en dehors de l'Ardèche », insiste le président, qui revendique aussi un modèle engagé : « Terre Adélice est passée au 100 % bio en 2020 et on refuse les projets d'exportation lointains qu'on jugeait incompatibles avec nos valeurs environnementales. »

Pour accompagner cette nouvelle décennie, Terre Adélice a aussi légèrement modernisé son identité visuelle et prépare la mise en ligne d'un nouveau site internet. « L'idée, c'était de rafraîchir sans bouleverser. On voulait conserver l'ADN de la marque », souligne Bastien Laval.

Commenter cet article

Articles les plus lusÉconomie
