

HISTORIQUE DU METIER

Bien avant notre ère, les Chinois et les Arabes connaissaient les entremets glacés. Les khalifes de Bagdad buvaient des sortes de sirops refroidis avec de la neige, absence de réfrigérateur oblige. Ils baptisèrent leurs glaçons fruités «sharbets», d'où vient le mot sorbet.

Et c'est à la cour d'Alexandre le Grand, quatre siècles avant Jésus-Christ, que les premières glaces aux fruits virent le jour, macédoines mélangées à du miel, versées dans des récipients qu'on entourait de neige

Cette solution plut à Néron, qui n'hésita pas, lors d'un festin, à se faire livrer par estafettes rapides un cocktail d'eau de rose, de miel, de fruit et de résine entreposé au pied des montagnes situées à 400 kilomètres... l'histoire ne dit pas si il fondit avant d'arriver...

Les invités eux, furent conquis. Sous le marbre des arches et des colonnes triomphales, l'Aristocratie romaine fit construire des caves spécialement aménagées pour la conservation des glaces.

Dès lors, en Italie, une fête sans rafraîchissement glacé devient inconcevable.

En France, il fallut attendre un mariage, pour que les gourmands découvrent ce bon dessert qui fond dans la bouche avant qu'on ait eu le temps de l'admirer... Catherine de Médicis épouse Henri



Il et importe de son pays les glaces dites «à l'italienne», inspirées des recettes chinoises rapportées par Marco Polo. La cour s'émeut. Buantamenti, «faiseur d'eau», c'est-à-dire confectionneur de boissons et mets glacés à la maison du Roi, devient un personnage presque aussi adulé que le Roi lui-même.

Il crée un dessert à base de liqueur de fruit et de sucre qu'il fait geler dans de la glace et du sel et les Conseillers le surveillent : là ils décident que la recette demeurera «Secret d'Etat». Le peuple en ignore même l'existence !

Mais les Italiens ont du flair. Ils savent que les Parisiens ne résisteront pas à l'appel du froid. Bientôt la glace cesse d'être un mets de roi et conquiert la bourgeoisie, laquelle ne se rencontre pas au château, mais... au café. En 1660, Procopio di Coltelli, ouvre en face de la Comédie Française le café Procope. La mode est lancée. La glace devient une friandise à consommer en toutes saisons dans les établissements spécialisés qui éclosent dans le quartier du Palais-Royal.

Pendant la Révolution Française, les cafés-glaciers deviennent les rendez-vous privilégiés des Jacobins : Chabot, Collot d'Herbois et leurs amis se régalaient de sorbet au marasquin chez Corazza tandis que Camille Desmoulins élit le Café de Foy, installé sous les arcades de la Galerie Montpensier... Il est vrai que ces douceurs ont de quoi troubler les révolutionnaires. Procope propose un choix de plus de quatre-vingt variétés...

Le lieutenant d'artillerie Bonaparte commence à fréquenter ardemment ce lieu. Il apprécie tant ces friandises glacées, qu'en exil à Sainte-Hélène, il reçoit un appareil à fabriquer des glaces envoyé par une anglaise compatissante...

Les Parisiens semblent éprouver le même enthousiasme.

C'est au début du 19ème siècle qu'une série d'inventions permettra de satisfaire la demande. L'ère de la crème glacée industrielle s'annonce : la première usine de crème glacée est créée à Baltimore en 1851.

Depuis, les progrès ont été considérables, et la mise au point des techniques comme la pasteurisation et l'homogénéisation ont permis d'obtenir des glaces de grande qualité, de bonne conservation et de texture parfaite.

La glace a toujours été de la fête et continue d'y participer : au

cinéma, à la plage, dans un dîner gastronomique, elle est restée au fil des années, une friandise, un plaisir de bouche auquel on ne résiste pas. Qui ne se souvient des bâtonnets de glace léchés devant un film de Walt Disney, a oublié toute son enfance... Mais, alors qu'elle était hier une douceur réservée aux grandes occasions, elle est entrée petit à petit dans notre univers quotidien, car au confluent de nouvelles habitudes alimentaires, la glace fait boule de neige...

Au restaurant on peut même la déguster entre deux plats. A la maison, on la savoure au dessert mais aussi en rentrant de l'école, d'un match de foot ou d'un cours d'aérobic. Dans la rue ou au cinéma, elle fait partie du décor, celui de l'évasion. Pas de doute, avec elle, la fête a lieu 365 jours par an et parfois plus...

Parce qu'elle se conjugue à tous les mois du calendrier, la glace est un aliment des 4 saisons. Impossible avec elle de sombrer dans la monotonie.