

Il exporte ses glaces de luxe à l'autre bout du monde

C'EST UNE PME discrète mais qui exporte ses produits aux quatre coins du monde. Installées dans une maisonnette en meulière au cœur d'un quartier pavillonnaire de Paray-Vieille-Poste, les Glaces de Saint-Mandé conçoivent des sorbets dégustés sur les meilleures tables de France, et jusqu'en Asie. Bruno Aïm, à la tête de cet empire glacier, n'a pas hésité à surfer sur la vague de la « french touch ». Avec réussite : il vient d'ouvrir le mois dernier sa troisième boutique à Tokyo. Pour ce titulaire d'un CAP pâtissier-glacier, cette aventure a tout d'une success-story.

Il y a vingt ans, son CAP en poche et son apprentissage terminé chez deux pointures du métier — Dalloyau puis Fauchon —, Bruno Aïm rêve déjà d'horizons lointains. Il tente sa chance aux Etats-Unis, en vain. Il achète alors son premier laboratoire assorti d'un salon de thé, à Saint-Mandé (Val-de-Marne). Le succès est tel qu'il déménage quatre ans plus tard à Paray, dans un local de 500 m², aujourd'hui devenu, une fois de plus, trop petit...



PARAY-VIEILLE-POSTE, LE 25 JUILLET. Bruno Aïm a monté les Glaces Saint-Mandé, une success-story puisqu'il vend des glaces au Japon et à Macao. (L.P./LOUISE COLCOMBET.)

« C'est un petit milieu, le bouche-à-oreille fonctionne très bien »

Surtout, au fil des ans, il étoffe sa liste de clients prestigieux, travaillant uniquement pour le haut de gamme. « Nous avons entre 350 et 400 clients à Paris, du petit restaurant de quartier aux 3-étoiles. » Parmi eux : le Concorde La Fayette, le Train Bleu, l'Intercontinental, le Ciel de Paris dans la tour Montparnasse, etc. « C'est un petit milieu, le bouche-à-oreille fonctionne très bien. Et c'est aussi grâce aux chefs ! Dès qu'ils changent de restaurant, ils me font rentrer. »

Et c'est une fois de plus grâce au bouche-à-oreille que Bruno Aïm a été contacté par des Japonais, avec qui il a ouvert sa première boutique en 2002. Malgré le prix ahurissant — chaque boule vaut... 10 € ! —, les glaces de Saint-Mandé y font un car-

ton. Idem à Macao, le Las Vegas chinois, où Bruno Aïm fournit l'essentiel des casinos et des hôtels de luxe. Au total, plus de 30 000 litres de glaces et de sorbets sortent de l'usine chaque mois, et plus de 150 parfums y sont élaborés.

Mais pas question pour l'artisan, aujourd'hui à la tête de 10 employés, de prendre la grosse tête. Tout juste s'accorde-t-il d'avoir « relancé la glace au pain d'épices ». « Je n'ai pas de botte secrète ni de recette de grand-mère, assure l'artisan. Le sorbet, par exemple, c'est du fruit, du sucre et de l'eau... Les recettes, tout le monde s'en emprunte. Mais comme les fruits changent tout le temps, il faut sans cesse goûter et s'adapter. C'est comme pour faire du bon vin, cela prend des années ! »

LOUISE COLCOMBET

Des parfums étonnants

LA LISTE des parfums des Glaces de Saint-Mandé est à elle seule une invitation au voyage, ou au potager, au choix. Ainsi peut-on y trouver des parfums étonnants, comme la **chicorée**, le **poivron rouge**, la **tomate au basilic**, le **thym** ou le **tilleul** mais aussi tout une série de fleurs, de l'**hibiscus** au **jasmin**. Le sorbet de **figues fraîches** ou **fraise caramel au vinaigre balsamique** n'est pas en reste... Mais ce n'est pas le quart des excentricités, parfois coûteuses, réclamées par les clients de Bruno Aïm. « Actuellement nous faisons de la glace au **safran** pour le restaurant du musée du quai Branly qui a un menu tout safran », ex-

plique l'artisan, qui a par le passé réalisé à la demande des glaces à la **betterave**, au **fenouil**, à l'**orge**, aux **algues**, au **parmesan** et même au **camembert** ! Quant au marché asiatique, Bruno Aïm y a également développé des parfums *ad hoc*, comme le **yam**, une sorte de pomme de terre, qui est le parfum le plus vendu à Macao. « Les Japonais sont fous du **muguet** et du **caramel beurre salé** », poursuit Bruno Aïm, qui espère pouvoir développer à Macao la glace au **durian**. Ce fruit au goût particulier (un mélange de camembert et d'ananas !) est peu aimé des Européens, mais très apprécié localement. **L.C.**