

# Bruno Aim :

## « La glace, c'est aussi la magie des textures »



*On ne pouvait manquer Bruno Aim, des Sorbets de Saint-Mandé, au salon Européen... Prêt à défendre le bon goût des glaces artisanales, il n'hésite jamais à rejoindre la Confédération nationale des glaciers de France dans ses actions. La passion des glaces se lit d'ailleurs dans son regard qui pétillie dès que l'on aborde son métier. Ce vrai pro, qui a séduit les grands restaurateurs, ne cesse d'imaginer de nouveaux parfums dans son laboratoire situé à Paray-Vieille-Poste (91) conçu dans les normes d'hygiène et impeccablement tenu. Un exemple à suivre...*

### Comment a évolué votre métier ?

B.A. : Avec la saisonnalité des glaces, de moins en moins de boulangers-pâtisseries réalisent leurs glaces, d'autant que les services vétérinaires sont très pointilleux sur les conditions de fabrication : local dédié entièrement carrelé du sol au plafond et climatisé, stockage séparé des matières premières et des produits finis, précision de la composition et de la DLC sur chaque bac. On ne se déclare plus glacier du jour au lendemain, car idéalement ce métier nécessite à la base des connaissances pointues en pâtisserie compte

tenu des matières premières travaillées : sucre, œufs, lait, crème, beurre... Faire une glace, ce n'est pas simplement une opération de mélange, c'est un art à part entière. Concevoir un nouveau parfum exige une multitude d'essais et les deux plus grandes qualités d'un glacier sont, avant tout, sa rigueur, notamment dans la pesée, et un sens du goût développé qui s'acquiert avec le temps et l'expérience.

### Quelles sont les bases d'une bonne glace ?

B.A. : En premier lieu, la sélection des matières premières. Ce qui me passionne dans la glace, c'est le travail du fruit frais et le plaisir de le transformer. L'appellation « Plein Fruit » a d'ailleurs permis de revaloriser le sorbet (au moins 45 % de fruits). La difficulté est d'avoir une régularité dans la qualité du fruit, le taux de sucre et l'acidité peuvent varier et obligent à rééquilibrer les recettes. En fait, lors de la saison d'un fruit, je choisis d'en surgeler pour m'en servir ensuite le restant de l'année. Depuis 15 ans, je travaille ainsi avec 3 fournisseurs à Rungis, qui connaissent parfaitement mes exigences. Je vends mes glaces et sorbets entre 5 et 6 euros le litre, ce qui me permet de sélectionner des ingrédients de qualité : 1 500 litres de lait frais entier par semaine en été, de la crème fraîche à 45 % de matières grasses, des jaunes d'œufs frais fournis par Liot... L'ingrédient le plus cher reste la vanille de Madagascar ou de Tahiti dont le prix a flambé (260 euros/kg), mais sa saveur exceptionnelle est incontournable. Chaque jour, on fabrique près de 800 litres de glaces vanille, le parfum le plus vendu. L'étape de la formulation est ensuite essentielle, il faut savoir trouver le bon extrait sec, la teneur en sucre idéale en jouant sur le saccharose, le glucose atomisé et la trimoline et le juste taux de matières grasses. Par exemple, un restaurateur devra pouvoir mouler sa glace dès la sortie du congélateur. C'est une histoire de savoir-faire !

### Le choix des équipements est-il également important ?

B.A. : Quand on fabrique, comme moi, 800 litres de glaces par jour avec 120 parfums différents, l'équipement doit être fiable, robuste et flexible. Pour les turbines, Bravo et Carpigiani sont des références dans le métier. Je viens également

d'investir dans la Rolls-Royce des fraiseurs (marque Technogel ; 400 l/h) que je suis allé chercher en Italie au salon Sigep.

### Comment travaillez-vous ?

B.A. : Ma clientèle est essentiellement composée de restaurateurs (le Jules Verne, le Drouant, le Train Bleu, le Concorde Lafayette, Chez Yvan, Chez Michou, les bars à huitres, le Paradis du fruit ...), ce qui me permet de travailler toute l'année (réveil dès 4 h du matin) et de partir en vacances au mois d'août. Ce sont des clients exigeants qui apprécient le sens du service, la disponibilité et qui ont soif de nouveautés. Je travaille à la demande sur des parfums personnalisés souvent étonnants, qui donnent une réelle valeur ajoutée à une entrée, comme les sorbets du Maraîcher (tomate-basilic, concombre, poivron rouge...), à un plateau de fromages avec un sorbet au camembert ou au roquefort, ou à un dessert à l'assiette (sorbet au litchee aux pétales de rose, sorbet abricot sauternes, glace aux Speculos...). La curiosité et la gourmandise sont un plus pour un glacier. Retrouver le goût exact d'un tiramisu à la mascarpone est passionnant. Quand vous formez la boule, le cacao en poudre, jusqu'alors intimement lié à la glace, s'envole délicatement, le biscuit cuillère imbibé de café reste moelleux. La glace, c'est aussi la magie des textures. » ■

Propos recueillis par C. Ch.

### En Bref

→ Après avoir travaillé chez Daloyau et Fauchon et baroudé aux USA, Bruno Aim crée en 1986 sa propre entreprise « Les Sorbets de Saint-Mandé » transférée dès 1991 à Paray-Vieille-Poste (460 m<sup>2</sup>).

#### Quelques chiffres clefs de l'activité :

- 7 employés
- CA : 0,76 M€ en 2001
- Production : 800 l/j de glaces et sorbets
- Matériels : 2 turbines Carpigiani (120 l/h) et 1 fraiseur Technogel (400l/h)
- Construction en cours d'une nouvelle chambre de congélation (120 m<sup>2</sup>)