

le monde du dessert et des douceurs

MAGAZINE - MARS/AVRIL 99 - N°467 - 51^e ANNÉE - 35 F



BRETAGNE TERRE EMBRUN MER EN BLEU

TERGLACES 99
ORTAGE

le Pâtisseries

Les parfums de Bruno Aim

Hibiscus, jasmin, poivron rouge,
camembert, Kriek !

PORTRAIT

*C'est le portrait type
de la jeune génération des glaciers.
Bruno Aim a fait ses classes
chez Dalloyau avant de créer
sa propre entreprise
à Saint-Mandé en 1986.
Aujourd'hui, avec ses 100 m²
de laboratoires aux normes
européennes,
il fournit les meilleurs
restaurants de Paris...*

DES SAVEURS TRÈS OSÉES

Sa passion des parfums le conduit à proposer de l'inédit en toute saison, jugez-en plutôt : pain d'épices, calisson, jasmin, rose, violette, hibiscus, safran, anis, thym, poivron rouge, camembert... et même Kriek, une bière à la cerise !

Les nouvelles saveurs sont testées directement auprès de certains clients avant d'être affichées à la carte comme la très osée "glace au safran et morceaux d'ananas confits dans le kirsch". La renommée de Bruno Aim s'est faite par le bouche à oreille et nombre de dégustations de ses produits sont

faites et approuvées par des chefs de cuisine de restaurants connus. Debout à 5 heures tous les matins, Bruno vit sa passion à l'extrême. Pour lui, "sa chance aujourd'hui est d'avoir un travail et de faire le maximum pour le garder". Une maxime qui le conduit à s'investir de plus en plus dans son entreprise et à faire agrandir ses laboratoires avec l'intime conviction que l'avenir est à la glace de qualité en toute saison.

Sophie Fort

Installé à Paray Vieille Poste près d'Orly, Bruno Aim, 38 ans, a été apprenti chez la très renommée maison Dalloyau pendant quatre ans, obtenant ainsi son CAP de Glacier, après celui de Pâtissier. Cette belle référence lui ouvre pendant deux ans les portes de Fauchon puis il s'envole pour six mois aux Etats-Unis. Bruno en ramène un état d'esprit de battant et le goût de la glace "à l'américaine". Il lance son entreprise en 1986 et développe, petit à petit, une clientèle de restaurateurs plutôt haut de gamme. Résultat : un fichier de 230 clients, cinq salariés, de nouveaux laboratoires, une troisième chambre de congélation en construction... La proximité de Rungis lui permet d'offrir une large gamme de glace en litre et demi-litre, à base de produits frais et naturels.

