

## ICI ET AILLEURS

OBJETS ET HISTOIRE

# Fondre de plaisir !

Par Marise KASSAB | vendredi, septembre 30, 2011



Impossible de rester de glace devant ce dessert ! Chaque boule est une promesse de bonheur intense (mais aussi de culpabilité) ! Elle, c'est la glace ! Tout porte à croire que sa fabuleuse aventure débute en Chine, où on la dégustait déjà trois mille ans avant J.-C. ! Des siècles plus tard, lentement mais sûrement, ce dessert perce dans le monde arabe, où les khalifes de Bagdad boivent des sirops refroidis avec de la glace, les « sharbets », qui ont donné le mot « sorbet », et qui vont faire le tour du monde. En 300 avant J.-C., les glaces aux fruits firent leur apparition à la cour d'Alexandre le Grand. Il s'agissait de macédoines de fruits mélangées à du vin, du miel et refroidies au contact de la neige. Trois siècles plus tard, l'empereur romain Néron faisait apporter de la neige des monts Apennins pour servir des rafraîchissements à base de miel, d'eau de rose, de cannelle et de fruits secs lors des banquets impériaux. C'est l'explorateur Marco Polo qui, à la fin du XIII<sup>e</sup>, fit connaître les glaces en Europe, en rapportant de Chine le secret de leur fabrication. C'est ainsi que le sorbetti fut d'abord servi en Italie, sur les tables royales et papales. Et c'est Catherine de Médicis qui l'introduit en France, grâce à un certain Ruggeri. Cet éleveur de poulets participe alors au concours « le plat le plus singulier jamais vu » à la cour des Médicis et gagne avec un délicieux sorbet. Catherine de Médicis, devant alors partir épouser le duc d'Orléans, futur Henry II, roi de France, décide d'emmener ce chef qu'elle juge capable « d'humilier les Français... au moins en cuisine » ! Victime de son succès, las de se faire malmener par les jaloux, l'homme lègue sa recette à sa patronne et prend congé pour retourner à ses poulets. Peu importe, sa recette parfumée de glace à l'eau sucrée s'est déjà répandue dans l'Hexagone ! Le premier des glaciers français serait le célèbre Procope ouvert par le Sicilien François Procope-Couteaux en 1668. Dans ce café fréquenté par de nombreux hommes de lettres, poussé par son grand-père inventeur d'une des premières machines à glace, il utilise le sucre et le sel pour la conserver. Il y propose plus de 80 alléchants parfums dont certains très originaux : anis, sureau, frangipane, etc. Et flatte les papilles de Louis XIV qui lui donne l'exclusivité de ces douceurs glacées... Peu à peu, la glace évolue, on y ajoute du lait, des œufs ou de la crème. L'usage de consommer un sorbet à mi-repas pour mieux digérer fait ses premiers adeptes. C'est le célèbre « trou normand » : un sorbet au citron arrosé d'un peu de calvados qui permet de dissoudre les graisses et de dilater les parois de l'estomac, estompant ainsi l'impression de satiété. Le trou normand est l'une des plus anciennes traditions en Normandie. Il y a même une Confrérie des chevaliers du trou normand : « Ami lève ton verre car voici le moment d'un trait et sans manière de faire le trou normand » !

En Amérique, le premier magasin de glaces est ouvert en 1770 par Giovanni Bosio alors que les marchands ambulants apparaissent à la fin du XIXe siècle. Le président George Washington en est un de ses premiers fans, alors que plus tard, Thomas Jefferson contribuera à sa renommée.

C'est précisément aux États-Unis que ce délice introduit par les immigrés italiens profite de l'industrialisation. En 1843, Nancy M. Johnson invente la première sorbetière à manivelle, facilitant sa fabrication. La première usine s'ouvre en 1851, quelques années avant que Charles Tellier n'invente la première armoire conservatrice. Les premiers cornets, d'abord en papier, se répandent début XIXe. C'est Italo Marchiony qui présente le brevet de cette invention qui se propage parallèlement lors de l'Exposition universelle de Saint-Louis en 1904. Vingt ans plus tard, les bâtonnets inventés par l'Américain Christian Nelson débarquent en France. Enfin, dans les années 20, l'Américain Clarence Birdseye met au point le principe de la surgélation. Et pendant la Seconde Guerre mondiale, la célèbre douceur récompense les soldats... En 1954, alors qu'il pétrissait le pain dans la boulangerie de son oncle, Raymond Berthillon est appelé en renfort du côté de l'île Saint-Louis. Son beau-père, qui tenait le café-hôtel le Bourgogne, vient de décéder. La même année, l'ambitieux trentenaire a l'idée de remettre en service une vieille turbine à glace. Quelques jours plus tard, la machine tourne à plein régime... Depuis, il n'est pas rare de faire jusqu'à deux heures de queue devant la boutique ! « C'est à la vanille qu'on juge un bon glacier », répétait-il. Et c'est ce parfum, mais aussi la « fraise des bois » sans arôme de synthèse ni conservateur, qui firent, dès le premier jour, le succès de la maison. Depuis, de 150 à 200 litres sont écoulés chaque jour ! Aujourd'hui, l'usage de l'azote liquide est un nouveau moyen de fabriquer des crèmes glacées. Dès 1984, Hervé This répand des glaces à l'azote liquide dignes d'un alchimiste, à la texture ultraveloutée et très savoureuse. Parallèlement, les artisans et les créateurs de glaces font preuve d'une inventivité débordante pour proposer des parfums toujours plus originaux. Le musée de la Glace, qui a ouvert ses portes à Tokyo en 2006, vous invite à découvrir les parfums les plus variés et les plus inattendus comme le cactus, l'huile d'olive, la tomate, le romarin ou même le piment... Question de réchauffer les cœurs glacés !

**Sources principales :**

***gralon.net***

***passion-histoire.fr***

***suite101.com***