



Christophe Pedone

«On doit s'aventurer sur le poivron rouge»

Pour Christophe Pedone, le glacier le plus poivré de Vitry-sur-Seine, on peut faire de bonnes glaces avec n'importe quoi mais pas n'importe comment.

A quoi reconnaît-on une bonne glace d'une mauvaise ?

Il y a plusieurs critères : la couleur, la présence visuelle, la texture en bouche... Et bien sûr, le goût qui doit être à la fois très présent et en même temps fin et équilibré, ni insuffisant ni trop écœurant. On doit sentir la présence d'ingrédients naturels comme le lait, la crème et non pas de l'eau ou des composants moins nobles qui feraient une texture moins fine. Et bien évidemment, si la glace contient beaucoup d'air comme c'est souvent le cas des glaces industrielles, elle aura aussi moins de goût.

Ce n'est pas du tout le cas des glaces Pedone ?

Absolument pas. Notre politique est de faire de la vraie glace artisanale sur des recettes classiques, en s'inspirant de la glace que l'on peut voir en Italie, tant au niveau du lait, de la crème et des jaunes

d'œufs frais. Pour nos sorbets, par exemple, on utilise des vrais fruits pour retrouver à la fois la couleur et la consistance du fruit, et un sirop de sucre.

Quels parfums cartonnent le plus chez Pedone ?

Même chez nous, les parfums qui ont le plus de succès restent la vanille, le café, la pistache, le chocolat, la fraise et le caramel beurre salé. Mais on propose également pour l'été des parfums comme grenade, cerise, cranberry, mangue, yaourt... Certains parfums épicés comme le spéculoos plaisent également beaucoup.

Peut-on faire de bonnes glaces avec n'importe quel parfum ?

Bien sûr ! Et c'est justement ça qui est fascinant. On doit même parfois s'aventurer sur des parfums comme le poivre, la tomate basilic, le poivron rouge ou le concombre. Et c'est excellent. J.L



Glaces aux parfums

Grenade, cerise, mangue, chocolat blanc, spéculoos, poivre, tomate basilic et même concombre... Chez Pedone, y'a qu'à lécher.

Pedone c'est bien fait !

Le caramel au beurre salé ? Cuit dans un chaudron en cuivre à l'ancienne. Les gousses de vanille ? Infusées délicatement. Le mélange des parfums ? Brassé lentement pendant douze heures. Les glaces Pedone sont un peu aux sorbets ce que le gigot de sept heures est aux volailles... Ça prend des plombes à préparer. On n'en sert pas partout. Mais qu'est-ce que ça déménage ! Démarrée à triporteur en 1959 vers Charenton (Val de Marne), l'aventure des desserts Pedone – garantis sans colorants, ni gonflette industrielle – se poursuit aujourd'hui à Paris du côté de La Grande Epicerie du Bon Marché, du Bouillon Racine, de l'Auberge Aveyronnaise, du Petit Marguery (« Cuisine bourgeoise et traditions »). Et de quelques restos triés sur le volet... Expert des quenelles raffinées, des timbales et des bacs de 5 litres de glace en inox, Christophe Pedone (lire ci-contre) poursuit la tradition glacière de son père avec des morceaux de nougatine, de pain d'épices, de spéculoos et de pruneaux (macérés à l'alcool) rajoutés à la main dans ses préparations. A ne pas manquer : son grand cru chocolat Valrhona à 72%. Une sorte de Château d'Yquem du cacao – les effets secondaires en moins. Et pour les mangeurs de bâtonnets ? Pedone lance cet été une nouvelle gamme d'esquimaux au chocolat blanc, à la mangue et au yaourt et chocolat noir. Tout un programme... ✕

• Glaces Pedone, La Grande Epicerie du Bon Marché, 38 rue de Sèvres (Paris 7^e). Plus d'infos sur : www.pedoneglacier.com