

## GEORGIO LE GLACIER REMPORTE TOUS LES SUFFRAGES !

Durant la Fête de la Gastronomie, qui s'est déroulée du 25 au 27 septembre 2015, le public était convié à élire son dessert préféré parmi les glaces de cœur présentées par les artisans glaciers de France. Avec 258 votes, c'est la « Crème Glacée de la Mort qui Tue » inventée par Georges Sbihi, alias Georgio Le Glacier, qui a remporté le plus grand succès.

### Mais qui est cet artisan-glacier, très célèbre à Pau ?

#### Flashback

Durant la Fête de la gastronomie qui avait pour thème cette année la créativité, la CNGF, Confédération réunissant les Artisans Glaciers Fabricants de France, a proposé à ses membres de dévoiler leur glace de cœur. Le public était convié à voter pour son dessert préféré sur la page facebook dédiée au concours.

Près de 400 gourmands ont participé au jeu, intrigués par le travail des artisans glaciers dont le métier repose sur un savoir-faire technique complexe, mais aussi sur une grande part de créativité.

Avec 258 votes, c'est la « Crème Glacée de la Mort qui Tue » inventée par Georges Sbihi, alias Georgio Le Glacier, qui a remporté tous les suffrages. Le nom du dessert n'a visiblement pas effrayé les internautes ! Au contraire, il les a fait rire, et plus encore les habitants de Pau qui connaissaient sa source d'inspiration : le dessert glacé est un clin d'oeil à la recette des « Cookies de la Mort qui tue » créée par Les Biscuits de Monsieur Laurent, une autre fabrique artisanale de Pau.



### Georgio et son célèbre camion bleu

Demandez au Palois quel est leur glacier préféré. Ils vous diront sans hésiter « Georgio », de son vrai nom Georges Sbihi ! Cet artisan fabrique des glaces et des cornets de façon 100% artisanale. A la vente en boutique, il a choisi la liberté du camion ambulant. Depuis 10 ans, son camion bleu orné d'un petit diable est connu comme le loup blanc à Pau ! Installé sur la Place de la Libération ou le Square Aragon, il attire les petits et grands gourmands de la Ville. Il suffit de voir la file d'attente devant la camionnette pour deviner la tentation : impossible de résister à ses 34 parfums classiques et 14 originaux présentés chaque jour !

Glace au Greuil (un fromage basque), sorbet concombre menthe, à l'avocat ou au fenouil... Georgio aime créer et éduquer les palais. Comme tous les artisans glaciers fabricants, il travaille avec des matières premières de qualité et des ingrédients souvent récoltés auprès des mêmes producteurs locaux (Kiwis de Garlin, figues de Saint-Faust...). Exit les produits industriels ou les effets de modes, comme les parfums bubble-gum pour séduire les bambins. Georgio préfère initier le sens gustatif des enfants, en leur faisant goûter des sorbets carottes agrumes par exemple, confectionnés avec des purées de légumes et de fruits frais. Quant aux enfants de Georgio, Claire et Vincent, ils ont eux aussi été élevés à bonne école ! Gagnés par la passion de leur père, ils travaillent aujourd'hui à ses côtés. La relève est donc assurée. L'entreprise familiale n'a pas fini de faire parler !



#### « Crème Glacée de la Mort qui Tue »

**La recette :** une crème glacée à la vanille de Madagascar, parsemée de zestes de citron vert, de gingembre confit et d'un biscuit au beurre imbibé d'un sirop de rhum.

## 4 questions à Georges Sbihi et ses enfants, Claire et Vincent

### Comment est née l'idée de la recette ?

Nous nous sommes inspirés de notre « Antillaise » à la Vanille et Citron vert qui connaît un très grand succès auprès de nos clients. Nous y avons ajouté des ingrédients que nous aimons : du rhum, du gingembre et des biscuits.

### Heureux de cette victoire ?

Oui ! Nous avons été surpris par l'engouement de nos clients qui se sont mobilisés sur facebook pour nous faire gagner. Au-delà du concours sur facebook, ils venaient déguster la glace et laissaient pleins de commentaires élogieux sur notre page facebook. Cela nous a fait chaud au cœur. Le métier d'artisan glacier est difficile : on se lève à 7h du matin pour préparer les ingrédients (peler les fruits et légumes, confectionner les cornets à la main..) et fabriquer chaque jour les glaces artisanales. Notre plus grand bonheur en retour, c'est ce plaisir que nous donnons, cette gourmandise communicative et la fidélité sans faille de nos clients.

### Est-ce important pour vous de valoriser la glace artisanale ?

Très important, voire essentiel. Chaque jour, nous expliquons notre métier aux clients. Ceux-ci nous posent beaucoup de questions. Pourquoi la vanille n'est-elle pas jaune, pourquoi la pistache n'est pas verte fluo... Il faut sans cesse éduquer en leur parlant des produits frais et naturels avec lesquels nous fabriquons nos glaces. Contrairement à ce que l'on pourrait penser, les enfants sont les plus curieux. Les petits disent qu'ils veulent une « glace rouge ». On leur fait goûter la glace à la betterave ou à la tomate, et souvent, ils se régaler. Notre « glace orange » à la carotte et à l'orange fait d'ailleurs un carton ! A l'heure où l'on veut standardiser les goûts, il faut plus que jamais éduquer, éveiller les papilles aux vraies saveurs des produits d'agriculture.

### Quelles sont les glaces préférées de vos clients ?

50% de nos clients choisissent des parfums classiques : vanille, fraise, chocolat. Mais 50% viennent pour goûter nos créations originales : 1/3 des parfums changent chaque jour, selon les saisons et les envies du moment. Avec nous, on ne tombe jamais dans la monotonie du bac ! Il y a toujours une nouvelle saveur à tenter ! Nous avons créé 230 recettes de glaces et sorbets. Parmi « nos hits » : la Croquantine, une glace à la vanille aux noisettes caramélisées, un sorbet à la fleur d'Hibiscus et une glace à la patate douce inspirée de notre voyage aux caraïbes, qui allie le goût sucré du tubercule à l'acidulé de l'orange. Cela donne un parfum incroyable, quasiment un nouveau parfum exotique. Nos clients en raffolent !

## A propos de la CNGF

La Confédération Nationale des Glaciers de France (CNGF) est l'organisation professionnelle qui représente les artisans glaciers fabricants. Depuis plus de 60 ans, la CNGF défend les intérêts et le rayonnement de la profession auprès des pouvoirs publics et des acteurs de la filière. Elle informe ses adhérents des actualités liées à leur métier (nouvelles réglementations, juridiques, sociales...) et assure un rôle de conseil. Par ses actions, elle contribue à développer la formation et à promouvoir la profession en initiant de nombreuses manifestations. Elle organise notamment le Concours un des Meilleurs Ouvriers de France Glacier, symbole de l'excellence du métier. Enfin, la Confédération valorise le savoir-faire des artisans glaciers auprès des consommateurs autour d'un slogan emblématique : **« La Glace artisanale, sa différence est dans ses gestes, ses goûts, ses styles ».**

### CNGF

65, rue Caumartin 75009 Paris  
Julie Costant  
Tél. : 01 48 74 72 28  
E-mail : direction@lemondedudessert.fr

### Contact presse

L'Arrière-Cuisine  
Marion Asal  
Tél. : 01 45 61 08 05  
E-mail : marion.asal@larrierecuisine.fr