# Canicule: pourquoi pas un sorbet au .....

gazon ou une glace au roquefort ?

PARIS (AFP) - Le mercure ne cessant de grimper, les marchands de glaces s'attendent à des ventes record. Que diriez-vous d'un cornet de glace crémeuse à la moutarde ou d'un rafraîchissant sorbet au gazon ?

Bien que les consommateurs continuent à plébisciter les traditionnels vanille, chocolat ou fraise, quelques fabricants pleins d'imagination repoussent les limites de leur art et titillent nos papilles avec une série de parfums surprenants.

Pôle Sud, une entreprise basée dans l'Aude, propose 1.200 parfums, dont beaucoup ont été créés à la demande de quelques-uns des 7.000 chefs avec lesquels elle travaille.
Les moeurs et la mode ont changé", constate Ludovic Enée, chef du restaurant Zéphyr à Paris (20e), qui a imaginé plusieurs parfums créés par Pôle Sud qu'il propose à ses clients aventureux. "Il y a vingt ans, certains de ces parfums auraient été considérés comme complètement débiles. Aujourd'hui, ils ne choquent plus personne", dit-il.

Sa carte propose un sorbet de betterave servi avec une tranche de foie gras, ou une crème brûlée aux noix accompagnée d'une glace au roquefort fondante. Il a même imaginé un sorbet à l'expresso et au vinaigre balsamique pour accompagner un bar sauvage et propose pour les desserts à la fois des glaces salées et sucrées, la violette ou le thé rouge apportant une note exotique.

"J'ai fait exprès de ne pas offrir de vanille sur la carte", dit ce chef de 30 ans. "Je voulais diriger les gens vers autre chose".

suite et source ==>

ahoo

*Par*

**Publié sur Cafeduweb - Archives le samedi 22 juillet 2006**
Consultable en ligne : http://archives.cafeduweb.com/lire/6501-canicule-pas-sorbet-au.html