

## GLACES EN RESTAURATION

# Entre plaisirs fruités et codes pâtissiers

**Malgré une saison 2011 en demi-teinte, les fabricants n'ont pas de doute dans le potentiel de développement du marché de la glace en RHF. A commencer par le segment de la restauration traditionnelle où il s'agit de diversifier et de revaloriser l'offre.**

**D**ifficile de faire des prouesses ! Entre la météo qui ne s'est pas montrée des plus clémentes l'été dernier et qui a notamment pénalisé l'impulsion, les difficultés toujours réelles de la restauration traditionnelle et l'accès délicat aux portes de la restauration rapide, les glaces ont eu du fil à retordre sur le circuit du hors domicile l'an passé. Au global, le marché est resté stable, grâce à l'affection particulière des Français pour les cônes et autres bâtonnets et aux efforts des fabricants pour désaisonnaliser les ventes et diversifier les instants de consommation. Quand il se vend en moyenne 49 % des volumes en RHF en Europe, l'Hexagone atteint péniblement les 36 %. Preuve du potentiel qu'il reste à exploiter, notamment dans la restauration traditionnelle.

Ce travail passe, entre autres, par la construction d'une carte attractive et gourmande et le renouvellement de parfums dans l'air du temps au côté des indéboulonnables vanille/chocolat. Mais aussi par le développement d'une offre de desserts glacés, comme alternative aux pâtisseries. En effet, les initiatives se multiplient sur ce créneau pour proposer aux professionnels de la restauration des spécialités glacées.

## Le sacro-saint « coût portion »

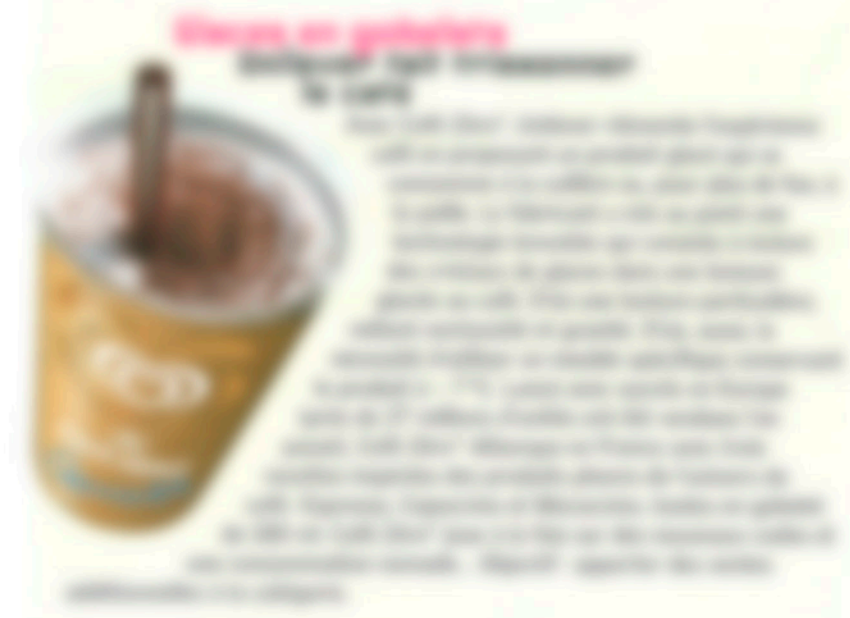
Evidemment, les formats individuels facilitent pour les opérateurs la maîtrise du coût portion et limitent les manipulations à la sortie du congélateur. C'est d'ailleurs sur ce créneau que les fabricants sont les plus créatifs. Beaucoup s'inspirent de l'univers pâtissier, celui-là même qu'ils souhaitent aller concurrencer, pour créer des spécialités alliant la dimension ultra-gourmande



De son côté, Erhard complète lui aussi sa gamme de spécialités glacées en portion à destination de la RHF. Avec d'un côté les carrés glacés spéculoos-chocolat et riz au lait-caramel et, de l'autre, le vacherin revisité dans une forme allongée plus moderne. Classique parmi les classiques, le vacherin « finger » d'Erhard se décline en deux recettes consensuelles : chocolat et fraise.



Ci-dessus : Erhard revisite le vacherin dans une forme allongée plus moderne



## Les glaces empruntent la voie lactée

Au côté des desserts individuels glacés, les coupes représentent bien-sûr toujours le plus gros des volumes. Et force est de constater que les protagonistes redoublent de créativité pour coller aux tendances et sortir des sentiers battus en termes de goûts et de textures. A l'honneur cette année, les saveurs lactées. Erhard sort une glace « riz au lait »,

**Le potentiel réside aussi dans le développement d'une offre en desserts glacés, comme alternative aux pâtisseries.**

11

Autre tendance phare du moment dans les bacs : la réinterprétation de confiseries. On connaissait déjà la glace au carambar ou à la barbe à papa... et les fabricants continuent à exploiter ce filon fertile avec la glace aux dragées lancée par Erhard pour une note festive

■ Florence Taillefer

## Les sorbets affichent leur origine

Du côté des saveurs fruitées, l'heure est à l'affichage des origines, à l'instar du sorbet au Kiwi du Chili venu grossir les rangs chez Erhard. De son

