

# LES GLACES

DOCUMENTAIRE 346

Les glaces, ces friandises tellement appréciées durant les mois d'été, ont aussi leur histoire et un illustre passé. La mode des boissons glacées, comme rafraîchissement, remonte en effet aux riches Egyptiens et aux Perses, qui étaient grands amateurs de jus de fruits et d'eau sucrée parfumée de différentes manières et mise sous de la glace. En examinant d'anciens graffiti on a même pu préciser que les Perses avaient l'habitude de modeler ces ancêtres de nos glaces modernes en forme d'oeuf et de les savourer de la même façon que les enfants d'aujourd'hui, c'est-à-dire, en les léchant.

Les Romains furent très friands de ces boissons glacées (on dit que Jules César en consommait pour se remettre des duretés des expéditions militaires). Les Arabes en étaient à tel point férus que c'est de leur langue que dérive le nom de *sorbet*. Pourtant la crème glacée proprement dite remonte au XVI<sup>e</sup> siècle seulement et a pour patrie Florence. Peut-être est-elle due à Bernard Buontalenti. L'invention, bien qu'étant modeste, eut, comme toutes les inventions qui se respectent, ses détracteurs et ses défenseurs: parmi ces derniers nous trouvons avant tout Catherine de Médicis (1519-1589) qui en introduisit l'usage à la Cour de France, ayant fait venir de Florence deux chefs qui étaient des glaciers experts.

Au siècle suivant nous trouvons à Florence, à Naples, à Venise, à Palerme, toute une cohorte de glaciers employés à méditer de nouvelles recettes de glaces, de nouvelles manières de les orner, de nouvelles spécialités, parmi lesquelles se distinguèrent la mousse florentine, les tartes glacées napolitaines ou siciliennes, la bombe napolitaine, l'arlequin, ou glace mixte dont l'origine

est vénitienne. Ce fut le Florentin, Procope Coltelli, qui en 1660 ouvrit à Paris le premier établissement où l'on servit des glaces, le fameux Café Procope fréquenté jusqu'au siècle dernier par le monde élégant, les gens de lettres, les artistes et les hommes politiques. Procope fut aussi l'inventeur de la machine à fabriquer les glaces que l'on emploie encore dans les familles (un récipient avec agitateur en spatule placé dans un seau qui contient la glace). Outre le Café Procope, situé en face de la Comédie Française, qui avait inspiré au glacier l'idée de donner à chacune de ses spécialités le nom d'une artiste à la mode, le Café Napolitain acquit, lui aussi, une grande renommée. Son premier propriétaire fut Tortoni.

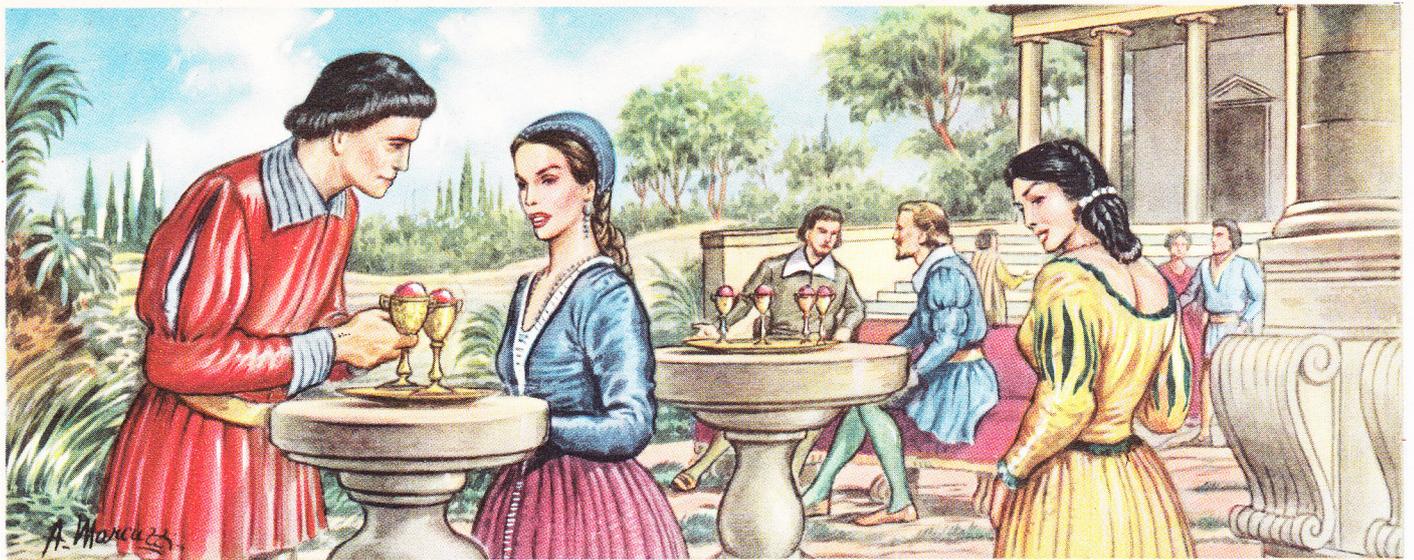
Florentins, Vénitiens, Siciliens et Napolitains répandirent, dans les autres pays de l'Europe, le goût des glaces, qui pourtant, jusqu'au siècle dernier, devaient demeurer exclusivement réservées aux tables des riches. Les anecdotes à ce sujet sont assez nombreuses: les chroniques relatent de fréquentes querelles de femmes du monde qui se produisirent parce que l'une d'elles *soufflait* à une autre, en le séduisant par un salaire élevé, un glacier italien. On raconte aussi que l'Angleterre fut acquise à l'usage des glaces en 1860 par un cuisinier de Catane qui, à un dîner dans la City, le coeur politique et commercial de Londres, aurait présenté une énorme tarte glacée si superbement décorée qu'elle suscita la jalousie de tous les autres cuisiniers du Royaume Uni. On rapporte même que Charles I<sup>er</sup> d'Angleterre donna le fabuleux salaire de 20 livres sterling par an à son cuisinier, spécialisé dans la préparation de glaces en forme d'oeuf, avec coquille en



La tradition rapporte que les Egyptiens et les Perses connaissaient le sorbet; selon un ancien graffito les Perses les plus raffinés se faisaient servir des glaces présentées sous la forme d'un oeuf.



Les Romains, s'ils ne connurent pas les glaces, firent grand usage de boissons glacées: on dit que Jules César se remettait des fatigues de ses campagnes avec des jus de fruits mêlés à de la glace pilée.



*La vraie crème glacée, telle que nous la connaissons de nos jours, fut servie pour la première fois à Florence au XVI<sup>e</sup> siècle, et Catherine de Médicis emmena avec elle à Paris deux experts glaciers, introduisant ainsi l'usage des glaces à la Cour de France. Ici nous voyons Catherine, au cours d'une fête dans les jardins de sa ville de Florence se faisant présenter une coupe de glace.*

vanille, emplie de rouge parfumé à la groseille.

Le secret des recettes que les glaciers italiens se transmettaient fut enfin surpris par un chef français, du nom de Clermont, à la fin du XVII<sup>e</sup>. Ce Clermont ayant émigré aux Etats-Unis y fonda une industrie de glaces très prospère. L'idée de la forme conique et d'autres systèmes plus propres à la dégustation des glaces à toute heure et en tout lieu est due aux Américains qui, avec l'esprit pratique qui les caractérise, non seulement démocratisèrent la délicieuse friandise, la mettant à la portée de tous (et sa confection perdit ainsi ce cachet artistique que ses inventeurs lui avaient conféré), mais créèrent aussi de nouvelles recettes pour faire, des glaces, une partie intégrante de l'alimentation de tous les jours.

Cependant les glaciers italiens connaissent toujours un grand succès. Le Vénitien Sartorelli en 1850 fit parcourir Londres par 900 charrettes de glaciers ambulants, et son exemple devait être imité 10 ans plus tard par un autre Italien, mais cette fois à New-York.

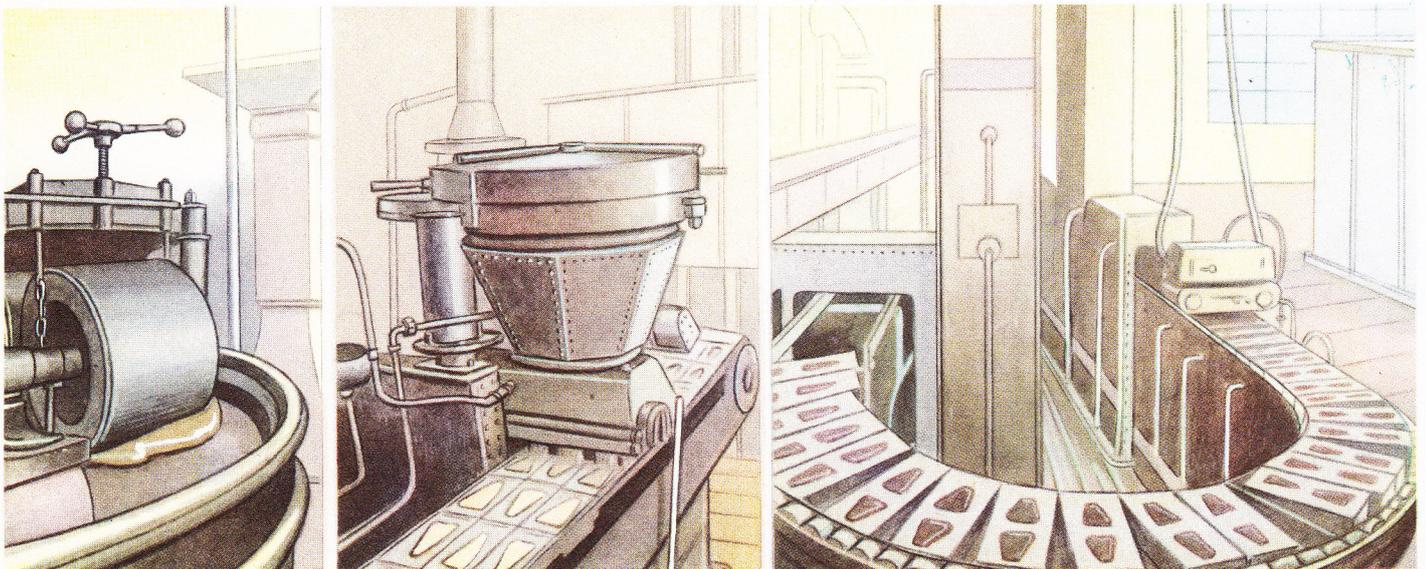
Nous avons dit que, de nos jours, les glaces ne sont

plus considérées comme une simple friandise mais comme un aliment; aux Etats-Unis il existe des écoles pour glaciers, pourvues de laboratoires de chimie parfaitement équipés. Selon une statistique récente, chaque habitant des U.S.A. consomme en un an environ 50 kgs d'ice-cream. Donc l'Amérique est le paradis des petits et des grands enfants... Mais nous ne sommes pas non plus des consommateurs à dédaigner, s'il faut en juger par l'affluence des clients qui se pressent chez les glaciers lors des chauds mois de l'été.

Nous voulons terminer cette petite conversation — une pause rafraîchissante après tant de renseignements utiles — par l'éloge des glaces d'un des grands poètes italiens du XVIII<sup>e</sup>., Giuseppe Parini.

*En même temps, on recueille la neige,  
Et la fraise gentille, au suave parfum  
Qui, de loin décèle sa présence,  
Le citron salutaire, et la plus douce crème.*

L'austère auteur de *Journal* savait donc, lui-même, apprécier la glace aux fruits à sa juste valeur. \* \* \*



*En partant de la gauche: une malaxeuse, et deux phases de la confection de glace, pour laquelle on emploie une machine de dosage qui remplit les petits moules de crème à l'état encore liquide.*

ENCYCLOPÉDIE EN COULEURS

# tout connaître

ARTS

SCIENCES

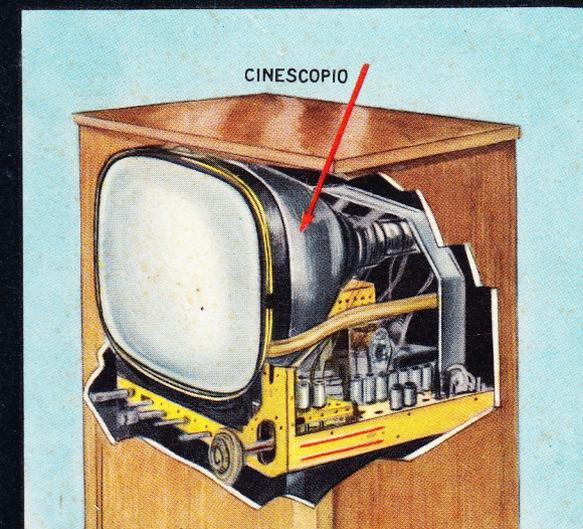
HISTOIRE

DÉCOUVERTES

LÉGENDES

DOCUMENTS

INSTRUCTIFS





## **VOL. VI**

TOUT CONNAITRE  
Encyclopédie en couleurs

**M CONFALONIERI - Milan, Via P. Chietti, 8 Editeur**

Tous droits réservés

**BELGIQUE - GRAND DUCHÉ - CON GO BELGE**

**AGENCE BELGE DES GRANDES EDITIONS S. A.**

**Bruxelles**