

À Trégueux, Éric Elien, l'artisan glacier aux 120 parfums Fondus des crèmes glacées!

À Trégueux, la famille Elien est habitée par la passion de la crème glacée. Le père, la mère, le fils et six salariés produisent, chaque année, 210 000 litres de glaces vendus sur le littoral, de Trébeurden à Cancale.

« Je dirige l'entreprise avec mon père, annonce Marc Elien. Il l'a créée il y a 28 ans. Et moi, j'ai presque 28 ans. » L'entreprise porte le nom du père, Éric Elien. Elle produit des crèmes glacées et des sorbets artisanaux vendus chez les glaciers et les restaurateurs de la côte, entre Trébeurden et Cancale; la mère aussi tient un magasin de glaces à Pléneuf-Val-André, « Ty'Papo ».

Dans l'atelier de Trégueux, la saison démarre tôt dans l'année. « Dès le mois de février, nous commençons à produire les glaces qui seront vendues pendant l'été, explique Marc Elien. Nous stockons jusqu'au mois de mai. En saison, c'est 'sauve qui peut!', on se débrouille. » Comme les ventes se concentrent sur une courte période, les deux tiers du chiffre d'affaires étant réalisés en quatre mois, il a fallu se diversifier et produire des bûches glacées pour Noël.

À Trégueux travaillent neuf personnes dont trois membres de la famille Elien. « Il ne faut pas craindre le froid! » prévient Marc. La majorité des crèmes glacées sont préparées avec du lait cru d'Hillion, du beurre, de la crème, parfois des œufs, du sucre, du glucose, de la caroube et du guar; dans les sorbets, l'eau remplace le lait. Cette base est mélangée aux parfums lors de la pasteurisation, c'est-à-dire en chauffant la préparation à 85° et en la refroidissant à 3°. Ensuite, une machine la brasse et la refroidit, il ne reste plus qu'à faire prendre la glace, durant quatre heures, dans un surgélateur à moins 40°. « Il faut que la glace atteigne moins 18° à cœur, » explique le glacier. Puis on la conserve dans la chambre froide, à moins 22°. « Comme la glace fond, il faut la travailler rapidement, beaucoup plus vite qu'en pâtisserie, poursuit-il. Mais, ensuite, pour être certain que tout s'est bien passé, il faut rester patient. »



PHOTO THIERRY JEANDOT

Le choix des parfums est immense avec 120 goûts de glaces et de sorbets, tel un voyage autour des saveurs du monde: litchi à la rose, mojito, rhubarbe, speculoos, bettetrave, citron au basilic, bissap, blé noir, safran, coco... « Pour connaître les tendances, nous lisons beaucoup la presse spécialisée et nous allons chaque année aux salons professionnels, en France et en Italie, » indique le jeune directeur. La mise au point de glaces originales lui plaît beaucoup, comme cette glace au fromage de chèvre développée pour un restaurateur de Ploumanac'h. « Ça ne représente pas beaucoup de ventes, mais ça nous fait faire de la recherche et ça nous permet de mieux maîtriser les techniques, » précise-t-il. Car chez Elien comme ailleurs, aucun parfum n'a autant de succès que le quatuor vanille-chocolat-fraise-caramel. ■

Stéphanie Stoll

→ eric-elien.com
Vente directe,
1 rue de la Hazaie,
Trégueux, du lundi au vendredi,
10h-12h15, 14h-18h



Chez Elien, on est convaincu que les enfants aiment les glaces artisanales et classiques à la fraise et à la vanille.