

120 litres de glace maximum sont produits.
La vanille est un parfum très prisé.

Le bon dessert glacé de la ferme

Depuis dix ans, Geneviève Giraud réinvente l'art de la bonne glace au sein de l'exploitation familiale. Elle allie goûts, parfums et couleurs pour offrir à sa clientèle une subtile palette gourmande dans son « Délice Forézien ».

C'EST une ferme, des plus classiques, entre un champ de maïs, des vaches qui paissent, une odeur de paille qui flotte dans l'air. Le détail qui met la puce à l'oreille? Peut-être ce panneau discret sur la route de Bellegarde à Saint-Cyr-les-Vignes, qui indique « le Délice Forézien ». Ou, lorsqu'on arrive dans la cour de l'exploitation, ce local, qui sert de boutique, où ronronnent de gros congélateurs.

Les gourmands aiment y faire une halte, et les amateurs de douceurs se passent l'adresse de bouche-à-oreille. Il faut dire que la spécialité de la ferme des Sermages est aussi délicieuse qu'inattendue puisque Geneviève Giraud, maîtresse des lieux, est artisan glacier à la ferme! Elle l'est devenue suite à la naissance de ses enfants. Jusqu'alors, elle travaillait à l'extérieur, mais Geneviève veut dorénavant se consacrer à sa petite famille. A l'époque, elle se met à rechercher une activité indépendante qu'elle pourrait exercer au sein de la ferme.

L'amour des bonnes choses

Plusieurs pistes sont envisagées. La fabrication de fromages l'a tentée. C'est finalement son mari qui évoque un projet « glacé ». Il a en effet rencontré, au Salon de l'Agriculture de Paris, un confrère qui a choisi cette filière. L'idée est originale, puisque moins d'une dizaine d'exploitations propose ce produit. Elle séduit le couple Giraud.

Dès 1991, l'aventure du « Délice forézien » commence. Geneviève retrousse ses manches et enfile son tablier pour œuvrer dans son laboratoire tandis que Guy troque son habit des champs pour celui des villes afin de jouer les représentants. Un rôle qu'il tient à merveille car la passion se lit dans son regard, qui pétillote dès que l'on aborde ses produits. Sans oublier l'amour des bonnes choses qui font de ce gourmand un excellent vendeur.

Une véritable artiste

Mais pour bien vendre et fidéliser la clientèle, il faut avant tout de bons produits. Et là, pas de soucis : Geneviève veille. Le b.a.-ba de la glace, on le sait, c'est du lait, du sucre et de la crème tandis que la base du sorbet est le sirop. Mais à partir de là, tous les raffinements sont permis.

Le lait vient de la ferme ; les fruits sont ramassés dans les coteaux du Jarez ; le chocolat est fourni par la maison Weiss... Tout est gage de qualité. C'est d'ailleurs le maître-mot de la maison. Cela donne un produit que Geneviève Giraud ne cesse d'améliorer car, pour elle, confectionner une glace n'est pas une simple opération de pâtisserie, c'est véritablement un art.

Petit à petit, et au fil des saisons, les parfums s'ajoutent aux parfums. Aux côtés des très classiques vanille, fraise, framboise, cho-

colat, la carte propose de la banane, du maron d'Ardèche, de l'abricot ou du nougat de Montélimar et ose même un brin d'audace avec la cannelle ou la mûroise.

Des glaces de bons goûts

Le « Délice Forézien » se décline actuellement en trente parfums, mais gageons que l'été prochain, d'autres saveurs seront proposées aux papilles des gourmets ligériens. Geneviève réalise également des vacherins glacés et des omelettes norvégiennes sur commande.

Si jusqu'à présent 80% du chiffre d'affaires est réalisé avec des restaurateurs, la clientèle des particuliers se développe de plus en plus. La présence de la SARL « Délice Forézien » sur des manifestations comme la Fête de l'épouvantail à Viricelles, la Fête des fleurs de Riorges, la Fête de l'âne à Farnay ou la fête de Garnier y est sans doute pour quelque chose.

Le savoir-faire de Geneviève Giraud est apprécié des fins palais et c'est un truisme de dire que ses glaces ont le goût de ce qu'elles sont, fruits, épices ou parfums. De pures merveilles.

FABIENNE CHOLAT

Délice Forézien, Les Sermages 42210 Saint-Cyr-les-Vignes. Tel : 04 77 94 62 04.



PHILIPPE VACHER



La vanille tourne la boule

PARMI la trentaine de parfums proposés, curieusement, c'est la vanille dont Mme Giraud est la plus fière. En choisissant avec rigueur ses gousses de vanille et en trouvant, à force d'essais, les proportions idéales pour chaque ingrédient, elle y a gagné en intensité. Cette saveur exceptionnelle en fait un produit incontournable. Parfum le plus vendu, il représente 30 % du marché. Au hit-parade des saveurs, les clients sont très classiques puisque en seconde et troisième positions on trouve respectivement la fraise et le chocolat. La clientèle est en majeure partie composée de restaurateurs désireux d'enrichir leur carte avec des produits fabriqués dans la région. Guy Giraud les livre une fois par semaine. En ce qui concerne les particuliers, ils sont accueillis toute l'année à la ferme, le samedi après-midi, de 14 heures à 19 heures.

Du 15 juin au 15 septembre, la boutique est ouverte les après-midi du lundi au samedi.

Là, les amateurs de desserts glacés n'auront que l'embarras du choix. Les congélateurs s'ouvrent sur une multitude de boîtes multicolores. Comme des