

Glaces, vacherins, omelettes norvégiennes de la ferme

A St Cyr-les-Vignes, au lieu-dit Les Sermages, Geneviève et Guy Giraud ont ajouté à leur exploitation agricole de vingt laitières une activité gourmande: ils fabriquent glaces aux oeufs, crèmes glacées, sorbets, vacherins, omelettes norvégiennes et une particularité: le "forézien" qui tient lieu de trou normand.

Il va sans dire que les glaces aux oeufs parfum chocolat, vanille, nougat ont un goût jamais rencontré tout comme les crèmes glacées menthe-chocolat, marron d'Ardèche, café, noisette, raisins-rhum, miel-fleur d'oranger, caramel ou les sorbets abricot, myrtille, mandarine, muroise, framboise, cassis confectionnés avec des fruits frais en provenance d'une coopérative de fruits. Le travail est tout fait main et les raisins, le nougat, les brins de chocolat sont rajoutés à la fin.

Avec son mari, elle aime faire découvrir des parfums nouveaux comme miel-fleur d'oranger, purée de marron ou faire retrouver des recettes oubliées comme l'omelette norvégienne à la vanille flambée

au cognac. Mais la surprise de la maison, c'est le "forézien": elle fait un sirop au sucre et ajoute de la crème de mûre avec de la moussette du Forez... Dans la salle blanche et froide où se préparent tous ses produits, deux tanks à lait gardent le lait nécessaire à la fabrication; la turbine à glace mélange les ingrédients qui sortent moelleux à moins 5°; le surgélateur avec ses moins 28° saisit les glaces dans leurs bacs et les rend définitivement dures. Il ne reste plus qu'à les stocker au congélateur avant de les livrer aux restaurants, pâtisseries, traiteurs ou de les remettre aux particuliers qui viennent prendre leur livraison à la ferme. Tout particulier peut passer la commande de son choix et même demander un produit personnalisé ou peut venir simplement chercher une boule de glace... Ces jeunes agriculteurs ont découvert au salon de l'Agriculture ce dérivé inattendu des produits fermiers: cela absorbe 5% de leur production laitière et donne à Mme Giraud un emploi à la maison sous le nom de la SARL Délice Forézien. C'est ouvert du lundi au samedi de 14 h à 19 h jusqu'au 15 septembre et ensuite les samedis après-midis seulement. (Tél. 77.94.62.04)