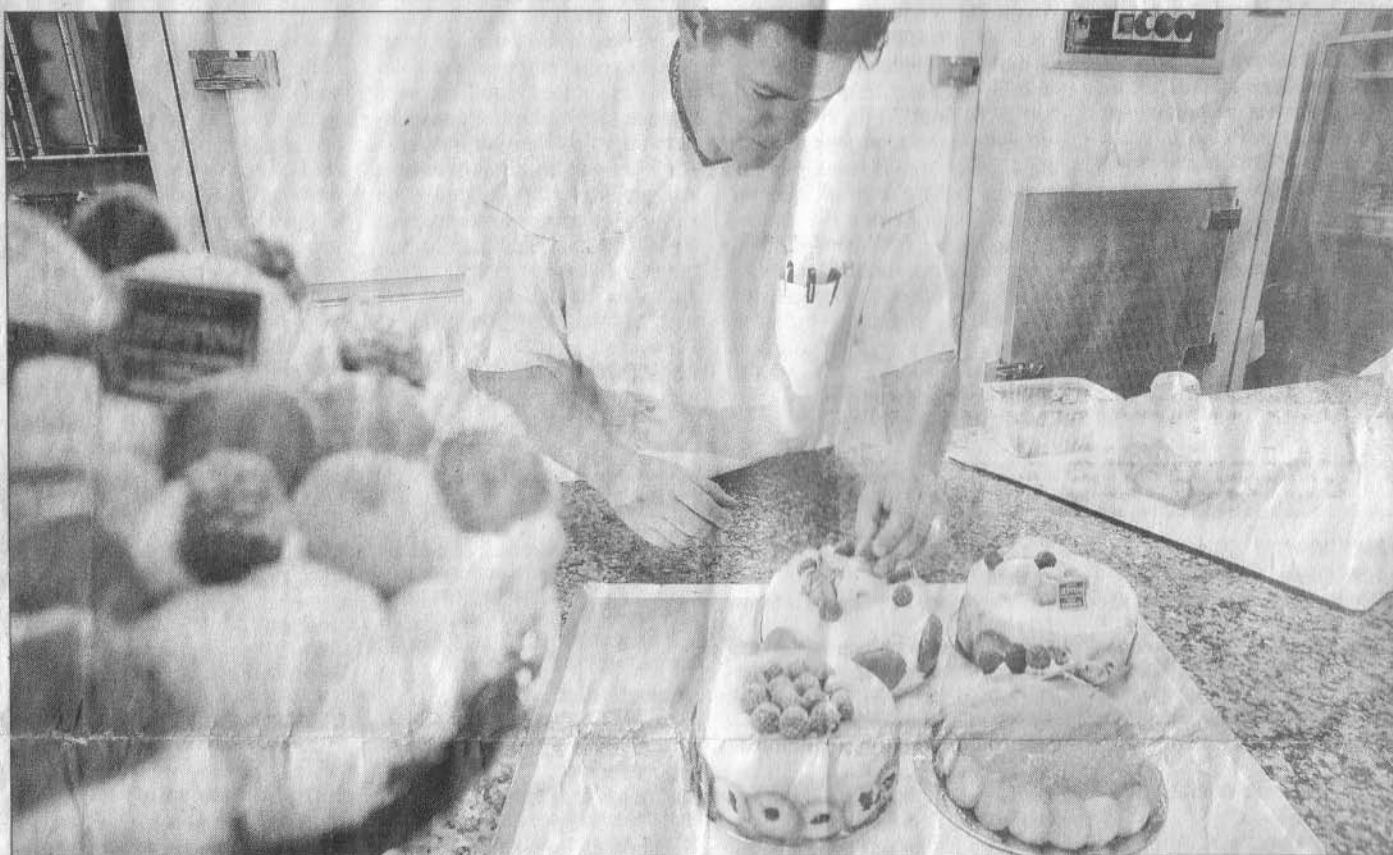


Jean-Paul Vanroy, le pâtissier étoilé

Si vous cherchez à régaler vos papilles d'une glace artisanale, direction Saint-Julien (12^e arr.). Rendez-vous à la Maison Zeppini, chez Jean-Paul Vanroy, un ancien chef pâtissier pour les plus grands restaurants étoilés -- Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence, la Réserve de Beaulieu, La Pinède à St-Tropez... De la traditionnelle glace au chocolat à la glace au macaron, en passant par celle à l'huile d'olive ou à la framboise-poirron, le choix relève de la torture gustative. Et devant des parfums aussi surprenants qu'alléchants, on reste baba.

"Je me forme toutes les années et j'invente de nouvelles saveurs : les goûts et les textures évoluent au même titre que ceux de l'industrie avec par exemple les yaourts à la tarte tatin ou au citron meringué, explique le créatif chef installé là depuis 3 ans, sa femme est marseillaise. Puis, on est en train de renouveler la fabrication de la glace avec la crème glacée qui ne comporte pas d'œuf. Du coup, la texture est plus légère, moins riche mais certainement pas moins bonne." Pour le reste, c'est une question de composition et de produits qui sont choisis méticuleusement. *"Et tant qu'à faire dans la région. Pour les fruits secs, c'est la Cie alimentaire, une coopérative basée à l'Estaque, pour les fruits confits, c'est Lilamand à St-Rémy..."*

Vient ensuite une pesée très précise des ingrédients et des calculs de formule. Le mélange se fait dans une machine, avant d'être pasteurisé. Puis, transféré dans des cuves, il repose pendant plusieurs heures, jusqu'à maturation parfaite. C'est à ce



Jean-Paul Vanroy est un virtuose de la pâtisserie, du chocolat et de la glace. Arrivé depuis peu à Marseille, il surprend sans cesse les gourmands avec de nouvelles saveurs. On ose goûter pour pouvoir juger...

Photo Patrice MAGNIEN

moment de la fabrication que le parfum se développe. La dernière étape, le passage dans la turbine, permet à la fois d'agiter et de refroidir la préparation. Enfin, les glaces sont versées dans des bacs et stockées dans des congélateurs ou mises directement dans des petits pots individuels. *"C'est la grande nouveauté. Et ça cartonne !"* Pourvu que ça dure...

Alexandra CEFAL

• 182, avenue du 24-Avril-1915.
☎ 04 91 93 57 17.

D'autres adresses... de glaces artisanales

➤ Avec Gelati Nino, on déguste des glaces artisanales aux mille parfums : oubliez la vanille et la fraise, place à la glace à la violette et d'autres parfums tout aussi étonnants. Le vrai plus, c'est que la boutique est ouverte le dimanche. Une bénédiction quand on sort de la plage ; Gelati Nino, 59, avenue de Montredon (8^e arr.) ☎ 04 91 72 22 22 ou au 20 la Canebière (1^{er} arr.) ☎ 04 91 33 80 35.

➤ La boutique du glacier, 1 place Général de Gaulle (1^{er} arr.), propose elle aussi des glaces maison. Elle mise sur les parfums classiques et en propose 12 différents : de la fraise à la mangue en passant par le chocolat. On peut se régaler d'un cornet ou acheter un bac d'un demi-litre. A moins que l'on préfère un entremet glacé... Ouvert tous les jours de 7h45 à 19h15. ☎ 04 91 33 76 93

La Provence 18/08/2006