

Les gelati du Génois Manu:



Emanuele Zanchi, dit Manu. Il était dans la finance. Le voilà dans la glace artisanale haut de gamme. LUCIEN FORTUNATI

Tribune de Genève | Samedi-dimanche 27-28 août 2011

léchons l'Italie!

Dans sa minuscule gelateria de Plainpalais, Emanuele Zanchi a importé l'art de la glace à l'italienne. Sans additifs, il turbine chaque matin plus d'une quinzaine de parfums. Visite

Annick Jeanmairet

Depuis qu'il l'a inaugurée en avril dernier, la gelateria de Manu ne désemplit pas. «Il faut dire que la météo estivale du printemps m'a beaucoup aidé», sourit Emanuele Zanchi, son fondateur. Dans ses bacs, les couleurs de la rose *fragola* et de la rouge *lampone* nous font de l'œil, tandis que la *fior di latte* et la *ricotta* promettent une jouissive onctuosité. Et si les étiquettes sont toutes écrites en italien, ce n'est pas dû au hasard. Car Emanuele n'a pas décidé d'ouvrir un énième magasin de glaces artisanales. Il a voulu créer une gelateria, une vraie, où il pratique l'art de la glace à l'italienne, cette fameuse préparation pour laquelle il faut d'habitude traverser le tunnel du Mont-Blanc pour y tremper correctement sa cuillère. Un peu comme un bon *caffè*.

«J'ai toujours été passionné par la glace, raconte ce trentenaire originaire de Gênes installé depuis trois ans à Genève. Arrivé ici, je me suis rapidement rendu compte qu'il y avait très peu d'offre de glace artisanale. J'ai effectué une étude de marché qui m'a confirmé cette impression. En Suisse, 96% des glaces consommées sont des glaces industrielles. En Italie, c'est le contraire: encore 55% des glaces sont fabriquées dans des *gelaterie*.»

Alchimie plutôt que chimie

S'il manie les chiffres avec autant d'aisance, c'est qu'Emanuele a eu une autre vie avant. Son *master of finance* en poche, il a d'abord travaillé dans le *consulting* à Milan, puis a fait le *broker* à Londres durant trois ans. «Mais il y avait un décalage entre mon désir d'exercer quelque chose de concret et mon quotidien professionnel. La glace m'a donné l'occasion de changer de voie.» En 2010, conforté par son étude de marché, Manu va donc apprendre les bases du métier en Italie auprès de Palmiro Bruschi, un des maîtres de la glace transalpine. Et désormais, ce ne sont plus les entreprises qu'il fusionne, mais les ingrédients.

De fait, l'exercice est d'une tout autre nature. «S'il fallait le résumer en un mot, ce serait équilibre, poursuit Emanuele. La réussite d'une glace réside entièrement là-dessus.» Car sur le papier, un *gelato*, c'est facile (*lire encadré*). Mais dans la pratique,



La «gelatomobile»: le triporteur sillonne désormais les rues et marchés de Genève. DR

Un gelato, késako?

En Italie, le terme de gelato recouvre deux préparations bien distinctes: la glace et le sorbet. La première, la plus riche, est faite d'un mélange de lait et de crème - appelé *basa bianca* - auquel on ajoute du sucre et du parfum (vanille, noisette, pistache, etc.). «La base est la même dans toute l'Italie. Ensuite, on peut trouver des différences régionales. Par exemple, l'Emilie-Romagne, connue pour sa cuisine assez riche, élabore des *gelati* du même acabit», précise Emanuele Zanchi. Quant au sorbet, il s'agit d'un mélange de sirop de sucre et de fruits, sous forme de pulpe (fraise, framboise, mangue), ou de jus (agrumes). «On pourrait croire que le sorbet est plus facile à élaborer que la glace. Mais en fait, il n'en est rien», relève Emanuele. En effet, dans le cas du sorbet, le glacier ne peut s'aider des matières grasses (crème et lait) pour obtenir la texture onctueuse qu'il recherche. Le plus fameux des sorbets italiens est sans doute celui au citron, célébré par Paolo Conte dans sa cultissime chanson *Un gelato al limone*.

AJM

c'est une autre affaire. «Le but, c'est d'obtenir un produit crémeux qui reflète le plus fidèlement possible la matière première dont il est issu. La base est certes toujours plus ou moins la même (du lait, de la crème et du sucre), mais ensuite, il faut l'adapter à chaque parfum. Le vrai challenge, c'est la combinaison des différents sucres (fructose, dextrose, saccharose, glucose, pour ne citer qu'eux) permettant d'atteindre ce caractère onctueux qui signe la glace italienne.» Et ce sans avoir recours aux arômes, additifs ou toute autre béquille chimique (émulsifiants, stabilisants) dont se servent les industriels.

«La vraie différence entre la glace artisanale et sa cousine industrielle, c'est véritablement cela, insiste le glacier. C'est précisément parce que je n'ai recours à aucune aide chimique que je fabrique mes glaces quotidiennement.» Plus alchimiste que chimiste, il remet en effet l'ouvrage sur le métier tous les matins, turbinant en moyenne plus d'une quinzaine de parfums.

Logiquement, il travaille avec des matières premières elles aussi totalement naturelles, et si possible locales, comme le lait entier et la crème itou. Les pistaches sont en revanche siciliennes (de Bronte), la vanille bourbon de Madagascar et les noisettes du Piémont. «Si l'on veut obtenir une bonne glace, il faut un bon produit de base», martèle Emanuele.

Le tiramisù en version glacée

D'où des versions saisonnières de ses gelati, à côté des grands classiques que sont le chocolat, le citron, ou la *stracciatella*. Après le règne estival de la fraise, de la framboise et du melon, il concocte pour septembre une glace au tiramisù, que l'on pourra déguster dans sa gelateria, ou au hasard d'une promenade, grâce au triporteur flambant neuf qui sillonne désormais les rues et les marchés de Genève. Attrapez-le avant novembre, car pendant l'hiver, Emanuele ferme boutique. Pour réfléchir à de nouvelles combinaisons? «Oui, mais ne comptez pas sur moi pour fabriquer des glaces au chewing-gum. Il y a suffisamment de ressources dans la nature pour éviter ce genre de choses.»

Manu, il gelato italiano. Rue de Carouge 65. Ouvert tous les jours de 11h à 23h, et jusqu'à minuit le vendredi, samedi et dimanche. Fermé de novembre à février.