



Geronimi et les secrets de son sorbet en scannant le QR code.



Qu'elles soient « industrielles » ou « artisanales » ne change rien : 99 % des glaces sont élaborées à partir des mêmes purées de fruits surgelés et des mêmes matières premières. Seuls quelques irréductibles maîtres glaciers continuent à travailler les produits frais, à l'image du très créatif Pierre Geronimi (photo). Basé à Sagone, à quelque 30 kilomètres d'Ajaccio, ce Corse n'utilise que des produits d'exception : fraises de Xavier Burban à La Baule, vanille de Tahiti d'Alain Abel, pistaches de Sicile de Rossella Caruso, rhum du Venezuela, raisins de Sorrente, melons de Pascal Colombani, praliné d'Alexia Santini, immortelles de Paul et Jean-Pierre Caux (que les femmes corses utilisaient naguère en sorbet pour effacer les rides)...

De tous ces bijoux, Pierre Geronimi sait extraire la quintessence grâce à une technique qu'il a mis vingt ans à finaliser. Peu de sucre et des infusions lentes – dans de la crème, pour les glaces, et dans du sirop pour les sorbets –, à une température adaptée à chaque produit : 50 °C pour le chocolat et le café, 60 °C pour la pistache, 80 °C pour le praliné, etc. Une fois la macération accomplie, il ne reste plus qu'à verser le liquide parfumé dans la « macchina per gelato » fabriquée à Bologne, la Rolls-Royce du glacier qui lui permet de mesurer exactement la température requise par le produit et la vitesse de rotation de la pale. Intenses et ciselées, ses glaces ont été foisonnées avec le moins d'air possible, contrairement aux glaces industrielles, volumineuses mais pauvres en goût. Technicien de génie, Pierre Geronimi est de surcroît l'inventeur de la première glace pétillante au champagne. Les bulles des meilleures cuvées de Veuve Clicquot ayant été captées et emprisonnées dans une meringue italienne turbinée à une vitesse toujours tenue secrète...

# LE CITRON NOIR

## UNE GLACE AU GOÛT PERSAN

*Dans le village de Sagone, au nord d'Ajaccio, le maître glacier Pierre Geronimi n'utilise que les meilleurs produits, dont le citron noir d'Iran qui donne aux glaces un parfum d'Orient.*

PAR EMMANUEL TRESMONTANT  
PHOTOS DAVID JAPY

Mais l'une de ses créations les plus extraordinaires est certainement son sorbet au citron noir d'Iran (photo en ht à g.), un produit encore méconnu en Occident, que les cuisiniers iraniens utilisent toujours pour relever les sauces et les plats de viande. Au restaurant gastronomique de l'hôtel Fouquet's, à Paris, Pierre Geronimi a réalisé ce sorbet intemporel qui nous restitue un parfum d'Orient. D'une texture à la fois crémeuse et brillante, il procure une sensation unique, le citron noir d'Iran (photo ci-contre) offrant à la fois des notes d'agrumes, d'épices et de fumée, avec un côté un peu métallique. « Le secret est de fabriquer un sirop sensuel dans lequel va macérer le citron afin de lui apporter de la rondeur. »

Ce sorbet peut se marier à un autre, à la grenade (autre fruit emblématique de la gastronomie persane) ou aux feuilles de bigaradier (un oranger sauvage aux parfums inouïs). Il accompagne aussi un risotto crémeux au thé earl grey, aux algues wakamé, au citron corse confit, nappé de quelques grains de caviar sauvage d'Iran... ■

*Où déguster cette glace ?*

Glaces Pierre Geronimi, Résidence de la Plage, 20118 Sagone, tél. : 04 95 28 04 13 ;  
et 1312, rue Henri-Dunant, 38180 Seyssins, tél. : 06 67 27 38 38. Hôtel Fouquet's Barrière, 46, avenue George-V, Paris VIII<sup>e</sup>, tél. : 01 40 69 60 00.  
L'Arbre à café, 10, rue du Nil, Paris II<sup>e</sup>, tél. : 01 84 17 24 17.

