

SAINT-HÉAND ARTISANAT

« Les ventes à la ferme sont en hausse, surtout pour nos bâtonnets glacés »

Installés au lieu-dit Poizat, Séverine et Daniel Grange sont les dynamiques propriétaires de La Grange aux glaces. Portrait.

Voilà dix ans que Séverine et Daniel Grange produisent des sorbets et des crèmes glacées fabriqués à partir du lait et de la crème de leurs cinquante vaches. « En ce qui concerne les fruits, nous utilisons uniquement des produits que nous trouvons dans nos communes environnantes », explique Séverine.

Une glace à la betterave pour accompagner du fromage de chèvre

La propriétaire raconte que leurs glaces ont rencontré un vif succès à la suite des fortes chaleurs qui ont sévi cet été. « Les ventes à la ferme sont en hausse. Tout particulièrement nos bâtonnets glacés que nous avons déclinés en trois parfums : fraise, vanille et chocolat ». Quand on les interroge sur la nouveauté de l'été 2018, ils répondent qu'ils ont proposé cette année le sorbet mandarine.

La cheffe de maison confie fabriquer à la demande selon les goûts de chacun. Récemment, Séverine a élaboré des glaces au thé vert ou encore à la betterave, idéal pour accompagner du fromage de chèvre. « Notre sorbet tomate-basilic se marie facilement avec du poisson ». Ils fournissent également leur clientèle lors d'événements parti-

culiers comme les communions ou les baptêmes. Pour ces occasions, ils proposent vacherins, dôme de boules, cannelés, omelettes norvégiennes.

La famille Grange confectionne aussi des yaourts

Lorsque leurs clients ne se déplacent pas dans leur magasin installé sur l'exploitation, ils ont la possibilité de retrouver leurs produits dans quatre magasins de producteurs : à Sorbiers, Feurs, Annonay et La Brévenne (Rhône). Leurs glaces sont également disponibles dans quelques moyennes surfaces de la région ainsi que chez des restaurateurs. « La livraison pour les collectivités (écoles, collèges...) prend de l'ampleur. »

Séverine explique qu'il lui faut du temps pour trier les fruits qu'elle utilise dans la fabrication de ses produits. « Entre les fraises à équeuter, les abricots ou les poires que l'on passe en machine pour retirer la peau afin de réduire l'acidité, cela me demande pas mal de temps ». Ses semaines sont ainsi bien remplies.

Outre leurs produits glacés, la famille Grange confectionne aussi des yaourts qu'elle propose en vente directe à la ferme.

De notre correspondant
Sandrine CERBELLAUD

PRATIQUE La Grange aux glaces :
lieu-dit Poizat, Saint-Héand, 04.77.30.41.98.
www.la-grange-aux-glaces.fr



■ Séverine Grange fabrique yaourts et glaces qu'elle propose ensuite à la vente. Photo Sandrine CERBELLAUD

« On pense déjà à nos bûches glacées »

Pour l'heure, Séverine et Daniel Grange réfléchissent aux produits glacés qu'ils vont proposer cet hiver. « Nous songeons déjà aux bûches glacées pour les fêtes. Mais nous savons déjà que les incontournables comme la bûche poire-chocolat ou la crème glacée à la verveine seront sur les tables du réveillon ». Ils pensent d'ores et déjà qu'ils marieront de la myrtille ou de la framboise à la verveine. « Mais nous sommes tributaires du temps. Avec la sécheresse, les stocks de myrtilles seront épuisés à un moment ou un autre ». Il en a été de même les années précédentes avec les abricots touchés par la grêle.

Et les petites bûches individuelles rencontrent aussi du succès lors des fêtes de fin d'année. « Les gens ne s'embêtent plus à couper le dessert », s'amuse Séverine. Les plus gourmands auront tout le plaisir de retrouver La Grange aux glaces au marché de Noël, les 21, 22 et 23 décembre au Parc des Expositions à Saint-Étienne.