



## Galerie des glaces

Depuis son BTS hôtellerie-restauration, Louis Dubois a réalisé un parcours sans faute, son CV ressemble au Who's Who de la gastronomie. Il a travaillé aux côtés de Philippe Urraca, Michel Roth, Christophe Adam, Pierre

Gagnaire et fait ses armes au *Sofitel Miramar* de Biarritz, au *Ritz* à Paris, chez *Fauchon*... Clairement, dès le départ, la pâtisserie l'a appelé et plus précisément les glaces. Il rappelle comment, à ses débuts, il travaillait en parallèle, sur ses jours *off* en extra pour se payer le top de la turbine à glace Magimix. Quand, plus tard, il monte son propre restaurant à Nice, ses clients gardent toujours une place pour le dessert. Finalement, Louis Dubois a décidé de se consacrer entièrement à sa passion en ouvrant plutôt une pâtisserie-glacier, Néron, dans le Vieux Nice. Facile pour les habitants de la ville de faire un crochet par chez lui dès que l'envie de glace se fait sentir. Mais on imagine que les touristes portaient le cœur gros pensant que chez eux ils ne retrouveraient jamais ces saveurs

uniques. C'est avec une grande générosité que le maître glacier partage ici son savoir-faire et ses recettes, pas moins de 80, pour faire soi-même à la maison. Il suffit d'avoir une sorbetière et de n'utiliser que de bons produits, car c'est le cheval de bataille de Louis Dubois, des ingrédients de qualité garants de mets les plus éloignés de l'industrie. Il propose des glaces et sorbets, tellement appétissants (glace brownie ou cookie ou pistache d'Iran, sorbet coco-gingembre ou framboise-rose ou mojito), même sans lactose, des compositions élaborées et n'oublie pas les recettes de petits biscuits indispensables à la pleine dégustation d'une glace : chantilly, coulis de fraise, tuile de coco... De quoi rompre la glace.

*Desserts et glaces à la sorbetière* de Louis Dubois, photographies d'Ilan Dehé, Éditions Solar, coll. Je le fais moi-même, 14,95 €.

*L'ouvrage s'adresse principalement aux palais sucrés, mais ce sorbet à la tomate a de quoi conquérir ceux qui sont plutôt entrée que dessert. Surtout s'il est accompagné de mozzarella, d'une sauce au pistou et d'un sablé au parmesan, comme le suggère l'auteur.*

