

Document 1 : L'histoire du sorbet glacé

L'évocation du mot « sorbet » nous met l'eau à la bouche. Le sorbet est pourtant le plus simple des desserts. Ce sirop de fruits glacé n'a pas de date de naissance officielle. Certains attribuent sa "découverte" aux Chinois, d'autres aux Perses ; et son introduction en Europe, aux Romains ou plus tard, aux Arabes. Dans l'histoire floue du sorbet, on parle aussi de Marco Polo. L'aventurier italien aurait ramené la technique du sorbet de l'Empire de Chine au XIII^e siècle après J-C. Le sorbetto, devenu très populaire en Italie, fait un tabac en France après le mariage de l'Italienne Catherine de Médicis avec le roi de France au XVI^e siècle. La mode prend vite à Paris et le peuple peut déguster des sorbets dans les nombreux cafés qui ouvrent leurs portes tel Le Procope, ouvert depuis 1661. Le XIX^e siècle connaît l'invention du congélateur artificiel et les Américains ouvrent la première usine en 1851.

Le sorbet repose d'abord sur un mystère, ce qui n'est pas le moindre de ses attraits. Comment, en effet, faisaient ces gourmands d'antan pour satisfaire leurs envies sans congélateur artificiel !

Les hommes savent conserver le froid naturel dans des glaciers depuis des millénaires. En Grèce, 400 ans avant J-C, la glace est entourée de paille et conservée dans un trou creusé en terre profonde. Les gourmets bravent toutes les difficultés pour le plaisir de leur palais. L'empereur romain Néron (37-68 avant J-C) avait un goût immodéré pour cette liqueur de fruits glacée agrémentée de miel. Il en exigea un jour pour un banquet. On fit donc venir de la neige des montagnes situées à 400 kilomètres au nord de Rome grâce à une chaîne humaine. Sans en comprendre le principe physique, plusieurs peuples savent également produire du froid. Les Chinois constatent que le mélange de salpêtre (sel de l'acide nitrique) et d'eau congèle les aliments. Ils font donc ruisseler ce mélange à l'extérieur du récipient dans lequel se trouve le sirop à glacer. Au Grand Siècle, en France on recouvrait de sel les récipients remplis de ratafia de pêches, de cerises ou de rossolis à base de pétales de rose, de fleur d'oranger, de jasmin, girofle et de cannelle, puis on les plongeait dans de la glace pilée.

Tout cela pour satisfaire sa gourmandise ! Mais selon l'abbé Rozier (savant du XVII^e siècle) le sorbet est aussi bénéfique à notre santé : « La glace et les boissons à la glace redonnent du ton à l'estomac et tout le système nerveux et musculaire se ressent du bien être de l'estomac. » A consommer sans modération....

Document 2 : Faites vos sorbets comme Lenôtre.

« La sorbetière de nos grands-parents permettaient de réaliser des glaces de qualité, elle existe toujours sous une forme modernisée. Elle se composait d'un seau de bois qu'il fallait faire tremper la veille et dans lequel on plaçait un récipient entamé, en forme de cylindre, muni de pales de bois puissantes qui brassaient parfaitement la glace et qu'on actionnait avec une manivelle placée sur le seau. Entre le seau et le cylindre on versait de la glace pilée mélangée à 10% de gros sel. Il suffisait de 20 minutes pour faire prendre la glace. L'emploi étant un peu fastidieux, il fallait broyer les pains de glace puis tourner la manivelle. Je me vois encore pendant mon apprentissage, actionnant la manivelle qui entraînait les pales,, plié en deux, un genou sur le seau... On servait au dessert une glace onctueuse, moelleuse à souhait et qui exhalait tout son parfum. »



Extrait du livre *Faites vos glaces et vos confiseries comme Lenôtre* (Editions Flammarion)

Questions :

- 1- Qu'est-ce qu'un sorbet ?
- 2- Quel est le principe de réalisation d'un sorbet ?
- 3- Quel est le rôle du sel ou du salpêtre ? Ne risque t-il pas de nuire au goût du sorbet ?
- 4- Que veut-on éviter en brassant les ingrédients du sorbet lors du refroidissement ?