

Glaces et sorbets : l'histoire d'une fraîcheur millénaire

Vous avez envie d'une glace ? Ou d'un sorbet ? Voici la très vieille histoire de la glace :

De la neige comme première sorbetière ?



Le sorbet a été inventé en Chine il y a **plus de 2000 ans** ! En Chine, on met des jus de fruits ou du vin dans des tonneaux. Sur ces tonneaux on fait couler **un mélange de neige et de salpêtre**. A la même époque, dans le monde arabe, on fabrique, de la même façon, des *chorbets* (ou *sharbet*), boissons aux fruits glacées. On transporte la neige et la glace dans des sacs à dos de chameau. Alexandre le Grand préparait des boissons glacées en mélangeant des **fruits écrasés avec du miel et de la neige**.



Les Romains transportent de la **neige et des blocs de glace** de Grèce en Italie. L'empereur Néron, sert des fruits écrasés avec du miel et de la neige à ses invités



Des sorbets à la crème glacée italienne

Au XV^{ème} siècle, en Italie, on **ajoute un jour de la crème**, qui transforme les sorbets en crèmes glacées. La reine **Catherine de Médicis**, qui adore ces crèmes glacées les sert à sa table française après son mariage avec le roi Henri II de France, **en 1533**. C'est au **XVIII^{ème} siècle** que les crèmes glacées deviennent populaires en Europe. **La première glacière est créée à Paris au XVII^{ème} siècle**. On en trouve aussi dans les châteaux comme Versailles ou Chantilly.

La grande mode des glaces au siècle des Lumières

En 1689, le sicilien Francesco Procopio del Coltelli ouvre à Paris le premier café, Le Procope. Il y sert **plus de cent sorbets et glaces différents**. Même les dames vont manger des glaces au Procope ! En 1720, il ajoute de la crème fouettée dans ses glaces et invente les mousses glacées. Ces « **glaces à la Chantilly** » deviennent tout de suite à la mode. Au XVIII^{ème} siècle, on mange de plus en plus de glace et beaucoup de glaciers ouvrent pendant toute l'année. **Les glaces se servent dans des tasses ou dans des fruits**.

Les « fromages glacés » arrivent : on ajoute des jaunes d'oeufs, on supprime la crème et on les parfume d'épices, de fruits, de chocolat, de café, de liqueurs. Le grand chef **Antoine de Carême** invente **les premiers parfaits glacés** et, vers 1820, le célèbre **soufflé glacé Rothschild**. La Révolution française les démocratise. **Glacier devient alors une vraie profession !**

Les "Ice-Creams" aux Etats-Unis

En 1785, **Thomas Jefferson**, futur troisième Président des États-Unis (1801), est ambassadeur en France. Il est passionné de ces glaces tellement à la mode, il rapporte une recette de glace à la vanille aux États-Unis. Pendant sa présidence, des desserts glacés sont servis aux repas officiels de la Maison Blanche. En 1806, **Frederic Tudor**, homme d'affaire de Boston surnommé *Ice King* (*le roi de la glace*), **commence à collecter et à vendre la glace des lacs gelés**. La fabrication de glaces se développe vite : la première usine de crèmes glacées ouvre à Baltimore en 1851. Les Américains tombent amoureux des *Ice-creams* et le célèbre *Sundae* est né en 1892. Elles deviennent encore **plus populaires avec l'introduction du cornet** au début du XX^{ème} siècle. La **barre glacée enrobée de chocolat**, elle est lancée dans les années 1920.



Des glaces artisanales aux glaces industrielles

En France, au XIX^{ème} siècle, les glaces artisanales sont aussi devenues populaires. En 1860, la première **machine frigorifique** est créée par l'ingénieur français Charles Tellier, la **pasteurisation** est découverte en 1865. La première **usine de crèmes glacées**, inspirée du modèle américain, est née en 1924. Sorbets, glaces et desserts glacés se démocratisent. Voilà l'étonnante histoire de la glace et du sorbet !



Glaces et sorbets : [viktiga glosor](#) ; l'histoire d'une fraîcheur millénaire ; [glosor.eu](#) ; [devoir](#) ; [questions](#) ; [dia](#)

avoir envie de	ha lust att, med
vieux, vieille	gammal
inventer	uppfinna
il y a	för-sedan
mettre	sätta, ställa, lägga
jus de fruits	fruktjuice
*tonneau	tunna
un mélange	en blandning
*salpêtre	salpeter, kaliumnitrat
*époque	epok, tid
même	samma
façon	sätt
dos	rygg
*chameau	kamel
*Antiquité	Antiken
écraser	krossa, mosa
miel	honung
*puits	brunn
pâtissier	konditor
rajouter, ajouter	tillsätta
crème	grädde
reine	drottning
servir	servera
devenir	bli
*stocker	förvara, lagra
*étang	damm
*geler	frysa
*fouetter	vispa, smiska
*moule	form, skal
supprimer	ta bort
épice	krydda
tellement	så, så till den grad
rapporter	ta med sig till, föra med sig hem
recette	recept
un livre	ett halvkilo
*gousse de vanille	vaniljstång
repas	måltid
surnommé	kallad
vendre	sälja
*découper	skära, dela
*nul	ingen
*ailleurs	annat ställe, annanstans
*barre	stång
*enrober	överhölja
surtout	framförallt
*aisé	rik
*matière première	råvara
artisanal	hantverks-
*machine frigorifique	kylmaskin
usine	fabrik
tuer	döda
étonnant	förvånande
manquer	sakna, fattas
doux	mild

glaces et sorbets questions

1 où a été inventé le sorbet ?

2 quand l'a-t-on inventé ?

3 deux pays ont commencé à fabriquer des sorbets en même temps, quels pays ?

4 avec quoi sont fabriqués les premiers sorbets ?

5 où met-on ses sorbets ?

6 comment les garder froids ?

7 d'où vient le mot sorbet ?

8 que fait Alexandre Le Grand ?

9 que sert l'empereur Néron à ses invités ?

10 quelle est la différence entre un sorbet et une glace ?

11 qui a inventé la crème glacée ?

12 qu'en pense Catherine de Médicis ?

13 quand est-ce que les crèmes glacées deviennent-elles populaires ?

14 où stocke-t-on la glace à Paris ?

15 qu'est-ce que c'est le Procope ?

16 que sert-on dans ce café ?

17 qu'est-ce qu'il invente en 1720 ?

18 où sert-on ces glaces ?

19	qui est Antoine de Carême et qu'est-ce qu'il invente ?
20	que deviennent les glaces sous la Révolution ? Elles disparaissent ?
21	avant de devenir président des États-Unis, quel poste de travail occupe Thomas Jefferson ?
22	qu'est-ce qu'il rapporte de son séjour en France ?
23	avec quel « objet » les glaces deviennent-elles encore plus populaires au début du 20 :ème siècle ?
24	quand est lancée la barre glacée ?
25	et vous, préférez-vous les sorbets ou les crèmes glacées ?