

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 :

Le sorbet a été inventé en Chine il y a **plus de 2000 ans** ! On met des jus de fruits ou du vin dans des tonneaux et sur ces tonneaux on fait couler **un mélange de neige et de salpêtre**. En même temps, 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**. 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 grande mode des glaces au siècle des Lumières

En 1689, le sicilien Procopio 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. **Les glaces se servent dans des tasses ou dans des fruits**.



Ensuite les « fromages glacés » arrivent : on ajoute des jaunes d'œufs, 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 démocratise les glaces. **Glacier devient alors une vraie profession !**

Les "Ice-Creams" aux Etats-Unis

En 1785, **Thomas Jefferson**, futur 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 vendre la glace des lacs gelés**. 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	*fouetter	vispa, smiska	miel	honung
vieux, vieille	gammal	*moule	form, skal	*puits	brunn
inventer	uppfinna	supprimer	ta bort	pâtissier	konditor
il y a	för-sedan	épice	krydda	(r)ajouter	tillsätta
mettre	sätta, ställa, lägga	tellement	så, så till den grad	crème	grädde
jus de fruits	fruktjuice	rapporter	ta med sig till, föra med sig hem	reine	drottning
*tonneau	tunna	recette	recept	servir	servera
un mélange	en blandning	un livre	ett halvkilo	devenir	bli
*salpêtre	kaliumnitrat	*gousse de vanille	vaniljstång	*stocker	förvara, lagra
*époque	epok, tid	repas	måltid	*étang	damm
même	samma	surnommé	kallad	*geler	frysa
façon	sätt	vendre	sälja	*enrober	överhölja
dos	rygg	*découper	skära, dela	surtout	framförallt
*chameau	kamel	*nul	ingen	*aisé	rik
*Antiquité	Antiken	*ailleurs	annat ställe, annanstans	*matière première	råvara
écraser	krossa, mosa	*barre	stång	artisanal	hantverks-
usine	fabrik	étonnant	förvånande	*machine frigorifique	kylmaskin
tuer	döda	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 ?