

Hebdomadaire - Du 20 au 26 août 2015 - N°660

Pays

des Alpes-Maritimes

54, bd Général de Gaulle 06340 La Trinité - Tél. : 04 93 18 45 90 - Télécopie 04 93 18 45 40 - pays@pays06.fr - Prix : 1 euro

**Grande vente
d'animaux de basse-cour**

Pondeuses - Coqs - Canards
Faisans - Pintades

Samedi 29 août
de 8 h à 12 h



SANDERS

Les aliments riches en valeurs ajoutées



Une gamme complète d'aliments BASSE-COUR

29, av. de la Gare - CAGNES SUR MER

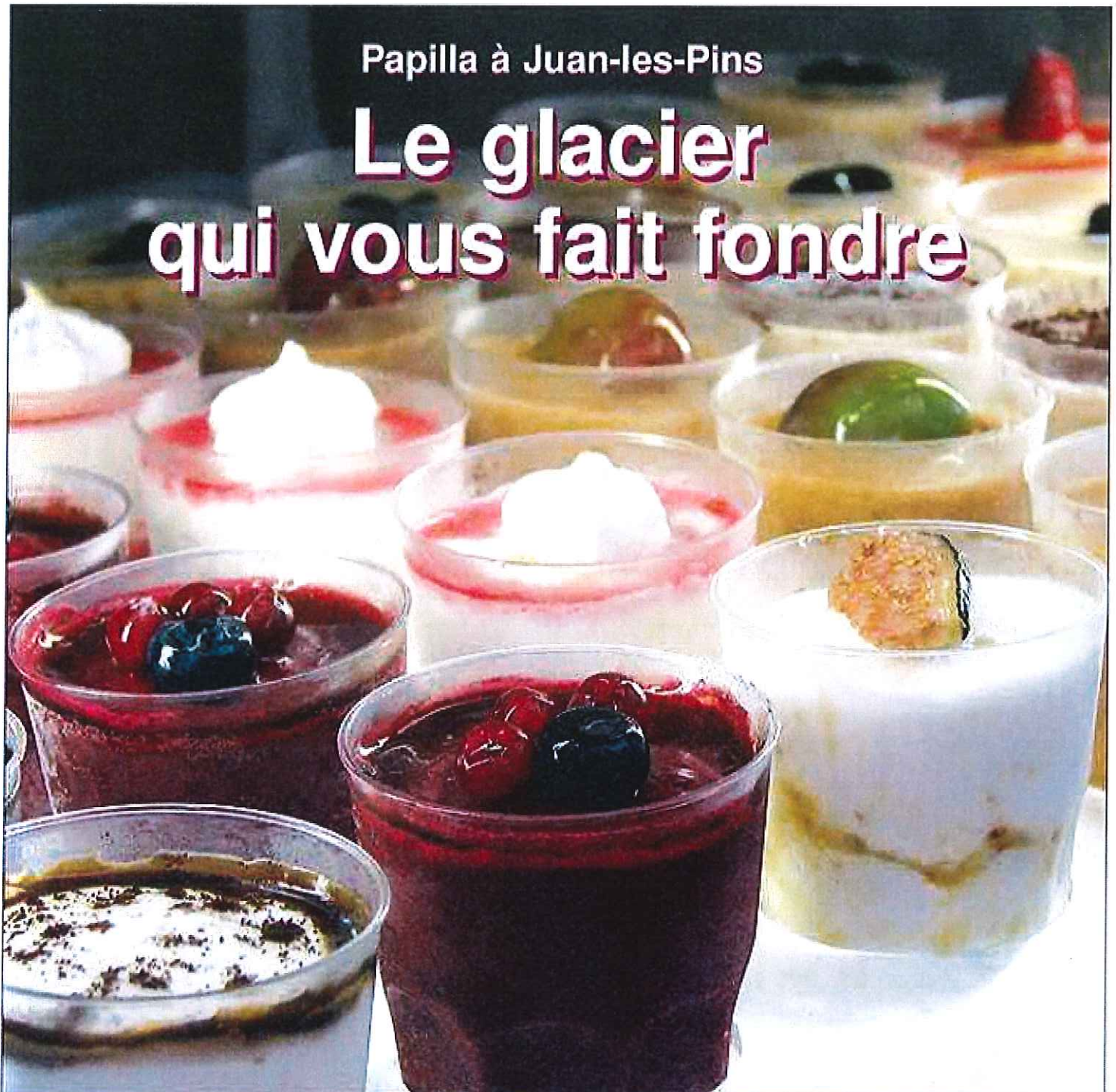
☎ 04.93.20.61.56



Gamm vert

Papilla à Juan-les-Pins

Le glacier qui vous fait fondre



Papilla à Juan-les-Pins

Le glacier qui vous fait fondre

Les internautes de TripAdvisor ont fondu de plaisir. Au point de faire de Papilla le premier glacier de France. Une histoire d'hommes et de produits, entre Juan-les-Pins et Italie.

Ce fut une surprise. Une excellente surprise... Le 10 août, le site international de voyage TripAdvisor révélait, comme il en a l'habitude, son Top 10 des meilleurs glaciers de France. Un palmarès basé sur les avis des internautes qui, en cet été 2015, ont placé Papilla, à Juan-les-Pins, tout en haut de leur classement.

Cette petite entreprise artisanale n'est certainement pas la plus célèbre d'une Côte d'Azur, touristique à souhait, où les glaciers sont légion. Mais depuis ce jour-là, elle fait beaucoup parler d'elle, aussi bien dans les médias que chez ses concurrents. Et, bien sûr, parmi les gourmets, qui ont envie d'en savoir plus sur cette maison "numéro un".

Papilla, c'est l'affaire de trois hommes. Une affaire de famille et d'amitié. Il y a d'abord David Watté, ancien salarié d'une société spécialisée dans la yachting, qui, après avoir perdu son emploi en 2012, décide de se reconverter dans la glace. Il passe alors un CAP et ouvre un premier magasin sur l'avenue de l'Estérel, un an plus tard. "C'est un secteur de Juan-les-Pins qui nous permet de toucher une clientèle locale toute l'année", explique l'artisan, qui parle à la pro-

mière personne du pluriel, car il ne s'est pas lancé seul dans cette nouvelle aventure professionnelle.

Pour assurer ses arrières, David s'est en effet associé à Marc Sorba, qui n'est autre que son beau-père. "C'est lui qui a créé la marque Papilla. Il était glacier sur les bords du lac Majour, en Italie, où il perpétuait une tradition familiale après avoir été formé par son oncle. Il m'a rejoint ici avec son laboratoire et son savoir-faire".

Après une première saison en France, le duo ouvre une franchise à Nice (1, boulevard Carliano). Puis, en avril dernier, une deuxième boutique juanaise voit le jour à deux pas de la Pinède, sur la très passante rue Dautherville. Cette nouvelle implantation, concrétisée avec le concours d'un ami italien, Stefano Matteucci, booste alors les ventes et la renommée de Papilla sur le web, où les avis élogieux en appellent d'autres. Un effet boule de glace sans doute, qui se justifie.

"Nous avons ramené la façon italienne", indique David. "En Italie, c'est culturel, on ne stocke pas les glaces. Chez nous, elles sont donc fabriquées le matin pour être commercialisées l'après-midi, voire le lendemain". Du coup, chez Papilla,



Le magasin-phare de Papilla est situé au 18, rue Dautherville, à Juan-les-Pins. C'est là, avec son sens de l'accueil et sa bonhomie italienne, que Stefano Matteucci sort les glaces issues de l'atelier artisanal de ses amis et associés.

point de béton en cornet, durci par un long séjour au congélateur. Sorbets et crèmes glacées gardent la texture moelleuse qui les rend faciles à consommer, en permettant d'apprécier pleinement leurs saveurs. "Des saveurs naturelles, exclusivement. Lorsque j'ai passé mon diplôme, on m'a appris à faire de la glace capable de durer plusieurs mois, en utilisant des stabilisants, des conservateurs, des colorants et des exhausteurs de goût. Mais j'ai oublié tout ça".

Quand il annonce un parfum fruité, c'est du fruit frais que l'artisan vend.

"Nous suivons les saisons en nous approvisionnant si possible auprès de producteurs locaux. Nos pêches viennent notamment de Mandelieu et nos citronniers traités de Vallauris. J'achète aussi ma matière première, comme les prunes ou encore les figues, auprès d'une association grassoise qui organise des cueillettes dans les jardins des particuliers. Tous nos sorbets sont obtenus à partir de fruits frais, à l'exception de la mangue et de la passion, dont l'approvisionnement et la maturité sont difficiles à gérer. Nous sélectionnons donc une palette de fruits haut de gamme, qui nous apporte de la constance".

Dans les bacs des glaces, même philosophie : "Lait frais entier, vanille de Madagascar, arômes 100 %



naturels...". Des ingrédients de premier choix pour une recette à succès, déclinée en verrines et pâtisseries glacées (vacherins et bûches de Noël), livrable sur les yachts et transportable aux quatre coins de la région à l'occasion de cérémonies, mariages...

"Les clients apprécient, tant mieux, ce qui nous encourage à poursuivre notre travail avec nos valeurs", se réjouit David, que les éloges de TripAdvisor n'ont pas privé d'humilité. "Mais il y en a d'autres comme nous. Dans le monde de la glace, on voit de tout, dont beaucoup de gens qui trompent les consommateurs. Ce type de classement a le mérite de mettre en lumière ceux qui font du bien à la profession".

Jean Prève

Papilla à Juan-les-Pins :
• 18, rue Dautherville ; ouvert tous les jours de 13 h à 1 h ;

• 8, avenue de l'Estérel (boutique et laboratoire de fabrication) ; ouvert tous les jours de 9 h 30 à 13 h 30 et de 16 h 30 à 20 h.

Tarifs : trois formats de pots et cornets entre 2,50 et 5 euros. Bacs à emporter de 0,5 l (10 euros) et 1 l (18 euros).
Infos : www.papilla.fr - 07 77 23 19 04



David Watté et Marc Sorba ont ouvert la première boutique juanaise de Papilla sur l'avenue de l'Estérel, en 2013. Il s'agit d'un local de 40 m² où est également installé leur laboratoire de fabrication. Les fruits de saison y occupent une place particulière.

