

Partenariat Maison Alpérel & C'Midy : Une glace ar*sanale, locale et responsable au menu des collèges du Conseil Départemental des Yvelines

Le saviez-vous ? Maison Alpérel, les célèbres glaciers engagés « *Made in Ile-de-France* » viennent de signer un partenariat avec C'Midy, société de ges=on des can=nes des collèges yvelinois. L'occasion de faire découvrir aux jeunes, les savoureuses receBes de glaces ar=sanales créées à Trappes !

Maison Alpérel, une maison engagée, un savoir-faire ar4sanal



Avril 2023 - [Maison Alpérel](#) c'est un glacier engagé « *Made in Ile-de-France* » qui fabrique des glaces et sorbets sans colorants ni conservateurs à par8r d'ingrédients naturels, bruts, dans ses ateliers situés dans les Yvelines à Trappes, depuis 2012.

Maison Alpérel ce sont des produits engagés, un savoir-faire ar8sanal, des goûts intenses et les meilleures ma8ères premières choisies avec minu8e auprès de coopéra8ves ou d'ar8sans locaux, tous aussi exigeants et passionnés : ferme de Grignon, laiterie de Pamplie ... Et si cela n'est pas possible, on va chercher « français » !

Maison Alpérel c'est la quête du goût intense et authen8que d'une qualité dite « Fait Maison ». La société a d'ailleurs été reconnue « Ar8sans de Qualité » depuis 2016 par le Collège Culinaire de France !

Quand Maison Alpérel réalise une glace ar8sanale à la vanille, les gousses reçues en8ères sont ensuite graUées à la main pour en extraire le meilleur. On les laisse ensuite infuser entre 24 et 48 heures et c'est ce détail qui viendra faire toute la différence.

Aujourd'hui, une des priorités de Maison Alpérel est de pouvoir poursuivre et accroître ses approvisionnements auprès de fournisseurs et producteurs locaux.



Pourquoi un partenariat avec C'Midy, la restauration des collèges yvelinois ?

Cette année signe la première année de collaboration entre Maison Alpérel et la société C'Midy qui gère les cantines des villages yvelinois. C'est pour le glacier engagé une opportunité indéniable pour faire découvrir aux enfants un produit qui est fabriqué juste à côté de chez eux.

Cette collaboration est, de plus, un moyen non négligeable pour Maison Alpérel de rayonner un peu plus dans le département, de faire connaître un savoir-faire artisanal. Les équipes de Maison Alpérel sont en outre fières de pouvoir donner l'opportunité aux enfants de goûter et savourer une véritable glace artisanale comme rarement ils ont pu avoir la chance d'en goûter à la cantine.



Et concrètement, dans le menu des collégiens ?

Dans le cadre de ce partenariat, Maison Alpérel a élaboré une crème glacée artisanale au chocolat intense en pots individuels de 100ml, une crème glacée que le glacier engagé a pensée un peu comme une mousse au chocolat et qui est très appréciée par les enfants lorsqu'on la leur fait goûter !

Le chocolat utilisé pour la réalisation de la crème glacée artisanale au chocolat intense est un chocolat fabriqué par la marque Weiss, chocolatier historique de Saint-Etienne. Pour fabriquer la crème glacée artisanale au chocolat intense, Maison Alpérel va, dans un premier temps, peser tous les ingrédients pour ensuite tout mélanger. C'est à ce moment-là que le glacier fait fondre le chocolat dans le lait et dans la crème.

Une fois cette opération réalisée, les ingrédients sont conservés à une température de 4 degrés pendant toute une nuit. C'est à ce moment-là que les ingrédients vont donner leur goût à la crème glacée ! Le lendemain matin, les équipes vont réaliser les glaces : transformer tout ce mélange en crème glacée et remplir, à la main, chacun des petits pots qui seront ensuite livrés dans les restaurants scolaires des Yvelines.



À propos de Maison Alpérel :

Maison Alpérel est une marque de glaces artisanales haut de gamme, réfléchie par Karima Rafik, fondatrice passionnée de cuisine et de gastronomie. Fabriquées à partir d'ingrédients frais et locaux, les produits de la Maison Alpérel sont réputés pour leur qualité, leur saveur unique et leur respect de l'environnement. Plus d'informations : www.maisonalperel.com



www.maisonalperel.com