



LA BÛCHE GLACÉE ARTISANALE, REFLET DU SAVOIR-FAIRE GLACIER, S'IMPOSE SUR LES TABLES DE FÊTES



Kim Glace

Fraîche, légère et inventive, la bûche glacée artisanale s'impose comme le dessert de Noël et du Nouvel An. Véritable alternative contemporaine à la bûche pâtissière, elle séduit par ses associations audacieuses, sa praticité et le savoir-faire unique des artisans glaciers français.

LES ATOUTS QUI SÉDUISENT LES CONSOMMATEURS

En fin d'année 2023, les ventes de bûches glacées en GMS ont progressé de 11,7% en UC par rapport à 2022, confirmant la tendance observée chez les artisans glaciers (source Opinionway). Et Julia Canu, cheffe d'Unico Glacier (Lyon) de préciser : *"La bûche glacée connaît un véritable engouement depuis la sortie du Covid. En 4 ans, nos ventes ont augmenté de +50% en volume"*.

En effet, la bûche glacée séduit de plus en plus les consommateurs en raison de ses nombreux atouts :

- **Digeste et rafraîchissante**, elle est particulièrement appréciée après un repas copieux.
- **Pratique**, elle peut être achetée à l'avance et assure un gain de temps non négligeable dans la préparation des fêtes.
- **Anti-gaspi et économique**, elle se conserve sans perte de qualité et peut se consommer à plusieurs repas.
- **Consensuelle**, elle convient aussi bien aux enfants qu'aux gourmands qui n'ont plus très faim.

LES TENDANCES ACTUELLES DES ARTISANS GLACIERS

Avec leur parfaite maîtrise du froid, des textures, des assemblages de parfums, de l'équilibre du sucre, de l'air, des températures, les artisans glaciers français font preuve de savoir-faire pour proposer des desserts plus élaborés qui ont gagné en technicité.

"Côté saveurs, on observe un retour des desserts aux fruits, avec des agrumes bio, citrons, yuzu, des fruits rouges acidulés et des associations subtiles avec des herbes aromatiques.", indique Henri Guittet, fondateur de Glazed (Paris). En effet, la bûche glacée offre la possibilité de déguster en plein hiver des **fruits cueillis à maturité** respectant les saisons et en préservant leurs qualités gustatives.



Glazed - L'Envoûtante



Unico - L'Ardèche
© Nicolas Villo

Le **chocolat**, un grand classique, se réinvente avec des combinaisons de cacao noir intense et des textures croustillantes ou glacées.

Les alternatives se multiplient avec des versions **sans gluten, véganes ou sans lait**, reflétant une offre plus inclusive, à l'instar de Maison Asteria (Yvelines), du Meilleur Ouvrier de France, Jean-Thomas Schneider.



Maison Asteria
Boule de Noël glacée, sans gluten 100% végétale



Barrelle - Bûche Capitole © Sunny Raux

Les jeux de textures : différentes strates de glaces et sorbets, des inserts croquants, des jeux de coulis, des meringues ou des biscuits reconstitués, travaillés maison par les artisans glaciers, viennent composer des desserts aussi beaux que gourmands.

Enfin, une attention particulière est portée au **design des bûches**, aussi bien dans la forme que dans les finitions. Certaines « *empruntent les gestes de la pâtisserie : flocage, glaçage brillant, pochage à la douille* », témoigne Barbara Chapotier, co-fondatrice de Barrelle (Toulouse).

UNE TENDANCE INTERNATIONALE

Le boom de la bûche glacée sur le marché dépasse les frontières. En **Italie**, le *semifreddo* de fin d'année connaît un véritable engouement. Aux **États-Unis** et au **Royaume-Uni**, les *ice-cream cakes* font leur retour sur les tables de fête, confirmant l'attrait mondial de ce dessert.

L'EXPERTISE DES ARTISANS EN RÉGION

Partout en France, des artisans passionnés créent des bûches glacées originales, élaborées avec les meilleurs ingrédients et dans le respect des savoir-faire traditionnels.



LE LABEL

Glaces Artisanales de France

En choisissant un artisan qualifié porteur du label **Glaces artisanales de France**, les consommateurs sont certains de choisir un produit de qualité.

- Fabrication 100% française par un artisan qualifié
- Ingrédients nobles et de saison, valorisant autant que possible les produits locaux et les circuits courts.
- Respect des bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.
- Créativité et innovation : chaque artisan propose des saveurs uniques, des textures variées et des combinaisons originales.



Bruno AIM,
Président de la
Confédération des
Glaciers de France

“ La bûche glacée, c'est avant tout un terrain de créativité pour les artisans, une liberté de proposer des mariages inédits et de faire découvrir des saveurs surprenantes. Chaque artisan, qu'il soit en région ou en Ile-de-France, utilise ses ingrédients locaux et ses inspirations personnelles pour offrir aux familles un moment unique à partager autour d'un dessert. ”

La Confédération des Glaciers de France (CGF) est l'organisation professionnelle qui représente les artisans glaciers fabricants.

Depuis plus de 80 ans, la CGF défend les intérêts et le rayonnement de la profession auprès des pouvoirs publics et des acteurs de la filière.

Par ses actions, elle contribue à développer la formation et à promouvoir la profession en initiant de nombreuses manifestations. Elle organise notamment le Concours un des Meilleurs Ouvriers de France Glacier.

Enfin, la Confédération valorise auprès des consommateurs le savoir-faire des glaciers fabricants – un art culinaire à part entière – et les qualités remarquables de la glace artisanale, confectionnée à partir de matières premières naturelles et de saison.

[Visuels en téléchargement](#)