



Adresse : 11, rue de l'Hôtel de Ville  
38080 L'Isle d'Abeau  
Contact : Agnès BENESVILLE  
Activité : Fabrique de glaces et sorbets  
Tél. : 04 74 92 54 62



# La Turbine à Saveurs

**F**rédéric Benesville est un passionné de glaces et sorbets. Transformer l'image de la glace, la faire entrer dans la cuisine, marier les saveurs... autant de raisons pour le motiver !

Un travail acharné et une expérience de plusieurs années acquise chez Lenôtre, auprès de grands professionnels, lui permettent d'élaborer ses propres recettes.

En 2007, il crée son propre laboratoire pour proposer au grand public des glaces et des sorbets "Haut de Gamme" fabriqués avec les meilleurs ingrédients, sans arômes artificiels, exhausteurs de goût, ni conservateurs. Les premières semaines, les ventes se feront au grand public, dans le magasin attenant au laboratoire, puis dès le mois d'août 2007, les produits seront disponibles en magasins spécialisés. Les restaurateurs lui feront confiance quelques semaines plus tard...

Depuis, l'équipe technique s'est étoffée d'un pâtissier-glacier confirmé, d'un apprenti titulaire du BEP pâtissier, venu pour l'obtention d'une mention complémentaire "Glacier Fabricant", d'un livreur-préparateur de commande et de saisonniers en période de forte activité.

## Les produits :

Sublimer le gout originel d'un fruit, d'un légume ou d'une épice, tel est le défi pour un glacier ! Et cela commence par le choix de bons ingrédients comme du lait et de la crème de montagne, des gousses de vanille de Madagascar... mais aussi des produits régionaux comme la Chartreuse, la noix et même le Bleu de Sassenage. Mais cela n'est pas suffisant et la mise au point d'une recette équilibrée révèle le véritable savoir-faire du glacier. La "recherche et développement" représente une part importante de son activité. Pour Frédéric Benesville, rien n'est acquis, il est d'ailleurs un fervent partisan du "peut toujours mieux faire". Cette technicité, liée à des standards et des procédés de fabrication exigeants permet de proposer des produits de qualité répondant aux demandes spécifiques des professionnels.

## Les clients :

La clientèle est très hétérogène puisqu'elle va du particulier en vente directe au magasin d'usine ou par le biais de revendeurs, aux professionnels comme les restaurateurs, les glaciers ou les boulangers-pâtisseries. Depuis cet automne, les glaces et sorbets de La Turbine à Saveurs sont également référencés dans une centrale d'achat réservée aux professionnels.

Malgré tout, dans le domaine de la glace, tout reste à faire, car les français sont parmi les plus petits consommateurs avec une moyenne de 6 litres par an et par personne.

Alors, conscient que le développement des glaces et des sorbets passe par un vaste choix et une grande qualité gustative, l'équipe de La Turbine à Saveurs participe à des salons gastronomiques afin que les anciens retrouvent le goût des glaces d'antan et que les plus jeunes découvrent la saveur incomparable d'une glace artisanale.

Ces rendez-vous gastronomiques sont aussi l'occasion de communiquer sur les applications de la glace car son image en consommation domestique reste encore très liée à la saisonnalité alors qu'un produit de qualité est un véritable dessert à consommer toute l'année comme c'est d'ailleurs le cas en restauration.

## En route pour 2010...

L'implantation sur L'Isle d'Abeau, dans le triangle Lyon - Chambéry - Grenoble, tout près de l'autoroute A43 n'est pas un hasard : c'est un point central pour une distribution régionale depuis quelques mois, "boostée" par l'arrivée de commerciaux, s'est étendue au niveau national. Et pour compléter son offre aux professionnels, La Turbine à Saveurs assure également la distribution de purées de fruits, coulis et fruits surgelés "haut de gamme" et après une série de buches glacées proposée pour Noël 2009, les glaciers travaillent à la création d'une gamme de desserts semi-finis.

