



• Stéphane Dumeynieu, Philippe Rieuneau et Stéphane Valès en plaine dégustation.

Stéphane Dumeynieu et Philippe Rieuneau

Ils inventent le sorbet au houblon et aux pommes

Le maître brasseur graulhérois Stéphane Dumeynieu et Philippe Rieuneau, un glacier albigeois ont uni leurs talents et leurs compétences pour mettre au point un sorbet à base de houblon et de pommes. Une douceur rafraîchissante qui fait le bonheur de tous ceux qui l'ont dégustée.

Un sorbet à base de houblon aromatique et de pommes, voilà à de quoi surprendre les papilles gustatives des gourmands qui, en cette période estivale, apprécient les douceurs glacées pour rafraîchir leurs envies. L'idée d'associer ces deux produits est née à la suite de la rencontre entre Stéphane Dumeynieu, maître brasseur graulhérois et Philippe Rieuneau, un glacier albigeois, spécialiste des sorbets. Ce dernier n'hésite pas à fabriquer des pulpes à base de poires, de groseilles, de cassis ou de framboises, mais aussi en transformant des variétés anciennes ou locales ou des fruits origi-

naux comme le kaki ou le Cynorhodon. Le cynorhodon est un petit fruit rouge qui égaye les taillis au début de l'hiver. La rencontre entre les deux hommes s'est déroulée sur le marché nocturne de Montredon-Labessonnié et depuis ils ont multiplié les essais de houblon et de variétés de pommes et les dosages afin d'obtenir un sorbet digne de leurs attentes. Comment mettre en valeur les saveurs du houblon et réciproquement ? cette question a taraudé l'esprit de ces deux spécialistes qui ont finalement opté pour l'utilisation d'un houblon aromatique canadien, le Cascade et des reinettes douces mais pour l'heure la recette n'est pas définitivement établie.

Trouver les bonnes proportions

« Le houblon aromatique que nous avons retenu et que j'utilise pour la fabrication de ma bière la libertine se caractérise par une note d'agrumes, de citron confit ou de pamplemousse. Tout le problème est de trouver les bons

dosages pour ne pas occulter la saveur des pommes et du houblon », précise Stéphane Dumeynieu. « Nous avons privilégié dès le départ l'aspect gustatif. Mais il a fallu résoudre auparavant la question de la qualité des pommes utilisées, mais aussi des problèmes d'infusion », précise de son côté Philippe Rieuneau. ce dernier a fait goûter son nouveau produit à sa clientèle, lors de sa participation au festival « Rue d'été » à Graulhet et sur les différentes foires auxquelles il participe. « Certains trouvent ça bon, d'autres pas. Les gens sont surpris, ils s'attendent à retrouver le goût de la bière, mais ce n'est pas un sorbet à la bière », s'empresse de préciser Philippe et Stéphane qui comptent bien tirer profit de leur trouvaille. Mais avant de fixer la recette et de lancer la fabrication à échelle artisanale, Stéphane Dumeynieu et Philippe Rieuneau souhaitent approfondir leur recherche. Ils comptent également monter un dossier commun pour présenter leur trouvaille au concours réalisé par Agrocœur qui se déroulera au mois d'octobre.

D.Escorne