

Les délices glacés de la ferme

A Saint-Cyr-les-Vignes, à la ferme des Sermages, Geneviève Giraud cultive son savoir-faire en matière de desserts glacés. Outre les glaces basiques, Les Délices foréziens proposent actuellement des vacherins, des omelettes norvégiennes, et bien sûr des bûches aux couleurs de Noël et du Jour de l'An.

Subtile et gourmande, la palette proposée pour les glaces est riche d'une trentaine de parfums. Si la base est la même : le bon lait de la ferme, du sucre et bien sûr de la crème, Geneviève Giraud ajoute suivant les cas des fruits, des épices, du chocolat... afin de satisfaire tous les gourmets. Des produits de qualité choisis avec

beaucoup de soins par l'artisan glacier ligérien.

Pour les desserts de fin d'année, les déclinaisons sont nombreuses et les saveurs peuvent se marier suivant les goûts de chacun. Cette année certains parfums sont à la mode et reviennent souvent dans les commandes. Dans le tiercé de tête, on retrouve la bûche framboise-lychee, la poire-chocolat, ou poire-caramel, et la Grand-marnier-chocolat. Le plus classique dessert marron-vanille est toujours bien coté.

> NOTE

Les Délices foréziens, Les Sermages, Saint-Cyr-les-Vignes.
Tél. 04 77 94 62 04.



**Les Délices
foréziens
proposent
de la glace
fermière
pour des bûches
savoureuses /**

Claude Essertel