

**PORTRAIT DE STÉPHANIE MOREAU, LUSSERY-VILLARS**


« La passion  
vous pousse  
en avant »

**LUSSERY-VILLARS** Depuis une année environ, Stéphanie Moreau fabrique des glaces artisanales baptisées «Les folies de Mamié» ([www.lesfoliesdemamie.ch](http://www.lesfoliesdemamie.ch)) dans son laboratoire de Penthalaz, selon des vieilles recettes de Thérèse, sa grand-maman, mais aussi selon ses envies. «Mon passé de cuisinière m'a inculqué certaines notions et m'a fait connaître ce qui se marie bien. Du coup, j'ai des idées et des goûts en tête que j'essaie de recréer dans mes glaces. Certaines car-

tonnent alors que je ne m'y attendais pas forcément, comme la menthe-chocolat!»

Au fil des saisons, le nombre de parfums que Stéphanie propose grandit: à ce jour, elle en compte une vingtaine. Fabriquer des glaces est tout un art et il faut faire attention aux sucres utilisés, aux points de congélation différents, au respect de la proportion des matières sèches et liquides. «Sinon, on a des surprises et les glaces peuvent devenir vraiment des glaçons, farineuses

ou pâteuses.» Stéphanie reconnaît qu'elle en a parfois loupées par excès de précipitation! Pour se perfectionner, elle s'est rendue en Italie, chez les «champions des gelati» qui lui ont enseigné tous les secrets d'une «vraie» glace.

Elle se plaît dans cette activité qui permet aussi de valoriser le lait de son compagnon Jérémy et de sa famille, agriculteurs.

Elle a grandi dans un petit village de Bourgogne, à côté de la ferme de ses (suite en page 20)