

## SAGA d'une FAMILLE...

1954

Tout commence au coeur de Paris , Raymond Berthillon qui vient de fêter ses 30 ans tient auprès de sa belle-mère et de son épouse un café hôtel , Le Bourgogne , au 31 , de la rue Saint Louis en l'île . Toujours à la recherche d'expérience nouvelle , il imagine de remettre en service la turbine à glace , qu'il avait acquise quelques années plus tôt .

Ce jour là , sans qu'il s'en doute , naît la saga familiale du plus discret et , il faut le dire , même s'il s'en défend , du plus célèbre des glaciers de Paris

Raymond Berthillon a trouvé sa vraie vocation.

Il élabore ses glaces avec des produits de haute qualité : lait entier , œufs , crème fraîche qu'il va acheter dès l'aube aux halles , au pavillon Baltard de la rue Berger .

Il relance le sorbet , un produit d'origine orientale : le sharbet des sultans , sans crème , pur fruit , pur sucre .

Ses premiers critiques gastronomiques , les plus spontanés mais aussi les plus exigeants? Les élèves des trois écoles de l'île Saint-Louis .

Ils se bousculent pour acheter leurs cornets , bien remplis par Aimée -Jeanne Berthillon et Madame Dangles .

À leur carte , un sorbet à la fraise des bois qui a encore aujourd'hui un grand succès . Très vite les parents , les amis , les relations apprécient ces merveilleuses glaces.

La notoriété , la renommée de Berthillon commencent de franchir les frontières du "village" de l'île Saint-Louis .

1961

Henri Gault et Christian Millau écrivent :

"Cet étonnant glacier qui se cache dans un bistrot de l'île Saint-Louis".

Un coup de pouce bien mérité , mais un coup de pouce magistral . Le tout Paris accourt au 31 .

1971

Marie José, fille de Raymond, épouse un jeune et talentueux cuisinier jurassien Bernard Chauvin, dont les parents tiennent à Malbuisson, dans le Doubs, l'hôtel Le LAC.

Tout naturellement Bernard vient épauler son beau-père et ainsi toute la famille tient le 31.

La grand-mère vend les cornets, Aimée Jeanne, les glaces à emporter, Marie José s'occupe du petit salon de dégustation.

Muriel en 1974, Lionel en 1978 paraissent au jeune foyer de Bernard et de Marie José. Ils vont grandir parmi tous ces parfums subtils, entêtants et toujours renouvelés, observant et admirants les gestes et les rites de leur grand-père et de leur père.

Les deuils frappent la tribu, mais en renforcent les liens.  
Madame Dangles s'éteint en 1978, sa fille Aimée Jeanne, six ans plus tard.

... La fin du siècle approche...

Muriel, après un BTS d'actions commerciales, devient l'adjointe de sa maman à la direction de la boutique.

1998

Muriel épouse un jeune aveyronnais, Philippe Delpuech qui dirige à Paris la brasserie "Le Babylone" dans le 7ème où les glaces sont en bonne place sur la carte.

Bon pied, bon œil, Raymond Berthillon souffle en décembre 2003 ses quatre-vingts bougies, et, en 2004 les cinquante de la maison qu'il a fondée, maison où travaillent désormais trois générations de glaciers unies par une même devise :

" La qualité est notre passion "

Ainsi Raymond Berthillon entend conserver l'esprit d'une entreprise artisanale et familiale , tout aussi respectueux des directives européennes que des valeurs immuables de l'artisanat français : qualité des produits , ambition du chef-d'oeuvre , créativité , transmission du savoir-faire .

Chaque jour, mille litres de glaces et de sorbets élaborés rue Saint Louis en l'île vont régaler les clients de la boutique ,mais aussi ceux des 140 restaurants , brasseries , chocolatiers , épicerie de luxe, à Paris , en région parisienne et jusque dans le Doubs à Malbuisson

... Ici , faut-il le rappeler , tout est fabriqué sur place...

La maison s'est agrandie . A la boutique du 31 consacrée à la vente à emporter , s'est adjoint au 29 un salon de dégustation . Muriel confectionne avec succès de succulents petites gâteaux que des gourmets marient avec les glaces de la maison .

2000

Alexandra est apparue au foyer de Muriel et de Philippe .

Voici la cinquième génération depuis Madame Dangles .

La bombe glacée Alexandra est née pour fêter l' événement . Un sorbet pêche de vigne tout rose comme le bébé , fourré d'une glace à la fine Champagne .

... A SUIVRE ....