

## Nouvelle activité de glaces maison, locales et responsables

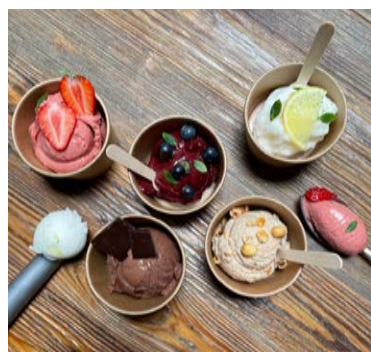
Installée dans la vallée des Belleville entre les Menuires et Val Thorens depuis 1957, la ferme d'alpage Chez Pèpé Nicolas lance une nouvelle activité pour l'été 2022 : la production de ses propres glaces et sorbets maison, à partir du lait de ses vaches et de son eau de source. Une démarche engagée qui vient compléter ses multiples travaux de ferme d'altitude, production de fromages, visites guidées, jardin en permaculture et restaurant bistrannique.



### Une démarche en circuit court de qualité

Le chef Martial Vuillemin et son équipe ont choisi de fabriquer leurs propres glaces et sorbets afin de proposer un produit dont ils maîtrisent l'ensemble de la traçabilité :

- **Les glaces sont fabriquées à partir du lait de la traite des vaches** de l'exploitation familiale, à 2000 mètres d'altitude, sans pesticide, ni colorant ou arôme artificielle. Les glaces se déclinent en 3 parfums : nature au lait, caramel et chocolat éco-responsable.
- **Les sorbets sont fabriqués à partir de l'eau de source** protégée, contrôlée et non traitée de Chez Pèpé Nicolas. La Maison Ponthier a été choisie pour ses purées de fruit françaises issues de producteurs locaux de grande qualité, label Pure Trace® sans résidu de pesticides et traçabilité garantie : fraise Gariguettes du Lot et Garonne, abricot Bergeron de la vallée du Rhône, myrtille sauvage d'Ardèche et framboise de Corrèze. Le chef Martial et son équipe prévoient également de développer des recettes de sorbets salés avec les herbes aromatiques du jardin en permaculture. Le sorbet persil vinaigre balsamique devrait trouver sa place en accompagnement de la truite de notre vivier !



### Investissements et création d'emploi

Cette nouvelle activité a fait l'objet de gros investissements pour l'exploitation (40 000 €), dont l'achat d'une sorbetière de 5 litres, un pasteurisateur, une turbine verticale, une armoire froide et un comptoir à glaces ambulants. Les glaces et les sorbets seront proposées au menu du restaurant mais également au comptoir, au cœur des alpages de la ferme. Un nouveau poste de glacier chocolatier confiseur est créé pour compléter l'équipe de 25 personnes réparties entre la cuisine, la ferme, la fromagerie, la boutique et le jardin. Séraphin, jeune apprenti glacier de 18 ans originaire d'Entrelacs (Savoie), vient rejoindre la brigade pour prendre en charge les glaces et sorbets pour la saison estivale.

Chez Pèpé Nicolas n'utilise plus aucun emballage plastique, mais des contenants recyclés et recyclables : le comptoir à glaces propose sa sélection de sorbets et glaces, soit dans des pots en carton recyclés avec cuillères en bois, soit pour les plus gourmands, en cornet gaufrette roulée. A découvrir dès l'ouverture de la saison estivale le 12 juin 2022 !

**Photos ChezPèpéNicolas© à télécharger :**  
[espacepresse.2lagence.com/wp-content/uploads/2022/04/CPN-glaces.zip](https://espacepresse.2lagence.com/wp-content/uploads/2022/04/CPN-glaces.zip)

### Contact presse

Laurence Thollet, attachée de presse  
06 22 71 52 81 - [laurence@2lagence.com](mailto:laurence@2lagence.com)

Thierry Suchet, co-gérant  
06 87 72 15 35 - [info@chezpepenicolas.com](mailto:info@chezpepenicolas.com)