



## ► Antoine Pirot brise la glace

Antoine Pirot vous accueille dans sa nouvelle boutique « Le flamant rose » à Sète. L'agglomération l'a soutenue pour des travaux de modernisation dans le cadre de l'aide à l'immobilier d'entreprise.

« Je suis d'ici et d'ailleurs » comme il aime à se définir. Une maman institutrice, un papa ingénieur, Antoine naît au Sénégal il y a 42 ans. Il rejoint Paris dès l'âge de 2 ans, puis tour à tour, découvre l'île de la Réunion jusqu'à ses 9 ans, Montpellier où il fera toute sa scolarité, avant de rejoindre les Pyrénées une fois son BAC S en poche. Très attiré par la pédagogie éducative, il décroche un BAFA et un Brevet d'Etat d'« accompagnateur Moyenne Montagne » et dès 22 ans, s'investit dans l'association « les éclaireuses et éclaireurs de France », seule association de scoutisme au monde à être laïque et mixte (à l'époque).

Sa soif s'apprendre et son besoin de créativité le font se tourner ensuite vers un CAP de « charpentier poseur bois ». Il monte son entreprise de construction de maison en ossature bois écologique et s'y investit dix années durant. Touche-à-tout, véritable autodidacte, Antoine aime aussi la cuisine, le dessin, la science... en manque de créativité, il cherche ensuite un nouveau domaine de reconversion. Il se lance alors dans une formation d'« artisan glacier » aux côtés d'Yves Gerla (entre autres), célèbre artisan glacier du Var qui a remporté les championnats du monde de 2003 en Italie.

### *Valoriser l'appellation "pleins fruits"*

Avec femme et enfants, Antoine choisit Sète pour point de chute, puis crée avec son ami d'enfance Benoît, son magasin. Chaque jour désormais, il perfectionne ses recettes. « Faire des glaces n'est pas compliqué » explique Antoine « ce qui l'est, c'est de faire de bonnes glaces ! Le goût et la texture d'une glace, c'est une question d'équilibre, une alchimie des ingrédients, on ne fait pas de « base » à laquelle j'ajouterais un parfum, comme c'est souvent le cas. La glace est une matière vivante, tout l'art est d'extraire le meilleur goût d'un ingrédient avec le moins de sucre possible.

*Pour nos sorbets, nous avons décidé de valoriser l'appellation « pleins fruits », majoritairement bio, au parfum franc. Nous aimons à dire que nous élaborons une recette par parfum ».*

Et chez Antoine, de la saveur et des goûts différents il y en a : outre les parfums « connus » tels que vanille, framboise, café, citron, on peut aussi déguster de la glace « pêche de vigne », « litchi », « figue », « argousier », « yuzu », « gingembre » ou « pamplemousse »... Sa carte propose 26 parfums, en sachant que cet artisan d'excellence en crée un tous les quinze jours. « C'est pour cela que notre boutique s'appelle « L'Atelier du flamant rose », qui est un animal lacustre d'une grande adaptabilité. Je m'adapte en continu. Je crée de nouvelles saveurs ».

À l'approche des fêtes de fin d'année, et pour faire toujours plus frétiller les papilles, Antoine a choisi de remettre très prochainement au goût du jour les « mystères », « vacherins », « omelettes norvégiennes », et autres délices glacés comme les entremets, bombes glacées ou pâtes à tartiner variées (crème noisette, praliné et pâte d'amandes) et bientôt, bien sûr, les bûches de Noël, pour lesquelles Antoine organise chaque dimanche après-midi, à partir du 21 novembre, des dégustations.. À vos petites cuillères !

### **L'Atelier du flamant rose**

15 rue Paul Valéry, à Sète  
ouvert du mercredi au dimanche de 11h30 à 19h

06 26 03 15 21  
www.latelierduflamantrose.fr