



Louis Dubois: l'âge des glaces!

Le chef pâtissier et Maître Restaurateur Niçois, Louis Dubois lance sa campagne de financement participatif pour développer son nouveau projet, Néron les Glaces.

Ancien chef pâtissier du **Ritz Fauchon** et de **Pierre Gagnaire** à Londres, **Louis Dubois** prend son envol seul, en créant son restaurant à Nice en 2012. Ce natif de Poitiers propose au sein de son établissement, une cuisine faite à partir de produits de saison.

NGCA: Qu'est ce qui pousse à quitter le Sketch de Pierre Gagnaire à Londres pour s'installer sur la Côte d'Azur?

Louis Dubois: On rencontre une niçoise (sourire) et on se fait entrepreneur. En 2012, on a ouvert à Nice Pastry Plaisir, un restaurant de 26 places, avec 12 à 14 places supplémentaires en terrasse. Nous sommes Maîtres Restaurateurs depuis 2013 et tout est fait maison.

NGCA: Vous avez longtemps essayé de préserver un équilibre entre la cuisine et

la pâtisserie.

Louis Dubois: Les expériences que j'ai pu avoir au Ritz Carlton de Los Angeles ou au Miramar de Biarritz avec **Patrice Demangel** m'ont permis de travailler les deux aspects.

NGCA: Il semble qu'à présent votre cœur penche plutôt vers la pâtisserie glacée!

Louis Dubois: A côté de notre activité de restaurateurs, nous avons décidé d'investir dans un chariot afin d'augmenter notre mobilité et de porter la qualité de nos glaces dans les réceptions, les événements, les soirées privées, les mariages. C'était un pari financier audacieux. Nous avons acheté le chariot, la turbine, une cellule de refroidissement, une remorque et une petite voiture.

NGCA: C'est un chariot de fabrication artisanale?

Louis Dubois: Complètement. Il est fait par une entreprise de Lyon sur le modèle de ceux que l'on pouvait trouver à la Belle Epoque, avec cloches en laiton et armature en bois.

NGCA: Et pourquoi venir déguster sa glace chez Louis Dubois?

Louis Dubois: Tout d'abord, je travaille les produits moi-même. Je fabrique mes propres cornets avec une recette que j'ai développée à base d'une pâte à gaufres, qui est ensuite pressée et mise en forme. Une bonne glace se mange dans un bon cornet.

NGCA: Et les parfums?

Louis Dubois: Jamais d'arômes jamais de colorants. Toutes mes glaces sont faites à partir de fruits frais - citrons de Menton, fraises de La Gaude Mara des Bois, melon, et même récemment raisin chasselas.

NGCA: Et maintenant, le développement?

Louis Dubois: Nous aimerions continuer sur notre lancée avec trois autres chariots, que nous devons financer. Nous avons eu l'idée de ce financement participatif, sur la plate-forme Ulule. Nous espérons au moins atteindre la cagnotte pour acheter un deuxième chariot... et plus si possible! Les débuts sont prometteurs, avec les encouragements de Chefs comme **Arnaud Faye**. Nous cherchons aussi un local pour la saison prochaine, afin d'y installer une fabrication de glaces dédiée. Aujourd'hui, nous les faisons dans le restaurant.

NGCA: Louis Dubois, merci!

La campagne de financement Ulule est à découvrir ici

Pastry Plaisir

11 Rue Delille, 06000 Nice

06 56 88 03 76