

Journal Le Petit Bulletin, septembre 2017

GUIDE URBAIN PB N°889 DU 06.09 AU 12.09.2017

22

GLACIER

UNICO, UN GLACIER QUI GRIMPE

L'ascension de la Grande Côte a de quoi faire suer. Ouf ! Une halte surgelée ouvre dans la montée : Unico. Leurs glaces (très) artisanales font déjà parler. À retrouver avec joie ce week-end au Street Food Festival.

PAR ADRIEN SIMON



La glace ? Un mini-kebab gelé, sans viande et avec des fruits

Tiago Barbosa est brésilien. Julia Canu, corse. Tous deux se sont rencontrés à l'Institut Paul Bocuse, durant leurs études. Logiquement, ils auraient dû finir en cuisine... Ils ont plongé dans la glace.

Quand Pierre Geronimi (avec qui Julia a travaillé) décide d'ouvrir une boutique à Monaco, le célèbre glacier de Sagone leur confie quelques mois son nouvel espace. L'occasion pour la paire de tester cette idée leur tenant à cœur, développée désormais dans leur propre échoppe de la Montée de la Grande Côte : une fabrique de glaces écoresponsable.

« À quoi bon utiliser des produits bio, si on utilise autant d'énergie à stocker à température négative ? »

Tiago explique : « respecter les saisons, utiliser des produits locaux, éviter le gaspillage, ce sont des choses qui deviennent peu à peu évidentes en cuisine. Mais le mouvement est quasi inexistant chez les glaciers. » Selon Julia, « les clients ne sont pas choqués de manger un sorbet à l'abricot au mois de mars. On pense, à tort, qu'un congélateur permet une conservation illimitée. » Les deux vingtenaires refusent d'utiliser stabilisateurs et conservateurs, en l'absence desquels leurs glaces ne se conservent que quelques semaines. Ils veulent aussi limiter le temps de stockage pour des raisons écologiques : « à quoi bon utiliser des produits bio, si on utilise autant d'énergie à stocker à température négative ? » Chez Unico, on ne trouve que des sorbets élaborés avec des fruits de saison (en ce moment,

des prunes, les dernières pêches, fraises et abricots), livrés par des producteurs du département. Dans leur labo, pas de purées pasteurisées ou de poudre de perlimpinpin. Les fruits frais, mixés avec leurs peaux, leur permettent de réduire la quantité de glucose ajouté.

Le résultat est déroutant : les sorbets sont peu sucrés, un peu rustiques, les goûts sont francs. On se rassure côté glaces, avec des classiques : chocolat (du brésilien Amma), café (du nouveau torréfacteur de la rue Ferrandière, Extrait), pistaches (biodynamiques d'Espagne). Pour la sortie de l'école, des esquimaux : des genres de "magnums", à découvrir en live au Lyon Street Food Festival.

UNICO

91 montée de la Grande Côte, Lyon 1^{er}
Tous les jours de 11h à 21h
Cornet deux parfums : 2,70€

LYON STREET FOOD FESTIVAL

La seconde édition du LSFF aura lieu du 8 au 10 septembre, aux Substances. Comme l'année dernière, on pourra assister à des concerts (Lescop, BRNS, Requin Chagrin...) et piétiner devant les foodtrucks garés dans la cour.

Dans la grande halle, un supermarché de bouffe de rue, avec en tête de gondole un top chef colombien (Juan Arbelaez), le triple étoilé Régis Marcon (le roi du champignon) et les meilleurs ouvriers de France Christian Tétédole, Mathieu Viannay et Joseph Viola. Nouveauté, une scène cocktails avec les meilleurs bartenders lyonnais, issus du Monkey Club, du Groom, de L'Antiquaire ou du Black Forest Society. Et une nouvelle halle sucrée où, outre Unico, on retrouvera les ténors Bouillet et Bernachon, et les jeunes chefs branchés de La Bijouterie et des Apothicaires. L'année dernière, l'événement avait été victime de son succès : les organisateurs disent en avoir retenu les leçons. Allons !

UNICO

Le goût franc des fruits

Deux anciens de l'institut Paul-Bocuse, Julia Canu et Tiago Batista Barbosa (*photo*) ont ouvert cet été leur boutique: un glacier d'un nouveau genre. Un endroit où les sorbets sont fabriqués tous les matins à base de fruits de saison (comme des pêches de Chasselay) et des glaces à base de crème de Bresse. Ne cherchez pas du citron, ce n'est pas encore la saison. En plus, des 16 parfums proposés, le duo fabrique des « magnums » maison, et propose un *affogato*, un shot d'expresso servi avec une boule de glace vanille ou noisette.

Unico, 91 montée de la Grande côte, Lyon 1^{er}. 09 83 80 04 10. Du lundi au jeudi de 11 h à 21 h et du vendredi au dimanche de 11 h 30 à 22 h 30.



Article tire du site www.foodconnexion.com, Octobre 2017

<https://www.foodconnexion.com/rencontres/cote-labo/papier/les-reportages/186503-1-quoi-cet-hiver-adapter-offre-a-saisonnalite-on-glacier>



ON EN PARLE

RENCONTRES

RECETTES & TECHNIQUES

DOSSIERS THÉMATIQUES

Winter is coming ! Si cette phrase mondialement connue fait trépigner d'impatience les fans de série américaine, il n'en est pas de même pour les artisans et restaurateurs dont l'activité saisonnière bat son plein en été, et qui voient d'un mauvais oeil l'hiver arriver... Comment adapter son activité ? Comment survivre aux températures négatives qui poussent les consommateurs à manger chaud et en intérieur, alors qu'on est un glacier ? Rencontre avec des aventuriers du business, ceux qui doivent trouver de nouvelles idées et sans cesse se renouveler pour ne pas devoir hiberner 6 mois dans l'année...



LES 4 SAISONS DU GLACIER UNICO

Avant de lancer leur business, Julia et Tiago, cuisiniers de formation, ont réalisé une étude de marché. Ils ont découvert que les glaciers les plus rentables, en termes de bénéfice par rapport à leurs coûts et effectifs, étaient implantés à Lyon. Ni une ni deux, ils ont ouvert [Unico](#) en Août 2017 et sont venus concurrencer, en bas de la Montée de la Grand Côte (ndlr : dans le quartier de la Croix-Rousse, plutôt bobo et résidentiel), les "grands" artisans comme Terre Adélice ou René Nardone, historiquement localisés dans le quartier du Vieux Lyon (ndlr : le quartier touristique de la ville).

LE CONCEPT QUI CRÉE LA FIDÉLITÉ : UN GLACIER ÉCORESPONSABLE ET DE NOUVEAUX PARFUMS TOUTE L'ANNÉE

"On est un glacier écoresponsable, on travaille directement avec les producteurs de fruits : nos glaces sont 100% fruits frais cultivés à moins de 100 kilomètres de Lyon, faites avec du lait et de la crème de Bresse. On est vraiment sur de l'ultra-local. Ça justifie qu'on dise au client qu'on n'aura pas de citron en plein mois d'Août, parce que ce n'est pas la saison. C'est un travail pédagogique, d'éducation : on leur explique, ainsi qu'aux enfants, parfois pas très contents parce qu'il n'y a pas de sorbet mangue. Mais après ils comprennent, ils goûtent le sorbet prune, et se disent qu'en fait c'est pas mal... Et puis ils sont contents de faire travailler des gens de la région." Julia Canu, co-gérante d'Unico.

DES FRUITS MÂTURES ET DE SAISON DANS DES SORBETS SAINS ET LOCAUX

La force du concept de Julia et Tiago, c'est le renouvellement de leurs parfums, et le fait que les clients peuvent acheter leur glace en bacs, à déguster à la maison. Comme leur production est **fonction des fruits de saison**, et que leurs glaces et sorbets ne contiennent aucun conservateur, ils n'en produisent que la juste quantité pour qu'ils ne soient pas gaspillés ou stockés trop longtemps au frais.



"Ca fait partie du concept : on est dans la culture raisonnée, et stocker en congelé c'est très cher, au niveau de l'électricité. Donc c'est logique pour nous en termes d'indice carbone. On met tout ça dans la balance, et les clients le comprennent. Certains nous laissent leur numéro de téléphone en disant "avant que la fraise finisse, appelez-moi pour que je vienne acheter des pots !" On ne stocke que 800L de glace maximum, donc ça tourne très vite. On a 16 parfums en boutique et on n'en aura pas plus. Toutes les semaines, on a 3 à 4 parfums nouveaux, qu'il faut renouveler. Même si la première fois les clients repartent avec vanille ou chocolat, quand ils reviennent, ils s'attendent à avoir tout le temps de la nouveauté !" Tiago Barbosa, co-gérant d'Unico.

UN EMPLACEMENT QUI FAIT BEAUCOUP POUR UNE VRAIE RELATION AVEC LES CLIENTS

Le concept crée ainsi la **rareté**, et par conséquent la demande ! Les habitants du quartier sont réceptifs et, une fois conquis, prennent le réflexe Unico en cas de dîner avec des invités ou des amis, pour proposer un parfum glacé qui change de l'ordinaire. Certains deviennent des habitués, et ne manquent pas de saluer de la main leur artisan glacier dans son labo sur le chemin de l'église ou de l'école. Une vraie **relation de proximité**, qui ne s'arrête pas à la saison d'été, et n'aurait pas été possible dans un quartier plus touristique, selon eux. *"En Octobre, on continue à faire des bons chiffres alors même qu'il ne fait pas très beau. Les gens viennent voir ce qu'on a en vitrine : "Oh, vous avez fait tiramisu !" Dans notre concept, on a besoin de **discuter avec les clients**, expliquer ce qu'on fait. On n'est pas plus cher ni moins cher que ce qu'on voit à Saint-Jean (ndlr : dans le Vieux Lyon), mais le produit est très différent dans le service, le discours, la production..."* expliquent-ils.



“

On a un peu inversé la tendance : normalement le français mange 70% de crème glacée et 30% de sorbet. Nous, on a presque 50/50 maintenant. ”

UNE COMMUNICATION LOCALE ET DYNAMIQUE, SUR LES RÉSEAUX ET EN BOUTIQUE

Unico, c'est aussi l'histoire d'un **duo fort en com'**, car s'ils savent séduire les clients qui viennent à eux par un discours efficace et dans l'air du temps, ils savent aussi exploiter au mieux les canaux viraux et réseaux sociaux pour créer l'engouement et **drainer du trafic** dans leur point de vente hors saison.

*"Quand un client nous dit "Pourquoi vous n'avez plus de sésame noir ?!" je leur dis de **nous suivre sur Instagram**, parce que quand elle va revenir, on fera un post. Du coup, on a eu 2500 abonnés en 3 mois d'ouverture ! Ils nous disent "postez, postez ! moi je suis vos stories !" et tous les jours on arrive à les faire commenter, aimer... Le visuel compte beaucoup : quand ils voient la glace qui sort de la turbine ils se disent "ils viennent de la faire maintenant, il faut que j'y aille !" et se donnent rendez-vous dans une heure à la boutique. Ça permet de prévoir les rush !" Julia*

UNE OFFRE QUI S'ADAPTE À LA SAISON : Bûches glacées, brunchs et activités pour les gourmets

Les clients séduits en été par les glaces du quartier et tenus en haleine par les posts sociaux réguliers sont ainsi plus susceptibles de revenir en hiver, pour l'offre adaptée qu'Unico a imaginé. Ne négligeant pas la production de sorbets et crèmes glacées qui reste leur cœur de métier – certains de leurs clients en consomment toute l'année – Julia et Tiago ont aussi pensé à s'adapter en proposant une **offre plus variée**.

PÂTISSERIES GLACÉES ET BÛCHES DE NOËL : AMENER LA GLACE EN FIN DE DÎNER

*"Maintenant que ça se refroidit, on vend beaucoup moins de glace au détail que l'été, et les gens commencent à commander des pâtisseries glacées, qui n'existent pas beaucoup à Lyon. Ils se disent que si les glaces sont bonnes l'été, ils peuvent se permettre de payer un peu plus cher pour l'omelette norvégienne ou les vacherins chez nous. On commence à vendre beaucoup d'entremets ou gâteaux glacés pour les **dîners du week-end**, en famille." Tiago*



Grâce à leur offre de **pâtisseries glacées**, les gérants d'Unico prévoient donc un rush hivernal, celui que connaissent tous les pâtisseries en période de Noël !
*"On a travaillé un an à Monaco : l'été, c'est blindé, mais l'hiver c'est mort, il n'y a plus personne... Et pourtant, en Décembre 2015, on a fait 20 000€ juste en **bûches glacées**. C'est énorme ! Autant qu'au mois de Juin. On ne s'y attendait pas du tout, on s'est retrouvé à en faire plus de 500. Heureusement qu'on est hyper adaptables dans la fabrication ! A Lyon cette année, on sait qu'il va y avoir un gros travail là-dessus." Julia*

LE GLACIER DEVIENT SALON DE THÉ AVEC PÂTISSERIES MAISON POUR LE GOÛTER

En hiver, en plus de leur production de bûches et desserts glacés, Julia et Tiago capitalisent aussi sur leur espace intérieur pour transformer leur boutique de glacier en **salon de thé**, et faire en sorte que les clients s'installent au chaud pour le goûter. Leur **comptoir à pâtisseries** n'ouvre qu'en automne et permet de proposer des parts de tarte aux pommes – de saison, évidemment – ou encore des cookies et des brownies maison.

*"En hiver, le ticket moyen augmente : on a moins de clients servis par jour, mais on a des **tickets moyens plus importants**. Peu de gens restent à l'intérieur l'été, ils sont tous sur les terrasses. Mais en hiver ils prennent vraiment leur temps, discutent, invitent les amis, prennent une pâtisserie, parfois 2... Forcément, ils consomment un peu plus." Julia*

ORGANISER DES BRUNCHS SALÉS ET FIDÉLISER GRÂCE À LA NOUVEAUTÉ

Leur espace dégustation, qui peut accueillir 30 personnes, leur permet aussi de prévoir **l'organisation de brunchs** les samedis et dimanches, sur réservation uniquement, pour éviter les pertes et le gaspillage. *"On est chefs à la base, formés à l'Institut Paul Bocuse. On n'a pas une cuisine énorme mais on est capables de faire du salé au four. Et notre idée serait de **développer un partenariat avec des amis** d'école qui sont chefs aussi à Lyon pour les faire intervenir en invités : ils feront leur mise en place dans leur resto et viendront ici faire l'envoi des assiettes. Ca nous permettra de **fidéliser les clients** sur les brunchs : ils connaîtront le nôtre, qui variera en fonction des saisons, et le brunch à l'italienne, le brunch à la mexicaine... en fonction des thématiques de restaurant de nos amis."*

DES ATELIERS POUR LES GOURMETS DANS LE LABO DU GLACIER

On pourrait penser que c'est déjà bien assez pour se diversifier, mais Julia et Tiago ne s'arrêtent pas là ! Le couple a décidé d'ouvrir cet hiver les portes de son labo à ses clients passionnés en organisant des **stages découvertes** de 2 ou 4h, par l'intermédiaire de la start-up [Wecandoo](#). Ces **ateliers pour gourmets** permettent une plongée dans le quotidien des pros et la démarche écoresponsable de conception de glaces choisie par Unico. Du choix des fruits à pleine maturité sur le marché jusqu'à la confection des sorbets et glaces, avec lesquels ils repartent, les apprentis glaciers en ont pour leur argent !



“

L'été, on peut se concentrer uniquement sur la glace parce qu'en volume, on en vend beaucoup plus. L'hiver, le travail n'est pas le même parce qu'on joue un peu multiple facettes. ”

Pâtisseries glacées, bûches, salon de thé, brunchs salés ou encore ateliers gourmets... Pour sûr, Unico fourmille d'idées pour **dynamiser son business** hors été, malgré l'apparente saisonnalité de son activité. On peut donc être glacier et réaliser 40% de son CA l'hiver ! A bon entendeur...



Par Marine Pacotte **RÉDACTRICE FOODCONNEXION**

Article tiré du journal ELLE , Novembre 2017

on
c plus
ers,
et
ont
ssion...
n
5 €.
grès.
du-

UNICO UN DESSERT GLACÉ

Julia Canu et Tiago Barbosa se sont rencontrés en classe d'arts culinaires à l'Institut Bocuse. Après un détour par l'Australie pour elle et par Shanghai pour lui, le maître glacier Pierre Géronimi leur a confié l'ouverture de sa boutique à Monaco. De retour à Lyon, ils ont ouvert une échoppe dédiée aux glaces et desserts glacés : vacherin, charlotte, omelette norvégienne... Des classiques de la pâtisserie française, réalisés minute uniquement avec des fruits de saison et des ingrédients locaux (œufs, lait et crème de

japonisante c
soufflé et celu
Ou encore ce
asiatique) arre
prévoit une ra
de 8 h à 18 h.
8, rue d'Aguesse
pieceofcake.fr

BOUILLET GOURMAN

Créée à la Cr
la pâtisserie h
cette année. À
Sébastien, qui

ELLE

LYON & SA RÉGION
NOS MEILLEURES
PÂTISSERIES

ACTRICE,
RÉALISATRICE.

Article tiré du site www.geekandfood.fr/le-meilleur-du-chocolat-lyonnais,
décembre 2017



Le meilleur chocolat complètement glacé

Único – 91 montée de la Grande Côte

« Il ne fait jamais trop froid pour une glace ! » vous diront les fans de sorbets et glaces. Qu'il vente, qu'il pleuve, qu'il grêle, on ne renoncera jamais devant un glace. D'autant plus quand on a la chance d'avoir un glacier qui cartonne à deux pas de nos bureaux : nous avons nommé Único.

On vous en avez déjà parlé cet été lors de l'ouverture, et si l'on revient à la charge aujourd'hui, c'est pour vous parler de leurs **Magnums** avec un grand M. Julia et Tiago, nos deux glaciers, ont eu la brillante idée de proposer à leur carte des magnums tout beaux, tout frais qui cartonnent !

Et puis comme on recense la crème de la crème en matière de chocolat à Lyon, on s'est donc laissé tenter par le Magnum tout choco : une glace chocolat onctueuse, enrobée d'un chocolat craquant, le tout saupoudré de noisettes grillées. OMG.

Les températures auront beau baisser ce n'est pas pour autant qu'on arrêtera de mettre les pieds chez notre glacier préféré.

À noter : durant la fête des Lumières, Único tiendra son bar à mini-magnums juste devant leur boutique...Foncez-y !

Article tiré du site www.mylittlelyon.com, décembre 2017

Le kit du parfait réveillonneur



Les desserts glacés originaux d'Unico

*Et maintenant, la bûche ! Raaaaaoooo (bâillement d'ennui général). Déjà, ces pépites ont la bonne idée de mettre le holà sur le sucre et la crème. Ouf. Et puis Julia et Tiago jouent avec les codes à l'image d'une bûche-spéculos en forme de cadeau, d'exotiques panettones maison fourrés à la glace d'inspiration italo-brésilienne. Aussi coffrets de magnums artisanaux et verrines givrées cèpes-chocolat en hommage à Régis Marcon. De 4 à 38,90€. *Commande jusqu'à samedi matin pour le 24 déc. au [09 83 80 04 10. 91](tel:0983800410) montée de la Grande Côte, Lyon 1er**

44 Tendances POUR NOËL



PAR
VÉRONIQUE LOPES



@absolutveroo



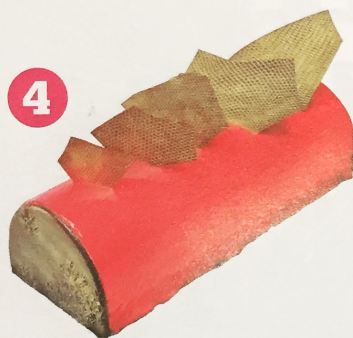
1



2



3



4



5



6

Farandole de bûches made in Lyon

1. Bernachon Bûche Kléber : biscuit amande, biscuit chocolat, perles croquantes, mousse chocolat. 36 € pour 4 personnes. Bernachon, 42 cours Franklin-Roosevelt, Lyon 6°. 04 78 24 37 98. **2. Sève** Bûche Zeste de dentelle : ganache montée au citron, mousseline de citron, biscuit viennois roulé. 39,90 € pour 4-6 personnes. Sève, Halles de Lyon, 102 cours Lafayette, Lyon 3°. 04 78 62 36 76. **3. Unico** Bûche choco noisette : crème glacée noisette et croustillant praliné fleur de sel, crème glacée chocolat d'Équateur sur un biscuit moelleux à la noisette. 25,90 € pour 5 personnes. Unico, 91 montée de la Grande-Côte, Lyon 1°. 09 83 80 04 10. **4. Taffin** Bûche rouge : mousse caramel, gelée de pomme à la cannelle, noix de pécan caramélisées, biscuit pomme. 29 € pour 6 personnes. Pâtisserie Taffin, 128 rue Bugeaud, Lyon 6°. 09 83 03 59 13. **5. Pignol** Bûche Bellecour : biscuit moelleux aux épices, confit de clémentine, croquant de fruits secs, mousse au chocolat origine Pérou. 24 € pour 4-5 personnes. Pignol, 17

rue Émile-Zola, Lyon 2°. 04 78 92 43 92. **6. La Fabrique givrée** Bûche jaune passion : streusel noisette, sorbet passion et tonka, sorbet mangue, meringue craquante et éclats de chocolat passion. 28 € la bûche pour 4-6 personnes. La Fabrique givrée, 66 rue Saint-Jean, Lyon 5°. 04 78 37 89 80.

7. Sébastien Bouillet Bûche Magicien (sans gluten) : mousse pomme verte parfumée au citron vert, cœur de pomme poêlée, financier aux pommes à la farine de sarrasin. 36 € pour 4-6 personnes. Pâtisserie Sébastien Bouillet, 15 place de la Croix-Rousse, Lyon 4°. 04 78 28 90 89. **8. C-Gastronomie** Bûche framboise : pain de Gênes pistache, cœur framboise, crème de chocolat blanc Ivoire. 32 € pour 8 personnes. C-Gastronomie, 17 rue Childebert, Lyon 2°. 04 78 42 24 57.

9. Délices des sens Bûche Ardéchoise : mousse légère aux châtaignes avec dés de cassis sur un biscuit madeleine aux marrons. 28,50 € pour 6 personnes. Délices des sens, 12 boulevard des Brotteaux, Lyon 6°. 04 78 24 48 25.



7



8



9