



La glace Plombières est connue depuis très longtemps : En effet, en 1798, un glacier parisien du nom de Tortoni servait des entremets glacés dans des récipients en plomb et préparés avec des oeufs et des fruits confits (par extension, des entremets plombières).

Plus tard, en 1858, à Plombières les Bains justement, eu lieu la célèbre entrevue entre Cavour et Napoléon III. A la fin du repas qui suivit, le cuisinier de ce dernier servit un entremet à base de fruits confits et d'alcool de cerises ...

Bien des années plus tard, les pâtisseries de la station thermale ont poursuivi la fabrication de ce dessert. Actuellement, Michel BILGER reste le maître en la matière et continue SEUL la tradition de la fabrication artisanale de ce met fameux qui marie avec succès le bon kirsch de Fougerolles et les merveilleux fruits confits d'Apt.