

Le Noël glacé 1944 des GI's



De la crème glacée en guise de dessert. Et ce, pendant l'hiver 1944 dans la poche de Bastogne, en Belgique. Un cadeau de l'état-major de l'armée américaine rendu possible grâce à la famille Ortiz qui a créé la célèbre marque Miko. Récit.

De la glace pour le réveillon de Noël 1944. La cerise sur le gâteau pour les militaires américains encerclés à Bastogne (Belgique) durant la Deuxième Guerre mondiale. Une surprise qui a pu être réalisée grâce au fabricant de glaces bragard, Miko. «C'est à la demande de l'un de nos clients, l'état-major de l'armée US, que nous avons dû produire de la crème glacée huit jours avant qu'elle ne soit parachutée sur le front belge. Je me souviens encore du parfum vanillé : de la plombières avec des morceaux de fruits confits. J'ai aussi encore le goût dans la bouche», se remémore Joseph Ortiz. Et de préciser : «C'est le service santé de l'armée qui supervisait la fabrication. Il était très strict sur l'hygiène.» A ce moment-là, la crème glacée était fabriquée dans un atelier de l'ancienne rue Marini (aujourd'hui disparue), dans le quartier de Gigny. «A droite de l'atelier, se trouvait notre appartement. Souvent, les clients se trompaient et arrivaient directement dans la cuisine», ajoute-t-il.

Un plat rare et complet

Joseph Ortiz affirme, au nom de sa famille, qu'il était «très fier» de fabriquer des crèmes glacées pour les Américains. «Elle

était parachutée avec d'autres produits comme la dinde pour fêter Thanksgiving et les fêtes de fin d'année. A cette époque, les Américains étaient, avec les habitants des pays nordiques, les plus gros consommateurs de glaces. Ils en étaient très friands.» Et de souligner : la glace «est un plat complet car hautement calorique et agréable à consommer. Elle contient du lait, du sucre et des œufs. Des aliments rares en temps de guerre. C'est pourquoi, ils



étaient recherchés et appréciés.» Autre anecdote sur cet engouement pour la glace : «Les militaires US de la BA 113 se ravitaillaient également chez nous. Les matières premières arrivaient de Metz, de jour comme de nuit et par n'importe quel temps. Certains soldats préféraient déguster une glace à 3 h du matin plutôt qu'avalier un café !» Les fabricants n'ont quasiment pas été payés par les officiers amé-

ricains. «Jamais je n'ai vu un dollar. En revanche, ils nous donnaient toujours de quoi remplir nos stocks de lait en poudre, de sucre et chocolat pour poursuivre la fabrication de la crème.» Les Ortiz n'ont donc réalisé aucun bénéfice en fournissant les Américains.

Chaudron isotherme

Dans l'atelier, une chambre froide de 50 m³ pour durcir la marchandise et la congeler à -20°C. «Il fallait faire vite car la glace se conservait seulement quelques heures dans des chaudrons isothermes. Elle était ensuite placée dans des conteneurs, transportée par avions puis larguée. L'hiver 1944 a été extrêmement rude. Il a fait jusqu'à -20°C», indique Joseph Ortiz. Une chance pour les fournisseurs de glace. A cette époque, les crèmes glacées étaient commercialisées sous le nom de Freschy. Ce n'est que plus tard que la marque Miko est apparue. La fabrication se faisait uniquement en famille. Après la guerre et le départ des Américains, le ravitaillement en glaces pour les GI's s'est arrêté. La saga Miko, elle, ne faisait que commencer. Mais, ça, c'est une autre histoire.

Frédérique Daoust

Petite histoire mais grand moment...

La photo de haut de page est un prêt de la famille Ortiz : Pancho, originaire de Porto-Rico, était l'un des pilotes de l'armée américaine qui parachutait les conteneurs de crème glacée aux GI's. Sur l'avion est écrit Sweet L. O. en référence à Luis Ortiz et à la réclame de l'époque pour la glace.

Par ailleurs, l'exposition «Tour de roue, tour de vies» avait permis de mettre en lumière les aventuriers du vélo dont Luis Ortiz qui a commencé à vendre ses glaces sur triporteur à Saint-Dizier.

Les cinq frères Ortiz ne participaient pas tous à la fabrication de la glace pour les Américains car certains étaient sur le front ou prisonniers

