

Glaces des Alpes : 1.1 - Histoire de la glacerie**Savoirs faire** : Saisir et mettre en forme un texte**Pré-Requis** : Aucun**Durée** : 30 minutes

1. Créer un dossier : **Glaces des Alpes** sur votre clé USB ou dans votre espace personnel sur le réseau
2. Créer un nouveau document au format A4
3. Saisir et mettre en forme le texte suivant

HISTOIRE DE LA GLACERIE

L'histoire de la glacerie s'échelonne sur plus de 2000 ans.

●-----●

62 après JC :
L'empereur Néron, offrait à ses invités, un breuvage épais composé de miel, de fruits écrasés et de neige, ce fut certainement le premier sorbet aux fruits de l'histoire.

13^e siècle :
Marco Polo importe en Europe un procédé Chinois permettant de produire de la glace artificielle en faisant ruiseler de l'eau mêlée à du salpêtre sur la surface extérieure d'un récipient contenant un mélange à glacer.

16^e siècle :
Catherine de Médicis, emmena avec elle, en France, les recettes de ses glaces préférées, lors de son mariage avec Henri II, roi de France.

17^e siècle :
En 1651, le cuisinier de Charles 1^{er}, roi d'Angleterre, réalisa une glace au lait, ce fut une énorme amélioration dans le domaine de la glace,

19^e siècle :
En 1848, est inventé, ce qui est certainement la plus grande invention dans l'histoire de la glacerie : la première sorbatière. Ce premier modèle fut réalisé par un Américain.
L'histoire de la glacerie s'échelonne sur plus de 2000 ans.

20^e siècle :
C'est dans les premières années du 20^e siècle qu'est inventé le principe de l'homogénéisation de la glace, procédé qui est encore utilisé de nos jours. La première usine française de glace est créée en 1924.

Filet

3. Sauvegarder le texte dans le dossier : **Glaces des Alpes**
4. Imprimer le document