

LA GALERIE des glaces



1. Glacerie Senoble.
2. Glaces artisanales Il Gelato Del Marchese.
3. La Fabrique Givrée par Jérémie Runel.

1



2



3

ET SI ON REMPLAÇAIT L'ESQUIMAU PAR DES CRÉATIONS BIEN GIVRÉES IMAGINÉES PAR DES CHEFS PÂTISSIERS ? LE FROID, GÉNÉRATION 2017.

EXPÉRIENCES SALÉES

IL GELATO DEL MARCHESE

Derrière ce nom à la consonance transalpine, pas de glaces à l'italienne, mais un marquis et sa femme qui imaginent des préparations artisanales élaborées sans additifs. L'expérience la plus étonnante ?

Une collection de glaces salées – parmesan, gorgonzola, moutarde à l'ancienne – servies en cornet ou dans des assiettes façon trompe-l'œil.

3, rue des Quatre-Vents, 75006 Paris.

www.ilgelatodelmarchese.com

TOUT LACTÉ

LA GLACERIE SENOBLE

La marque culte de nos desserts d'enfance décline désormais ses recettes lactières dans un véritable salon de thé. Pour l'été, on y savoure à l'espace glacerie un fromage blanc

en sorbet, un yaourt au coulis de fruits rouges, un cheese-cake ou une étonnante île flottante. À partir de 5 €.

11, rue des Petits-Champs, 75001 Paris.

www.senoble.com

NI GLUTEN NI GLUCOSE YUMMY AND GUILTFREE

Après avoir lancé les gaufres sans gluten, la boutique, nichée dans une cour du BHV Homme, offre une pause rafraîchissante et healthy. Fraise-menthe, mangue, chocolat

ou vanille, chaque parfum est élaboré sans lactose et, surtout, servi dans des cornets parfaitement compatibles avec les intolérances au gluten. À partir de 3,90 €.

3, rue du Temple, 75004 Paris.

CRÉATIONS DÉCALÉES

LA FABRIQUE GIVRÉE

Créée par le chef pâtissier Jérémie Runel et ses deux amis d'enfance, la Fabrique Givrée est un glacier nouvelle génération. L'idée ? Décliner les plaisirs glacés sous toutes leurs formes, en utilisant des produits de qualité, comme le lait frais de la laiterie Carrier. Dans la nouvelle boutique parisienne, on commande ainsi un Kif, qui combine les textures de la glace, du sorbet, du gâteau, de la meringue... Ou des créations comme le Hot Charlotte, avec des sorbets fraise et framboise, du biscuit de Reims, des fruits rouges, de la poudre de pistache, de la chantilly et du yaourt soufflé grenade. À partir de 6 €.

26, rue Soufflot, 75005 Paris.

VÉGAN À LA MAISON

Celles qui ont renoncé au lactose trouveront chez Monoprix, la marque Professor Grunsnabel (6,55 € le pot) : des glaces élaborées avec du lait de coco, sans additifs ni soja et aux 17 parfums qui font voyager : Cannelle Glorieuses, Mama Mango Maracujá, Brasil Basil Lime...

PAR MARIE LÉTANG-HORAY