

SHOW GIVRÉ

Cet été, les crèmes glacées perdent la boule : parfums créatifs, gourmandises veggie, formats ludiques... Un big bang de saveurs venues du grand froid.

TEXTE FRANÇOISE DABADIE



LE TUBE DE L'ÉTÉ

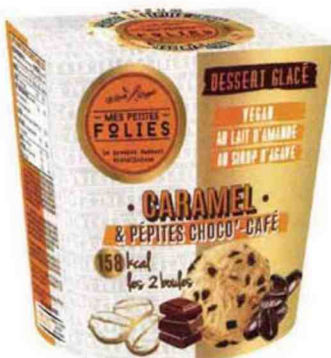
Exit la cuillère récalcitrante au démoulage aléatoire ! Place à la glace en tube que l'on dégaine de son étui cylindrique. LA bonne idée de David Wesmaël pour couper des tranches nettes et des portions calibrées à l'envi. Une révolution givrée opérée par ce Meilleur Ouvrier de France à l'occasion de l'ouverture de sa boutique parisienne. Cet artisan glacier décline en sticks (vendus sur internet) l'ensemble de ses glaces au foisonnement réduit. Les parfums fruités s'adaptent aux saisons, comme il se doit : citron de Menton, melon de Cavaillon, abricot du Roussillon... À vous de tester le montage d'un mille-feuilles polaire ou de trouver l'inspiration pour dresser un vacherin minute. LA GLACERIE, 14 € LE TUBE DE 56 CL, 56 € LE COFFRET DE 4 TUBES. LIVRAISON EN 48 H EN FRANCE. WWW.LAGLACERIE.FR

1 Glaces véganes

Glace lait d'amande au caramel

Un indice gourmand inversement proportionnel au nombre de calories. C'est le pari réussi de ces Petites Folies au lait d'amande et sirop d'agave, constellées de pépites choco-café. Une glace diététique au goût régressif de caramel onctueux.

MES PETITES FOLIES, 3,60€ LES 170 G.
 FRANPRIX ET SUR INTERNET.



Glace lait de coco et goyave rose

Cap sur le sable fin avec ces berlingots à la noix de coco et au jus de goyave dont raffolent les veggie addicts. Des douceurs fruitées-acidulées à laisser congeler 15 heures, avant de suçoter leur texture soyeuse à mi-chemin entre le sorbet et la glace.

SMOOZE, 4,10€ LES 345 G.
 MAGASINS VÉGANS ET SUR INTERNET.

2 La crème des glaciers



Esquimau matcha et fraises confites

Une Glace à Paris turbine à la créativité. Les parfums foisonnent (camomille, vanille fumée) chez ces puristes des purées de fruits maison et du sucre minimal. Leur esquimau thé matcha, géranium infusé et fraises ferait fondre un iceberg.
UNE GLACE À PARIS, 6,70 € LES 130 G. EN BOUTIQUES ET ÉPICERIES FINES.



Glaces avocat et piquillos

Chic, les glaces fétiches des chefs sont enfin accessibles via internet. Parfums salés et délices fruités addictifs sont fabriqués au lait cru de la ferme voisine et à l'eau de source des Pyrénées. Le tout est livré en pot éco-conçu à base de maïs.
PHILIPPE FAUR, 6 € LES 60 G. EN BOUTIQUES ET SUR INTERNET.

3 Esprit pâtissier



Glace cheesecake aux myrtilles

Irrésistiblement gourmandes, les glaces-desserts (voir recettes page 82) font le show cet été. Amorino surfé sur la mode avec ces pétales de crème glacée qui restituent le moelleux d'un vrai cheesecake new-yorkais au fromage blanc.
AMORINO, 3,70 € LE CORNET. EN BOUTIQUES.



Glace tatin renversante

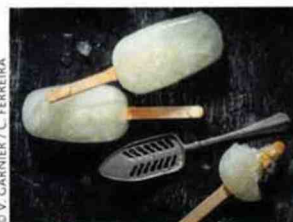
Ça dépotte chez Big Fernand! Après avoir rendu ses lettres de noblesse au « hamburgeré », l'enseigne revisite tatin et tarte citron meringuée façon ice-cream. Avec de diaboliques éclats de biscuits et de généreuses pommes caramélisées.
BIG FERNAND, 5 € LES 60 G. DANS LES RESTAURANTS.

4 Cocktails ah gla gla !



Poptail rhum, mangue et ananas

Sucer des cocktails ou siroter de la glace ? Les poptails, des sorbets au rhum et purée de fruits (4,5 % d'alcool) s'invitent à l'apéro. Le pendant adulte des glaces à l'eau des juniors, plus moelleux qu'un granité et moins « traiteur » qu'un punch.
LAPP, 6,95 € LES 440 G. CHEZ CASINO.



Skimo absinthe-pomme

Le trou normand (sorbet-calva) prend un coup de jeune sous la houlette de Glazed, le plus rock des glaciers. Une version rafraîchissante mêlant les notes anisées de l'absinthe et la rondeur de la manzana, liqueur de pomme basque.
GLAZED, 3,90 € LES 100 G. DANS LES BOUTIQUES LA CHAMBRE AUX CONFITURES.

5 Parfum de fleurs



Glaces fleurs de cerisier et lavande

Place au flower power avec ces deux crèmes glacées qui font souffler un vent de fraîcheur. La première marie la douceur miellée des fleurs de cerisier à l'acidulé de la cerise. La seconde tempère l'entêtante lavande par la pulpe des myrtilles.
HÄAGEN-DAZS, 5,90 € LES 348 G. CHEZ MONOPRIX.



Sorbet pêche-jasmin

Un bouquet de saveurs savamment construit pour transcrire la suavité du jasmin sans trahir le goût des pêches. C'est un best-seller de cet artisan glacier innovant qui bouscule les codes, en préservant une sélection soignée des ingrédients.
MAISON ALPÉREL, 3,50 € LES 110 G. EN ÉPICERIES FINES ET GMS.

À dévorer aussi...

- Le retour des fruits givrés chez **Picard**, en version exotique: fruits de la passion, noix de coco...
- La glace bio crémeuse d'Ô **Sorbet d'Amour**, au lait de brebis et aux cerises noires.
- La glace bio au yaourt, avec éclats de chocolat et coulis passion, de la nouvelle marque **What?! The French.**



TOUTES NOS ADRESSES PAGE 120