



GLACES MABOULES

LA TENDANCE DE
LAURENCE HALOCHE



Chaque été, les maestros du *gelato* se creusent le ciboulot pour que leurs nouvelles créations se distinguent avec brio. A chacun sa façon de briser la glace avec audace. Certains misent plutôt sur des parfums atypiques : daïquiri chez Berthillon ; saumon, caviar ou petit-beurre LU chez Philippe Faur ; matcha/latte/vanille (lauréat du Snacking 2018) chez Maison Alpérel ; brocciu/pavot bleu chez Glazed ; Ispahan chez Pierre Hermé qui propose son mariage signature, rose, framboise et litchi en pot ou en version Miss Gla'Gla, dont la forme rectangulaire évoque une pâtisserie. D'autres glaciers envoient bouler les classiques en revisitant la présentation de ce délice estival servi généralement en cornet. Christophe Michalak se lance dans le macaron glacé et signe des vacherins individuels

associant sorbet et meringue. Si les enseignes Amorino font toujours fleurir avec succès leurs roses préparées à la spatule, la boutique Spaghettina crée la surprise avec ses spaghettis, inventés en Allemagne en 1969 par Dario Fontanella, et proposés enfin à Paris. C'est également dans la capitale que le Lillois David Wesmaël inaugurerait le 15 juin La Glacerie, 13, rue du Temple, après avoir lancé fin mai un site internet proposant des livraisons sur l'ensemble de



l'Hexagone en 48 heures. Idée de ce meilleur ouvrier de France ? Le Tube, interprétation XXL du mythique Pouss Pouss Gervais ou Miko des années 1970. L'idée est d'utiliser ces cylindres givrés pour préparer un dessert original : on sort alors l'étui du congélateur, puis on fait glisser le produit pour trancher des palets afin de réaliser, par exemple, une rosace de différents parfums. Effet garanti ! Autre idée tendance, l'esquimaux maison avec, pour cette saison, l'indispensable moule cactus (Lékué) et sa glace verte à la pistache pour les enfants ou à l'avocat pour les adultes (*photo*). Pour 4 personnes, mixer 3 avocats mûrs, ajouter 50 g de jus de citron vert et 40 g de miel, placer dans la forme et congeler au minimum 4 heures. Pour fondre de plaisir, cet été, un seul mot d'ordre : on perd la boule !