



À Paris 1^{er}, 9^e Pâtisserie des Martyrs chez Sébastien Gaudard

Si elles se font plus discrètes que ses pâtisseries, ses glaces n'en sont pas moins un délice. Sous ses allures de bombe glacée, la Marquise cache un intense sorbet framboise et une onctueuse glace vanille de Madagascar (59 €). Que ce soit pour un plaisir givré ou non, la déco, inspirée des années 1900, séduit touristes et Parisiens.



À Paris 6^e Il Gelato del Marchese chez Renato Squillante Montoro

Derrière les bacs de glace, les vendeurs parlent italien : « Crema vaniglia del Madagascar, pistacchio iran, crema di cioccolato con cacao vénézuélien. » Les parfums sont divins et tous réalisés sur place sans additif, conservateur, ni arôme artificiel. Des cornets maison sont offerts pour l'achat d'une boîte de glace à emporter.



© Michael Adels x 2 - Sylvia Villeroit



À Paris 6^e, 18^e Arnaud Larher

Le Meilleur Ouvrier de France en pâtisserie-confiserie 2007 annonce une nouvelle vague de froid pour cet été baptisée « Ice Cube » ! Ses créations ont tout pour séduire. À l'extérieur, trois couches de meringue, sous lesquelles reposent, pour l'un, un sorbet fraise et une glace pistache, pour l'autre, deux sorbets, framboise et passion. Un vrai bonheur à savourer et à partager ! 51 € pour 6 personnes.



À Paris 4^e Une Glace à Paris

chez Emmanuel Ryon
et Olivier Ménard

Goûtez et vous comprendrez ! Les sorbets regorgent de fruits, 70 % contre 25 % habituellement. Côté crèmes glacées : du lait entier et de la crème fleurette 35 %. Les classiques deviennent uniques. Envoûtante, la vanille d'Inde est fumée sur place au bois de hêtre ; le café, infusé pour plus d'intensité. C'est aussi ça, le secret d'un M.O.F. glacier !



© Grant Symon

À Paris 7^e Bac à Glaces chez Sylvain Yoël

La boutique, créée en 1982, et décorée de photos anciennes, a gardé la noblesse de ses débuts. Préparés exclusivement à partir de produits naturels et de fruits frais, les sorbets vont mettre fin à cette nostalgie gustative. Les saveurs exotiques, au yuzu, à la banane ou au kalamansi, sont un petit bonheur qui donne envie de chanter créole. Le résultat est sans appel : tout fait envie !



© DR