

# LE CAFÉ GT

## LE CAFÉ GT : L'expérience glacée réconfortante de l'automne-hiver

GT Designer Glacier introduit cet automne-hiver le « café GT », un espace pensé pour réconcilier l'intensité d'une glace artisanale avec le rituel réconfortant du chaud.

Ici, le froid s'enveloppe de chaleur : chaque création puise dans l'excellence des matières premières – lait frais, grand cru d'Arabica, vanille Bourbon, cacao pur – pour offrir une expérience aussi gourmande qu'authentique.

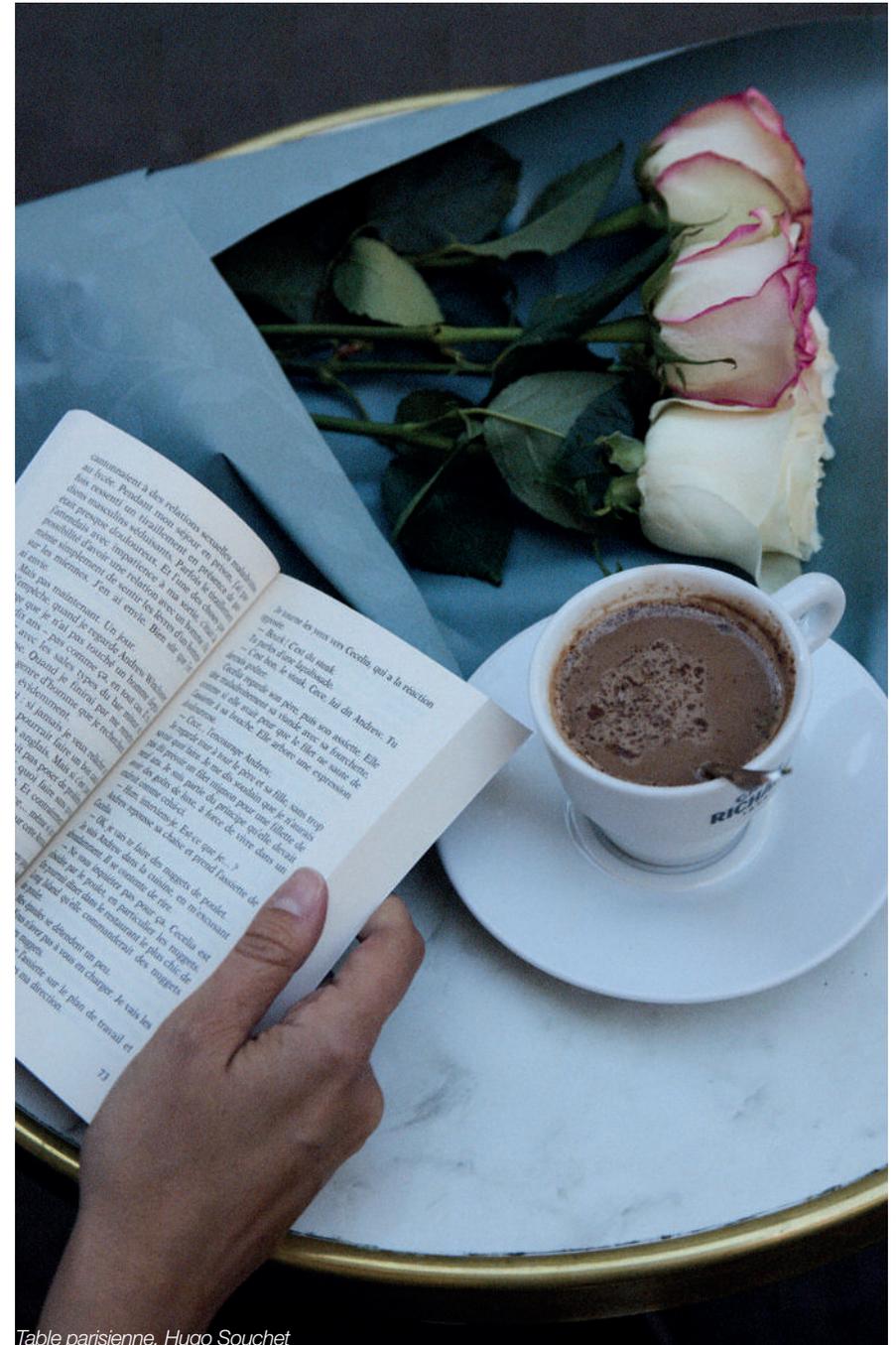


Table parisienne, Hugo Souchet

# LES NOUVEAUTÉS « CAFÉ GT » :

## La saison sur-mesure

**Moccha** : l'équilibre vibrant entre un café puissant et un chocolat profond, signature dense pour affronter les premiers frimas.

**Cappuccino** : une base glacée aérienne, infusée d'espresso, mousseuse comme un nuage, idéale pour prolonger l'après-midi d'automne.

**Latte Caramel** : douceur lactée enveloppée d'un caramel onctueux, comme une écharpe régressive à savourer sous la première brise.

**Café** : arabica pur, notes de torréfaction maîtrisées, longueur en bouche racée pour amateurs d'intensité vraie.

**Chocolat, Vanille, Caramel** : Les intemporels revisités de GT Designer Glacier transcendent la simplicité : chaque parfum classique, travaillé avec une précision d'orfèvre, révèle l'authenticité brute de la vanille, la force pure du chocolat noir et le moelleux profond du caramel fondant – des incontournables réinterprétés avec une modernité gourmande, à savourer tout au long de la saison.



*Les pots, Hugo Souchet*

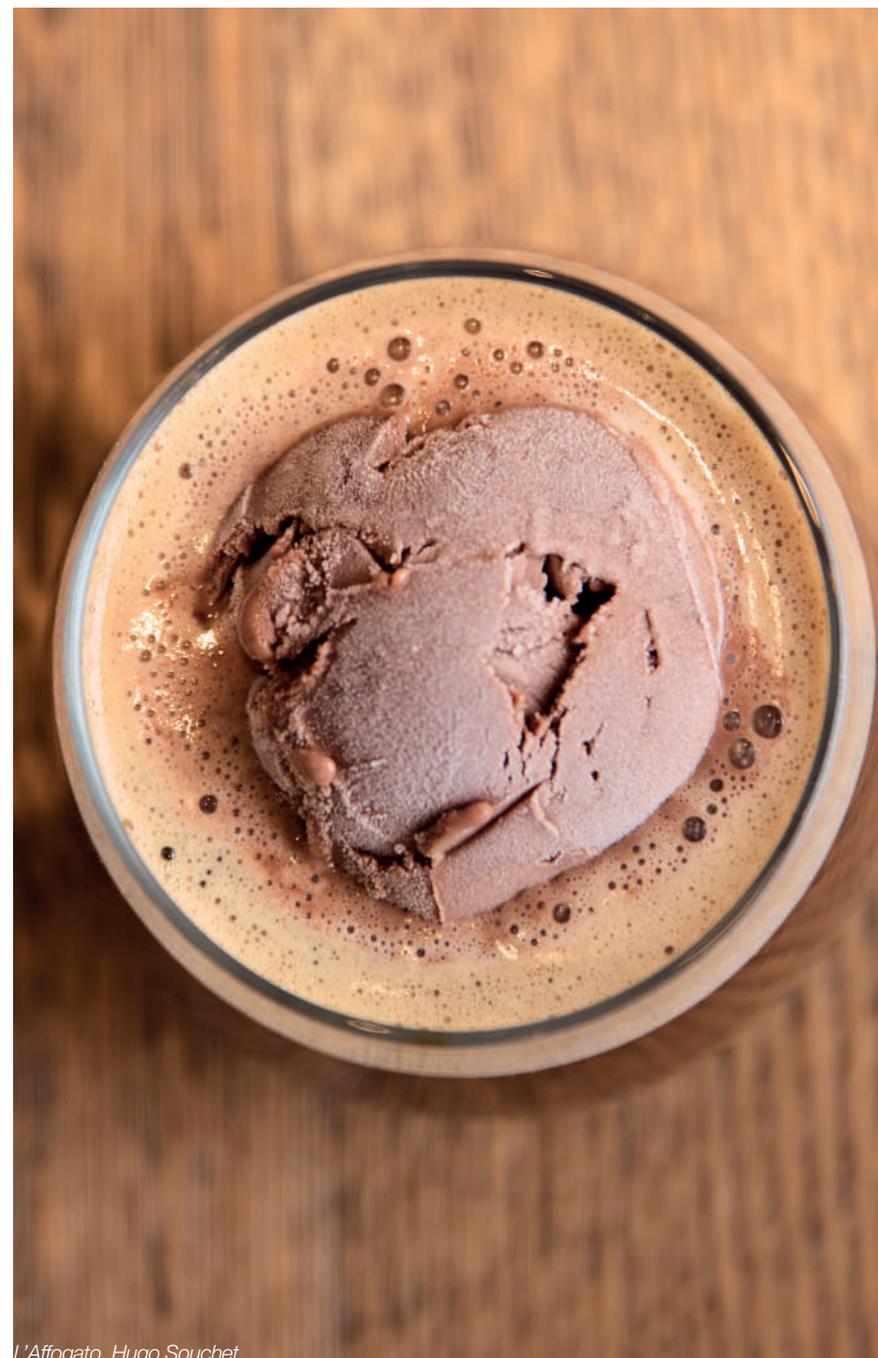
# AFFOGATO : LA BOISSON CHAUDE GLACÉE

## Nouveauté phare : l'affogato du café GT

Une boule de glace artisanale de votre choix plongée dans un café chaud, pour un choc thermique et aromatique à la fois vibrant et réconfortant. L'offre s'étend en version chocolat chaud + glace de votre choix : pure sensualité, alliance du crémeux et du vivant, pour tous les profils de gourmands.



*Le café, Hugo Souchet*



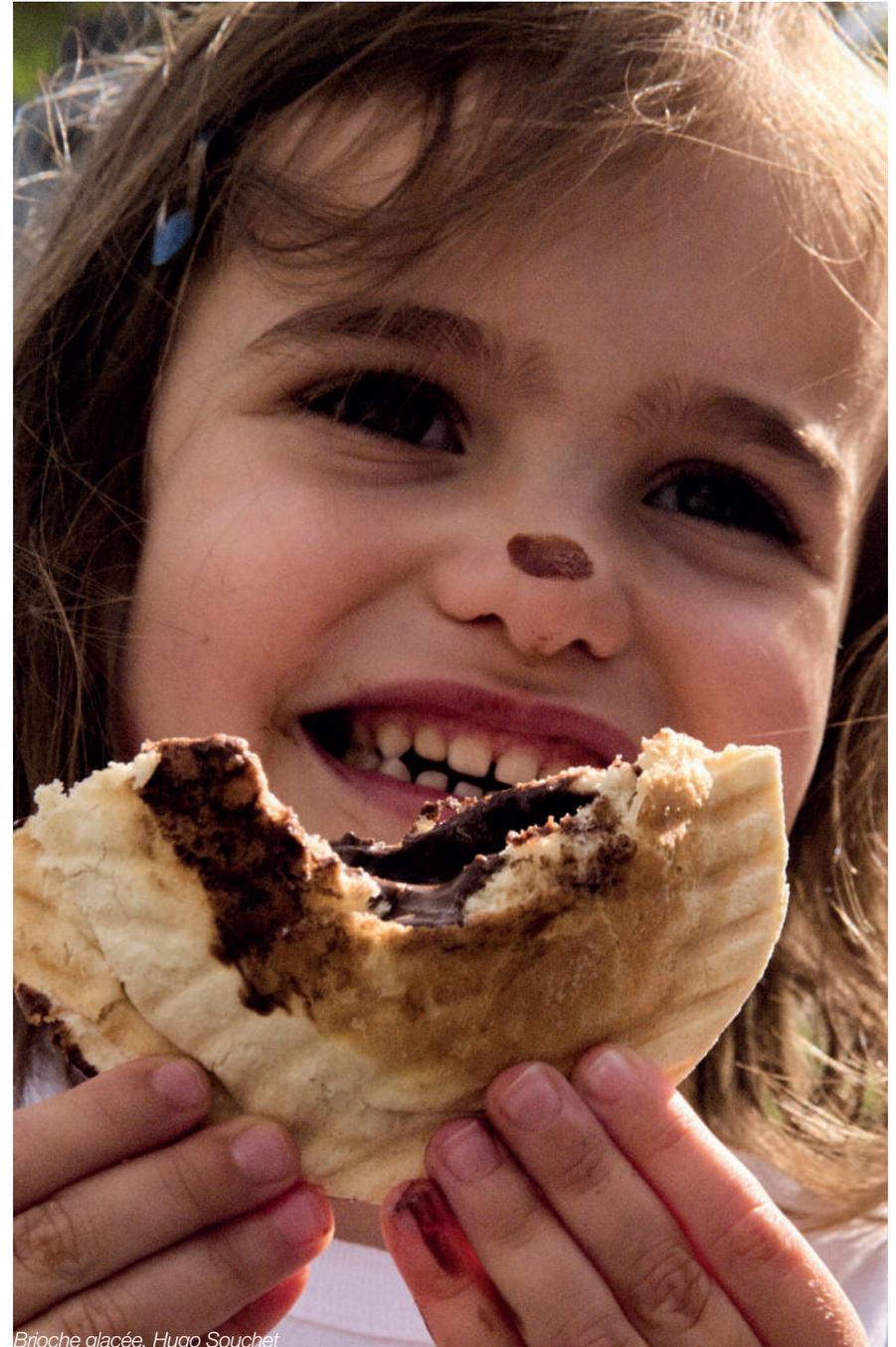
*L'Affogato, Hugo Souchet*



*Brioche Glacée, Hugo Souchet*

### **Brioche glacée : l'enfance revisitée, le gouter d'hiver regressif**

La Brioche glacée s'impose comme la gourmandise réconfortante : brioche extra-moelleuse, garnie minute avec la glace choisie, délicatement toastée à la commande. C'est la pause « chaud-froid » régressive à partager, idéale entre deux averses ou pour un goûter d'hiver nouvelle génération. La glace, rituel mode en toute saison. Le « café GT » signe la tendance : savourer la glace, été comme hiver !



*Brioche glacée, Hugo Souchet*

## À PROPOS DE GT

**Chez GT**, nous incarnons l'excellence de l'artisanat glacier français.  
**Designer Glacier**, nous défendons une vision authentique et exigeante de la glace. Née au cœur du Perche normand dans notre laboratoire, tradition et innovation se rencontrent.

Notre engagement pour la naturalité se traduit par une sélection rigoureuse des ingrédients : lait fermier local, matières premières brutes, fruits de rencontres avec les meilleurs artisans du monde.

Chaque création est pensée comme une expérience sensorielle totale, où la précision, la passion et le respect du terroir sont au service du goût.

Depuis notre première boutique normande à Mortagne-au-Perche jusqu'à nos adresses parisiennes comme Rue des Martyrs, la marque GT Designer Glacier propose des glaces, sorbets et créations glacées qui réinventent les codes de la gourmandise française, alliant créativité, justesse et émotion.

Bois-Colombes - Paris 17, Rue de Lévis  
Paris 9, Rue des Martyrs - Asnières-sur-Seine  
Courbevoie - Mortagne-au-Perche

GERARDTAURIN.FR • @GERARD.TAURIN

