

# LA GLACERIE PARIS

DAVID WESMAËL RENOUVELLE L'ART DE LA GLACE  
AVEC SES PÂTISSERIES GLACÉES ET  
SES NOUVELLES GLACES D'EXCEPTION À LA BOULE !



Le Meilleur Ouvrier de France David Wesmaël et créateur de La Glacerie Paris innove une fois de plus avec ses nouvelles créations glacées. Grâce à son savoir-faire pâtissier allié à l'art de la glacerie, il réinterprète les grands classiques de la pâtisserie française dans quatre créations glacées, à partager, au fil des saisons. Et avec l'arrivée des beaux jours, il propose également six nouvelles saveurs inédites et décalées de glaces et sorbets à la boule, à retrouver dans les boutiques au gré de la saison estivale.

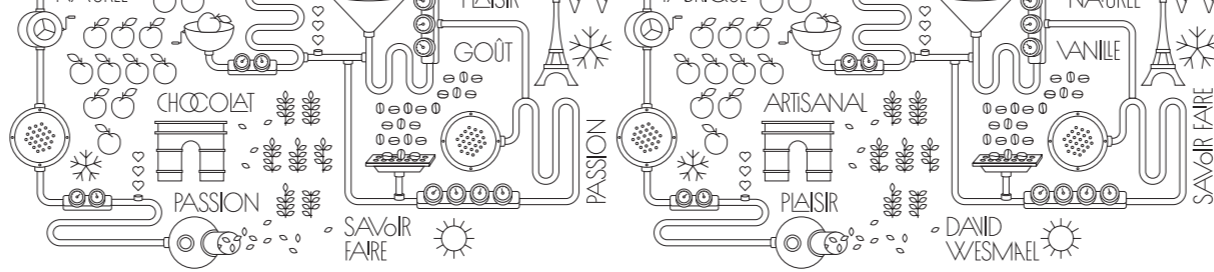
## Les pâtisseries glacées à partager !



### Le Fraisier Glacé

Dans cette création de fraise plus vraie que nature, la douceur de la glace de fleur de crème vanillée et légèrement parfumée au kirsch s'allie au parfum du sorbet fraise gariguetta de Plougastel. Une touche de rondeur est apportée grâce au confit de fraise et aux morceaux de fraises confites, le tout sur un biscuit moelleux à l'amande.

\* Disponible à partir du 1<sup>er</sup> mai. Pâtisseries glacées pour 6 personnes à 49€



La Tarte aux citrons meringuée

### La Tarte aux citrons givrés meringuée

Le mariage parfait entre fraîcheur et gourmandise dans cette pâtisserie. Sur une pâte sablée croquante amande et noisette, l'acidité du fruit se décline de multiples manières avec un sorbet au citron jaune de Menton, un confit de citron vert et jaune, une mousse glacée au citron vert et un caramel de citron confit. Le tout est surmonté de l'emblématique meringue italienne caramélisée.

\* Disponible à partir du 1<sup>er</sup> juillet.  
Pâtisseries glacées pour 6 personnes à 49€



Le Saint-Honoré glacé

### Le Saint-Honoré glacé

La plus parisienne des pâtisseries n'est pas oubliée. Le croustillant de la pâte sablée feuilletée et chocolatée s'allie à la douceur de la glace à la vanille d'Inde, du caramel onctueux également à la vanille d'Inde et à la glace caramel au beurre salé, régressive à souhait ! Pour réveiller cette alliance sage, David Wesmaël agrmente ce Saint-Honoré d'un confit d'orange et d'une délicate crème fouettée à la vanille.

\* Disponible à partir du 1<sup>er</sup> septembre.  
Pâtisseries glacées pour 6 personnes à 49€

### La Feuille d'automne

A l'allure d'une véritable feuille, cette création chocolatée offre douceur et réconfort à l'arrivée du froid. Sur un biscuit succès à l'amande, une mousse glacée chocolat noir 68% Venezuela, une glace chocolat noir intense 70% Madagascar, une meringue Française et un crémeux chocolat noir 64% apportent toute l'onctuosité à cette pâtisserie.

\* Disponible à partir du 1<sup>er</sup> novembre.  
Pâtisseries glacées pour 6 personnes à 49€



La Feuille d'automne

## DES SAVEURS ÉPHÉMÈRES ET SAISONNIÈRES !



Pour ces six saveurs de saison, La Glacerie Paris mise une nouvelle fois sur des associations aussi audacieuses qu'alléchantes. A déguster à la boule, ces nouveautés sont à retrouver au rythme de l'été, dans les boutiques en exclusivité.

### Côté sorbet, on salive devant :

**Le sorbet Fraise et Poivron rouge au pain grillé**, mêle le côté sucré de la fraise et l'amertume du poivron. Le tout est souligné par le goût du pain légèrement grillé et infusé dans ce sorbet original.

**Le Sorbet Cocktail Mojito-Muroise** est parfait pour rafraîchir les longues journées ensoleillées avec cette sensation de menthe fraîche qui envahit le palais et contrebalancée par la touche fruitée de la muroise, hybridation naturelle entre la mûre et la framboise.

**Le Sorbet Orange et Safran des toits de Paris à l'eau de noisettes grillées** révèle toute l'acidité du fruit qui réveille les papilles sans oublier les notes florales du safran qui donnent aussi une belle couleur rouge-orangé au sorbet.



### Côté glace, on hésite déjà entre :

**La glace vegan au Caramel et Abricots confits du Roussillon** réjouit la clientèle végan et les intolérants au lactose, mais pas que ! En effet, cette glace gourmande est réalisée à base de lait végétal, d'un caramel sans beurre et rehaussée par la rondeur des abricots confits et réussit le tour de force de la gourmandise et du plaisir.

**La glace au thé fumé Lapsang Souchong, chocolat noir Madong 70% et zestes d'agrumes** est une invitation à un voyage gustatif entre l'Asie avec les notes de thé fumé et l'Océanie avec le caractère du chocolat noir Madong venant de Papouasie-Nouvelle-Guinée.

**La glace Sudachi et chocolat au lait caramélisé à la noix de coco grillée aux notes exotiques** est le parfait équilibre entre l'acidité du Sudachi - cet agrume asiatique vif et original - qui dévoile le chocolat au lait et les arômes torréfiés de la noix de coco.

# LA GLACERIE PARIS

## A PROPOS DE LA GLACERIE PARIS



David Wesmaël, Meilleur Ouvrier de France glacier a totalement repensé la dégustation de la glace avec des formats innovants tout en respectant le goût originel des fruits qui composent ses créations. Parmi celles-ci : les Envies, entremets glacés en forme de dômes refermant diverses associations de saveurs et de textures dont un cœur de meringue française, les Tubes glacés, l'alternative ultra pratique et unique pour remplacer un bac classique et s'appropriier la réalisation de desserts glacées, les Bonbons de chocolat glacés, petites bombes alliant fondant et croustillant en bouche ou encore les Barres glacées pour un moment de gourmandise intense.



Boutiques — [www.laglacerie.fr](http://www.laglacerie.fr) —

Paris Marais :

13 rue du Temple, 75004 Paris T. 01 55 43 91 96

Hausmann :

Galleries Lafayette Gourmet, 35 boulevard Haussmann, 75009 Paris

Lille 2 bis rue Paul Langevin, 59260 Lille / Lezennes T. 03 20 19 41 49

Livraison dans toute la France sur le site [www.laglacerie.fr](http://www.laglacerie.fr) en partenariat avec Pour de Bon.