

MY BOULE

ICE CREAM & COFFEE SHOP



LE NOUVEAU HOT-SPOT GLACÉ DE CANNES !

Cannes se réveille avec une nouvelle adresse. A deux pas de la Croisette, avec la Méditerranée en toile de fond, My Boule ouvre ses portes dans le quartier vibrant du centre ville.

Au 32 rue du Commandant André, ce nouveau spot, à mi-chemin entre un glacier artisanal et un coffee shop moderne, s'annonce comme le rendez-vous incontournable de cet été.



Ouvert mi-avril 2024, à l'aube du Festival de Cannes, My Boule attire au premier regard avec des couleurs solaires évoquant le Sud et l'Italie. Dans un décor ultra moderne, signé par l'agence Liautard & the Queen, teinté de jaune et de blanc, on découvre un comptoir derrière lequel se cache toute la magie du lieu : les glaces.



Artisanales, concoctées à base de produits minutieusement sourcés en France et en Italie, elles sont imaginées autour de saveurs intenses et de gourmandise. Ici, on orne les boules de glace avec des topping et des coulis faits maison dans la version signature. On les déguste en pot et en cornet pour les plus puristes.



La base ?

Un choix entre les parfums classiques disponibles en version vegan et sans sucre - Fior di Latte Vanille, chocolat, fraise, fruit de saison 0%, fior di latte & chocolat. (Disponible en version vegan)



Par-dessus ?

Déclinaison de crumble - crumb chocolat, crumb citron, crumb nature ou crumb fruits rouges.



Le petit plus ?

Un large choix de coulis artisanaux - coulis cerise, coulis noisettes au café et chocolat, coulis vanille, coulis orange et écorces, coulis miel, etc.



Cerise sur la glace ?

Les topping ultra gourmands - noisettes du Piémont torréfiées, pistaches royales torréfiées, pépites caramélisées, sésame, meringues, cerises confites, etc.



Péché mignon :

la glace signature Brownie avec sa boule au chocolat, son coulis brownie fudge, son crumble cacao, son coulis chocolat noisettes et sa chantilly maison. (8€)

Partie coffee shop3

la carte dévoile oscille entre les classiques et les spécialités de la maison, toujours avec des produits savamment choisis. Latte macchiato, latte piscahe, latte rose, latte tiramisu, latte matcha, mocha orange.

A déguster à emporter ou sur la terrasse ensoleillée de 35 places.



A PROPOS DE My Boule

Derrière My Boule, Alexandre Corrot, entrepreneur français, fondateur de la joaillerie Djula et du lieu parisien The Coal Club. Au carrefour de ses passions, Alexandre imagine des lieux mixant les cultures du monde. Pour ce nouveau concept, c'est le goût de son enfance qui l'a amené à imaginer My Boule ; sa vie à Los Angeles aussi. Une transmission de sa vision désormais dans le Sud de la France, et prochainement à Paris.

MY BOULE

Ice Cream & Coffee Shop
32, Rue du Commandant André,
06 400 CANNES
<https://MyBoule.fr/>