

LA
GLACERIE
PARIS

CET ÉTÉ, UN VENT BRETON SOUFFLE SUR LA GLACERIE PARIS



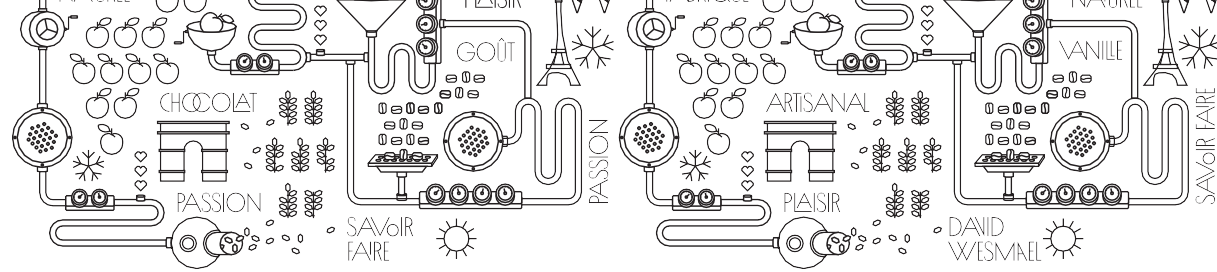
Le Meilleur Ouvrier de France David Wesmaël marque un tournant en associant l'art de La Glacerie Paris au savoir-faire à la française du caraméliier-chocolatier Maison Le Roux, dont il devient le directeur de la création, dans une collection de glaces audacieuses sur le thème de l'été breton. Un voyage réveillant de tendres souvenirs de vacances, entre gourmandise et spécialités régionales.

Des saveurs bretonnes inédites



La Glace au beurre de Madame au lambic

met le cap sur la rondeur et le plaisir. A l'oeil, sa couleur jaune paille étonne. En bouche, le caractère tendre de ce beurre biologique à la crème de vache Fromet du Léon, s'allie à la puissance d'une eau de vie de cidre suave et fruitée. Une alliance de deux produits phares d'un terroir riche et gourmand.



Le Sorbet Fraise de Plougastel

Le Sorbet Fraise de Plougastel à l'eau de mer et au poivre à huître

insuffle des saveurs marines sur les palais. Réputée pour sa sucrosité et sa texture juteuse, cette fraise s'acquine d'une légère touche saline, dans une association délicate.

✳ Disponible à la vente tout l'été, à la boule en gamme courante et sous format tube, du 1^{er} juin au 31 août.

La Glace au lait Ribot et Kasha

dévoile une texture onctueuse et gourmande. Le lait fermenté breton étonne par son côté acidulé et le sarrasin grillé, au goût subtil, adoucit dans un parfait exercice d'équilibre.

Pour ajouter plus de gourmandise, un caramel au beurre salé de la Maison Le Roux peut venir surmonter ces parfums.



La Glace au lait Ribot



Le « Breizhdaé », le Sundae de l'Armorique

Les Américains n'ont pas le monopole de la coupe glacée. Monté à la minute dans un pot et uniquement en vente à emporter, le « Breizhdaé » joue une partition bretonne inédite qui met à l'honneur les saveurs celtiques et l'artisanat glacier.

Déposée sur un traditionnel palet breton, la boule de glace lait Ribot & kasha s'allie à la fraîcheur saline du sorbet fraise de Plougastel à l'eau de mer. Une coulée caramel au beurre salé Maison Le Roux nappes le tout. Une opaline de chocolat noir, relevée à la fleur de sel de Guérande, est la cerise sur le Breizhdaé ! Alors, prêt à y plonger sa cuillère ?

✳ Disponible à la vente tout l'été, exclusivement en boutique La Glacerie Paris, du 1^{er} juin au 31 août. Prix : 8,90 €



« Le Kouign à moi » : l'entremets glacé de l'été à partager

Hommage à l'incontournable dessert traditionnel de Douarnenez, le « Kouign à moi » glacé dévoile le savoir-faire pâtissier et glacier de David Wesmaël dans une version pop à partager. Un entremets glacé jamais vu qui fusionne tradition et modernité. Bretagne oblige, le caramel s'invite dans cette recette réinterprétée, pour une

légère touche d'amertume. Le sablé feuilleté renferme un Parfait glacé au lait Ribot et caramel beurre salé qui flirte avec deux autres saveurs glacées pour une alliance inédite. Le côté soyeux de la Glace au lait de froment caramélisé, d'abord, qui se mêle à la note acidulée et fraîche d'un Sorbet pomme « Bénédicte », lui aussi caramélisé.

✳ Entremets glacé pour 6 personnes. Prix : 45 €



Coffret La Bretagne à la maison

Pour renouer avec l'art du dressage à la maison, La Glacerie Paris a créé un pack ludique avec des tubes glacés, format innovant de glace moulée à portionner. Un kit pratique pour réaliser quatre desserts glacés soignés et élégants, à l'assiette, sous forme de palets, et composé de :

- un tiers d'un tube de glace tendre au lait Ribot et kasha,
- un tiers de l'ébouriffant tube de sorbet Fraise de Plougastel à l'eau de mer et au poivre à huître,
- un généreux pot de caramel au beurre salé de l'artisan Maison Le Roux,
- des palets bretons à émietter au bon goût de beurre,
- des opalines de chocolat noir à la fleur de sel de Guérande.

✳ Disponible à la vente tout l'été, à la boutique La Glacerie Paris, du 1^{er} juin au 31 août. Prix : 21 €



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 glacés, 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

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 en partenariat avec Pour de Bon.

Crédit photographique : © Thierry Malty - design graphique : Fuzz design