



LE BRISTOL  
PARIS

LES NOUVELLES  
CRÉATIONS GLACÉES DU  
**BRISTOL PARIS**





Quand le thermomètre grimpe, Le Bristol Paris transforme le froid en luxe. Dans les Ateliers du Palace, le Chef Maxence Barbot et ses pâtisseries façonnent des glaces qui séduisent autant le regard que le palais. Saisir une fraise, révéler la profondeur d'une pistache, laisser vibrer une vanille... voilà l'art du vrai plaisir.

## POTS GLACÉS À EMPORTER

Pour la deuxième année consécutive, l'Épicerie des Ateliers du Bristol propose ses glaces à emporter, parfaites pour flâner rue du Faubourg Saint-Honoré.

La fraise, explosive, se transforme en sorbet pur et juteux, immédiatement addictif. Chaque nuance du fruit est préservée, pour un goût intense et éclatant.

La Fior di latte, douce et régressive avec sa crème fermière et son lait frais, s'éveille aux notes acidulées de citrons de Menton confits de la Maison Saint-Sylvestre.

La pistache de Sicile séduit par sa profondeur et son velouté. Ses notes torréfiées et beurrées s'étirent en bouche, ponctuées du croquant délicat de pistaches caramélisées.



## COUPES GLACÉES : LES CLASSIQUES RÉINVENTÉS

Au Café Antonia ou dans le Jardin Français, les classiques se réinventent avec élégance. Vacherin fraise framboise, Dame blanche... sous leur apparente simplicité se cachent une meringue avec un cœur glacé intense : sorbet fraise, ou vanille de Madagascar. Le tout est couronné, au dernier instant, d'un coulis de framboise ou d'une sauce chocolat grand cru, pour un final gourmand et spectaculaire. La coupe Fior di latte ose le contraste :

pistaches caramélisées, perles de citron confit, fleur de fenouil... et, juste avant la dégustation, une huile d'olive dorée vient sublimer chaque note. Une audace raffinée et parfaitement maîtrisée.

Au Bristol Paris, la glace n'est plus une gourmandise, elle devient un véritable instant de plaisir, élégant, discret et irrésistible.



### **INFORMATIONS PRATIQUES**

#### **Pots glacés**

Fraise | Fior di latte, citron confit, confit de citron | Pistache, pistaches caramélisées

Disponibles à partir de début juin 2026 à L'Épicerie des Ateliers du Bristol

114 rue du Faubourg Saint-Honoré, 75008 Paris

Click & collect : <https://lebristolparis.shop-and-go.fr/>

Prix : 15€ la glace artisanale (environ 250 g)

#### **Coupes glacées**

Vacherin fraise framboise, Dame Blanche et Fior di Latte

Disponibles à partir du 6 mai 2026 au Café Antonia / Jardin Français

Prix 28€