

TECHNO

## METTEZ UN TIGRE DANS VOTRE VÉLO

Grâce à un petit moteur facile à installer, n'importe quelle bicyclette peut être transformée en deux-roues électrique.

**Q**ue l'on possède un vélo de collection (Urago, Alex Singer, Gitane...) ou une relique de famille, on rechigne souvent à se séparer d'un objet chargé d'histoire et d'affect. Cependant, même pour les collectionneurs les plus endurants, les côtes deviennent plus raides avec le temps et les longues promenades peuvent s'avérer exténuantes. Pourquoi ne pas simplement lui adjoindre un discret moteur électrique ? La start-up grenobloise Ebike Lite propose un ingénieux kit, compact, silencieux et léger, capable de dynamiser les bicyclettes de tout âge et de toute taille.

Pesant moins de 1 kg, le Gboost se compose d'un bloc-moteur, d'une batterie et d'un capteur de pédalage. Le moteur se fixe à la place de la béquille avec une seule vis, la batterie prend la place de la gourde grâce à un collier de serrage et le capteur s'aimante directement sur l'axe du pédalier. Temps d'installation : 15 à 20 minutes, ceci sans aucun outil. Piloté depuis une application mobile, Gboost offre 5 modes de fonctionnement selon le niveau d'aide au pédalage souhaité, dont un mode antivol. Il est même possible de recharger la batterie en descente ou de débrayer totalement l'assistance pour pédaler comme



avec un vélo normal. Conformément à la législation, l'assistance ne dépasse pas les 25 km/h sur la route même si la version la plus puissante est capable d'atteindre 32 km/h. Vendu à partir de 900 €, le Gboost est à réserver aux personnes souhaitant absolument conserver leur bicyclette actuelle. Les autres se tourneront vers des vélos électriques complets. On en trouve dès 600 €.

Pascal Grandmaison

Gboost, à partir 899 € (*Gboost.bike*).

### DEMANDEZ NOS ESQUIMAUX !

LA TENDANCE DE LAURENCE HALOCHE



**I**nnover sans perdre la boule. Même si le marché des glaces a connu l'an dernier une progression de 7 % en volume, industriels et artisans doivent constamment se montrer créatifs. Pas de frilosité, pas d'excès non plus. Attaquer à la cuillère le museau d'un chiot en crème glacée ultraréaliste, comme le propose le J.C.co Art Kitchen, à Taïwan, peut faire froid dans le dos. Un effet fraîchement accueilli chez nous où sont plutôt valorisées la qualité des ingrédients – bio, végans, sans OGM, sans gluten – et la variété de parfums toujours plus étonnants : yaourt au yuzu-Martini (Berthillon), chocolat blanc et menthe fraîche parfumée au Cointreau (La Glacerie Paris), citron vert, basilic et confit de mandarine (Pierre Hermé)... Il est plus facile aujourd'hui de trouver une glace au caramel beurre salé (au demeurant

excellente chez Hugo & Victor) qu'au café. À moins d'aller chez Verlet où, cette année, Emmanuel Ryon (MOF) a travaillé les produits de la brûlerie parisienne : Kopi Luwak, Moka Sidamo, Panama Geisha en sorbet. Autre tendance du moment ? Les styles innovants. Sur Instagram, les photos des fleurs d'Amorino ayant vécu ce que vivent les roses, c'est désormais le Taiyaki Fish Cone, un cornet en forme de poisson encore introuvable en France, ou le Monaka, une gaufrette japonaise



(Glacier 1891) que postent les millennials. Des fantaisies qui n'ont pas pour autant ringardisé le cône ou l'esquimau né, en 1922, grâce à Christian Nelson qui a eu l'idée de fixer une crème glacée enrobée de chocolat sur un bâtonnet. Vendue pour la première fois lors de la projection du documentaire *Nanouk l'Esquimau* de Robert Flaherty, puis importée en France par Gervais en 1931, son invention reste d'actualité. L'icône de la mode Iris Apfel, 97 ans, vient d'inspirer à Magnum une création rigolote décorée de bonbons colorés. Même fraîcheur gourmande chez Pierre Marcolini, A la Mère de Famille (*photo, droite*), Laurent Le Daniel, Glazed, ou Une Glace à Paris qui présente, parmi ses nouveautés, un cappuccino – on y revient ! – et un mariage (*photo, gauche*) dragées amande-abricot à fondre de plaisir.