



Où trouver les meilleures glaces à Paris cet été?



Fruttini by Mo

Réminiscences des desserts fruités de leur enfance, les fruttini sont nés de l'imagination de **Marie-Laure Pollet** et **Olivia Berdah**. Réalisées, dans les règles de l'art, par un maître glacier italien, ces pâtisseries glacées allient une coque de fruit givrée et un sorbet aussi léger que savoureux, exclusivement à base de pulpe de fruit. Petit ou grand, acidulé ou sucré, ils se déclinent à l'infini: ananas, banane, citron, fraise, kiwi, noix de coco, pomme Granny smith, dattes, figue de Barbarie, kaki, kumquat... Et même cacao.

24 Rue Saint-Placide, 75006 Paris, Tel.01 43 20 47 31

www.vogue.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 2/6

[Visualiser l'article](#)



Verlet x Une Glace à Paris

La célèbre maison de café de la rue Saint-Honoré, s'associe cet été à **Une Glace à Paris**. Réalisées aux côtés d' **Emmanuel Ryon**, Meilleur Ouvrier de France et champion du monde de pâtisserie, ces créations glacées se déclinent en quatre parfums différents: une crème glacée au Kopi Luwak, une crème glacée au Moka Sidamo, une crème glacée aux fruits confits de la Maison Lilamand et un sorbet Panama Geisha.

www.vogue.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



À la Mère de Famille

Comme chaque été, la plus ancienne chocolaterie de Paris dévoile ces nouvelles glaces artisanales. Fabriquées dans les ateliers de la Maison, à partir de fruits frais et de chocolat de haut vol, on y découvre cette saison des esquimaux gourmands (chocolat-caramel, café-noix de pécan, noisettes caramélisées, pistache-calisson, vanille-perles de chocolat), mais aussi des recettes fruitées (framboise, pêche de vigne, passion, citron...).



Hexagone Café

Cet été, **Hexagone Café** ajoute à sa carte une série de kakigori . Ces desserts glacés, venus du Japon , qui se constituent d'un monticule de glace rapée, nappé de coulis de fruits frais. Les parfums à découvrir sur place? Fraise, mangue, melon, matcha... Le plus? La possibilité de les recouvrir de chantilly.



Pierre Marcolini

Pour sa nouvelle collection glacée 2019, **Pierre Marcolini** mise sur une ribambelle de saveurs *healthy* fruités et de recettes gourmandes. Sans sucre ajouté, on y retrouve ainsi des pralines glacées enrobées d'une fine coque de chocolat (chocolat noir, vanille de Madagascar, noisette du Piémont, framboise et mangue), des pots frissons particulièrement alléchants (chocolat noir-sauce chocolat-noix de Pécan, vanille de Madagascar-coulis de framboise-brisures d'amande grillée...) sans oublier les esquimaux minute aux parfums vitaminés.

www.vogue.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Hoct&Loca

Bar à chocolat en plein coeur de Paris, **Hoct&Loca** propose, cet été, de déguster des glaces enrobées au chocolat. Avec pour base une glace à la vanille de Madagascar fait maison, on peut ensuite la tremper dans six chocolat différents (ici chocolat blanc et fraise) selon ses envies du moment.