



## LES 10 SNOBISMES GLACES DE L'ÉTÉ

### RECETTES GIVRÉES

Vous, on ne sait pas... Mais nous, enfants, on suçotait des bâtonnets home made. On récidive en 2011 : sur les conseils de Thomas Feller, on passe aux glaces Danette vanille, coquelicot, yaourt-mangue ou, version bio, à la glace au lait de noisette et jus de raisin. Easy et tasty, qui dit mieux ? ■ « 40 recettes de glaces. Bâtonnets glacés sans sorbetière » (éd. Hachette Pratique).

**Boules, bâtonnets, sorbets ou ice creams rétro...**  
Demandez le programme de la saison.

**On givre ses cocktails**  
Jusqu'à-là, on sirotait les cocktails à l'apéro. En 2011, on les déguste glacés avec les recettes de l'été... Un peu de sorbet mojito sur une salade de fraises, du sorbet piña colada sur un carpaccio d'ananas... et l'ambiance devient caliente ! ■ 4,95 € les 500 ml. Picard.

**On fond pour le pamplemousse bio**  
Une texture idéale, un parfum de pamplemousse délicieusement acidulé et amer, le tout garanti bio, on dit oui... ■ 3,50 € le cornet, 10 € le bac de 500 ml. Points de vente sur [www.amorino.com](http://www.amorino.com). Livraison possible à Paris.

**On part sur une bonne base**  
Faire une glace maison, ça fait rêver, mais ce n'est pas si facile. Grâce à Alsa, le résultat est

parfait : il suffit d'ajouter 350 ml de lait et un parfum (graines de vanille, poudre de cacao, espresso) à sa base magique, qui se prépare sans sorbetière. ■ 2,49 € pour 1 litre de glace. Ma Glace Maison d'Alsa.

**On se fait un Esquimau**  
Vous aimez les Esquimau ? Cette année, on passe aux Exquimau, des glaces à l'ancienne aux parfums raffinés (chocolat-caramel, fruits exotiques-Passion, pistache-éclats de calisson...) enrobées de chocolat. Miam ! ■ 4,50 €. A la mère de famille. Points de vente sur [www.lameredefamille.com](http://www.lameredefamille.com)

**On voyage à Rio**  
En manque de samba ? On fonce chez MÿBerry pour le must de la saison, une glace Vaivaï qui nous transforme en carioca via son parfait mix light glace yaourt 0% + noix de coco fraîchement râpée + coulis de fruits exotiques. ■ A partir de 4,90 € la coupe Vaivaï de MÿBerry. Points de vente sur [www.myberry.eu](http://www.myberry.eu)

**On déguste design**  
Pour fêter ses 50 ans, Häagen-Dazs frappe fort avec un drôle d'objet baptisé Curling. A l'intérieur, un Ice Twist (une cuillère créée par le designer

Cédric Ragot), un DVD, « 28'18'' », un film original de Thomas Lélou, et un pot de glace. ■ 100 € (série limitée de 250 exemplaires). Häagen-Dazs, 49-51, avenue des Champs-Élysées, Paris-8°.

**On plonge dans le chocolat**  
Quand les rois de la ganache s'attaquent à la glace, ça dépote ! C'est le cas avec la nouvelle collection de glaces et de sorbets déclinant le chocolat, du lait au noir corsé, créée par La Maison du chocolat. ■ 4,80 € le petit pot de 100 ml. Points de vente sur [www.lamaisonduchocolat.com](http://www.lamaisonduchocolat.com)

**On craque pour une Miss**  
Une Miss glacée qui fait monter la température ? Ce sont les Miss Gla'Gla, entourées de biscuits au macaron. La star de l'été : « Satine », qui allie glace, cream cheese, coulis d'orange, sorbet et macaron Passion. ■ 6,20 €. Pierre Hermé. Points de vente sur [www.pierreherme.com](http://www.pierreherme.com)

**On mange vintage**  
Synonyme de bon et de tradi, Bonne Maman lance huit glaces aux parfums régressifs : vanille, confiture de lait, fraise, framboise, raisins-rhum, café... ■ 4,95 € les 750 ml. Picard.

DANIELE GERKENS

### LE RESTO DE LA SEMAINE : LE CHARDENOUX DES PRÉS

C'est dans les vieux restos qu'on fait la bonne soupe ! Cyril Lignac l'a bien compris : son troisième resto est une ancienne gloire bistrotière – le Claude Sainlouis, choucho de Mitterrand – qu'il a reliftée avec peps. L'assiette ? Nickel ! Œuf mollet aux girolles et noisettes, émietté de tourteau et pommes de terre tièdes, rien que du beau boulot. Bien aussi, la côte de cochon de Bigorre au saté, un monument de gourmandise. Les becs sucrés craqueront pour les profiteroles, les fraises des bois au sorbet citron, et les madeleines chaudes servies à tout le monde, avec le sourire. Last but not least : le menu déjeuner est à 25 €. Qui dit mieux dans le quartier ? ■ 27, rue du Dragon, Paris-6°. Tél. : 01 45 48 29 68. MARIE ZOTTO

