

INNOVATION

Louise : L'Éclat Mystère

- le fond du cornet est nappé de caramel salé + éclats de meringue + boule

de glace au lait frais de la ferme Marg'Aude + mélange amandes et noisettes grillées et caramélisées + chantilly + filet de caramel salé
- cornet, pot, bac



Les glaces de l'été 2025 : nos coups de cœur

Parfum de mystère pour le glacier artisanal Louise

Les Glaces Louise nées dans les années 80 est une vraie référence avec un savoir-faire qui valorise les bons produits régionaux. Les crèmes glacées et les sorbets sont fabriqués dans un atelier artisanal au cœur des Corbières dans l'Aude. Elaborées avec du bon lait frais de la ferme Marg'Aude, sans arômes artificiels ni colorants, les créations artisanales de Louise racontent la passion des maîtres artisans pour le vrai goût des ingrédients. Cet été nous dévoile une revisite du traditionnel dessert mystère dans un tourbillon de saveurs et de textures. On se régale d'un caramel salé artisanal qui vient napper le fond du cornet, suivi d'éclats de meringue délicatement croquants. Puis arrive l'élément phare : une boule de glace au lait frais, plongée dans un mélange généreux d'amandes et de noisettes grillées et caramélisées subtilement sucrées-salées. Pour parfaire cet équilibre de textures et de saveurs, une chantilly aérienne vient apporter une touche de légèreté, tandis qu'un dernier filet de caramel salé sublime l'ensemble. Un pur instant de plaisir sucré salé ! L'Éclat Mystère est disponible en cornet, en pot, et aussi en bac préparé minute en boutique pour une dégustation à la maison !



Infos pratiques :

Eclat Mystère 1 boule : 7.50 euros
Eclat Mystère 2 boules : 9.50 euros
Bac Eclat Mystère 500 ml : 19.90 euros
Bac Eclat Mystère 1000 ml : 26.90 euros

LE MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE GOURMAND

Par **Carole Garnier**.

Provence

Lavande de Saùt et miel,
 amandes grillées du
 Luberon, pacis, huile
 d'olive et pignons de pin
 caramélisés, passion,
 yuzu et tagliata, etc. Installé
 à Lourmarin (Vaucluse),
 Clément Marin sélectionne
 ses ingrédients directement
 chez les agriculteurs et
 producteurs de la région (sauf produits exotiques, bien sûr).
 Les fraises poussent à moins d'un kilomètre de l'atelier !

Ravi. Pot de 600 ml, 12 €. Disponible à la livraison partout en France.



Normandie

Gérard Taurin, Meilleur Ouvrier de France, élabore ses glaces dans son laboratoire du Perche, en Normandie. On craque (entre autres) pour ses glaces et sorbets aux saveurs originales – pistache de Brionne, nougat de Corte à la châtaigne, argousier, confiture de lait, fleur de cactus, yuzu japonais, citron-basilic...

Gérard Taurin. Deux formats:
500 ml. 16 € : 80 ml. 5 €.



Charente-Maritime

C'est en hommage à sa ville d'enfance, Saint-Jean-d'Angély, que Denis Luvaud a fondé L'Angély's. Les ingrédients sont soigneusement sélectionnés dans les environs : beurre de Pampile, cognac F. Gacon produit aux Touches-de-Périgny, caramel de Cognac, œufs pleins air de Palluau ou encore fruits de Fuinoux, à Collonges-la-Rouge. À la carte ? 7 trémels glacées aux noix, cognac-raisin, pruneau-armagnac, la violette ou à la rose ; sorbets à la pêche de vin, au litchi, à la betterave...

L'Angély. Bac de 750 ml, 7,99 €, disponible dans certaines grandes surfaces; glace à la boule dans les boutiques.



Aude

Concoctées dans un atelier des Corbières, dans l'Aude, à partir de lait frais de la ferme Marg'Aude, d'œufs de poules élevées en plein air, de crème de Bretagne et d'Occitanie, et de fruits issus majoritairement de coopératives françaises, les recettes Louise misent sur la créativité et la gourmandise assumée (crèmes glacées miel-pignons, citron meringué, banane-crumble-caramel...). La nouveauté de cet été ? Une ligne signature, l'Éclat Mystère, qui associe glace artisanale au lait frais, caramel sauté, meringue croustillante, amandes et noisettes grillées et caramélisées.

Louise. Points de vente sur le site de la marque.

Juillet

**PARIS VOUS AIME** MAGAZINE

Trois glaciers au goût de vacances au bord de l'eau.

Three ice cream parlours by the water.

17 LOUISE

• Avec près de 40 parfums de glaces et sorbets confectionnés avec du lait frais provenant d'une ferme des Pyrénées, ce glacier affole les papilles. Parmi ses créations originales - toutes sans arômes artificiels, ni colorants - on note l'étonnant sorbet pomme/fleur de sureau. Mais notre coup de cœur, c'est L'Éclat Mystère, une boule de glace surmontée d'amandes et de noisettes grillées et caramélisées, avec sauce au caramel salé (7,50 €). Ultra-gourmand !

This artisan ice cream maker offers 40 delicious flavours of ice cream and sorbet free of artificial flavouring and colouring. Try the stunning apple and elderflower sorbet or, our favourite, L'Éclat Mystère: an ice cream topped with caramelised almonds and hazelnuts and a salty caramel sauce (£7.50).

131, rue Saint-Martin, Paris 4^e. Hambrozeau
Kiosque au Jardin des Plantes. Quai Saint-Bernard,
Paris 5^e. Gare d'Austerlitz
louiseagloves.com

JJ HINGS

Les glaces de la Néo-Zélandaise Julia Bell se démarquent par leurs parfums inédits (thé noir, rhubarbe, rose). Fabriqués avec des ingrédients naturels, glaces et sorbets sont servis dans des cornets maison à base de petit épeautre. On apprécie la note anglo-saxonne des « ice cream sandwiches » addictifs (7 €), comme celui au beurre de cacahuète, à savourer sur les quais du canal Saint-Martin, à deux pas.

JJ Hings serves ice creams and sorbets in flavours like black tea, rhubarb, and rose, made with natural ingredients and served in homemade spelt cones. Don't miss the peanut butter ice cream sandwiches (£7).

46, rue Bichat, Paris 10^e. Jacques Bonsergent

19 GIROTTI PARIS

Nouvellement installée dans la capitale, cette enseigne de glaces italiennes a investi une belle boutique avec terrasse boulevard Raspail et un kiosque dans le Jardin du Luxembourg. On y déguste des glaces 100 % naturelles aux parfums classiques (3,50 € la boule) ou originaux, comme la variété de pomme mela anurca/ fleur d'orange au goût très rafraîchissant ou encore la Spritz Girotti au Campari et à l'Aperol. Encore envie d'un peu de douceur ? On fond aussi pour les pâtisseries traditionnelles italiennes maison, tel le cannolo siciliano à la ricotta (4,50 €).

This Italian ice cream maker has opened a boutique with an outdoor terrace on Boulevard Raspail and a kiosk in the Jardin du Luxembourg. Their 100% natural ice creams come in flavours like Italian apple and orange blossom or Spritz Girolotti (Camperi and Aperol, scoop €3.50). Try the cannolo Siciliano with ricotta (€4.50).

120, boulevard Raspail, Paris 6°. 📍 Notre-Dame-des-Champs
Kiosque au Jardin du Luxembourg, Paris 6°. 📍 Luxembourg.
destin@paris.com



SHOPPING

COULEURS ET SAVEURS

POUR UNE EXPLOSION DE FRAÎCHEUR.

Par Sophie Menet Yvonovitch

Thé vert glacé aux fleurs
de cerisier en sachets,
7,50 € + pichet en verre,
ouverture filtrante, 43,50 €. **Damman Frères.**

Assiette « Fruit du Jour »
en céramique Shafford
(1987), Octaevo, 45 €.

Eau pétillante à domicile
Enso de Sodastream, 189,99 €.

Assiette à dessert Dolce Vita,
ØH: 1,29 €.

Spritz Italicus
à la liqueur
de bergamote
et de cédrat,
39,70 €, les 70 cl.

Glace Mystère caramel,
glacier Louise,
1 boule 7,50 €,
19,90 € en bac de 50 cl.

Coffret de 12 macarons
Ladurée & Maison Matisse, 39 €.

RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES EN FIN DE MAGAZINE

8 CVF N°225 Juillet-Août 2025

10 glaciers français à (re)découvrir

L'été venant tout juste de poser ses valises, Big média en profite pour vous rafraîchir la mémoire avec quelques marques de glaces à ne pas ignorer.



Le plus poétique

Ce prénom, Louise, est aussi une marque en forme d'acrostiche pour ce Maître artisan glacier de l'Aude. "L" pour local, "O" pour originalité, "U" pour unique, "I" pour ingrédients de qualité, "S" pour savoir-faire, "E" pour engagement. Toutes les matières premières utilisées sont françaises et les glaces sont fabriquées entre Toulouse et Carcassonne, dans le sud. L'entreprise est créée en 2015 par le fournisseur de glaces artisanales "La Compagnie des Desserts" fondée en 1983. Qu'est-ce qui fait son originalité ? Pas de fioritures, des arômes naturels et surtout pas de colorants. Des sorbets "pleins fruits". L'authenticité avant tout. Et parfois des mélanges surprenants : Natelloso/lait de coco, Violette/pistache... Le succès semble être au rendez-vous et cette franchise est présente aux quatre coins de l'Hexagone, de Bayonne à Dunkerque, en passant par Saint-Cyprien, Salon de Provence, Nice, Pornic sans oublier Paris, à Beaubourg et au Jardin des Plantes. On peut aussi la trouver au Futuroscope ou encore au [Parc Astérix](#).

avantages

Juillet

LE PROGRÈS

“En bâtonnet, en cône ou en pot : la glace se déguste désormais toute l’année”

Saveurs florales, gourmandes : les glaces se réinventent

Les glaces à la vanille, fraise, pistache, chocolat, citron ou caramel restent dans le top 10 des saveurs préférées des Français, très attachés aux goûts classiques. Mais les glaciers misent de plus en plus sur l’innovation et redoublent d’originalité pour inventer de nouvelles saveurs. Certaines prennent des airs de pâtisserie : macaron, tiramisu, crème brûlée, tarte au citron meringué...

« On le voit aussi très clairement : les clients aiment être surpris. Ils sont curieux, à l’affût de nouveautés », confirme l’entreprise Louise glace. « Certaines créations originales trouvent tout de suite leur place. La violette, par exemple, fonctionne très bien : c’est une saveur florale, fine, qui évoque des souvenirs et crée la surprise. La vanille pécan caramel, plus généreuse, plaît pour son équilibre entre douceur et croquant », détaille-t-elle. Pour les plus téméraires, il est même possible de trouver des glaces au goût salé : tomates au basilic, roquefort, camembert...

PLANÈTE FOOD

À l'apéro
Pastis, sorbet artisanal provençal Ravi au pastis Henri Bardouin (600 ml, 12 €).

À l'eau ou à l'huile
Mojito, paletas citron, menthe et rhum Las Pistoleros (2,20 € pièce).
Papaya, glace à l'eau, fraise, pêche, poire ou mirabelle. À la mère de famille (4,50 € pièce).
Fleur de lait & huile d'olive, glace Puget x La Mémère, en GMS (500 ml, 7,55 €).

Des glaces À BOIRE ET À MANGER
ON FOND POUR LES NOUVEAUTÉS GIVRÉES QUI SORTENT DE LA BANALITÉ.

Flower power
Myrtille-hibiscus, 3 bâtonnets sorbet « La Charnieuse », Picard (220 g, 3,60 €).

Top gourmand
Sally carammel, gamme 10 5 parfums lancée par la piste Charles Leclerc, LEC (460 ml, 5,70 €).

À l'heure du thé
Matcha, glace Café Kihuné x Foderol (4 € la boule).
Violettes, crème glacée L'Angély, en GMS (750 ml, 5,49 €).

Éclat mystère, glace artisanale de l'Aude, cornet caramel, meringue et chantilly, Louise (7,50 € pièce).

Chai, collection de 8 glaces et sorbets au thé Enzo & Lily x Betjeman & Barton (45 ml, 14 €).

PAR FLAVIE DEGRAVE

Juillet

Consommation

En bâtonnet, en cône ou en pot : la glace se déguste désormais toute l'année

L'arrivée de l'été et le retour des fortes chaleurs font le bonheur des glaciers, après une année 2024 au temps morose. La glace n'est plus seulement un produit estival et se réinvente en saveurs comme en formats. L'occasion de faire le point sur ce marché en constante évolution.

Saveurs florales, gourmandes : les glaces se réinventent

Les glaces à la vanille, fraise, pistache, chocolat, citron ou caramel restent dans le top 10 des saveurs préférées des Français, très attachés aux goûts classiques. Mais les glaciers misent de plus en plus sur l'innovation et redoublent d'originalité pour inventer de nouvelles saveurs. Certaines prennent des airs de pâtisserie : macaron, tiramisu, crème brûlée, tarte au citron meringué...

« On le voit aussi très clairement : les clients aiment être surpris. Ils sont curieux, à l'affût de nouveautés », confirme l'entreprise Louise glace. « Certaines créations originales trouvent tout de suite leur place. La violette, par exemple, fonctionne très bien : c'est une saveur florale, fine, qui évoque des souvenirs et crée la surprise. La vanille pécan caramel, plus généreuse, plaît pour son équilibre entre douceur et croquant », détaille-t-elle. Pour les plus téméraires, il est même possible de trouver des glaces au goût salé : tomates au basilic, roquefort, camembert...

DNA *Dernières
Nouvelles
d'Alsace*

RL
LE RÉPUBLICAIN LORRAIN

L'ALSACE

L'EST
Républicain
WEB

VOSGES
matin

LE JOURNAL
de Saône-et-Loire