

2

La pamplemousse rose de Terre Adélice

Histoire : N'est pas lyonnais celui qui n'a jamais approché le glacier Terre Adélice. Cette adresse, qui fait la fierté de la ville après avoir été distinguée parmi les dix meilleurs glaciers de France par Trip Advisor, est de celles qui impressionnent : 100 parfums, dont 50 % bio, à déguster sur place ou à emporter. À l'origine, il y a vingt ans, Bertrand Rousselle et son frère Xavier ont l'idée de transformer des fruits en sorbet dans une petite zone de production en Ardèche. L'accueil est excellent et les Ardéchois se lèchent les babines. Ce que peuvent également faire les Lyonnais depuis juin 2010 !

Amande douce, bergamote, miel, piment d'Espelette, truffe, nougat, tomate-basilic, etc. Le goût, le goût et rien que le goût !

Composition des glaces : "Rien n'est comparable à ce que nous offre la nature." Le dicton de Terre Adélice pose véritablement l'ambiance. Car ses glaces n'ont rien à cacher : elles sont composées exclusivement de fruits frais, de lait entier de la région et de chocolat Valrhona. Dans chaque sorbet, on retrouve 60 à 70 % de fruits, issus de l'agriculture biologique en majorité. Les mêmes qui sont transformés dans de petites

turbines, conçues pour éviter de casser la préparation avec un brassage trop violent. Et aucun colorant, conservateur ou renfort d'arôme n'est présent dans les recettes.

Particularités : L'engagement biologique de Terre Adélice n'a pas son pareil. Des ingrédients au mode d'élaboration, jusqu'aux éco-emballages, le label AB est omniprésent chez le fabricant ardéchois.

Adresse : 1 place de la Baleine, Lyon 5^e
www.terre-adelice.eu

La mojito de Zozo

Histoire : C'est un peu le glacier des grands enfants, des adultes. Un spot transgénérationnel du 6^e arrondissement où il n'est pas rare de croiser des familles, des bandes de copines ou des quinquagénaires gourmands. Car Zozo s'adresse à tout le monde : ceux qui aiment les valeurs sûres (une bonne boule de vanille), ceux qui cherchent à vivre une expérience 100 % italienne (stracciatella) comme ceux qui affectionnent les sensations fortes (la mojito, alcoolisée, vaut le détour !)

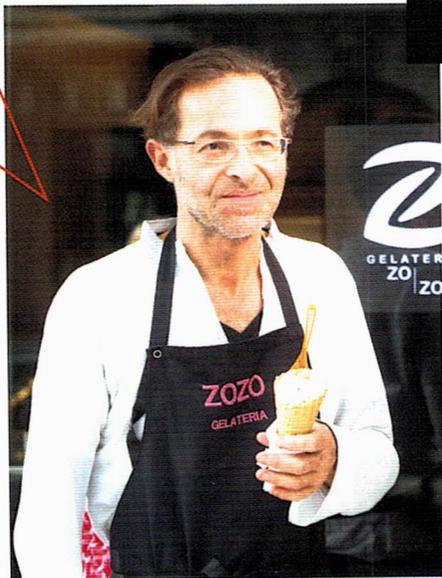
c'est directement en Italie, en Lombardie plus précisément, qu'il va chercher ses précieux bacs de crème glacée. Et personne ne s'y trompe : les parfums basiques sont à se damner, et ceux qui relèvent d'un véritable parti pris (pistache, coco, poire, etc.) font le bonheur de leurs fanclubs respectifs.

Particularités : Zozo est le glacier à l'emplacement le plus stratégique. Il est sur le chemin du retour de l'école, de la sortie du bureau, du parcours shopping, et même de la balade au parc de la Tête-d'Or.

Composition des glaces : Le tenancier est un chercheur d'or. Car

Adresse : 33 cours Franklin-Roosevelt, Lyon 6^e

3



4

La brownie du Petit Négo

Histoire : Celle du *Petit Négo* est entièrement liée à son grand frère, le *Café des Négociants*. Cette institution lyonnaise, inaugurée en 1864, a été baptisée de la sorte en mémoire des négociations qui avaient lieu en son sein. En effet, les diamantaires et les soyeux s'y retrouvaient pour faire des affaires devant les nombreuses glaces de la salle, qui leur servaient de mouchards. Aujourd'hui, le grand café reste un lieu de rencontre des industriels et des politiques de la ville. Et comme son histoire le

précède, beaucoup de touristes viennent également goûter au charme désuet des lieux pour quelques heures. Normal que le Café ait créé une adresse annexe chic et efficace, *Le Petit Négo*, pour servir rapidement les passants.

Composition des glaces : Le bar à parfums du *Petit Négo* a été pensé par un artisan glacier. Les glaces sont élaborées à partir de lait écrémé, crème fraîche de Bresse, beurre d'Échiré, purée de fruits, etc. Un certain nombre de propositions efficaces côtoient les arômes les plus

originaux (brownie avec morceaux de gâteau) ou chimiques (Schtroumpf!).

Particularités : Pour voir et être vu, rien de plus adapté que *Le Petit Négo*. C'est le glacier le plus central de Lyon, le seul qui dispose d'une si grande terrasse en Presqu'île. Parfait pour une petite pause shopping, ou pour prendre une douceur après un repas aux *Négociants*.

Adresse : 1 place Francisque-Régaud, Lyon 2^e

5

GOURMANDISES

L'agrumes d'Amorino



Histoire : Du jamais vu. Les glaces Amorino symbolisent des fleurs, aux multiples pétales, dont il est possible de choisir les parfums. Et rien que la préparation d'un cornet vaut le détour ! Les artisans proposent leurs divers arômes naturels à discrétion sur un simple cornet. Il est donc possible de se créer une fleur café, caramel et chocolat, ou agrumes et yaourt (en photo). Une histoire de passionnés née en 2002 de l'imagination débordante des Italiens Cristiano Sereni et Paolo Benassi. Ces amis d'enfance avouent avoir cherché à mettre en lien saveurs et décors.

Composition des glaces : La vague vegan est allée jusqu'à conquérir les glaces ! Chez Amorino en effet, un certain nombre de parfums sont réalisés sans aucun produit animal. Et, dans l'ensemble, c'est le naturel qui prime. Les glaces sont turbinées

avec des œufs et du lait bio, et aucun arôme artificiel ni colorant n'est rajouté pour la finalisation. La gérante de la franchise de Lyon 5 le confirme : toutes les enseignes sont soumises à un processus de fabrication exigeant, directement inspiré du savoir-faire des deux Italiens.

Particularités : Les belles fleurs Amorino ont un véritable atout dans leur paire de manches : leur goût. L'Amarena est parsemée de griottes confites en Italie, l'agrumes est le résultat du mariage de la mandarine, du pamplemousse et de l'orange sanguine bio, et la noisette est très forte en caractère. Quant à l'Inimitable, c'est la version à laquelle opter si vous souhaitez faire une pause gourmande au bon goût de pâte à tartiner !

Adresse : 48 rue Saint-Jean, Lyon 5^e

Le burger glacé de La Fabrique Givrée

Histoire : Il y a du nouveau dans le monde très fermé des glaciers. Il se murmure qu'une nouvelle griffe ardéchoise vient bousculer l'univers codifié des marchands de glaces et leurs tabliers noirs. Et pour cause, La Fabrique Givrée a tout bon. L'équipe trouve son inspiration dans les voyages qu'elle enchaîne et dans le terroir de sa terre natale. Résultat : la fraise est turbinée au vin rouge, le citron vert est assaisonné à la menthe marocaine, les célèbres marrons de la maison Imbert sont transformés en parfum, et

la crème glacée est entourée de pain grillé (burger givré en photo). Le tout vendu dans un emballage furieusement branché.

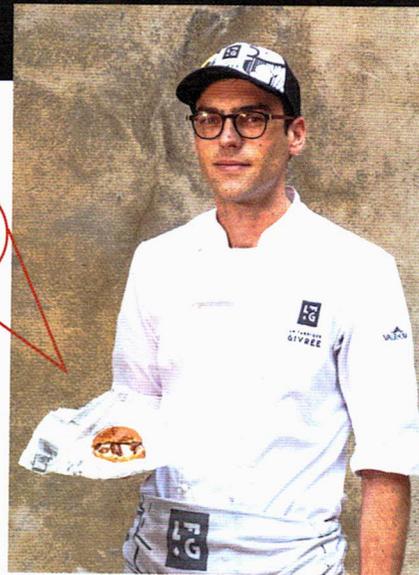
Composition des glaces : La crème, le lait, le safran et les fruits rouges viennent des monts d'Ardèche, la lavande d'Uzès et les fruits de la vallée du Rhône. Quant aux produits exotiques, ils sont sélectionnés avec soin. Les sorbets sont réalisés à partir de la Reine des Basaltes, la fameuse eau de source des volcans d'Ardèche. Les cornets en gaufrette aussi

sont produits en Ardèche. Difficile de faire plus local.

Particularités : Probablement leur créativité. La Fabrique a de l'humour (coupe *Je suis baba* : babas au citron vert et au vieux rhum, sorbet framboise et mangue, fruits frais, raisins au rhum et chantilly), de l'idée (gâteaux givrés, sablés givrés) et du style (charte graphique, papier d'emballage *New York Times*, etc.).

Adresse : 66 rue Saint-Jean, Lyon 5^e

6



7

Piegay, 100% monts du Lyonnais !

C'est d'abord une histoire de famille. Celle des époux Piegay, fermiers à Saint-Martin-en-Haut, qui cèdent leur exploitation à leur fils Nicolas, pour se lancer de leur côté dans la production de fromages et yaourts. La cadette, Magali, prépare un BTS Management en alternance dans la ferme familiale. *"Après mes études, je souhaitais m'investir dans l'entreprise familiale, mais il n'y avait pas de place pour moi"*, raconte la jeune femme. Qu'à cela ne tienne : Magali monte sa boîte, achète le lait et la crème de Nicolas, et se lance en 2011 dans la production de glaces. Sa force ? *"Il n'y a pas plus court comme circuit ! Les ingrédients principaux viennent de la ferme, j'achète les fruits que nous ne cultivons pas chez nos amis agriculteurs de la région et je vais chercher moi-même les abricots en Ardèche."* Résultat :

il n'y a que des bonnes choses dans les glaces de la ferme. Au diable colorants et conservateurs ! *"Les gens sont étonnés quand ils constatent que la plupart de mes parfums sont de la même couleur ! Ça change des glaces des grandes surfaces !"* La pistache, par exemple, n'est pas vert fluo, plutôt vert pâle, mais néanmoins délicieuse. Tout comme les parfums fraise et framboise dans lesquels on sent bien le goût des fruits. Un sorbet betterave a même été imaginé par Magali pour l'été !

• Liste des points de vente et de dégustation en bars et restaurants sur www.glacesetfromages-piegay.fr

• Vente à la ferme : Glaceries Piegay, Le Tour, Saint-Martin-en-Haut.

