

Notre sélection des quinze meilleurs glaces et sorbets artisanaux

Orange-carotte-gingembre ou cacahuète grillée ? Pistache, framboise de ronce ou noix de coco ? Partout en France, d'excellents artisans proposent des crèmes glacées et sorbets d'une qualité incomparable.

Par Gilbert Pytel

Publié hier à 14h19, mis à jour à 01h09 • Lecture 11 min.

Article réservé aux abonnés

Si vous êtes un amateur de glaces de qualité, vous savez sans doute déjà que la majeure partie de celles consommées en France sont produites soit par des industriels, soit par des glaciers qui n'en ont que le nom. Ces faux glaciers achètent des « prémix » en poudre bourrés de colorants, de stabilisateurs, d'arômes de synthèse ou de graisses végétales (dont l'huile de palme). Selon la législation française, il suffit d'assembler ces produits sur place pour bénéficier du label glace maison, ou d'avoir un employé titulaire d'un CAP glacier pour se proclamer artisan glacier.

Pour ne pas vous tromper, voici notre sélection pour l'année 2022 de quinze maîtres-glaciers – sans ordre particulier – parmi les meilleurs artisans que compte l'Hexagone en la matière.

La glace au beurre de Madame au lambic de La Glacerie Paris

THIERRY MALTY

Originaire du nord de la France, David Wesmaël s'est d'abord perfectionné dans différentes institutions avant d'obtenir les titres de Meilleur Ouvrier de France glacier et de champion du monde de pâtisserie. En 2018, il ouvre une boutique parisienne, où il propose d'excellents produits glacés très classiques, comme des créations plus originales. Cette année, il s'est associé avec le caramélier et chocolatier de la Maison Le Roux pour travailler une collection de glaces audacieuses sur le thème de l'été breton.

Le parfum à ne pas rater : c'est l'un de nos coups de cœur de cette sélection. Le caractère tendre du beurre biologique à la crème de vache froment du Léon s'associe parfaitement à la puissance d'une eau-de-vie de cidre suave et fruitée. N'oubliez surtout pas d'ajouter une pointe de gourmandise en surmontant cette glace de caramel au beurre salé maison.

Les nouveautés de l'été : lait ribot et kasha, fraise de Plougastel à l'eau de mer et au poivre à huitre, entremets glacé « Kouign à moi ».

Le top 3 des ventes : vanille, pistache de Sicile, vanille-caramel aux éclats de chocolat.

📍 Paris, Lille. Prix : 3,90 € (la boule, supplément caramel 0,50 €)

Le sorbet fraise de La Fraiseraie

HIHN JESSY

L'histoire de La Fraiseriaie débute en 1970, lorsque Joseph et Colette Maillard commencent à produire des fruits pour en faire des confitures et des glaces. Si l'entreprise a changé plusieurs fois de main depuis, les valeurs et les produits sont restés identiques : les différentes créations glacées sont sans colorants, ni conservateurs, ni arômes artificiels.

Le parfum à ne pas rater : lancé et élaboré en 1977, le sorbet à la fraise est conçu avec la variété Cirafine, de couleur rouge vif, juteuse, avec un goût intense, acidulé et naturellement sucré. A noter que les fraises proviennent des propres cultures de l'entreprise et sont transformées dans leur atelier.

Les nouveautés de l'été : yaourt, mirabelle, betterave-cassis.

Le top 3 des ventes : fraise, crème glacée vanille de Madagascar, passion.

☞ Pornic, Nantes, Saint-Brevin, Tharon, La Bernerie-en-Retz, La Pointe Saint-Gildas, La Baule, Guérande, Le Pouliguen, Clisson, Noirmoutier. Prix : 3,20 € (la boule)

La crème glacée chocolat turbinée de Pierre Marcolini

PIERRE MARCOLINI

Couronné meilleur pâtissier du monde en 2020, Pierre Marcolini est un véritable fondu de chocolat. Dans son atelier bruxellois, il explore avec une curiosité inépuisable et un savoir-faire exceptionnel toutes les facettes du cacao. Cette année, il fête le 20^e anniversaire de son processus de production « *bean to bar* » (« de la fève à la tablette »), en revisitant la stracciatella en version glacée.

Le parfum à ne pas rater : cette crème glacée, qui est composée de lait frais de la ferme Colyn et de crème fraîche 100 % naturelle, est turbinée à la minute dans une machine spéciale. Les amateurs de chocolat noir seront forcément séduits par l'assemblage de grands crus, de Cuba et ses notes corsées et torréfiées, ainsi que de Sao Tomé & Principe avec ses saveurs de fruits secs et de cacao grillé. Pour encore plus de gourmandise, on peut saupoudrer sa glace avec des paillettes de chocolat noir, lait ou blanc.

Les nouveautés de l'été : sorbet framboise, sorbet coco, crème glacée noisette, crème glacée caramel.

☞ Paris. Prix : 5,50 € (le pot de 15 cl)

Le sorbet framboise de ronce d'Alain Chartier

ALAIN CHARTIER

Meilleur Ouvrier de France et champion du monde de glace, Alain Chartier enchante les palais bretons à travers ses six points de vente. Il propose une multitude de produits glacés, tous plus gourmands les uns que les autres (verrines, gâteaux glacés, éclairs, bâtonnets, pots et barres chocolatées). Ses différentes créations sont très bien équilibrées, en saveur comme en texture. Il ne reste plus qu'à choisir parmi la quarantaine de parfums qui évoluent au fil des saisons.

Le parfum à ne pas rater : cela fait déjà bientôt dix ans qu'Alain Chartier travaille avec La Fruitière du Val Evel du Morbihan, qui lui fournit une grosse quantité de framboises de ronce. Sorte d'hybride entre la framboise et la mûre sauvage, ce sorbet possède des qualités gustatives exceptionnelles avec une profondeur épicée et une acidité tranchante.

Les nouveautés de l'été : baba au rhum de la Barbade, Aphrodisiaque (cocktail fruits et épices), Vitamine C (cocktail d'agrumes France-Asie).

Le top 3 des ventes : fraise de Plougastel, caramel fleur de sel, vanille de Tahiti bio.

🍷 Vannes, Theix, Sarzeau, Arzon. Prix : 2,80 € (la boule)

Le sorbet chocolat Tucao de Pierre Chauvet

PIERRE CHAUVET

La réputation de Pierre Chauvet, artisan chocolatier-glacier-pâtissier depuis plus de vingt-cinq ans, a depuis longtemps dépassé les frontières de son département. Dans ses sorbets, il sublime les saveurs naturelles des fruits en proposant une teneur réduite en sucres. Quant à ses crèmes glacées, il utilise du lait frais et de la crème fraîche des Monts d'Ardèche.

Le parfums à ne pas rater : dans une couverture de chocolat traditionnelle, seules les fèves de cacao sont utilisées, ici c'est l'intégralité de la cabosse qui est exploitée. Pour être au plus proche des arômes et de l'intensité du cacao, Pierre Chauvet travaille le chocolat en sorbet. Résultat, un chocolat puissant, à l'acidité prononcée et aux notes de fruits exotiques.

Les nouveautés de l'été : la Caboss & marbré chocolat Tucao, blanc café, framboise & thé noir.

Le top 3 des ventes : crème de marron, vanille, framboise.

🍷 Aubenas, Valence, Ucel. Prix : 11,90 € (le pot de 500 ml)

La glace noix de coco des Désirs du palais

DANIEL DABRIOU

En Guadeloupe, tout le monde connaît Fabienne Youyoutte, qui a été nommée Meilleur Artisan de France en 2019. Pour ses glaces et sorbets, elle utilise essentiellement des fruits et des produits locaux, qu'elle sublime grâce à des recettes dont elle a le secret.

Le parfum à ne pas rater : c'est une véritable tradition en Guadeloupe de manger une glace à la noix de coco. Après cinq années de recherche, Fabienne Youyoutte a trouvé LA recette parfaite à base de noix de coco du jour. Avec cette glace peu sucrée et très fraîche, on retrouve des saveurs modérées, laiteuses et fruitées. Un véritable retour en enfance.

Les nouveautés de l'été : passion & litchi, Ti Punch, coco la Veuve.

Le top 3 des ventes : noix de coco, patate douce, trois épices.

🍷 Pointe-à-Pitre, Sainte-Anne (Guadeloupe). Prix : 3 € (la boule)

La glace trois vanilles de la Manufacture de glace Alain Ducasse

ALAIN DUCASSE

Après avoir ouvert une manufacture de chocolat et de café – et en attendant une biscuiterie –, le chef cuisinier Alain Ducasse s'est lancé dernièrement dans le monde de la glace avec Matteo Casone, un *gelatiere* originaire de Bologne. Au programme, une sélection rigoureuse des ingrédients, des préparations qui exaltent des goûts et un savoir-faire 100 % artisanal.

Le parfum à ne pas rater : ce trio de vanilles est travaillé quotidiennement de trois manières pour faire ressortir les différentes typicités de leurs arômes. Si la vanille du Mexique est connue pour ses saveurs poivrées, la Pompona de Madagascar possède une finesse incomparable, tandis que la Tahiti développe une belle douceur florale. La vanille au top !

Les nouveautés de l'été : praliné noisette & hibiscus.

Le top 3 des ventes : Trois vanilles, plombière, fraises & fraises fermentées.

📍 Paris. Prix : 6,50 € (petit pot de deux parfums)

La glace Paris-Brest de Moustache

MOUSTACHE

Fondé en 2014, Moustache a su développer un réseau de glaciers dans de nombreuses villes un peu partout en France, tout en gardant une qualité égale et régulière. Le glacier fabrique des glaces artisanales dans le respect de la chaîne agroalimentaire, avec de bons ingrédients, et du temps pour laisser les saveurs s'exprimer. Plus de cent quarante parfums à découvrir avec des saveurs classiques, mais également des goûts originaux, accrocheurs, avec des produits biologiques ou 100 % végan.

Le parfum à ne pas rater : l'année dernière, nous avons déjà choisi une création pâtissière de cette même enseigne. Il faut croire que les glaciers de Moustache excellent dans le genre. A l'intérieur d'une crème glacée praliné-noisette à l'ancienne, on trouve des mini-choux, du coulis de caramel beurre salé avec des amandes effilées en topping. Miam !

Les nouveautés de l'été : banane coco, nounours guimauve, piña colada, crème de cacao brebis, fromage blanc coulis de framboise.

Le top 3 des ventes : piña colada, opéra, délice de chocolat.

📍 Saint-Malo, Avignon, Paris, Toulouse, Orléans, Dole, Blois, Cancale, Villers-sur-Mer, etc. Prix : 3 € (la boule)

La glace au macaron infiniment caramel de Pierre Hermé

PIERRE HERME

Si l'on connaît forcément le talent pâtissier de Pierre Hermé, on sait peut-être moins qu'il propose des glaces « haute couture » assez bluffantes, et ce, grâce à une technique spécifique assez unique. Effectivement, le mélange des différents parfums est effectué à la main et de manière aléatoire, ce qui fait que la sensation est différente à chaque bouchée, selon les proportions de chacune des saveurs associées, tout en traduisant parfaitement l'association de saveurs initiales.

Le parfum à ne pas rater : quoi de plus logique que d'associer l'univers du macaron à celui de la glace lorsqu'on s'appelle Pierre Hermé ? Le goût caractéristique du caramel beurre salé est associé avec de petites touches de biscuit macaron qui apportent une légère amertume, mais aussi un contraste savoureux de texture.

Les nouveautés de l'été : pêche Melba, Chado (matcha et yuzu), infiniment fruits rouges, Ultime (chocolat et vanille), macaron infiniment yuzu.

Le top 3 des ventes : Ispahan, infiniment praliné noisette, Ultime.

📍 Paris. Prix : 7,20 € (le pot de 160 ml)

Le sorbet orange-carotte-gingembre d'Une glace à Paris

UNE GLACE A PARIS

Présents depuis 2015 dans la capitale, Emmanuel Ryon (Meilleur Ouvrier de France glacier, champion du monde de pâtisserie) et Olivier Ménard se sont construits une solide clientèle amoureuse de leurs créations. Il faut dire que les parfums de glaces et de sorbets sont tous plus appétissants les uns que les autres. Qu'ils soient classiques ou novateurs, il est difficile de ne pas trouver chaussure à son pied.

Le parfums à ne pas rater : si l'association entre l'orange, la carotte et le gingembre peut paraître incongrue de prime abord, on est conquis dès la première cuillerée. Les deux premières saveurs se mélangent parfaitement dans une extrême fraîcheur, tout juste relevée par la pointe poivrée du gingembre. Essayer, c'est l'adopter.

Les nouveautés de l'été : ail noir IGP Drôme, lavande bio, betterave gin, vanille marbrée praliné noisette.

Le top 3 des ventes : pistache néroli, sarrasin nougatine, rhubarbe rouge.

📍 Paris. Prix : 3,90 € (la boule)

Le sorbet châtaigne aux marrons confits de Terre adélice

TERRE ADELICE

Fondé en 1996 par Xavier et Bertrand Rousselle, Terre adélice propose depuis deux ans une gamme 100 % biologique, en cohérence avec l'orientation de la maison privilégiant des filières locales. Incorporés crus dans la fabrication, la plupart des fruits représentent jusqu'à 70 % de la composition de ses sorbets et de ses glaces. Terre adélice s'engage également dans l'écoconception des emballages, l'utilisation d'électricité 100 % renouvelable ou la réduction des déchets.

Le parfum à ne pas rater : de par ses origines ardéchoises, il est logique que Terre adélice propose un sorbet châtaigne composé de fruits locaux. Avec ses inclusions de marrons confits, on retrouve du croquant, de la texture en bouche, et aussi cette sensation très gourmande et sucrée du marron confit d'Ardèche.

Les nouveautés de l'été : confiture de lait, pâte à tartiner, piment fumé.

Le top 3 des ventes : vanille, caramel, citron basilic.

📍 Lyon, Grenoble, Le Moulinon. Prix : 3,20 € (la boule)

La glace à la pistache de Philippe Faur

PHILIPPE FAUR

Si le nom de Philippe Faur est assez peu connu du grand public, il s'agit pourtant d'un des glaciers hexagonaux les plus talentueux de ces dernières années. Il prépare ses glaces et sorbets en choisissant des ingrédients d'exception, sélectionnés auprès de producteurs engagés en faveur d'une agriculture durable. Pour son lait, il se fournit dans une ferme, à quelques kilomètres de son laboratoire, et il filtre également l'eau pour purifier ses sorbets.

Le parfum à ne pas rater : avec cette glace, Philippe Faur a avant tout privilégié le temps long de maturation, des mélanges lents et froids, afin de proposer un parfum encore plus authentique. Résultat, le goût est très marqué en pistache, peu sucré, avec une longueur en bouche exceptionnelle.

Les nouveautés de l'été : sorbet citron & menthe fraîche, sorbet fraise & bourgeon de sapin, plombière.

Le top 3 des ventes : vanille, chocolat noir, rhum-raisins.

📍 Caumont, Aix-en-Provence, Saint-Antonin-Noble-Val, Toulouse, La Rochelle. Prix : 2,50 € (la boule) et 12 € (le pot de 75 cl)

La glace cacahuète grillée de La Fabrique givrée

FABRIQUE GIVREE

En 2022, Jérémie Runel et sa team d'artistes glaciers fête les 10 ans de La Fabrique givrée. Cette enseigne dynamique met toujours le paquet côté matières premières sourcées auprès de producteurs locaux, comme de maisons réputées. A côté des grands classiques habituels, on trouve aussi des parfums plus originaux, car travaillés avec des herbes ou des épices.

Le parfum à ne pas rater : ce gros câlin gourmand est constitué par du lait ardéchois, mélangé à des cacahuètes mixées façon « chouchou », en un incroyable praliné. Pour parfaire la composition, des crunchy-éclats et une poignée de fleur de sel pour la longueur en fin de palais.

Les nouveautés de l'été : pomme verte, abricot amande, pâte d'amande, stracciatella.

Le top 3 des ventes : vanille, caramel, tarte chocolat.

📍 Arles, Aubenas, Bordeaux, Grenoble, Lyon, Paris, Saint-Rémy-de-Provence, Tournon-sur-Rhône, Uzès. Prix : 10 € (le pot de 50 cl).

La glace pop-corn et caramel au poivre à queue de Glazed

VIRGINIE GARNIER

Depuis septembre 2015, Henri Guittet et son équipe glacée dynamitent totalement les codes des glaces à papa, en proposant des parfums et des associations complètement décalés et osés. Et le plus intéressant, c'est que ça marche à chaque fois. Leurs différentes compositions, qui évoluent entre amertume et acidité, sont toujours associées à un titre de film ou de chanson.

Le parfum à ne pas rater : voici une création incontournable des glaces Glazed. Longuement infusé, le pop-corn prend toute sa dimension dans le mélange lait entier et crème. Le caramel lui donne le coup de fouet qui fait la différence avec le subtil arrière-goût de clou de girofle du poivre à queue de l'île de Java.

Les nouveautés de l'été : I'm Picky (sorbet cornichons et verjus bio), Red Alert (sorbet poivrons, framboises, groseilles et harissa), Rocket Man (sorbet melon bio et roquette) et Green Arrow (sorbet fenouil bio et basilic).

Le top 3 des ventes : Mister Green (pistache et sésame noir), Pump up the Volume (sorbet mangue et piment d'espelette) et Dirty Berry (sorbet framboise et sumac).

📍 Paris. Prix : 3,50 € (la boule)

La glace à la noisette de la Maison La Cornue

MAISON LA CORNUE

La jeune Maison La Cornue a eu la très bonne idée de créer des glaces 100 % au lait de bufflonne, sans matières grasses ajoutées, fabriquées en Provence, et produites en circuit ultracourt. Il faut savoir que le lait de bufflonne contient 100 % de magnésium et de calcium, et deux fois moins de cholestérol

comparativement au lait de vache traditionnel. Quant aux sorbets plein fruit, ils sont cueillis à maturité et infusés durant des heures dans une eau purifiée qui permet une meilleure libération des arômes.

Le parfum à ne pas rater : formulée à base de lait de bufflonne français, de noisettes du Piémont et d'éclats de noisettes grillées, cette glace possède une impressionnante texture crémeuse et fondante. En bouche, on perçoit une belle note douce-amère.

Les nouveautés de l'été : rhum Phraya, fraise et roquette.

Le top 3 des ventes : vanille, pistache, noisette.

🍷 Distribuée partout en France. [Glaces-maisonlacornue.fr](https://glaces-maisonlacornue.fr). Prix : 8,90 € (le pot de 50 cl)

Gilbert Pytel
