

Le tour de France des meilleurs glaciers

Du nord au sud et d'est en ouest, les artisans nous surprennent par leurs associations givrées qui mettent en valeur les pépites du terroir.

TEXTE ET SÉLECTION CATHERINE LAMONTAGNE



© DK

Au lait normand

Depuis 1988, on y fait un tour en allant à la plage pour ses sorbets ultra-fruités (divine fraise mara des bois) ou l'onctuosité de ses glaces (superbe vanille de Madagascar avec ses 5 gousses par litre). Cet été, ne manquez pas le sorbet chocolat 72 % avec pépites. **Deauville et Trouville, Martine Lambert.**



© DK

Fraîcheur provençale

Le Ravi, c'est le santon qui s'émerveille, et c'est ce que l'on ressent devant les créations de Clément Martin, joliment inspirées par les produits régionaux : amandes grillées, miel et lavande, huile d'olive et pignons ou son incroyable glace au pastis Bardouin. **Lourmarin et l'Isle-sur-la-Sorgue, Ravi.**



© DK

Saveurs corses

Dans la tradition familiale, Salge met en avant des produits emblématiques de l'île : myrte, clémentines de Linguizzetta, noisettes de Cervione. On vient de loin pour leur glace vanille aux inclusions de canistrelli ou celle au brocciu AOP au coulis de citron évoquant le fiadone. **Saint-Florent, Maison Salge.**



© DR

Délice parisien

Digne héritier de son grand-père, le célèbre glacier Berthillon, Lionel Chauvin propose des grands classiques (sublime noisette) mais aussi des originalités : réglisse, tiramisu aux orangettes, ail noir, thé chai... On perd la boule pour ses cornets meringués et chapeautés d'un nounours glacé. **Paris XVI^e, Enzo et Lily.**



© INES RODRIGUES

Un choix dingue

146 parfums de glaces et sorbets 100 % bio. Le sorbet chocolat noir Morin, la fraise ou la glace castanha (châtaigne d'ardèche) sont incontournables, mais la nocciolata ou la chicorée méritent la découverte. Qui tente la glace aioli ? **Lyon (Ardèche, Annecy, Sarlat, Évian, Grenoble), Terre Adélice.**



© DK

Italo-basque

Sara l'Italienne et Guillaume le Français unissent le lait basque aux noisettes du Piémont, au tiramisu ou à la pistache. Leurs sorbets à la cerise noire ou aux agrumes, tout comme leur bérêt basque au chocolat, ont un goût de reviens-y. **Hendaye, Biarritz, Maison Dezamy.**



© DK

Dégustation bretonne

Finistère oblige, la glace caramel au beurre salé est ici un must. Mais les gourmands se laissent aussi facilement tenter par les déclinaisons glacées des pâtisseries maison, la glace menthe-chocolat ou le sorbet citron-yuzu. **Morlaix, Roscoff et Carantec, Stéphane Giraud.**



© DK

Face au fort Boyard

Du lait fermier de vaches charentaises et des fruits frais de saison servent à confectionner ces glaces à la carte. Coup de cœur pour la crème glacée citron meringué et le pouvoir rafraîchissant du sorbet concombre ou de l'orange thaï. **Fouras, Maison Dunne.**