

Glaciers le palmarès

de douze gousses de vanille Bourbon de Madagascar au litre quand ses confrères en glissent, généralement, entre une et trois, on comprend mieux la suite... Ressenti identique avec la crème glacée Mamia au lait cru de brebis et aux cerises d'Ixassou confites au chaudron, tandis que la Quatre Fleurs à la mangue, banane, passion et kiwi se distingue par un punch extraordinaire et une longueur en bouche inhabituelle.

Olivier de Labarre, Ô Sorbet d'Amour, à Arcachon (33)

Réalisées avec le lait fermier d'un éleveur de Gujan-Mestras, les crèmes glacées d'Olivier de Labarre ne manquent pas d'intérêt, parmi la centaine de parfums disponibles, comme celles aux inclusions de gaufrettes croustillantes dans Bueno, une glace à la noisette du Piémont marbrée de chocolat, mais aussi celles aux morceaux de palet breton aux fraises confites dans une glace beurrée et acidulée, de crumble, de madeleines de Commercy, de violettes cristallisées ou de cannellé bordelais. Sorbets verveine, très floral, goyave, très doux, ou mangue, très dense, tout aussi attrayants.

Manuel Lopez, à Royan (17)

Manuel Lopez a repris l'affaire familiale il y a plus de trente ans. Au côté des nouveautés de l'année (Petit Beurre, sablé breton ou huile d'olive vanillée), les cocktails détournés (ti punch, pina colada ou mojito) ou les grands classiques de la pâtisserie dans leur version crèmes glacées, comme la forêt-noire, la tarte aux fraises ou l'opéra, font sensation.

Christophe Klein, Paradice, à Chatellaillon-Plage (17)

Formé par Gilles Vilfeu, il prête une grande attention à l'origine de ses matières premières et s'interdit tout ce qui n'est pas naturel, y compris les colorants. C'est pourquoi, ici, la glace à la pistache ne sera jamais verte. Pour le reste, c'est créatif, innovant et d'une grande sincérité, à l'image de ses glaces et sorbets à la carotte-bergamote-orange, au cidre jamaïcain, au pivoon-framboise-parmesan ou à l'absinthe.

♥ Nicolas Babin, Ernest le Glacier à La Rochelle (17)

Exigeant sur la texture, Nicolas Babin n'écrase jamais ses glaces à la spatule comme le font bon nombre de glaciers, en sortie de turbine (pour un gain de volume dans le stockage), mais les laisse tomber dans les bacs pour qu'elles restent aériennes et très souples en bouche. Comme la crème glacée aux cornes de gazelle à base de lait d'amande, l'envoûtante glace orientale aux dattes et pistaches ou la glace croustille aux noisettes du Piémont, démoniaque

avec ses grains de riz soufflés au chocolat. Les sorbets le sont tout autant, comme celui à la poire, à la rhubarbe, à la pêche de vigne ou aux fruits de la Passion. Excellents Esquimaux maison, malgré un enrobage chocolat un peu épais.

TOP 5 François-Xavier Cathala, La Martinière, à Saint-Martin-de-Ré et La Flotte (Île de Ré, 17)

Avec ses 1,5 tonnes de glaces quotidiennes produites pour 6000 clients/jour en été, François Xavier Cathala réalise certainement l'un des plus gros volumes du genre, sans jamais sacrifier à la qualité. Ici, on maîtrise la technique, la justesse des parfums, l'équilibre des mix et on sait être novateur. Dans les 65 parfums au cornet - il ne faut surtout pas rater les glaces Rocher; lait d'amande au praliné; madras (ananas, mangue, et banane parfumés à la badiane et cannelle); melon-guimauve au pineau ou bananes flambées au rhum - comme dans les pâtisseries glacées qui font fureur dans la nouvelle boutique voisine. Tout y est irrésistible: le millefeuille caramélisé à la crème glacée vanille, comme le fraisier (une génoise imbibée d'un jus à la fraise avec un sorbet fraise, mousse vanille et guimauves aux fraises des bois) ou le paris-ré (une réinterprétation du paris-brest avec sa crème glacée au praliné et son coulis de caramel au beurre salé dans des choux au Streusel).

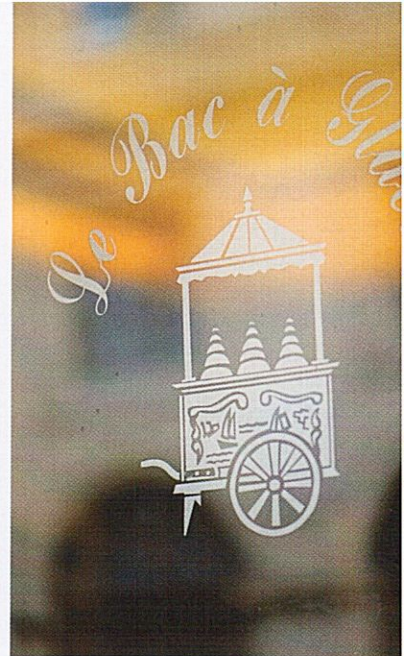
RÉGION PARIS-ÎLE-DE-FRANCE

♥ Bernard et Lionel Chauvin, Maison Berthillon, à Paris 4^e

L'illustre maison Berthillon n'est pas morte: l'extraordinaire sorbet aux framboises, par la puissance de ses arômes de fruits rouges portés par l'acidité d'un judicieux trait de jus de citron, aura été, de loin, le meilleur sorbet de toute cette enquête. Même constat pour celui à l'abricot ou au citron vert et à la fleur de thym. Côté crèmes glacées, Bernard Chauvin ne s'est pas raté sur la vanille, ni sur celle, généreuse et gourmande, au spéculos qui fait apparaître de gros morceaux de biscuit fabriqués. Les fines brisures de nougat et le doux parfum du miel dans la glace au nougat ou les écorces d'oranges confites dans celle au gianduja-orange, confirment le come-back de Berthillon.

Sylvain Yoël, Le Bac à Glaces, à Paris 7^e

Autrefois très réputée, le Bac à Glaces, se cherche. À l'exception de celle à la nougatine, ses glaces manquent de goût. En dépit de leur texture granuleuse, les sorbets sont plus passionnants,



Les glaciers italiens sont laminés par les utilisateurs de prémix qui représentent là-bas 90 % du marché.