




GLACES À TOMBER

Le lait ribot, un lait de vache fermenté bien connu des Bretons, compose l'une des nouvelles créations de La Glacerie Paris, du meilleur ouvrier de France (MOF) David Wesmaël. Son goût acidulé, allié au sarrasin grillé, rappelle les restes de galette poêlés au lait ribot, recette des grands-mères armoricaines. À Paris, chez Bâltis, Jean-Thomas Schneider (MOF lui aussi) dévoile des recettes libanaises comme la *halawa* (de 4 à 6 €, 27, rue Saint-Antoine, 75004 Paris). Parmi les nouveautés dignes d'intérêt, Malo lance des crèmes glacées au yaourt, goût mangue passion ou *piña colada* (5,69 € le pot de 450 mL), et Phraya s'associe à Maison La Cornue, pour des glaces à base de lait de bufflonne (8,95 € le pot de 500 mL, glaces-maisonlacornue.fr). Enfin, Monoprix accueille cet été les *frozen yogurts* nature et mangue de la marque aixoise California Bliss (6,49 € le pot de 300 g) et la gamme de Gelato Dessert Romeo (6,99 € le pot de 310 g, monoprix.fr). ■

Glace au lait Ribot et Kasha, La Glacerie Paris, 3,90 € la boule, coffret « la Bretagne à la maison » à 21 €. laglacerie.fr