

FOOD

GALERIE des GLACES

Associations de saveurs fruitées ou cocktails glacés : découvrez les nouveaux parfums qui répondront aux envies de frais cet été. De quoi se laisser tenter !

Si la traditionnelle double boule vanille chocolat est toujours appréciée, la tentation de choisir les nouveaux parfums est grande. On dirait que les glacières se sont donné le même défi cette année : que tout ce qui se boit se transforme en glace. Notamment avec les boissons à base de fruits mixés comme les smoothies. Häagen-Dazs allie ainsi de la crème glacée avec du sorbet en associant le sorbet framboise à une crème glacée fruits rouges ou encore un sorbet mangue à la crème glacée abricot. Toujours inspiré des cartes de bar, on retrouve les cocktails chez Nestlé avec les cônes Pina Colada (mélange de la noix de coco, d'un sorbet ananas d'une glace au rhum).

D'autres préfèrent séduire de nouvelles cibles. Les férus du plaisir qui s'apparente au luxe pour Magnum qui lance Temptation : des bâtonnets aux grosses inclusions d'amandes ou de chocolat, servis dans des écrins de papier rigide doré.

Ou les gourmands éthiques pour Ben & Jerry's avec sa chocolate macadamia, une glace vanille aux noix de macadamia enrobées de chocolat, ingrédients issus du commerce équitable.

Pour les gourmets, les associations de saveurs surprenantes se dégustent parmi les nouveautés de la collection Mövenpick avec une préférence pour la Rhubarb & Strawberry. A déguster gratuitement à l'occasion du Swiss Art, la 1ère expo d'art contemporain suisse, à Paris, dans l'Ice Lounge installé au cœur de la galerie du 20 au 28 juin 2009 au 51 rue de Seine 75006 à Paris.



desserts éphémères

Après Paris, au mois de mai, le Grand Fooding d'Été fait sa tournée hexagonale en passant par Lyon, le 7 juin (les Substances), Strasbourg, le 14 juin (jardin de l'école supérieure des Arts Décoratifs) ou encore par Toulouse, le 28 juin (les Abattoirs). Au programme de chaque étape, une nouveauté 2009 avec les ateliers Oenonautes (séances de dégustation informelles animées par le patron d'un bar à vins), des dégustations parmi lesquelles celle du cocktail "Ricardito" à base de pomme verte, menthe et céleri branche, préparé par Mauro Colagreco (Le Mirazur à Menton), qui vient d'entrer dans le classement des 50 meilleurs restaurants du monde, et désigné "cuisinier de l'année" 2009 par le GaultMillau.

Côté dessert, ne passez pas à côté de "Regarde-toi dans la glace !", la performance glacée de Julie Rothhahn, une jeune designer spécialisée dans le domaine culinaire, formée par Marc Bretillot et récemment récompensée par la ville de Paris. Avec le soutien d'Häagen Dazs, elle a décliné trois parfums éphémères, aux noms très socio-stylés ! Vous aurez le choix entre l'"Egotique", le "Justaholique" (dédié à ceux qui disent "juste" tout le temps) ou l'"Angélique".

De 18h à 22h, accès : 10 € reversés à Action contre la faim
Coupe file sur monoprix.fr et toutes les infos sur lefooding.com



l'Angélique, par Julie Rothhahn

FOODNEWSFOODNEWSFOODNEWSFOODNEWSFOODNEWS



Thé à la glace pilée

Avec ces sachets de thé, plus besoin de passer par l'étape bouilloire. Versez la préparation dans de l'eau minérale, laissez reposer le temps d'une nuit, il suffira de la filtrer et de la verser sur de la glace pilée pour obtenir un délicieux thé glacé. Maté glacé à la brésilienne, à la saveur des fruits des bois, ou Thé vert glacé à l'indonésienne, 8,95 € chez Nature et Découvertes.

Caliente

Évidemment, chez PiliPili, en tant que piment urbain, on aime ce qui est relevé. Avec la nouvelle boisson gazeuse Pimento : impossible de ne pas passer à côté d'une nouvelle sensation forte. A boire très frais, ce tonic sans sucre au gingembre et au piment va en décoiffer plus d'un ! A goûter pour vivre une expérience épicée surprenante. Chez Colette et dans tous les Monop'. 2,20 €.



Le "cocktail tapas" d'Alberto Herraiz

Le chef du Fogón, salué par une première étoile dernièrement, explique le principe des tapas : "la table ne doit jamais être vide". Voici une bonne raison pour se laisser entraîner à découvrir sa dernière création. Un tapas qui s'inspire du Mojito, élaboré avec du rhum Bacardi et qui se présente en gelée agrémentée de basilic, de coriandre et de citron vert. A déguster tout l'été jusqu'au 31 août. 45, quai des Grands-Augustins 75006 Paris. Tél : 01 43 51 31 33.



On en mangerait !

Si les messages explosent et les factures s'accumulent dans les boîtes aux lettres... envoyez des lettres à croquer. La Poste commercialise un carnet de timbres créé par Pierre-André Cousin, en forme de tablette de chocolat. Le plus : une technique spéciale lui donne l'odeur du cacao. 5,60 € le carnet de 10 timbres. 45, quai des Grands-Augustins 75006 Paris. Tél : 01 43 51 31 33. www.laposte.fr/timbre

Régresser en rêvant

Posez délicatement votre tête sur ce coussin aussi tendre qu'une fraise Tagada, fermez les yeux et respirez. Surprenez vos amis en le parfumant du spray à la petite fraise d'Haribo qui fête ses 60 ans cette année. Coussin Tagada, 50 x 50 cm 44 € et spray senteur fraise Tagada, 20 ml, 6 €, Bonjourmoncoussin.com



Sérénité...thé

L'espace George Cannon, du nom du célèbre négociant de thé, vient d'ouvrir ses portes dans le 6e à Paris. Ce nouveau lieu offre une théothèque de 250 crus. A emporter ou à déguster au bar pour 1,80 € la tasse, comme on boit un café. On y reste aussi pour déjeuner ou pour un tea time classique. Ici on sert "à la japonaise", "à la chinoise" ou encore "à l'occidentale". On apprécie l'accès wifi ! 12, rue Notre-Dame des champs, 75006 Paris. Tél : 01 53 63 05 43 ou georgecannon.fr

Le goût et l'agneau

A l'occasion de l'opération Agneau Presto, 20 restaurants parisiens et 60 restaurants en province revisiteront l'agneau de façon inventive dans leurs menus. En parallèle, à Paris du 8 au 14 juin, l'espace éphémère "Bistro Agneau Presto" proposera un déjeuner sur le pouce : "30 minutes chrono !" ouvert à tous, tous les jours, de 12h à 15h avec une dégustation gratuite de recettes façon presto. Il se déplacera ensuite à Nantes du 21 au 27 septembre puis à Lille du 19 au 25 octobre. Bistro Agneau Presto 6, Cité de la Roquette, 75011 Paris. Inscriptions aux dîners sur agneaupresto.com