

Une Glace à Paris avec Olivier Ménard et Emmanuel Ryon

lundi 13 juillet 2015 11:41



Ajouter à mes favoris
Etre alerté



Ajouter un
commentaire

← Retour



Ca m'intéresse !

Partager : [LHR.Contacts](#)



Paris (75) Olivier Ménard (ancien disciple de Pierre Hermé) et Emmanuel Ryon, MOF Glacier 2000 et champion du monde de pâtisserie, ont ouvert une pâtisserie glacée.



Une Glace à Paris, un nouveau concept autour de la glace et de l'excellence.

La boutique, Une Glace à Paris, est entièrement dédiée à la glace et aux pâtisseries glacées. Pour les glaces en cornet et en pot, une carte saisonnière propose une déclinaison de parfums classiques (3 vanilles, 3 chocolats, 2 café avec des crus et des provenances différents) et des associations originales (Yaourt / gingembre, Café d'Ethiopie / cardamome noire, Pistache / fleur d'oranger, Framboise / cardamome, Fraise / menthe, Pêche / badiane). Ils ont aussi confectionné des glaces avec des inclusions de gâteaux, toujours à déguster en pot ou en cornet : Glace Medovic (confiture de lait, crème glacée à la crème fraîche, poudre de biscuit Medovic au miel de sarrasin), Vanille fumée et baba au rhum et L'idéale (meringue aux amandes et nougatine)... Et en parallèle, il est possible d'acheter des gâteaux individuels ou à partager. Parmi eux, les classiques remis au goût du jour : le nougat glacé (parfait au nougat et sorbet framboise), le Vacherin (lait d'amande et fruits rouges), l'Omelette norvégienne (vanille Cointreau), la nougatine et boules de glaces au choix et l'idéal glacé (glace vanille et nougatine entre deux meringues glacées). Et bien sûr, les créations d'Emmanuel Ryon : Une rose pour l'été (jasmin et yuzu) et la bande festive (tonka et fruits en couches superposées).

Une Glace à Paris
15 rue Sainte Croix de la Bretonnerie
75004 Paris
www.une-glace-a-paris.fr