Ecrit par Echo du Mardi le 28 juillet 2021

Le top des glaciers pour se régaler en Provence



Quel choix cornélien tellement les bonnes adresses se multiplient… Vaucluse Provence tourisme a concocté une petite sélection des artisans glaciers du Vaucluse. Le mot d'ordre ? Audace, créativité et saveur. Oui, cela en fait trois.

Zam voyages gourmands

Escapade à Sault pour le plaisir des gourmands. Inspiré par ses voyages, le créateur glacier propose de nouvelles saveurs gourmandes. Zam propose des saveurs inédites, avec des produits sélectionnés après quasiment 2 ans de recherche dans les différents pays visités. Il propose des glaces à l'italienne, par exemple, avec des parfums classiques mais également (chose rare) des sorbets : pèche, citron, mandarine… Et bien d'autres délices.

En savoir plus, cliquez ici.

Ecrit par Echo du Mardi le 28 juillet 2021

L’art glacier à Ansouis

Au pied du grand Luberon, à la sortie du charmant village d’Ansouis, ce glacier de père en fils est installé depuis plus de 40 ans. Entre 60 et 80 parfums selon les saisons, au sein du laboratoire tenu de main de maître par Olivier, le fils de la maison : Lavande, thym, romarin, sauge, melon, violette, kalamansi (petit agrume très parfumé), piment, poivre de Sechouan, pain d’épices, nougat… et même muguet en saison !

En savoir plus, cliquez ici.

La princière à Avignon

La petite boutique place des Corps Saints passerait presque inaperçue si son enseigne en forme de gros cornet de glace ne permettait de la repérer au milieu des bistrots et terrasses de cette placette animée. Fève de Tonka, safran et baie de goji, cacahuète grillée, pomme rhubarbe… ses glaces maison offrent un choix de 18 parfums originaux qui tournent en permanence, sans gluten, sans œuf et toutes avec très peu de sucre.

En savoir plus, cliquez ici.

Isabelle à L’Isle-sur-la-Sorgue

On s’y presse, la file d’attente est parfois longue et les places en terrasse sont chères. Quand on arrive à avoir une place en terrasse au bord de la rivière, même si on peut presque déguster la glace de son voisin, on est au paradis… La gamme de parfums est large et les compositions mêlant glaces et fruits frais ne manquent pas d’originalité.

En savoir plus, cliquez ici.

Sÿba, glaces végétales

Un clin d’œil à la dolce vita, telle est la philosophie de cette entreprise artisanale de glaces où le végétal est une grande source d’inspiration. Sÿba, à Avignon, a mis au point une formulation végétale en remplaçant tous les additifs par des fibres et des protéines végétales. Les glaces sont à base de lait végétal fait maison et de produits bruts qu’il s’agisse d’amande, noisette, avoine, sarrasin ou de chanvre.

En savoir plus, cliquez ici.

Bonne dégustation !

L.M.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !