

Ecrit par le 15 février 2026

Le top des glacières pour se régaler en Provence



Quel choix cornélien tellement les bonnes adresses se multiplient... [Vaucluse Provence tourisme](#) a concocté une petite sélection des artisans glacières 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 : pêche, citron, mandarine... Et bien d'autres délices.

En savoir plus, [cliquez ici](#).

Ecrit par le 15 février 2026

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 princièrerie 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.

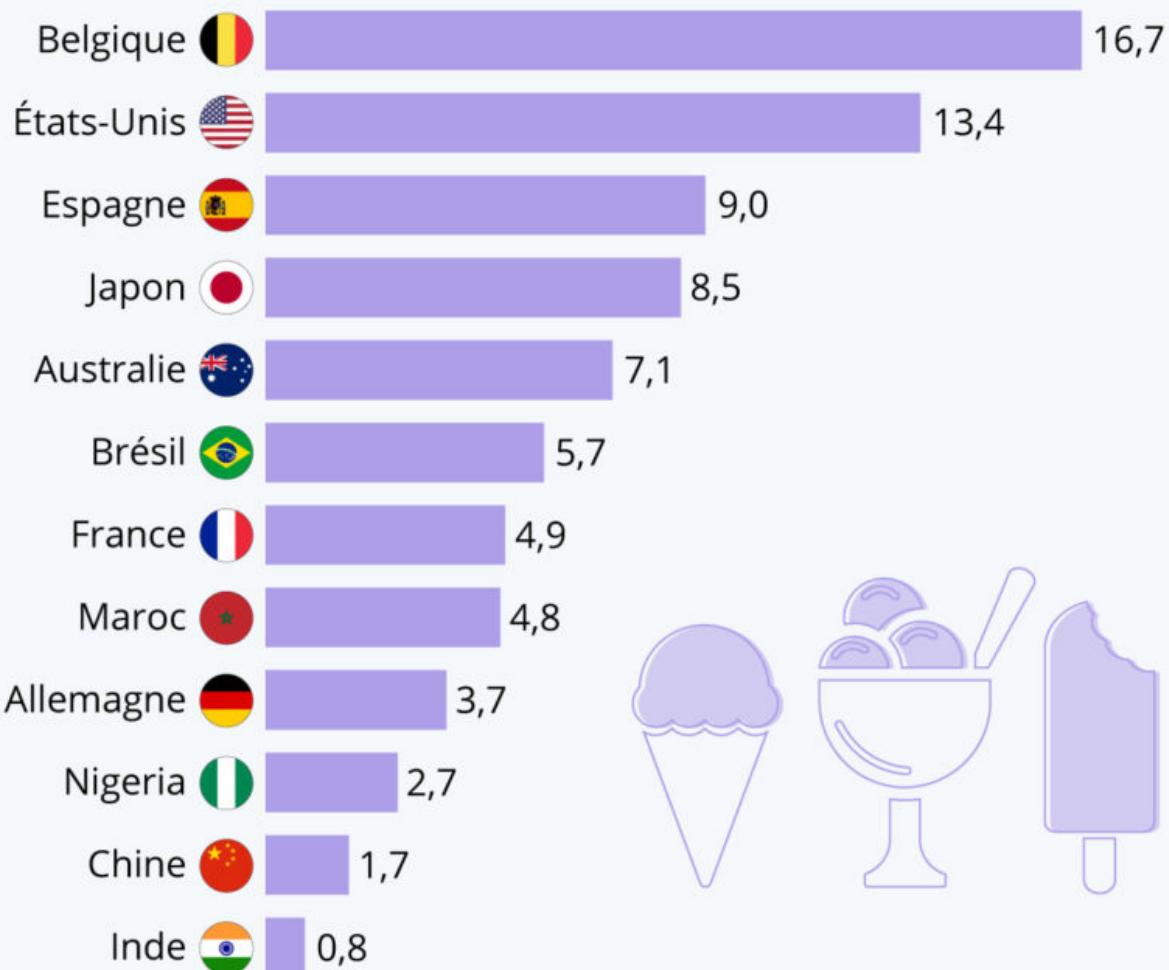
Ecrit par le 15 février 2026

Qui consomme de la glace dans le monde ?

Ecrit par le 15 février 2026

Ice Ice Baby

Consommation moyenne de glace par habitant en 2021, en kg *



* dans une sélection de pays.

Estimations.

Source : Statista Consumer Market Outlook



Ecrit par le 15 février 2026

Vacances, soleil et levée progressive des restrictions en France et dans de nombreux pays du monde... en été, tous les ingrédients sont à priori réunis pour se faire quelques petits plaisirs et craquer pour une glace.

Les [données du Statista Consumer Market Outlook](#) révèlent que le monde aime la crème glacée, néanmoins de grandes différences s'observent aux quatre coins de la planète. Si les Belges en sont les plus friands, avec une consommation annuelle moyenne estimée à presque 17 kilos par habitant en 2021, les Indiens se contentent quant à eux d'un peu moins d'un kilo par an, soit juste un peu moins que les Chinois (1,7 kg par an en moyenne).

En France, chaque habitant déguste en moyenne 4,9 kilos de [glace](#) chaque année - soit environ la moitié de ce que consomment nos voisins espagnols (9 kilos par an).

De claire Jenik pour [Statista](#)