



Gault&Millau

MAKE LIFE TASTY

N°55 JUILLET-AOÛT

PARTOUT EN FRANCE

Nos 45 meilleurs glaciers

OSEZ !
11 recettes de cocktails au vin rosé

BARBECUE
3 recettes faciles

CUISINE PERSO
Édouard Loubet chez lui



Philippe Fair, glacier à Toulouse

L 12679 - 65 S - F: 5,90 € - RD



Glaciers le palmarès

du monde de glace en 2003 et MOF en 2000, enseigne dans son École des Desserts de Theix l'art de la glace à de simples particuliers à partir d'une petite turbine Magimix de ménagère... À la dégustation, ce travail de recherche dans les équilibres et les justesses de goût se vérifie dans ses créations, comme sa crème glacée au far breton avec sa crème de pruneaux diabolique ; ou son sorbet phénoménal au cactus-gingembre à la figue de Barbarie, puissant et acidulé à souhait.

♥ Jean-Yves Maillard, La Fraiseriaie, à La Baule et Pornic (44)

Exceptionnel par sa puissance et sa longueur en bouche, le sorbet à la fraise est réalisé à partir de fraises maison cultivées du côté de Pornic. Des sorbets qui peuvent atteindre 65 % de pulpe de fruits, comme dans celui aux fraises des îles (fraise, passion et mangue), d'une belle acidité, au cassis, assez intense, à la banane, épais et onctueux, ou à la poire Williams, très sensuelle. Certaines crèmes glacées ne manquent pas d'intérêt non plus, comme celle au miel du pays de Retz, très aromatique, que l'on peut déguster aussi à Guérande, Saint-Brévin, Tharon-Plage, La Bernerie et Nantes.

