

# Glacier de l'année

**Emmanuel Ryon**



## **Une Glace à Paris, 4<sup>e</sup>**

Ce MOF glacier 2009 a créé, avec le concours de son copain pâtissier Olivier Ménard, une boutique doublée d'un salon, qui fait un tabac dans le Marais. Leurs secrets? De jolis produits, du lait, de la crème et des œufs extra et, bien sûr, des ingrédients (gousses de vanille, grands crus de chocolat, noisettes caramélisées, café expresso, thé matcha, fruits superbes, cassis, caramel croquant) de qualité grande. Il y a aussi les glaces gâteaux type baba au rhum et ces idées de glaces craquantes, nées d'un séjour en Russie pour Emmanuel, qui a travaillé au Café Pouchkine, comme l'exquise Médovic, avec confiture de lait, éclats de biscuit au miel de sarrasin, crème fraîche... Tout est mitonné sur place. Et le résultat est la hauteur de l'attente. La queue dans la rue en dit long sur le succès maison.