

## GAULT MILLAU PARIS 1993

« Un incroyable choix de glaces et sorbets à déguster sur place (bd. Vincent Auriol) et à emporter. Fabrication maison à partir de fruits frais en saison [...] Beaucoup d'originalité : réglisse noix, dattes noix, banane caramel sésame, cacao amer raisin whisky, curaçao bleu... Et de grands succès : caramel nougatine, gingembre caramel, cannelles figues, chocolat nougat, fraise feuilles de menthe... A la boutique du boulevard Vincent Auriol, on prépare des coupes aux mélanges harmonieux, ou audacieux. Elles se laissent volontiers déguster avec de délicieux biscuits maison [...] quand ce n'est pas avec une somptueuse tarte tatin (un des produit vedette de la maison). A midi, on y déjeune agréablement d'une salade et d'une tarte salée (poireaux roquefort, épinards saumon...) [...] Bonne sélection de thés [...]. Près de 200 restaurateurs de Paris et des environs - et non des moindres- viennent ici se fournir en glaces... et tartes tatin ».

Extrait du Gault Millau 1993, p. 173 et 259.