

*Bonne adresse*

## A Vincennes, les glaces artisanales de Louis Metzger font un malheur

Estérelle Payany Publié le 31/08/2019.



Le pâtissier a parcouru le monde. Et ce goût d'ailleurs se retrouve dans ses crèmes glacées.

Heureux les Vincennois ! A côté de la mairie, le pâtissier-voyageur Louis Metzger a posé ses valises et ses délices. A l'affiche : de délicieuses glaces artisanales, sans conservateur ni colorant, faites à base de fruits frais (exit les purées surgelées standardisées), de lait de la ferme de Viltain et de crème normande. Des sorbets du marché (fraise gariguettes enivrante, citron de Sorrente pulpeux) et des crèmes glacées aux parfums venus de loin : pistache de Syrie légèrement salée (son succès, avec la vanille de Tahiti), cacao Criollo traité comme un sorbet sans lait, ultra parfumé.

Zéro arôme, et très peu de caroube et de guar pour stabiliser les crèmes glacées... ça se sent ! Passionné de glaces, cet ancien diplômé de Sciences-Po, rescapé d'agences de com, a parcouru avec son surf l'Océanie et l'Asie, avant de se former à Bologne chez le glacier Carpiani, puis a travaillé près de Jeffrey Cagnes chez Stohrer — dont il a embarqué une ancienne, Lucie Pouvrete, dans sa belle aventure sucrée. C'est elle que l'on doit les tartes aussi jolies que bonnes (framboise, fraise, orange), les kouglofs et babas bien maîtrisés. Pas de chou ni d'entremets, « *autant rester sur de bons basiques* », revendique Louis avec passion.



Té  
Al  
Fa  
Cu  
ak

# Télérama'sortie



**TT** Crème. 1 bis, rue du Midi, Vincennes (94). 09 88 03 32 29. Du mar. au dim., 9h-19h30. Viennoiseries 2 €, pâtisseries à partir de 5,5 €, glaces 3,90-5,90 €.

Sortir Grand Paris    glace

Contenus sponsorisés par Outbrain |