Delicatesseny

le carnet d'adresses vol #1



Summer Treats



Sommaire

Lexique	p4-5
People's Pops	p6-7
Il Laboratorio del Gelato	p8-9
Sundaes and Cones	p10-11
Shake Shack	p12-13
Lulu and Mookys	p14-15
Momofuku Milk Bar	p16-17
Big Gay Ice Cream Truck	p18-19
Brooklyn Ice Cream Factory	p20-21
Blue Marble	p22-23
Bierkraft	p24-25
Où les trouver ?	p26

Lexique

Beaucoup des termes employés pour les différents types de glaces vendues à New York, m'ont déconcertée. Ce que nous appelons glaces italiennes en France sont par exemple appelées ici des Soft Serve. La crème glacée française est une Custard et seule la crème glacée (Ice Cream) est faite à base de crème et de lait et non d'œufs. Bref ce fut bien souvent un parcours semé d'embuches pour savoir qui était quoi et quelle etait la bonne composition. J'espère vous donner ici, un début d'éclaircissement...

Le **Soft Serve** est apparu pour la première fois aux Etats-Unis dans la chaine de Fast Food Dairy Queen. Sa contenance en lait est plus faible que celle d'une crème glacée. Entre 3 à 6% contre 10à 16% pour la crème glacée. Sa température de réfrigération est aussi plus basse. Aux alentours des -4°C.

En France on connait le Soft Serve sous le nom de glace à l'italienne. Servie dans un cône ou dans une coupelle, la contenance d'air introduit dans le mélange détermine la qualité. Plus il y a d'airl plus la texture est onctueuse et plus le parfum du Soft Serve est prononcé. Généralement l'air contenu dans un Soft Serve représente entre 33 et 45% de son volume total. Au-delà de 45%, le goût s'estompe.

L'**Italian Ice**, n'est pas du tout « notre » Glace à l'italienne mais se rapproche de la glace à l'eau. Il s'agit bien souvent d'une purée de fruits ou de sirop sucré dont les parfums les plus courants sont la cerise, le citron ou encore la noix de coco. Uncle Louie G est une chaîne très connue à New York pour ces Italian Ices et ses Gelati.

Les **Custards** se rapprochent énormément de nos traditionnelles crèmes glacées françaises. Ces crèmes sont faites à partir de jaunes d'œufs, de crème et de sucre, ce qui leur donne une texture beaucoup plus douce que les crèmes glacées. L'un des meilleurs endroits pour les déguster à New York est une des adresses du Shake Shack.

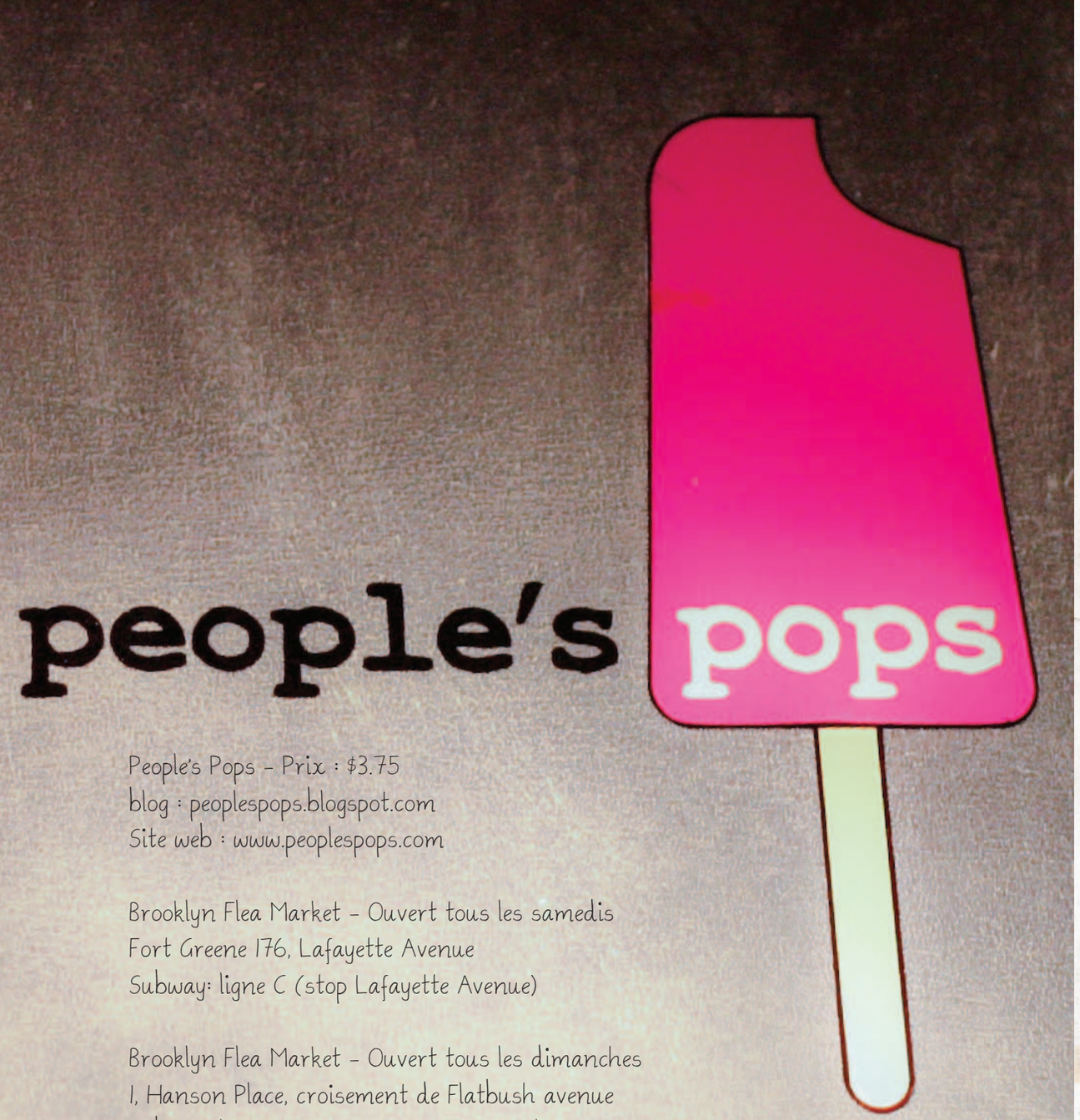
La différence avec la crème glacée est la manière dont la crème est refroidie. Au moment du refroidissement de larges pales coupent et recoupent le mélange pour éviter qu'il n'y ait trop d'air incorporé. Généralement les custards sont servies à une température de -8°C alors que la crème glacée est servie à -12°C.

Le nom **Popsicle** est déposé et il est aujourd'hui communément employé pour qualifier ce qu'un jeune garçon de 11 ans a observé en 1905 après avoir oublié sa bouteille de soda dehors en plein hiver avec un bâton à l'intérieur. Les glaces en bâtonnet sont très populaires aux Etats-Unis et leur aspect retro séduit les New Yorkais puisque des nouvelles adresses qui leur sont consacrées ont fait leur apparition depuis l'été dernier.

L'**Ice Cream** est composée d'au moins 10% de matière grasse et contient aussi bien de la crème que du lait. Mais elle ne contient pas de jaunes d'œufs.

Il existe de nombreuses adresses à New York mais une des adresses authentiques est sans aucun doute Blue Marble. Sundaes and Cones est aussi exceptionnelle mais l'ambiance y est moins familiale.

La **Gelato** est la crème glacée italienne mais elle est légèrement moins grasse que l'Ice Cream américaine et introduit des parfums à base de noix et de fruits frais. Il Laboratorio del Gelato est une des meilleures adresses à Manhattan.



People's Pops - Prix : $3.75
blog : peoplespops.blogspot.com
Site web : www.peoplespops.com

Brooklyn Flea Market - Ouvert tous les samedis
Fort Greene 176, Lafayette Avenue
Subway: ligne C (stop Lafayette Avenue)

Brooklyn Flea Market - Ouvert tous les dimanches
1, Hanson Place, croisement de Flatbush avenue
Subway: lignes D,N,R,B,Q,2,3,4,5 (stop Atlantic Avenue)

Chelsea Market - Tous les jours de 10h > 17h
425W 15th street
Subway lignes A,C,E et L, (stop 14th street)

Quelqu'un qui prend le temps de tamponner tous les bâtonnets de glace du nom de l'entreprise ne peut pas être mauvais. Quelqu'un qui le fait recto verso en plus, est encore meilleur. Quelqu'un qui lorsqu'il n'imprime pas suffisamment la marque du tampon sur le bâton le met délicatement de côté pour le recycler, est définitivement d'une grande valeur.

People's Pops annonce que ses glaces sont artisanales, ils n'ont pas l'air de plaisanter. Ca part du bâton pour arriver à la substantifique moelle de la barre de jus glacé. Artisanal de la tête aux pieds, je peux en témoigner.

Les saveurs vont de la crème de myrtilles à l'abricot-cardamome, en passant par le yaourt aromatisé au sirop d'érable avec morceaux de poires.

Tous les ingrédients (la crème, le yaourt, et le sucre entre autres) sont bio, et sont produits dans le respect du développement durable.

L'aventure a commencé il y a 3 ans après que trois potes, Joel, David et Natalie, se demandent comment fournir New York en barre de jus glacé de bonne qualité.

Tout cela fait très BoBo, oui je sais. Mais c'est pile-poil leur créneau. People's Pops tend les bras à toutes les mères inquiètent de donner le meilleur des bâtonnets de glace à leur progéniture. Respect de l'environnement, et produit qui donne l'impression de faire une bonne action en le consommant, il n'en fallait pas davantage pour que New York tombe raide dingue de ces nouveaux bâtonnets.

Après avoir passé deux étés sur le marché en plein air de Brooklyn, ils ont trouvé refuge à l'intérieur du Chelsea Market.

Qu'il pleuve, qu'il vente ou qu'il neige, leur comptoir est désormais accessible tous les jours.

Depuis le mois dernier, on les trouve aussi dans le Whole Foods de l'Upper West side situé sur la 97ème rue et Colombus avenue.

Je les classe dans mon top 10 tout simplement parce que le produit est délicieux. Pas très accessible, je l'avoue bien volontiers, mais très bon.



LaBorAtOrio del GeLatO

Il Laboratorio del Gelato - Prix : Petite coupelle : $360 - 94 parfums de Gelato - 49 sorbets
www.laboratoriodelgelato.com - Ouvert tous les jours 10h > 18h

95 Orchard Street (Broome et Delancey)
New York, NY 10002

Subway:
Lignes F,J,M,Z (stop Delancey)
Lignes B,D (stop Grand street)
Lignes F, V (stop 2nd Ave-Houston street)



C'est mon adresse préférée. Voilà c'est dit.
C'est vrai que ce n'est pas idéalement situé et qu'il faut marcher un peu dans le quartier du Lower East Side pour trouver la toute petite boutique mais, croyez-moi, cette glace en vaut largement la peine.
Tout d'abord son prix est imbattable. $3,60 la petite coupelle, qui peut être remplie par un ou deux parfums, c'est le meilleur rapport qualité-prix de Manhattan.
Ensuite la qualité des produits choisis pour fabriquer les crèmes et les sorbets est excellente. La majorité d'entre eux proviennent d'ailleurs de marchés locaux et sont labélisés biologiques. Le propriétaire, Jon Snyder, n'est pas un novice dans le monde de la crème glacée puisqu'il a ouvert la boutique située sur Orchard Street en 2002 après avoir vendu sa première entreprise de crème glacée, The Ciao Bella Gelato Company en 1989.

Les parfums sont variés et certains créent la surprise comme l'avocat, la Guinness, l'huile d'olive ou bien encore le mélange pamplemousse hibiscus. Il en existe plus d'une centaine, gelato et sorbets confondus.
Les couleurs n'ont rien de pétant, et collent parfaitement à l'image d'authentique glace italienne que la marque a construit.
Il Laboratoro del Gelato c'est du velours glacé à déguster sur les marches d'un des plus anciens Tenement de New York. La boutique est en effet située tout près d'un des plus anciens bâtiments résidentiels de New York qui date de 1851 et qui est très régulièrement visité par des groupes de touristes. Leur guide rend la pause gourmande encore plus attrayante puisque l'on peut à la fois écouter ce qu'il raconte et déguster une des meilleures glaces de New York.

Il Laboratorio del Gelato offre une gelato artisanale produite en petite quantité. Il est cependant possible de trouver ces glaces dans certaines épiceries, supermarchés et restaurants dont la liste est disponible sur leur website.

Sundaes and Cones

Après Il Laboratoratorio del Gelato, Sundaes and Cones est mon adresse favorite pour une p'tite cup après une dure journée, ou un dimanche après-midi glandouille, ou une pause déjeuner sucrée ou après un bol de nouilles japonaises dans l'East Village, ou n'importe quand en fait...

C'est l'adresse facile d'accès parce que parfaitement située et très proche d'autres adresses qui font mon bonheur.

J'aime tout dans cette boutique et en particulier les saveurs asiatiques comme le taro, le sésame, le thé vert, le gingembre ou le wasabi. Ici, au lieu de retrouver des classiques italiens, on trouve des classiques asiatiques et l'adresse est une bonne alternative à Chinatown Ice Cream Factory.



La déco est épurée : bois blanc délavé aux murs et au sol, brasseur d'air géants en aluminium, fauteuils en fer forgé, coussins moelleux... Un peu plus et on se croirait dans une maison de vacances située près de la plage.

Mais ce qui me fait le plus craquer, c'est le parfum qui règne dans la boutique. Sucreries, biscuits sortis du four, vanille ou chocolat fondu... Impossible de le définir exactement.

L'ambiance est très girly. A chaque visite, en plus de ma gourmandise, c'est mon addiction pour les magazines « people » qui est largement comblée. Vanity Fair, People, Us, Life and Style, Elle, la liste est longue et il est impossible de résister. J'alterne une page de magazine avec une cuillère de crème glacée et ce, jusqu'à la fin de la lecture...

Sundaes and Cones - Prix a partir de $3.75 la petite coupelle
www.sundaescones.com - Ouvert du dimanche au jeudi
de 11h a 22h30 et du vendredi au samedi de 11h a 23h30

95 East 10th Street, New York, NY 10003-5411
(212) 979-9398 95 East 10th Street

Subway:
Ligne 6 (stop Astor Place)
Lignes R et W (stop 8th street)
Ligne L (stop 3rd Avenue)





Célèbre pour son Shack burger ou pour la file d'attente qui mène jusqu'au Shack burger ? Hum... Je ne suis pas sûre. Tout ce que je sais, c'est qu'il y a un moyen très simple de déguster quelque chose de délicieux sans souffrir trop longtemps du temps d'attente. La file B est réservée aux clients qui souhaitent commander les desserts glacés.

Deux d'entre eux sont particulièrement célèbres. Les custards et les concretes. Les deux sont des crèmes glacées aux œufs mais les premières bénéficient de leur propre calendrier hebdomadaire. Ce calendrier change tous les mois. Mon top 3 ici est composé du Red Velvet, du Grasshopper et du caramel salé. Le premier a l'originalité d'être à la vanille avec des morceaux de gâteau au chocolat de couleur rouge, le second est au chocolat avec une touche de menthe fraiche et le troisième est une crème à la vanille avec un gout de caramel au beurre salé.

Les custards sont des crèmes glacées servies en cup et leur taille moyenne permet de terminer un menu complet (frites, coca et burger) par un dessert. Seul un parfum est disponible par jour mais ce parfum change tous les jours. Donc si vous suivez, chaque semaine ce sont 7 saveurs différentes qui sont proposées.

Les concretes sont de grands gobelets remplis de custards mixées à grande vitesse avec à peu près tout ce que que vous voulez dedans. En partant de pépites de chocolat, morceaux de fruits, sprinkles, chantilly... Comme la traduction française l'indique (béton), la composition est assez dense et « colmate » bien. Je n'arrive jamais à finir le gobelet qui d'ailleurs peut largement satisfaire deux personnes.

Les custards au Shake Schack sont denses, douces, crémeuses et toujours un peu glacées au cœur. Si vous voulez découvrir une spécialité glacée américaine, c'est LA bonne adresse parce qu'elles y sont authentiques.

Madison square Park
South East corner of Madison Square Park
(near Madison avenue and east 23rd Street) - Ouvert de 11h a 23h
Subway: lignes R et w (stop 23rd street)

Concretes - Shack Attack : $6.75
Custards - Single : $3.50 - Double : $4.50 - Triple : $5.50
Sundaes - Double dip : $4.75

Upper West side 366 Colombus Avenue (77th street)
Ouvert de 10h45 a 23h
Subway: lignes B et C (stop 81st street)

Momofuku Milk Bar

Momofuku Milk Bar - Prix : $4.15
www.momofuku.com
Du lundi au mercredi, 8h-minuit
Jeudi au samedi de 8h 2h du mat'
Dimanche de 8h minuit

East Village
207 second avenue
Subway: lignes 4,5,5,N,Q,R, W (stop Union Square)

Difficile de dire ce que je préfère en matière de Soft Serve parce que jusqu'à présent je n'avais pas eu l'occasion d'en manger hors mis ceux vendus aux camions de Mister Softee. Aux quatre coins de Manhattan, vous les trouver, à partir du printemps jusqu'au début de l'automne. Impossible de les louper.

Avant ça, je me souviens de mes premiers Soft Serve chez McDo, et j'appelais ça des Sundaes. Recouverts de sauce au chocolat ou de coulis de fruits rouges.

Je classe Mister Softee et McDo dans ma période ante Milk Bar. Les Soft serve du Momofuku Milk bar je n'arrive jamais à savoir si je les trouve trop bons ou trop bizarres. Sûrement un peu des deux. J'ai d'abord été un peu surprise par leur gout différent de tout ce que j'ai pu connaître jusqu'à présent.

Un gout de céréales dans une glace, ce n'est pas évident à reproduire et il faut tout le talent de Christina Tosi pour réussir ce tour de force.

Mon premier essai a été avec la saveur pistache salée (Salted Pistachio) recouverte de morceaux de pistache. Le parfum n'était pas très fort mais je me souviens surtout du goût salé. La reprise d'un classique de l'apéritif, qui finit par avoir un gout moderne et utilisé comme dessert, j'étais bluffée.



Mon deuxième essai m'a lui aussi beaucoup surprise parce qu'il s'agissait du fameux Cereal Milk Soft Serve. Je dis fameux parce que la couverture médiatique sur ce dessert à été assez impressionnante. Une simple glace au gout de céréales, similaires à celles que l'on mange au petit déjeuner avec du lait. Très enfantin et en même temps presque trop sophistiqué. C'était là encore très surprenant et même si j'ai adoré le gôut, je me demande encore si je n'aurais pas préféré un parfum moins complexe.

Il est aujourd'hui difficile de ne pas prendre en compte les différentes déclinaisons de l'empire Momofuku, lorsque l'on veut retenir un gout particulier de New York.

Le Milk Bar est le plus risqué parce qu'il offre des choix de desserts complètement originaux, inclassables et bien souvent indéfinissables. Les Soft Serve sont le parfait exemple de ce que vous trouverez en passant la porte de la boutique : les créations d'une jeune femme qui utilise ses souvenirs d'enfant pour créer des desserts déconcertants.

Lulu and Mookys

Lulu and Mookys, Liquid Nitrogen Ice Cream - Prix : $5

129 allen Street, New York, NY 10002

Subway:

Lignes F,J,M,Z (stop Delancey)

Lignes B et D (stop Gransd street)

Lignes F et V (stop 2nd avenue)

Des crèmes glacées au nitrogène liquide, c'est très impressionnant à regarder. Il y a quelque chose de magique à voir toute cette fumée blanche s'échapper du Kitchen Aid et voir le liquide se figer en l'espace de quelques secondes.

Lulu and Mookys a ouvert l'été dernier dans le quarter du Lower East side à quelques blocs seulement d'Il Laboratorio del Gelato. Une très bonne raison pour y faire une pause, bien que le prix de la coupelle y soit ici beaucoup plus cher.

$5 pour la coupelle de petite taille qui en quantité représente deux boules. La raison pour laquelle j'ai décidé d'inclure Lulu and Mookys à ma liste des indispensables est un peu différente des autres. Ici, j'aime la texture plus que n'importe où ailleurs. Pour des raisons évidentes de réfrigération,la glace a une douceur incomparable. A chaque bouchée j'ai l'impression de me glisser dans de la soie.



Leur point faible par contre, sont les parfums. Plus de 10.000 combinaisons possibles si l'on en croit le tableau qui présente les parfums à l'entrée de la boutique. C'est un peu brouillon mais il existe différentes catégories. La première regroupe les parfums appelés « Real Fruits Premium », ($5) et la seconde concerne les parfums plus traditionnels ($4). 13 Real Fruits premium, 37 parfums traditionnels, et 10 assaisonnements différents dont la menthe, le romarin, le basilic, ou bien encore la sauce piquante.

Toutes les combinaisons sont possibles et comptez bien quelques minutes pour faire un choix cohérent. Pour mon premier essai, j'ai opté pour un classique américain : Root Beer. Il s'agit d'un soda à base de Racinette, et d'autres plantes. Vanille, réglisse, sassafras et noix de muscade entre autres. Au début j'ai cru reconnaître le goût du sirop pour la toux mais plus j'en bois et plus j'aime. Je vous conseille ce parfum seulement si vous vous sentez d'humeur à tester des nouveautés.

Lulu and Mookys ne fait pas dans le traditionnel, et la crème n'est pas faite à partir de lait de vache broutant dans les vertes prairies du Vermont, mais l'essentiel n'est pas là. L'expérience est beaucoup plus marrante que partout ailleurs grâce à la fabrication de la « matière » devant les clients. C'est ludique, bon et situé dans un quartier qui offre de très autres nombreuses options gastronomiques, alors pour quoi s'en priver ?!



Big Gay Ice Cream Truck



Mister Softee n'a qu'à bien se tenir. La concurrence est là.
Les cônes vanillés se dévergondent et certains camions comme le Van Leeuwen par exemple, ont clairement mis la barre très haut. J'aime beaucoup leur glace, mais la demande est souvent plus forte que l'offre et certains parfums deviennent indisponibles très rapidement.
Les camions se retrouvent très vite victimes de leur succès et rencontrent de nombreuses difficultés au quotidien. Problèmes pour se garer dans les rues de New York, pause mécanique, compétition féroce avec les autres camions...
Le bon côté est une clientèle fidèle, qui suit frénétiquement les comptes Twitter pour connaître les horaires et lieux de stationnement des camions.
Autant dire que ça se bouscule tellement au portillon, qu'il n'est pas rare qu'un de leur bestseller soit en rupture de stock au bout d'une heure.
C'est exactement ce qui se passe avec le Big Gay Ice Cream Truck.



Le camion a fait son apparition l'été dernier lorsque Doug Quint, son propriétaire et conducteur, bassiste de son état, décide de se lancer dans le business du cône glacé. Une décision motivée par la baisse d'activité des orchestres à New York durant cette période. J'ai envie de dire que cette idée a été une idée de génie !

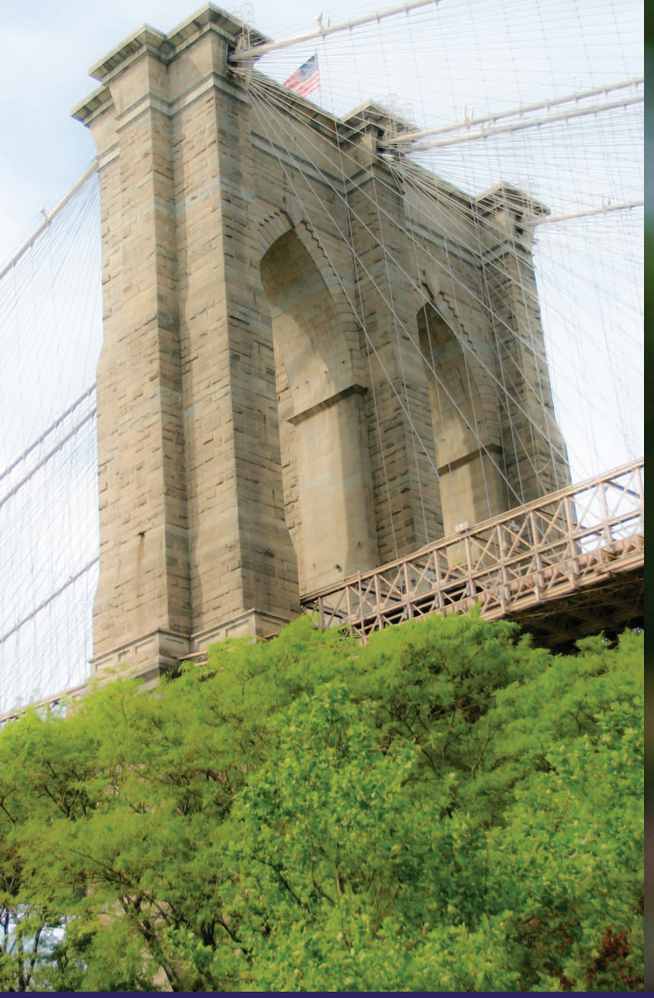
Ses créations sont beaucoup plus sympas que celles de Mister Softee.
Je recommande vivement le Salty Pimp. Soft Serve Vanille, recouvert de Dulce de Leche et de sel de mer, le tout trempé dans une sauce au chocolat. Le mélange est délicieux et complètement addictif.

Un autre cône tout aussi sympa, bien que moins sophistiqué est le Bea Arthur, du nom de l'actrice qui jouait dans la série télé les Golden Girls. Soft Serve vanille recouvert de Dulce de Leche et entièrement recouvert de poudre de Nilla Wafers, un biscuit très populaire aux Etats-Unis.
Les prix des cônes sont un peu plus chers que ceux vendus dans les traditionnels camions de Soft Serve mais les créations sont originales et absolument délicieuses.

Le camion est traditionnellement garé au croisement de Broadway et de la 17ème rue, et facilement reconnaissable par son cône multicolore. Je le classe facilement dans la catégorie «Only in New York » parce qu'avouez qu' un proprio de camion à glaces qui qualifie ses parfums de « metrosexual » et qui milite contre la « proposition eight », ça ne se trouve qu'à New York !

Big Gay Ice Cream Truck, Broadway & 17th Street
www.biggayicecreamtruck.com - twitter.com/BIGGAYICECREAMTRUCK
Parfums disponibles, heures d'ouverture et stationnement.
Prix : Salty Pimp : $4 - Bea Arthur : $5

Subway ligne N,Q,R,W,4,5,6 (stop Union Square, 14th street)





Brooklyn Ice Cream Factory

The Brooklyn Ice Ceam Factory - Prix : $3.50 une boule, $5.50 deux boules
www.brooklynicecreamfactory.com

1, Water Street (pr s de Fulton Street)

Subway: Lignes A et C (stop High street)
Lignes 2 et 3 (stop Clark street)



Si attendre plus d'une demie heure pour une crème glacée est pour vous une torture, un seul conseil, évitez cet endroit. Si au contraire, votre patience n'a d'égal que votre gourmandise, alors cette adresse est faite pour vous.

Je suis une incorrigible patiente. J'aime patienter surtout lorsque je sais que mon attente va être largement récompensée.

Deux locations possibles pour une glace chez The Brooklyn Ice Cream Factory : au pied du pond de Brooklyn, côté Est, ou à Greenpoint. Autant vous dire que la première est la plus fréquentée pour une raison évidente : une vue sur Manhattan à couper le souffle.

La voie la plus touristique, évidemment est de traverser le pont et de se voir gratifier d'une glace à l'arrivée. La deuxième option est de prendre un Water Taxi. La troisième option : prendre le métro. Aucune ligne ne dessert directement le lieu, il faut marcher un peu. Et oui, cette glace là, elle se mérite...

Mais comme dit le proverbe : après l'effort, le réconfort. Et quel réconfort ! Regardez-moi ce cône. $5.50 le réconfort pour deux boules. Les deux parfums photographiés ici sont café et crème de pêches. Mélange inhabituel mais c'est pour cette raison que je l'ai choisi. Le choix chez Brooklyn Ice Cream Factory, n'est pas des plus prolifique. Même pas une dizaine de parfums, juste les essentiels. Chocolat, vanille, beurre de pécan, pépites de choco, fraises, et il me semble bien que ce soit tout. La boule est à $3.50, et les trois sont à $6.50.

Pas cher si l'on se réfère aux prix pratiqués à Manhattan.

L'adresse est très similaire à ce que l'on peut trouver à Sundaes and Cones ou même à Blue Marble. Une crème glacée très américaine, bourrée de lait, onctueuse, dense et riche. Le terrible choix des parfums est compensé par une location géographique idéale.

C'est pour cette raison qu'une bonne motivation prime sur tout le reste. Peu de parfums, mais une vue imprenable sur la ville. Récemment un petit parc a été aménagé et l'on peut s'asseoir sur un des nombreux bancs, ou sur la pelouse parfaitement verte et parfaitement tondue. Vue imprenable sur Downtown, un cône à un prix interessant, un gout aussi bon voire meilleur qu'à Blue Marble, moi je dis Winner !!

Entre Octobre & Avril ouvert mercredi et jeudi de midi a 22h et vendredi et samedi de midi a 23h. Ferme le lundi et le mardi.

Entre Mai & Septembre, ouvert de dimanche a jeudi de midi a 22h et les vendredi et samedi de midi a 23h.



Blue Marble

J'aimerais vous raconter mes souvenirs d'enfant, des crèmes glacées plein les doigts, la bouche recouverte de glace au chocolat, ou encore des atterrissages réussis de cônes glacés sur les trottoirs, mais je n'ai pas de telles histoires à partager. Du moins, je ne m'en souviens pas.

Par contre je peux vous raconter mes impressions après avoir passé la porte de Blue Marble. C'est une boutique avec une petite terrasse dans l'arrière cour, la boule de glace ici est plus grosse qu'ailleurs, le cornet en gaufrette n'est jamais assez plein et les enfants gâtés du quartier viennent gouter. Il y a bien des doigts collants qui s'écrasent sur la vitre pour pointer son parfum préféré, il y a bien des bouches recouvertes de chocolat ou encore des terribles accidents qui provoquent des larmes très vite essuyées par l'arrivée d'un deuxième cône en tout point identique. Ces moments presque idylliques, font le quotidien de Blue Marble dans le quartier de Boerum Hill à Brooklyn.

Les couleurs des glaces sont pastels, les tables en bois blanc délavé ont chacune leur vase rempli de fleurs, et les noms des parfums inscrits sur les pots de crèmes glacées transportent quelque part au milieu des champs de l'Hudson Valley où les vaches se régalent paisiblement d'herbe grasse pour faire un lait crémeux qui produira des glaces extrêmement onctueuses et lourdes. Les saveurs sont très fortes. Cannelle, gingembre, grenade-myrtilles, culture (yaourt), beurre-noix de pécan, cookies and cream...

Un de mes parfums préférés est Strawberry Sweetart. Il explose en bouche et les petits morceaux de fraises éparpillés ici et là sont un vrai bonheur à croquer. Blue Marble c'est un rêve, une atmosphère légère et une glace américaine qui tente par tous les moyens de véhiculer une image saine et nostalgique.

Blue Marble Boerum Hill
420, Atlantic avenue, Brooklyn
www.bluemarbleicecream.com

Ouvert du lundi au vendredi midi - 22h
Samedi et dimanche 11h - 22h

Prix: Single : $3.89 - Double : $5.75 - Triple : $6.95 - Wafle Cone : $0.55

Subway: lignes F et G (stop Bergen street),
lignes A,C,G (stop Hoyt Schermerhorn street)
lignes 2,3,4,5 (stop Nevins street)



Bierkraft Ice Cream sandwich

Ice*Cream*Sandwich*. Trois mots qui résonnent comme le plus américain des desserts à mon oreille. Mon premier sandwich glacé a été une glace vanille coincée entre deux cookies aux pépites de chocolat chez Jacques Torres. La chaleur étouffante des rues New Yorkaises avait rendu ce dessert aussi salvateur qu'une oasis au milieu d'un désert.

Un seul inconvénient, il était aussi dur que de la pierre. Impossible de mordre dans les cookies et c'est une cuillère sauvagement plantée dans la glace vanille qui m'avait alors permis d'obtenir une première bouchée. Le fait qu'une telle merveille nécessite des qualités de guerrière pour en venir à bout, m'avait alors quelque peu désenchantée.

C'est alors qu'est arrivé l'ice cream sandwich de chez Bierkraft. Les cookies sont ici remplacés par des brownies au chocolat et la glace vanille, par une glace au beurre de cacahuète. Astucieux, merveilleux, j'irais même jusqu'à dire brillant ! Les brownies sont suffisamment moelleux pour mordre doucement dans le cœur de crème glacée.

Ce brownie est préparé avec le chocolat Michel Cluizel et dès la première bouchée, on sait que l'expérience va être exceptionnelle. Fondant, légèrement collant sur les dents, et un chocolat savoureux, ce brownie est à coup sûr le meilleur choix possible pour un sandwich glacé . La glace au beurre de cacahuète est un choix dangereux parce que contrairement à des millions d'Américains, je n'ai pas grandi avec cette saveur sur mes tartines. J'avais donc un peu peur que le goût soit trop marqué cacahuète. J'avais tort.

Le parfum est subtil, bien que l'on sente suffisamment le goût de cacahuète avec quelques éclats éparpillés ici et là. Rien de trop croquant, rien de trop présent, juste assez pour un palais européen. La texture est quant à elle crémeuse et douce. Elle fond doucement dans la bouche et se mélange parfaitement avec le moelleux du brownie.

Il ne me reste plus qu'à vous dire que la crème glacée vient d'IL Laboratorio del Gelato (non sans blague), que le brownie est fait maison avec une touche de Smutty Old Brown Dog ale et qu'il est uniquement vendu chez Bierkraft à Brooklyn, alors tant que vous y êtes, jetez un œil aux réfrigérateurs remplis de bières américaines.

Bierkraft - Prix : $5.50
191 Fifth Ave., nr. Berkeley Pl.,
Park Slope, Brooklyn

Subway: lignes Met R (stop Union street)
Ouvert du lundi au jeudi entre midi & 21h - Vendredi et samedi entre midi & 23h - Dimanche entre midi & 20h

People's Pops

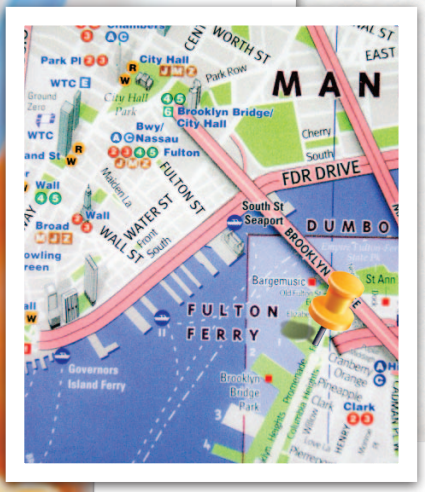


Big Gay Ice Cream



Il Laboratorio del Gelato





Brooklyn Ice Cream Factory

Lulu and Mookys

Shake Schack





Blue Marble



Momofuku Milk Bar



Bierkraft

Sundaes & Cones