



LA GLACE

ALAIN DUCASSE
MANUFACTURE À PARIS

SAMEDI 19 JUIN 2021

OUVERTURE DE LA MANUFACTURE DE GLACE

ALAIN DUCASSE AU 38 RUE DE LA ROQUETTE, PARIS 11^E

APRÈS LA MANUFACTURE DE CHOCOLAT ET LA MANUFACTURE DE CAFÉ, ALAIN DUCASSE OUVRE LA MANUFACTURE DE GLACE. MÊMES PRINCIPES FONDATEURS ET MÊME VISION : INGRÉDIENTS DE HAUTE QUALITÉ ET TECHNIQUES ARTISANALES POUR DES GOÛTS AUTHENTIQUES ET UNE EXPÉRIENCE SAVOUREUSE.

**” JE RÉALISE UN RÊVE DE JEUNESSE :
DES GLACES QUI SE MANGENT,
AVEC DES GOÛTS VRAIS
ET DES TEXTURES VARIÉES.
NOS GLACES ONT DU CARACTÈRE. ”**

ALAIN DUCASSE

DES GLACES CUISINÉES

Alain Ducasse a une obsession : faire meilleur et différent.

Son amour du goût authentique exige une sélection rigoureuse des ingrédients et des préparations qui exaltent le goût, voire qui forcent le trait, y compris sur des saveurs comme l'amer et l'acide. On sait aussi qu'Alain Ducasse est un dénicheur de talents. Lorsqu'il a rencontré Matteo Casone à Bologne, il a immédiatement compris qu'il avait trouvé le *gelatiere* idéal pour réaliser les glaces dont il rêvait depuis longtemps.

Le choix des produits est la première étape de cette réalisation et elle est cruciale. Par exemple, pour la glace à la pistache, des pistaches de Sicile et des Kerman d'Iran sont associées, pour partie avec peau et pour partie sans peau, afin d'atteindre un équilibre parfait des saveurs de chlorophylle et de tanin. De même, la glace à la vanille marie trois sortes de vanille : celle du Mexique pour sa pointe de goût poivré, celle de Tahiti pour sa douceur et la Pompana de Madagascar pour sa finesse.

Les techniques de préparation sont également empruntées au cuisinier et au pâtissier. Fruits doucement confits et même parfois saumurés ou encore réduits comme des jus ou des sauces, infusion ou cuisson au four : toutes ces techniques contribuent à exalter fortement les goûts et confèrent à chaque glace une forte personnalité.

Pour un plaisir encore plus intense, les gourmets pourront observer sur place ce travail du glacier : les glaces sont faites devant eux, toute la journée, par petites quantités et de façon artisanale. À la Manufacture, on déguste des glaces « toutes fraîches » !

UNE EXPÉRIENCE GUSTATIVE INÉDITE

Glaces, granités ou sorbets, classiques (chocolat, café, vanille, pistache) ou recettes originales (sorbet aux herbes fraîches, glace à l'huile d'olive ou glaces cocktails), toute la carte de la Manufacture est un véritable voyage dans des saveurs franches, parfois étonnantes, toujours séduisantes. Pour obtenir des glaces qui ont « de la mâche », elles ne subissent que le juste foisonnement nécessaire.

En hommage à la Manufacture de Chocolat, trois créations sont proposées : le sorbet au chocolat de Madagascar et ses morceaux concassés, la glace au chocolat du Pérou, ganache et gruë, ainsi que la glace aux noisettes du Latium, aussi délicieusement régressive qu'une pâte à tartiner. En rappel à la Manufacture de Café, on peut déguster une glace aux arômes délicats, déclinaison glacée de l'espresso signature d'Alain Ducasse.

On trouvera d'ailleurs à la Manufacture de chocolat, voisine, une sélection de glaces vendues en pots nomades, dont deux parfums exclusifs : la glace pistache & praliné pistache et la glace praliné noisette & hibiscus.

Les fruits sont naturellement très présents : citron, pamplemousse, groseille, fraise, framboise et grenade) jouent une partition acidulée.

Les connaisseurs apprécieront l'audace du sorbet aux herbes (persil, menthe, coriandre, basilic, estragon) et de la glace à l'huile d'olive, clin d'œil à l'amour d'Alain Ducasse pour la Méditerranée.

Les glaces cocktail sont évidemment à consommer avec modération mais beaucoup de plaisir : sorbet pamplemousse vermouth et glace plombière.

LES MANUFACTURES

Depuis 2013, avec l'ouverture de la Manufacture de Chocolat, la Maison DUCASSE Paris s'est fortement investie dans l'univers des produits d'exception. Après le café et aujourd'hui avec les glaces, les projets sont nombreux : les biscuits devraient voir le jour sous peu. Des axes de développement prometteurs et parfaitement cohérents avec la vision et les convictions d'Alain Ducasse.

MATTEO CASONE, GELATIERE

« Savez-vous que c'est à Bologne, ma ville natale, que la première turbine à glace a été inventée en 1927, par Otello Cattabriga ? » Pour Matteo Casone, natif de cette cité remarquable, il était presque inéluctable qu'il devienne expert en glaces. Après son diplôme de comptabilité d'entreprise à l'Alma Mater Studiorum (Université de Bologne) et quelques années comme consultant, il entre à La Sorbetteria Castiglione pour apprendre le métier de glacier. Il part ensuite en Australie pour ouvrir une boutique de glace à Brisbane (Queensland). De retour en Italie, il collabore avec Cattabriga, le célèbre fabricant de machines à glace italienne, pour qui il parcourt le monde, de l'Asie à l'Amérique du sud et du nord jusqu'au Moyen-Orient et, bien sûr, l'Europe. En juillet 2020, il rencontre Alain Ducasse. Lorsque ce dernier goûte le sorbet au pamplemousse créé par Matteo, il perçoit immédiatement son talent et lui propose de devenir son *gelatiere*, responsable de la production de la nouvelle Manufacture de Glace.

LA SIGNATURE JOUIN MANKU

Servir le savoir-faire des glaciers, valoriser l'utilisation d'ingrédients frais et de qualité, mettre en scène les techniques de préparation des glaces à travers un design à la fois sobre et radical mais aussi très réjouissant : tels étaient les principes qui ont guidé le travail des designers et architectes Patrick Jouin et Sanjit Manku pour l'agencement de la première Manufacture de Glaces d'Alain Ducasse.

La façade transparente s'ouvre intégralement sur la rue. Dès l'extérieur, le passant peut admirer le travail artisanal et minutieux qui s'opère derrière le comptoir. Ce dernier, en tôle emmaillée façonnée par Marie-Hélène Soyer (Ateliers Emaux Métaux), s'habille d'un rose pomelo acidulé comme la turbine qui trône à la vue des gourmands et atteste de la fraîcheur des glaces présentées dans les pozzetti en inox. Sur les murs, les parfums s'affichent en couleurs dans des hexagones « signature ».

L'IMAGE SOINS GRAPHIQUES

Sur le plan graphique, l'identité de la Glace anticipe un repositionnement global des manufactures Alain Ducasse. Elle se dote d'un monogramme constitué du D de Ducasse. Elle est signée d'une nouvelle police stencil sur mesure « ducasse manufacture » créée par Soins Graphiques et mise au point par Julie Soudanne. Le G monogramme rond et dodu, règne en majesté sur tous les supports. Il est le fil conducteur de la glace, tout comme la couleur « pamplemousse », l'agrume si cher à Alain Ducasse. On retrouve cette couleur sur toutes les étiquettes en accompagnement de chacun des parfums. 8 parfums prendront sur toutes les étiquettes en accompagnement de chacun des parfums. 8 parfums prendront sur toutes les étiquettes en accompagnement de chacun des parfums. 8 parfums prendront sur toutes les étiquettes en accompagnement de chacun des parfums.

Cette forme hexagonale, devenue signature au chocolat Alain Ducasse, fait le lien entre le chocolat et la glace.

PRATIQUE

38, rue de la Roquette, 75011 Paris

OUVERTURE TOUS LES JOURS EN ÉTÉ DE 11 HEURES À 19 HEURES

Petit pot : 6,50€, moyen 8€, grand 10€. Disponible en 500 g et 1 kg à emporter.

À PROPOS DE DUCASSE MANUFACTURE

DUCASSE Manufacture, l'un des métiers de DUCASSE Paris, est né en 2013 avec l'ouverture de La Manufacture de Chocolat de la rue de la Roquette à Paris, suivie de celle de Tokyo et de Londres ainsi que de la création de nombreux Comptoirs et Corners en France et au Japon. En 2018, La Manufacture de Café a été ouverte rue Saint-Sabin, à Paris, et Les Comptoirs de café à Londres et à Paris. Aujourd'hui, avec La Manufacture de Glace, Alain Ducasse poursuit sa quête du goût authentique avec la même rigueur dans le sourcing et la transformation, promesse d'expériences gustatives intenses et originales.

x laglace-alainducasse.com x lechocolat-alainducasse.com x lecafe-alainducasse.com x

CONTACTS PRESSE

Emmanuelle Perrier,
DIRECTEUR DE LA COMMUNICATION,
presse@ducasse-paris.com

Stéphanie Zara-Morin,
ATTACHÉE DE PRESSE DUCASSE PARIS
stephanie.zaramorin@ducasse-paris.com

Louise Henry
LES ROIS MAGES
louise.henry@lesroismages.fr