

# Pour quelles glaces fondre au Mans ?

Le Mans - Publié le 28/07/2016 à 01:30



De passage au Mans, ces touristes venues du Lot-et-Garonne ont choisi Bellanger-Beline pour déguster des glaces parfum litchi-rose et abricot-macaron. |

## Enfin, la chaleur de l'été est là ! Pour allier rafraîchissement et gourmandise, beaucoup optent pour les glaces. Mais comment choisir ? Petit tour des bacs manceaux.

Glaces en cornets, en pots, sorbets, recettes bios, glaces à l'italienne ou encore granités... Les amateurs de glaces n'ont que l'embarras du choix. Mais encore faut-il savoir où aller pour trouver sa friandise glacée préférée.

### PUBLICITÉ

Chez Bellanger-Béline, place Saint-Nicolas, difficile de se décider : abricot-macaron, litchi-rose ou mangue-jasmin ? « **Mettez-moi la même que tous les étés !** » réclame une habituée des recettes maison. Son péché mignon : le parfum vanille-cassis-marron.

Mais le mystère, chez Bellanger, c'est le sorbet chocolat. Eh oui, un sorbet sans fruit, c'est possible. « **La texture est plus fondante, et le goût beaucoup plus intense** », explique la vendeuse Agnès. « **C'est le top pour les amateurs de bon chocolat !** » Avis aux inconditionnels du cacao.

### Un air d'Italie

Quelques pas plus loin, rue Claude-Blondeau, La Mie Câline a investi dans la star de l'été : la glace à l'italienne.

Bruno Poussard, propriétaire de la boutique, a acquis la machine au mois d'avril et ne le regrette pas : « **Il y a un vrai marché pour ces glaces. Certaines personnes ne jurent que par ça et ne prennent rien d'autre ! Il y a deux jours, la machine est tombée en panne. Résultat, ceux qui voulaient une glace à l'italienne n'ont même pas voulu goûter une traditionnelle.** »

À la Brioche Dorée aussi, rue des Minimes, on propose les fameuses glaces torsadées. Hélas, les travaux en cours empêchent l'enseigne d'installer sa terrasse. Mais petit plus, si la canicule s'annonce : vous pourrez craquer pour un granité.

D'origine sicilienne, ce sorbet très rafraîchissant et peu calorique se présente sous forme de glace pilée.

Enfin, pour ceux qui rêvent de sorbets bios et de cornets faits maison, pas d'hésitation : la ferme de la Métairie comblera vos envies.

Sorbets à la ferme

« **Des bons fruits, un peu d'eau, un peu de sucre, et le tour est joué !** » détaille Amélie Corvaisier, cogérante de l'entreprise familiale. La ferme propose 24 parfums de sorbets.

La farine et le lait utilisés dans la fabrication des cornets sont produits en Sarthe.

Les douceurs glacées de la Métairie sont disponibles sur le site de fabrication, 75, rue de la Foucaudière.

Elles sont aussi présentes dans de nombreux lieux de Paris, notamment au rond-point des Champs-Élysées ou encore dans le parc du Château de Versailles.

Mais pas besoin d'aller si loin pour déguster une star parisienne : elle vous attend en plein centre du Mans, dans plusieurs points de vente comme le magasin Distribio, rue d'Alger.

Tarifs **Bellanger-Béline** : 2,50 €, la boule ; 4 €, les deux.. **La Mie Câline** : 2,25 €, la glace italienne simple ; 3,25 €, la double. 2,30 €, la boule classique ; 3,30 €, les 2 ; 4,30 les 3. **Brioche Dorée** : 2 €, le petit granité ; 3 €, le grand. **Ferme de la Métairie** : 1,50 €, le pot de 10 cl ; 15 €, la boîte de 9 bâtonnets ; 7 €, le bac de 50 cl ; 29 €, le bac de 2,5L. Tél. 02 43 16 65 51.