



LA FABRIQUE  
GIVRÉE

ARTISTE GLACIER

# Revue de presse

**LES MEILLEURS GLACIERS DE PARIS**

Par CNEWS - Mis à jour le 18/07/2018 à 11:41  
Publié le 10/09/2017 à 05:34



Iceroll, situé dans le quatrième arrondissement, ne sert pas de simples boules, mais offre de délicieuses crèmes glacées roulées avec soin. [© Iceroll]

Quelques notes de fraîcheur sont les bienvenues quand le mercure commence à grimper. Voici les adresses incontournables pour déguster une glace à Paris.

**06 LE PLUS GOURMAND : LA FABRIQUE GIVRÉE**

©Ginko. L'univers des desserts glacés rencontre celui de la pâtisserie avec les « Kifs du chef », créations originales et alléchantes.

Jérémié Runel était chef pâtissier pour les plus grands (Fouchon, Le Bristol, Valrhona), avant de se reconverter en glacier. Et ça se voit. Accompagné de ses deux compères Hughes et Martin, ils ont monté la fabrique Givrée, une franchise de glaces artisanales, créatives et savoureuses, à commander en ligne ou à déguster en boutique. Les pots de glace (12 euros le pot de 600 mL) fleurissent bon le terroir ardéchois, la nature et le sans gluten, avec des sorbets pomme safran, citron verveine ou encore basilic bio. Les plus gourmands préféreront les crèmes à base de lait des Monts d'Ardèche à la datte et fleur d'oranger ou yaourt fermier et confiture de framboise. Les « Kifs du chef » à partager (16 euros), créations à mi-chemin entre le dessert glacé et la pâtisserie de haute volée, raviront les papilles pour les grandes occasions avec des recettes comme le Habibi (croustillant praliné, glace pistache d'Iran, noix de cajou caramélisées) ou Hipster (streusel muesli, glace vanille de Tahiti, fèves de tonka, graines de courges grillées et cranberries).

La fabrique Givrée, 26 rue Soufflot, (5<sup>e</sup>).

**LIRE L'ARTICLE****CNEWS**

900.000 exemplaires - 2,5M lecteurs

Publié le 18 juillet 2018

## La Fabrique Givrée mise sur la franchise pour vendre ses glaces

CHRONIQUE CULINAIRE DES FRANCHISES | 14 MARS 2018 À 12 H



L'entreprise ardéchoise, qui développe depuis 2012 des desserts glacés artisanaux, entend offrir une expérience fun et inédite à ses clients. Après un démarrage poussif dans la petite ville d'Aubenas, elle prend son envol grâce à une levée de fonds de 2 millions d'euros auprès d'Odysée Venture.

Hugues Bonhomme est un fonceur. Lorsqu'il a vu que la place du château de la petite ville d'Aubenas, en Ardèche, allait être transformée en zone piétonne, il est immédiatement entré dans

**Les Echos Entrepreneurs**  
Parution le 9 mars 2018

**LIRE L'ARTICLE**



# Le Monde

styles



CURSIVEZ-MOI

J'ai fait une overdose de glace avec Christophe Michalak

CHRONIQUE PAR LYDIE VAN BAAREN

**M**on centre est un sanctuaire, un public de tout monde. C'est ça, le plaisir de Christophe Michalak, qui aime à se faire entourer dans l'intimité d'une foule de gens. C'est ça, le plaisir de ce pâtissier parisien, qui a su transformer sa passion en un véritable métier. C'est ça, le plaisir de ce chef de cuisine, qui a su transformer sa passion en un véritable métier. C'est ça, le plaisir de ce chef de cuisine, qui a su transformer sa passion en un véritable métier.

Cette dînée française. Comme inspiré, on a pu le voir chez chacun et une ou deux spécialités maison, soit une tarte au citron, soit une tarte au chocolat. On attaque l'Everest glacé par La Fabrique à Glace, à raison, Christophe Michalak, le vainqueur de la saison 1 de The Great British Bake Off, nous fait connaître l'erreur du jour (four 250 ml, 400 g de sucre et 100 g de beurre). Les vanilles de Philippe Van Leeuwen et Karim, les vanilles de Philippe Van Leeuwen et Karim.

ON ATTAQUE  
L'EVEREST GLACÉ  
PAR LA FABRIQUE  
À GLACE.

«ATOMIQUE !»,  
S'ENFLAMME  
LE PÂTISSIER,  
À RAISON

«C'EST PAS LA FÊTE DU STRING»

Tandis qu'on essaye de sentir la différence entre vanille de Madagascar Karim et vanille de Tahiti (la fabrique givree, 15 euros les 100 ml), Christophe Michalak, d'une efficacité redoutable, attaque déjà aux desserts de la Glacierie, pâtisseries sous une forme originale (un gros cylindre de 560 ml à 14 euros). Pour se servir, on le démonte, on le coupe en tranches comme un saucisson, puis on le remonte dans son état. Très pratique, elle est aussi très agréable, mais pas inoubliable, non ? Christophe Michalak est plus enthousiaste. Et rappelle les données

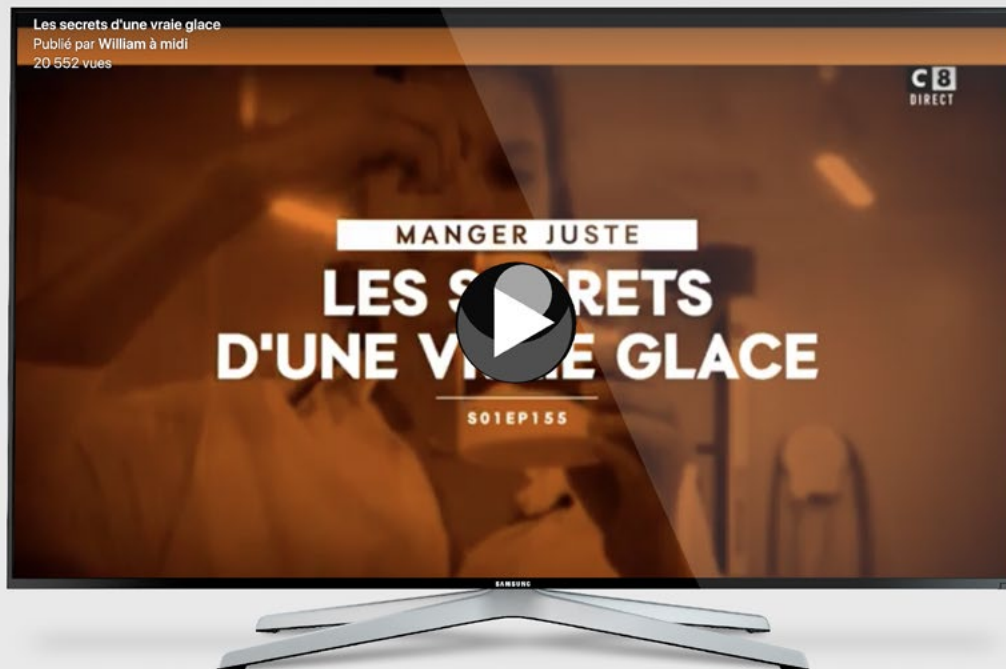
**Le Monde**  
285.000 exemplaires  
2,7M lecteurs  
Publié le 13 juillet 2018

**LIRE L'ARTICLE**

**Papilles & Pupilles**  
3M de vu mensuels  
Parution en Avril 2018

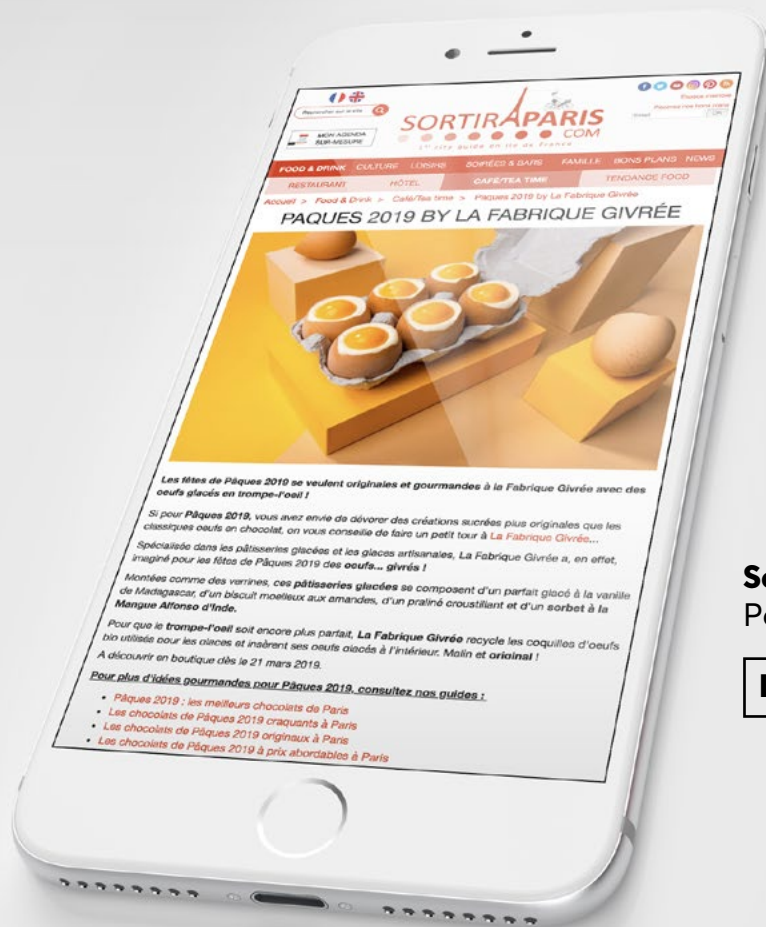
**LIRE L'ARTICLE**





**William à Midi sur C8**  
251.000 téléspectateurs  
Diffusé en juin 2018

Raphaële Marchal emmène les téléspectateurs à la découverte des secrets de fabrication d'une vraie glace, par la Fabrique Givrée. Un reportage de 4 minutes, du champ à la turbine !



## Sortir à Paris

Parution le 20 février 2019

**LIRE L'ARTICLE**



## Régál

### La Fabrique givrée arrive à Paris !

Par Eve-Marie Zizza-Lulu | Publié le 21/06/2017

La Fabrique givrée va vous rendre fou... de glaces ! Leur nouvelle boutique ouvre à Paris le 7 juillet, rue Soufflot, à deux pas des jardins du Luxembourg. Une boutique ? Plutôt une marque haut de gamme, lancée il y a cinq ans à Aubenas avec l'ambition de bousculer le marché français de la glace. Les trois jeunes créateurs, biberonnés aux bons produits, sont déjantés, fans de gastronomie et animés par un formidable appétit de réussir. Ils auraient pu s'appeler Michel et Augustin, mais ils sont trois et ils ont un faible pour le côté givré de la force glacée. Alors, plongez !



Credit Photo: DLR

Derrière la Fabrique givrée, il y a un nom : Jérémie Runel. Le pâtissier de la bande est taillé pour le job. Petit-fils de chef (il a passé son enfance derrière les pianos étoilés des Frères Runel à Montpellier), il se passionne pour la pâtisserie. « J'ai mal tourné », dit-il dans un sourire espiègle. Un parcours canaille qui, après un apprentissage en Haute-Savoie, le conduit dans le sillage des plus grands : Christophe Adam chez Fauchon, Gilles Marchal au Bristol et Frédéric Bau chez Valrhona, où il occupe le poste de chef pâtissier pendant huit ans. Avec ses deux complices, Martin Chauche, l'homme du marketing, et Hugues Bonhomme, le communicant, Jérémie imagine un « concept fun avec des produits d'exception pour séduire les gourmets

## Régál

C'est de la dynamite



Tout est pensé dans les moindres détails : la qualité des produits locaux et le choix d'appellations d'origine (marons de la maison Imbert en Ardèche, lavande fraîche d'Uzès, fruits des vergers de la vallée du Rhône, clementines de Corse, vanille de Tahiti, fève de Tonka d'Amérique du Sud...) les glaces sont garanties sans colorant, sans additif, sans conservateur. Les recettes renouvellent le genre : des "glaces renversantes" et des "horbets tondants", des compositions préparées à la commande comme la Hot Charlotte ou la Gang Mangue, des milkshakes et des fruits frappés... Le succès est au rendez-vous avec cinq boutiques et un laboratoire de 800 m<sup>2</sup> à Tournon-sur-Rhône, succédant au petit atelier de 25 m<sup>2</sup> d'Aubenas. La Fabrique givrée élargit ses adresses en montant vers le nord. Après Uzès, Aubenas, Tournon, Lyon, voici Paris, où la fine équipe devrait connaître la consécration.

Régál  
Juin 2017

LIRE L'ARTICLE





**City Crunch - guide Lyon**  
44.000 fans FB  
Parution en juillet 2017

**LIRE L'ARTICLE**

# Les Echos

## Top 5 Les meilleures glaces à la vanille

critique

Par Jérôme Berger  
Publié le 22/06/18 à 01h01

### 01 La plus classique

Chez le glacier-star de l'Île Saint-Louis, une glace à la vanille de Madagascar patissière et crémeuse à souhait (à partir de 3 euros).  
Berthilloy, 29-31, rue Saint-Louis en l'Île, 75004 Paris. Tél : 0143541161.

### 02 La plus douce vita

Depuis Turin, Grom propose des glaces à l'italienne 100% naturelles, dont une vanille croûti-fondante, sous l'effet de ses grattes.  
Grom, [www.grom.it](http://www.grom.it)

### 03 La plus amandée

De la vanille de Tahiti relaxée de fève tonka, pour une douce longueur en bouche.  
Appréciée de Paris à Saint-Rémy-de-Provence (à partir de 1,20 euros).  
La Fabrique Givrée.  
[www.lafabriquegivre.com](http://www.lafabriquegivre.com)

### 04 La plus gastronomique

Emmanuel Rivot, Meilleur Ouvrier de France glacier, propose deux glaces à la vanille (à partir de 4,20 euros) : sauvage de Colombie et finie au bois de hêtre. Sans oeuf et avec peu de sucre, qui plus est.  
Une Glace à Paris.  
[www.une glace a paris.fr](http://www.une glace a paris.fr)

### 05 La plus germanopratinne

Entre le jardin du Luxembourg et la place Saint-Sulpice, les beautiful people apprécient la délicatesse d'une glace à la vanille et à la fève tonka débarrassée de ses graines.  
Pierre Geronimi.  
[www.glacespierregeronimi.com](http://www.glacespierregeronimi.com)

Jérôme Berger

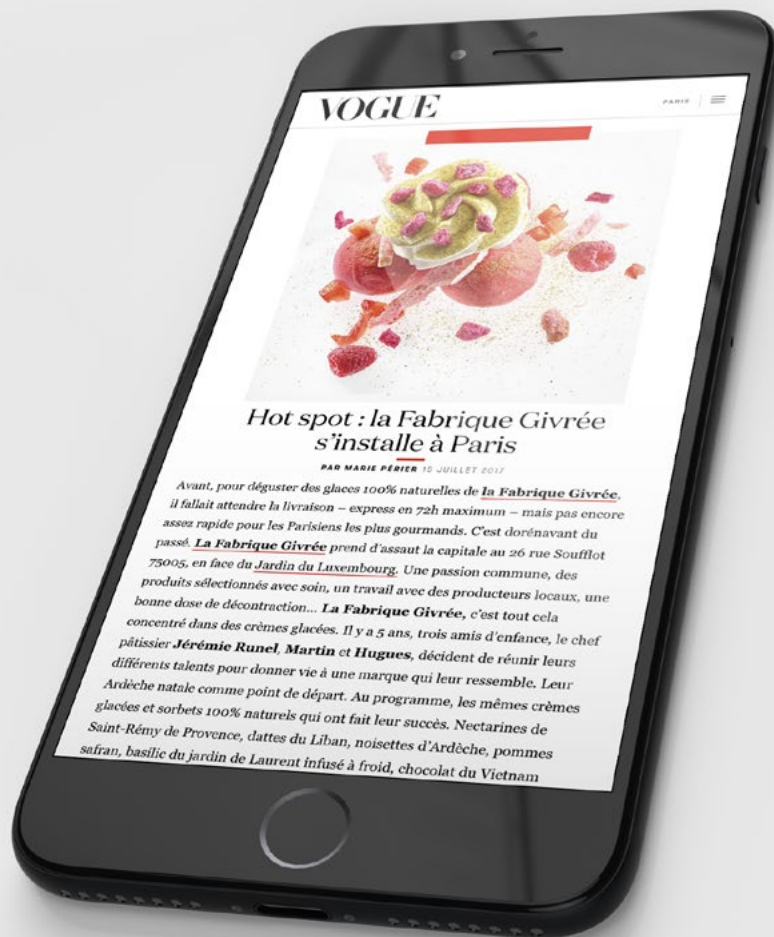
Les Echos

128.000 exemplaires

560.000 lecteurs

Publié le 22 Juin 2018

LIRE L'ARTICLE



## Vogue

1.157.000 visiteurs/mois

Lifestyle grand public

Parution en juillet 2017

**LIRE L'ARTICLE**





LA FABRIQUE  
**GIVRÉE**  
ARTISTE GLACIER