



LA FABRIQUE  
**GIVRÉE**

ARTISTE GLACIER

# Revue de presse



# C NEWS

IDEES SORTIES

## 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.

LIRE L' ARTICLE

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.

Jérémie Runel était chef pâtissier pour les plus grands (Fauchon, Le Bristol, Valrhona), avant de se reconvertir en glacié. 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) fleurent 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>).

CNEWS

900.000 exemplaires - 2,5M lecteurs  
Publié le 18 juillet 2018



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

**LIRE L'ARTICLE**

**LE MONDE**

Carte d'or. Frappée. Comme repère, on a pris de la vanille et chez chacun et une ou plusieurs spécialités maison, soit une tresse à l'oreille d'une soufflé. Pour participer à un gorgement qui bat d'eau de glace, on a naturellement pris au plaisir du sucre. Qui a bien souvent accès au sucre aussi grâce à une préparation, mais qui a également de son plaisir son agenda (joli et quelques jours avant son départ en vacances) et de son assistant, le « chasseur de gâteaux » à Paris lui donnant l'impression d'être déjà en Corse.

« Ce hundi-là, avec son école de pâtisserie partenariale de la rue du Faubourg-Poissonnière, en fait la rose du Faubourg-Poissonnière star (Pierre Hermé), des jeunes créateurs (la Fabrique givré), un maître-glaceur de France (David Wessman pour La Gâcierie), la référence du secteur (Philippe Paul), un ancien chef de production Ladurée (Nicolas Hadewyn pour Karamelli), une chaîne haut de gamme (Anormino) et une classique du supermarché (Magnum).

**LE MONDE**

Carte d'or. Frappée. Comme repère, on a pris de la vanille et chez chacun et une ou plusieurs spécialités maison, soit une tresse à l'oreille d'une soufflé. Pour participer à un gorgement qui bat d'eau de glace, on a naturellement pris au plaisir du sucre. Qui a bien souvent accès au sucre aussi grâce à une préparation, mais qui a également de son plaisir son agenda (joli et quelques jours avant son départ en vacances) et de son assistant, le « chasseur de gâteaux » à Paris lui donnant l'impression d'être déjà en Corse.

« Ce hundi-là, avec son école de pâtisserie partenariale de la rue du Faubourg-Poissonnière, en fait la rose du Faubourg-Poissonnière star (Pierre Hermé), des jeunes créateurs (la Fabrique givré), un maître-glaceur de France (David Wessman pour La Gâcierie), la référence du secteur (Philippe Paul), un ancien chef de production Ladurée (Nicolas Hadewyn pour Karamelli), une chaîne haut de gamme (Anormino) et une classique du supermarché (Magnum).

**Le Monde**

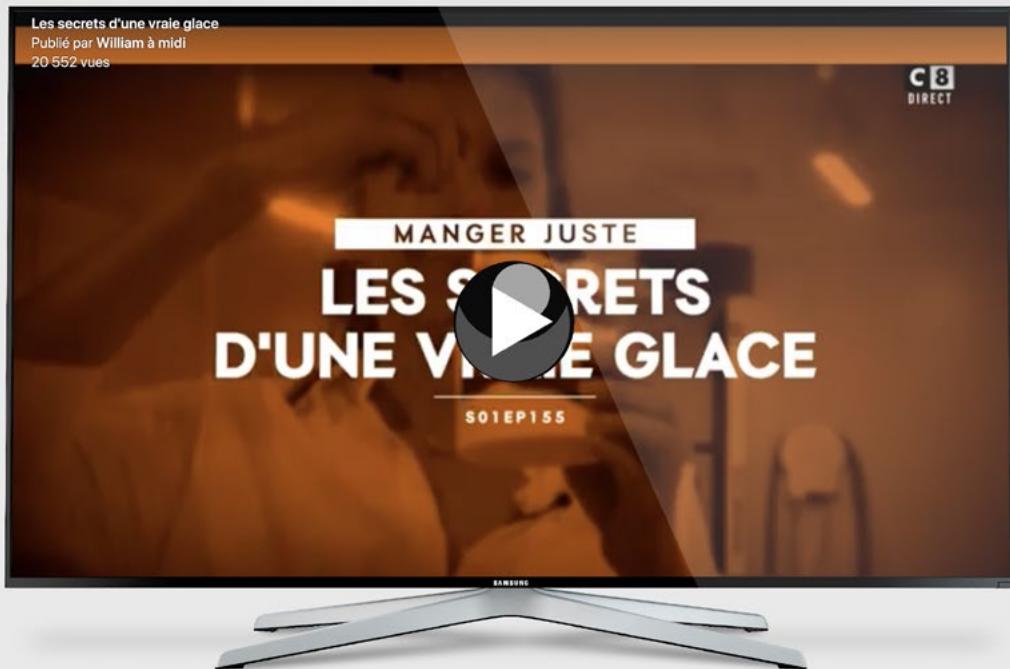
285.000 exemplaires  
2,7M lecteurs  
Publié le 13 juillet 2018

**LIRE L'ARTICLE**

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

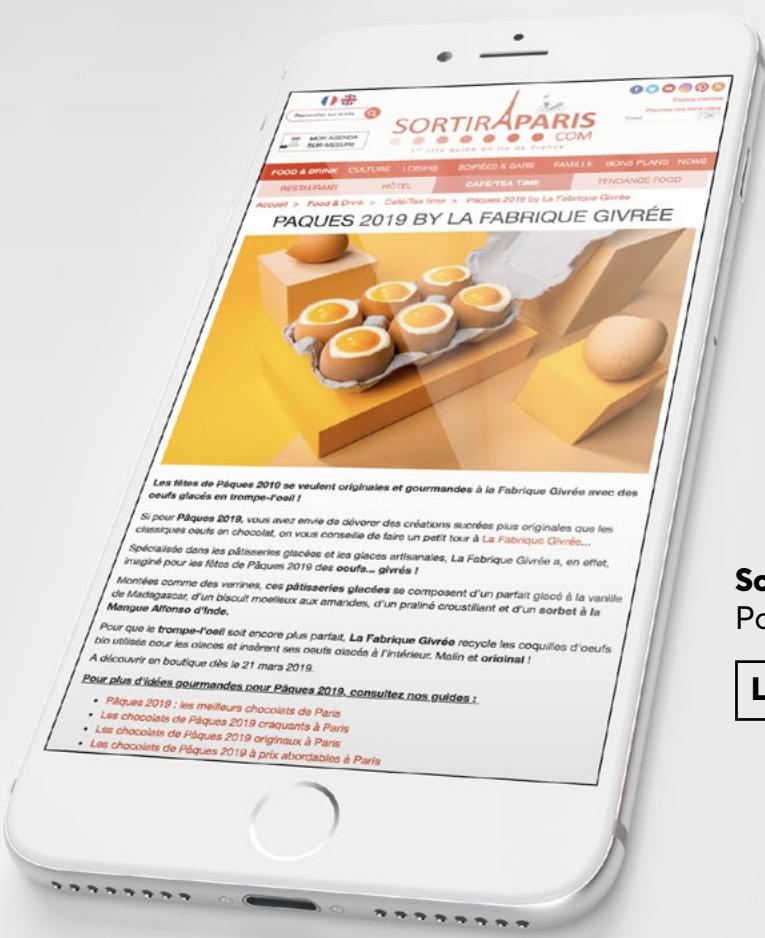
**LIRE L'ARTICLE**





**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**

# Régal

## La Fabrique givrée arrive à Paris !

Par Eve-Marie Zizza-Lala | 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: DR

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 ».

[Twitter](#) [Facebook](#) [Digg](#) [G+](#)  
[Imprimer](#)

# Régal

C'est de la dynamite



Tout est pensé dans les moindres détails : la qualité des produits locaux et le choix d'appellations d'origine (marrons de la maison Lambert en Ardèche, lavande fraîche d'Uzès, fruits des vergers de la vallée du Rhône, clémentines de Cerbère, vanille de Tahiti, feu 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 "sorbets torréfiés", 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 égraine ses adresses en montant vers le nord. Ardèche, Aubenas, Tournon, Lyon, voici Paris, où la fine équipe devrait connaître la consécration.

**Régal**  
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 glacié-star de l'Île Saint-Louis, une glace à la vanille de Madagascar puissante et crémeuse à souhait (à partir de 3 euros).  
Bouchillon: 29-31, rue Saint-Louis en l'Île, 75004 Paris. Tél.: 0143543161.

**02 La plus dolce vita**

Depuis 1970, Groux produit des glaces à l'Italienne 100% naturelles, dont une vanille de Madagascar (à partir de 1,70 euros) croiss-fondante, sous l'effet de ses grumes. Groux. [www.groux.it](http://www.groux.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 (dès 3,20 euros). La Fabrique Givrée. [www.lafabriquegivree.com](http://www.lafabriquegivree.com)

**04 La plus gastronomique**

Emmanuel Ryon, Meilleur Ouvrier de France glacié, propose deux glaces à la vanille (à partir de 4,20 euros) : sauvage de Colombie avec peu de sucre qui plus est. Une Glace à Paris. [www.uneglaceaparis.fr](http://www.uneglaceaparis.fr)

**05 La plus germanopratine**

Entre le jardin du Luxembourg et la place Saint-Sulpice, les beaufins people apprécieront la délicatesse d'une glace à la vanille et à la fève tonka débarrassée de ses grumes (à partir de 3,80 euros). Pierre Géronimi. [www.glacepierregeronimi.com](http://www.glacepierregeronimi.com)

Jérôme Berger

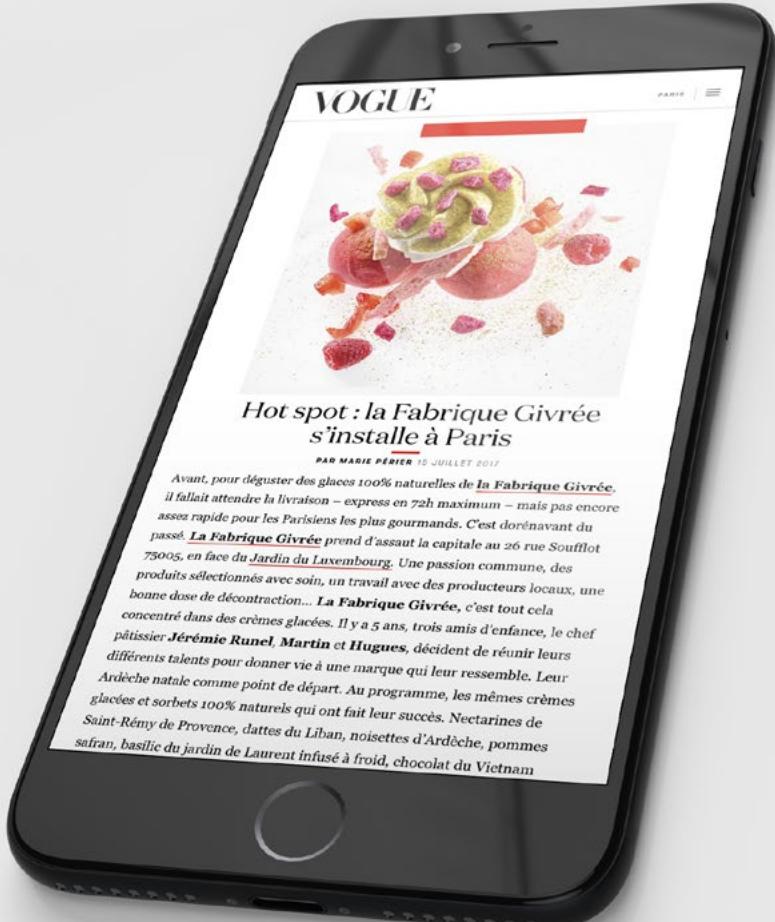
## Les Echos

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