

Paris : Matthieu Carlin, le chef pâtissier du Crillon, propose les glaces du célèbre palace dans un food truck



Avec Atlantico
Rédaction

Le chef pâtissier du Crillon, Matthieu Carlin, propose des glaces dans un food truck alors que la palace parisien est toujours fermé suite à la pandémie de Covid-19, comme le montre ce reportage de la rédaction du Parisien.

Le palace de la place de la Concorde a installé ce camion à glaces devant sa façade. Ce dispositif était proposé dès le mois de juillet.

Les gourmands et les parisiens peuvent donc profiter et se rafraîchir en cette période de vague de chaleur en savourant une glace grâce à ce dispositif exceptionnel proposé et déployé par le palace Le Crillon.

Les parfums proposés sont vanille, chocolat, praliné noisette, caramel au beurre salé, abricot, citron, framboise. Les glaces peuvent être accompagnées de gourmandises à base d'amandes, noisettes et pistaches ou de crème chantilly. L'ensemble des ingrédients sont fait maison.

La rédaction du Parisien a dévoilé les tarifs. Le pot de glace coûte 5 euros et les 3 boules servies dans une gaufrette sont à déguster pour 8 euros.

L'Hôtel de Crillon, qui emploie 360 salariés (actuellement en chômage partiel), ne rouvrira ses portes que le 24 août prochain.

Le camion à glaces devant l'Hôtel de Crillon est situé 10 place de la Concorde. Les clients qui souhaitent déguster ces glaces dans ce cadre particulier sont accueillis tous l'après-midi, du mercredi au dimanche, de 13 heures à 19 heures. Ce dispositif sera accessible jusqu'au 30 septembre.