



Frozen Palace, c'est mon glacier préféré à Bordeaux. Celui où généralement, après un dîner au centre-ville, comme ça, l'air de rien, mes pas me mènent. Celui où je vais avec les bonnes copines et les bons copains, amateurs de glace, comme moi. Parce que il faut être amateur de glaces pour apprécier celles du Frozen Palace. 100 % naturelles, sans conservateur, sans colorant, du fait maison.

□ Je craque pour presque tous les parfums, mes préférés restent néanmoins les moins classiques : safran, abricot/fleur d'oranger, riz (ma préférée plus plus !), fève tonka, framboise/verveine, fraise/fleur de sureau... Sandra la patronne les crée et les invente au fil des fruits de saison.□□

Une Hollandaise aux commandes□.

Sandra van Tongerlo est originaire de Hollande, et a eu la très bonne idée d'ouvrir ce glacier à Bordeaux, il y a presque 10 ans. D'ailleurs à l'époque, c'était un des tout premiers glaciers à ouvrir. Mon beau-frère habitait dans la rue et m'en parlait souvent. Grand amateur de glaces, il était devenu un habitué de la maison.□ Le glacier est dans le quartier St-Pierre, dans une rue tout près de la Porte Cailhau. Quelques tables et chaises vertes sur le trottoir, on peut y boire

des limonades, des sirops et des smoothies. La clientèle est un peu bobo, un peu hipster, familiale et sans chichis aussi... Sandra parle facilement de ses glaces. Son inspiration : les fruits de saison, les envies du moment, les envies de son fils. Sa production : au jour le jour, aléatoire selon la météo. Du fait maison. De la simplicité, de l'authenticité. Forcément, j'aime.□

La boutique est ouverte de Pâques à octobre (à peu près), l'après-midi et le soir. Le dimanche matin, c'est sur les quais, en face du miroir d'eau que vous pourrez croiser Sandra et son triporteur au parasol rose.

Frozen Palace : 28 rue du chai des farines à Bordeaux. Tél : 06 18 24 44 66

Horaires d'été : de 15h à 22h, jusqu'à minuit les vendredis et samedis, jusqu'à 20h le dimanche.

Les prix : 1 boule 2,50€, 2 boules 4€; 3 boules 5,50€

La recette express

Glace express à la framboise – pour une dizaine de personnes

Ingrédients

- 600g de framboises surgelées
- 200g de sucre glace
- 180ml de crème fleurette épaisse

Préparation

- > verser les framboises surgelées et le sucre glace dans un robot
- > mixer doucement jusqu'à obtenir une consistance souple
- > verser dans un bol et ajouter la crème fleurette épaisse

Une fois par mois, la blogueuse bordelaise Joëlle Dubois nous fait partager ses coups de coeur culinaires. Retrouvez toutes les recettes, les bonnes adresses et bien d'autres choses sur le blog www.lecoindejoelle.com, Twitter (@joelle_dubois), Facebook (lecoindejoelle)

Photo :Joëlle Dubois