

## LE FIGARO

### Make a choice for your data

We and our [23rd parties](#) use cookies or equivalent technology to store and/or access information on your device. Other partners use this personal information to present personalized advertising and content to you; to measure advertising and content performance and learn more about their audience; and to develop and improve their products. In order for some of these purposes to work, partners use your accurate location data.

Some partners may collect and process your personal data because they operate within the framework of their legitimate interests. You can object to this by using the options available when you click the Settings button.

To learn more, please read our [privacy policy](#).

You can change your preferences at any time by clicking on the "Cookie Settings" link at the bottom of this site.

Accept all

Refuse all



Les parfums dérivants du Ice Cream Project - Capture d'écran Instagram - @anyahindmarch

À Londres, les glaces salées à base de haricots, pesto ou encore jus de viande, s'imposent comme la nouvelle tendance culinaire.



Jus de viande, pickles d'oignons, sriracha... Il ne s'agit pas ici de saveurs de chips, mais bien de glaces. Des créations givrées salées qui ont le vent en poupe de l'autre côté de la Manche. Imaginées par la créatrice d'accessoires de mode, Anya Hindmarch. En 2022, la Britannique lance un concept-store baptisé 'The Ice Cream Project' dans sa boutique 'The Village', à Londres. Si le pop-up fait la part belle aux glaces et aux sorbets, les saveurs classiques à l'instar de la vanille ou du chocolat ne sont pas vraiment les bienvenues. Au contraire, l'entrepreneuse veut mettre à l'honneur les marques cultes britanniques au gré d'une sélection de glaces aux saveurs improbables, à l'image du Ketchup Heinz, des traditionnels *haked beans* (haricots à la sauce tomate) ou encore à la sauce soja Kikkoman. De quoi capter l'intérêt des internautes, en quête perpétuelle des nouvelles tendances culinaires.

À DÉCOUVRIR

Des recettes simples et fraîches pour l'été sur l'application Le Figaro Cuisine!

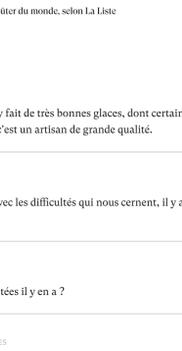
Recettes par thème

Re...

À LIRE AUSSI Notre sélection des meilleures glaces artisanales et créations glacées à savourer à Paris cet été

## Les grands classiques du garde-manger anglais

Il suffit de faire un tour sur TikTok pour constater l'engouement : des centaines de vidéos y mettent en scène influenceurs, internautes et même certains médias passant en revue ces créations salées. Et force est de constater que la formule plaît. «C'est mieux que ce que j'imaginai», confie Tom Forte, employé du média Secret London, en dégustant la glace au vinaigre de malt Sarson's. Le parfum au pesto de la marque Filippo Berio est pour sa part décrit comme «assez agréable», tandis que celui aux olives Perello est «pas mal du tout». Seul bémol de cette dégustation ? La glace au Branton Piccalilli, *(ce condiment very british à base de légumes)*, qualifiée comme une «agression pour les papilles».



@secret.london The Ice Cream Project is back in London bringing with it some of the wa...See more sonido original - Chico En Linea



## Le boom des associations saugrenues

Pourtant, les glaces salées sont loin d'être une nouveauté, notamment dans le petit monde des chefs étoilés. Alain Passard, du restaurant L'Arpège, a déjà proposé une glace à la tomate en accompagnement d'un gaspacho, tandis que le chef italien trimentement étoilé Massimo Bottura a expérimenté avec des glaces au vinaigre balsamique ou encore à la moutarde. Ainsi, si ces créations audacieuses connaissent aujourd'hui un tel engouement, c'est grâce à l'effet TikTok.

En effet, de nos jours, l'expérience culinaire semble l'emporter sur le goût, et la nourriture suit les tendances au même titre que la mode ou la beauté. «L'explosion des buzz autour du chocolat Dubai, des lattes colorées ou des chips artisanales locales le prouve : ces phénomènes, bien exploités, dévorent de vrais leviers de croissance», explique Gabriel Destremaut, expert de chez SumUp, une société de technologie financière.

En février dernier, la plateforme de réservation TheFork et l'agence internationale d'innovation NellyRodi prédisaient très justement cette quête aux saveurs saugrenues dans une étude sur les **tendances culinaires de 2025**. Avec l'arrivée de la génération Z sur la scène culinaire, les saveurs improbables et hautement Instagrammables séduisent avec pour objectif : faire le buzz sur les réseaux sociaux. À l'image des tendances comme tempérer ses frites dans de la glace, s'extasier devant un croissant au kimchi ou encore flanquer ses nuggets de caviar. Une tendance **testée et validée par Rihanna** en personne. Reste à savoir quelle sera la prochaine. Pourquoi pas des chips sucrées ?

LA RÉDACTION VOUS CONSEILLE

- > Ces 8 fabuleuses terrasses parisiennes que le monde entier nous envie
- > On a testé le meilleur goûter du monde, selon La Liste

## 13 commentaires

**Flo** le 01/08/2025 à 12:40

En France, Enzo et Lily fait de très bonnes glaces, dont certaines avec des parfums un peu "exotiques". Mais c'est un artisan de grande qualité.

**Nilsicus sohel** le 01/08/2025 à 10:26

C'est de l'indécence. Avec les difficultés que nous cernent, il y a autre chose à inventer je pense

**Citoyen NRV** le 01/08/2025 à 08:43

Graines de soja fermentées il y en a ?

LIRE LES 13 COMMENTAIRES

## À LIRE AUSSI

### Le goûter de la semaine : un cheesecake pêche-abricot

Pour le goûter cette semaine, on prépare un cheesecake onctueux, nappé de coulis d'abricot et coiffé de lamelles de pêches

### Les précautions à prendre pour éviter le botulisme lorsque l'on fait des conserves maison

Le décès d'une femme, mardi 29 juillet, dans le Maine-et-Loire, intoxicquée au botulisme, vient rappeler les risques liés à la mise en conserve d'aliments. Et l'importance des précautions à adopter lorsque l'on prépare des conserves maison.

### SUR LE MÊME THÈME

### Notre sélection des meilleures glaces artisanales et créations glacées à savourer à Paris cet été

Sorbets, glaces artisanales ou desserts givrés originaux... les pâtisseries et les maisons traditionnelles se donnent à cœur joie autour du froid. Notre sélection de desserts glacés pour fondre de plaisir cet été à Paris.

### Voici les meilleurs glaces et sorbets selon Yuka

L'application spécialisée dans l'évaluation des produits a dévoilé son classement des glaces et sorbets les plus sains, vendus en grande surface.

### Une glace goût «lait maternel» : l'initiative américaine pour bébé

Pour faire la publicité d'un tire-lait, la marque américaine pour bébés Frida a annoncé avoir élaboré une crème glacée au parfum de lait maternel.

### La glace la plus chère du monde est japonaise, et elle coûte 6000 €

Feuilles d'or, truffe blanche, lie de saiké et parmesan... Voici la glace la plus chère du monde.

### Comment reconnaître une glace artisanale ?

Si tout le monde (ou presque) raffole des glaces, encore faut-il savoir les choisir. Glaces industrielles ou artisanales ? Conseils du Meilleur Ouvrier de France glacier, David Wesmaël, pour apprendre à les reconnaître d'un coup d'œil.

### Pourquoi a-t-on mal à la tête quand on mange une glace ?

**La bonne question.**- «ice cream headache», «gel du cerveau», «céphalée de la crème glacée»... autant de dénominations farfelues pour désigner une migraine foudroyante après goûté une glace, un cocktail trop froid ou un granité. Deux neurologues nous aident à y voir plus clair.

### Le kakigori, ce dessert japonais qui concurrence la crème glacée

À mi-chemin entre la glace et le granité, le kakigori séduit de plus les bacs sucrés occidentaux en été. Deux spécialistes de la pâtisserie nipponne nous en dévoilent tous les secrets.

### Jambon blanc, tarama, yaourt aux fruits... Ces aliments industriels dont on ignore la véritable couleur

Parce que l'on déguste d'abord avec les yeux, les industriels en profitent pour ajouter des colorants aux aliments transformés, au point d'en envahir nos assiettes. On fait le point avec un expert.

### Mayonnaise, rillettes, eau bénite... Retour sur ces parfums de glaces qui n'auraient jamais dû exister

Depuis plus d'une semaine, une glace à la mayonnaise est la star du Web. Mais elle n'est pas la seule crème glacée à proposer une saveur déconcertante. Voici quinze parfums de glaces des plus surprenants... et pas du meilleur goût.

### La glace au roquefort, un apéritif auvergnat et deux chefs à Charles-De-Gaulle... Quoi de neuf en cuisine ?

**Sept jours gourmands.** - Cette semaine, on dine au Printemps du Goût pour le 14 juillet et deux chefs étoilés s'installent à l'aéroport Paris-Charles-De-Gaulle... Retour en images sur les infos culinaires de la semaine.

### PLUS DE SERVICES

Cuisine	Bien-être	Prénoms	Astro
Recette d'œuf à la coque	Comment perdre du ventre	Idées de prénoms originiaux	Horoscope quotidien du Cancer
Recette de pâte à crêpes	Rêver de perdre ses dents	Prénoms féminins originaux	Horoscope quotidien des Poissons
Idées d'entrées rapides	Les premiers effets du sport	Prénoms compatibles	Horoscope quotidien du Lion
Idées de recettes d'anniversaire	Les effets du sucre	Prénoms arabes	Horoscope quotidien de la Balance
Recette de soupe au pot	Mieux vivre son hypersensibilité	Prénoms portugais	Horoscope quotidien du Taureau
Recette de pâtes aux truffes	Angoisse nocturne	Prénoms grecs	Horoscope quotidien du Bélier
Recette des oeufs bénédicte	Gainage pour travailler ses abdos rapidement	Prénoms méditerranéens	Horoscope quotidien du Scorpion
Recette de sauce tomate maison	L'importance de la pensée positive	Prénoms masculins anglophones	Horoscope quotidien des Gémeaux
Bien conserver ses restes alimentaires	Perdre du poids avec la corde à sauter	Prénoms d'origine latine	Horoscope quotidien du Capricorne
	Pourquoi avons-nous des insomnies lorsque nous sommes épuisés ?		Horoscope quotidien du Verseau
			Horoscope quotidien de la Vierge
			Horoscope quotidien du Sagittaire

Recettes de chefs	Recettes - desserts	Recettes - plats	Recettes - entrées
Tarte aux miras, miel du jardin et glace aux feuilles de noyer	Millfeuille à la vanille et au praliné	Carapaces de daurade aux agrumes du Montonnais	Soupes crues (concombre avocat et carottes gingembre)
Profiteroles au café et noix de pécan, sauce au chocolat chaud	Sorbet à la pomme	Noix de Saint-Jacques, macabrière d'épinards et petits pois	Les oeufs dans les oeufs
Recette de soupe au pot	Omelette norvégienne	Raviolis di zucca e amaretti	Brioche salée au petitmirron
Tartelettes "Flour de cacao" sans gluten	Cookies aux noisettes pour man follo	Pressé de légumes de Provence	Fresh bowl, pastèque et melon
Escargots au beurre menthe ravigote et croque-monsieur	Faravola pitaches et mirabelles de Lorraine	Poissons	Remoulade de radis noir et crabe
Merlu de ligne de Saint-Jean-de-Luz et bagna cauda	Gâteau léger au Thermomix et son coulis de fruits rouges	Poissons	Empanadas au boeuf épicé
Vacherin à l'ananas mangue pomme et citron vert	Café Bicerin	Poissons	Remoulade de radis noir et crabe
Rougat à la sauce au citron et purée de carottes		Poissons	Tartine de bourgogne printanière
		Poissons	Cigares de feuilles de brick au chèvre, épinards et courgettes
		Poissons	Velouté de panais
		Poissons	Tarte à la tomate, mozzarella, jambon
		Poissons	Nuggets vegan au tofu
		Poissons	Mac & cheese vegan
		Poissons	Courgettes farcies aux oeufs brochant

Nos liens utiles

- Madame Figaro en Images
- Business with attitude
- Le Péc Club
- Vidéo Madame

Le Kiosque

Madame Figaro

LIRE CE NUMÉRO

Abonnement

- > Découvrez toutes les offres
- Les articles et newsletters en illimité à 0,99 le premier mois sans engagement
- > Gérer votre abonnement
- > Mon compte
- > Réviser votre abonnement

Applications mobiles

Madame Figaro: (iPhone/iPad) Android

Le Figaro Cuisine: iPhone | Android

Nos newsletters

Recevez-vous nos newsletters

Suivez-nous sur :