

Goûts/Saveurs

BADIANI. Le Gelato élevé au rang d'art, s'installe à Paris.

27 juin 2024 • Ajouter un commentaire



L'ouverture de la boutique **BADIANI** en ce mois de juin 2024, située à l'intérieur du chic Carrousel du Louvre en cœur de Paris, a réjoui les gourmets.

Un bel emplacement pour honorer le talent du maître-glacier de Florence Paolo Pomposi venu exprès dans la capitale pour fêter sa première boutique ouverte en France et elle est parisienne. Suivant celles déjà ouvertes au Japon, en Espagne, en Angleterre.

L'élégante boutique parisienne arbore les couleurs douces et joyeuses du rose orangé des plus seyants.

Chaque boutique de la maison Badiani se singularise par une couleur différente, voulue par Paolo Pomposi le Maître-glacier de Florence, qui marche sur les traces de son père.

Les Gelati Badiani. Signatures de qualité

Les pépites? Les glaces de la famille BUONTALENTI inspirées par le grand Maître-glacier de Florence : **Bernardo Buontalenti**, l'inventeur florentin du Gelato en 1932

BUONTALENTI est depuis une saveur mondialement prisée et reconnue à l'international, très plébiscitée en Italie.



Le Gelato BUONTALENTI est fabriquée à partir de 4 ingrédients de grande qualité artisanale : lait, crème, sucre , œufs .

Un velouté en bouche, une onctuosité, une saveur intense, sans lourdeur, signant une étonnante digestibilité.

On aime plus que tout ...

Les glaces Signatures baptisées **Dolce Vita**, **Pistaches**, **Ville Lumière** (chocolat et framboise) en hommage à Paris, nouvelle ville d'accueil.

J'ai eu un faible particulier pour la toute simple et inégalable glace au yaourt.

Une gamme de Smoothies fait maison que l'on boit même sans soif comme le **Verde Boost**, banane kiwi ananas jus de pomme et spiruline qui lui donne sa couleur verte, ou un **Rosso Berry** à base de fraises fraîches.

A déguster sur place mais un « take me home » est possible



J'ai osé assortir le Gelato BUONTALENTI Ville Lumière, lors d'un dîner amical, avec un vin emblématique du Val de Loire, **Domaine J. de Villebois** un **Pinot Noir Rosé**, IGP millésime 2023, aux notes délicates de fraises fraîches, pétales de roses et notes tropicales. Magnifique longueur en bouche.

Pari réussi.

<https://infos-75.com/gout-saveur/badiani-le-gelato-eleve-au-rang-dart-sinstalle-a-paris/>