

搜寻巴黎特色冰淇淋



Bertillon

据说这是不仅仅巴黎，也是全欧洲最好吃的冰淇淋，好像有点过于夸张，不过门口总是长长的队伍也可以证明言不虚传了。特点一，所有冰淇淋由 Bertillon 先生亲自制作。特点二，冰激凌口味自然、独特。其中杏仁糕香、白巧克力味、香料饼味、美糖味和咖啡兑威士忌味等是最出名的几种



地址：31 Rue Saint-Louis en l'Île,75001,Paris

营业时间：周三至周日 10H-20H

电话：0143543161

网站：www.berthillon.fr

推荐：杏仁糕香、白巧克力味、香料饼味，果味冰激凌

地铁：7号线 (Pont Marie Cité des Arts)

Deliziefollie

在巴黎可以品尝到正宗的意大利冰淇淋？如果有，那无疑 Deliziefollie 是最佳选择了，在法国仅有巴黎的这一家分店。味道和意大利总店一样。在传承意大利传统冰淇淋手艺基础上，根据不同季节有不同特色单品，水果系列值得推荐。



地址: 7 Rue Montorgueil, 75001 Paris

营业时间: 12H00 - 24H00

电话: 09 52 36 06 00

网站: <http://www.deliziefollie.eu/fr/>

推荐: Creme Glacee Tasses

地铁: 4号线 (Les Halles)

Pozzetto

虽然名气不象 bertillon 那样大,但很多人认为是巴黎最好吃的冰淇淋。只有 12 款香味够选择,相比其他家 30.40 种的口味,显得选择余地不大。但 12 款,款款经典。特色在于不是非常甜,满口的新鲜水果夹以奶香。

地址: 39 rue du Roi de Sicile 75004 Paris

营业时间: 11H00-20H00

电话: 01 42 77 08 64

网站: <http://www.pozzetto.biz/>

推荐: Nocciola Piemonte

地铁: 1号线 11号线 (Hôtel de Ville)



La Butte Glacée

漫步蒙玛特高地,如果有美味冰淇淋的陪伴,是不是更难忘啊。天使 Amélie Poulain 也极为喜欢。香草系列极为美味。本人比较偏好咖啡焦糖口味。虽然处于旅游区,但价格却极为亲民呢。



地址: 14 Rue Norvins, 75018 Paris

营业时间: 10h00-20h00

推荐: fruits des glacière

地铁: 12号线 (Abbesses Butte Montmartre)

Ben and Jerry's

品牌形象是不是很 Q 啊，虽然是法国人做的冰淇淋，虽然是连锁店，虽然历史不久，但味道很纯正啊，绝对口感新鲜。价格非常公道了，在巴黎有 3 家店，好容易就找到。地址分别是，1 Rue Du Four, 75006 Paris ， 2ème étage de la Tour Eiffel ， 7 quai de la Loire, 75019 Paris



地址：7 quai de la Loire, 75019 Paris

营业时间：11h00 - 22h00

电话：01 42 39 15 00

网站：<http://www.benjerry.fr/>

推荐：Crème Glacée Caramel, Sauce Caramel et Morceaux de Caramel Cacaotés

地铁：2 号线 5 号线 7 号线 (Stalingrad)

Gelati d'Alberto

多达 36 种口味的冰淇淋供选择，口味只有你想不到的，没有他们提供不了的。所以如果想品尝一些特别口味的冰淇淋，这家店绝对这一个不错的选择。



地址：12 Rue des Lombards, 75004 Paris

营业时间：12h00 - 00h00

电话：01 77 11 44 55

网站：<http://www.gelatidalberto.com/>

推荐：glacier rose d'Orient

地铁：1 号线 4 号线 7 号线 11 号线 14 号线 (Châtelet)

Pascal le glacier

pascal 既是店主，也亲自动手制作独一无二的 pascal 冰淇淋。这是一家独立的商店作坊。所以既提供大众口味的冰淇淋，也有属于自己的特色产品。一年四季，根据每个季节的不同，提供不同水果香味的产品。



地址：17 Rue Bois le Vent, 75016 Paris

营业时间：10h00-20h00

电话：01 45 27 61 84

推荐菜：Vanille Bourbon

地铁：9号线 (La Muette)

Le Bac à Glaces

1982年创办，已有30年历史了，创始人把品质作为第一追求，不添加任何色素。使用最纯正的原料，大颗的新鲜果粒，吃到嘴里，满口的果香。他们家的木材系列很棒，绝对值得一试。据说这家冰淇淋店的秘密是他们所使用的特别涡轮机。



地址：109 Rue du Bac, 75007, Paris

营业时间：11h00 - 19h00

电话：01 45 48 87 65

网站：<http://www.bacaglaces.com/index2.htm>

推荐：Bûche Speculoos et Sorbet Agrumes

地铁：10号线 12号线 (Sèvres — Babylone)

Grom

适用于最好的餐馆共同的原则：购买最高质量的原材料。Grom 据说是冰淇淋最高品质的代名词。这要从原材料说起，只选用意大利最好农场生产的最好的新鲜时令水果，没有任何染料或化学添加剂，选取有机绿色天然鸡蛋，最好的可可和咖啡，新鲜的全脂优质牛奶，自然只一切构成了好冰淇淋的基础。推荐的唯一理由，就是食材如此出众，自然值得一试。



地址：81 rue de Seine, 75006 Paris
营业时间：12h00 à 23h00
电话：01 40 46 92 60
网站：<http://www.grom.it/fra/index.php>
推荐：Glace Sorbet
地铁：10 号线 (Mabillon)

Myberry

如果喜欢吃酸奶冰淇淋，那这个品牌绝对是首选了。这家的特色在于，以优质酸奶为基础，然后可以根据个人喜欢添加各色新鲜水果，巧克力等。同时也有鲜榨果汁提供。



地址：25 rue vieille du temple, 75004, paris
营业时间：12h00 à 22h00
电话：01 42 74 54 48
网站：<http://www.myberry.eu/index-fr.htm>
推荐：fruits des bois
地铁：1 号线 11 号线 (Hôtel de Ville)

Amorino

这个就是小天使冰淇淋了，是由于品牌形象使用了一个可爱的小天使。其实，小天使是一个由法国人经营的连锁品牌，算是中高档系列中，分店最多的了。也是意大利制作工艺，品质质量有保证。在巴黎就有 20 家左右的店铺，这样说不定你家旁边的街区就能买到美味的小天使冰淇淋。



地址：47 rue saint-louis en l'ile,75004, paris

营业时间：11h00 - 21h00

电话：01 44 07 48 08

网站：<http://www.amorino.com/fr/>

推荐：LES CHOCOLATS AMORINO

地铁：7号线 (Pont Marie Cité des Arts)