Dossier de presse





Créateur de bonheur



Ice Mama, ce sont des glaces artisanales qui sont créées selon les saisons et selon les envies de nos clients. Une glace gourmande, saine et savoureuse.

Les glaces lce Mama sont turbinées chaque jour, proposant des saveurs aimées de tous ou parfois plus audacieuses.

Les glaces lce Mama sont de véritables surprises pour offrir à chaque dégustation un moment de plaisir.

Ice Mama, créateur de bonheur.

Lamine Meradji Fondateur



«Ice Mama» évoque le goûter, les souvenirs d'enfance, un appel au réconfort, une envie de passer un moment partagé, doux, tendre et sucré.

Une couleur Le bleu, celui du ciel, de la mer, une émotion rassurante et l'expression de l'infini...

L'histoire

Ice Mama, c'est d'abord l'histoire d'une passion pour les glaces qui commence à Marrakech, où malgré les fortes chaleurs et la richesse infinie des produits et des saveurs, la glace restait une gourmandise saisonnière.
Formé chez Ferrandi à Paris et initié au savoir-faire des maitres glaciers à Bologne en Italie, Lamine Meradji se propose de mettre à jour la façon de consommer LA GLACE comme un accessoire de chaque moment.

Ice Mama voit le jour en 2019 et devient rapidement le spot incontournable dans la cité marocaine.

Lamine Meradji imagine des assemblages de parfums un peu surprenants, teste des combinaisons d'épices, réveille les fruits, ou secoue le granola en version glacée pour dérouter, surprendre et surtout réjouir les palais les plus fins.

La recette est très simple, il part de l'ingrédient pur pour le mener vers des horizons insoupçonnés.

Dans la boutique, pas d'affichage, ni de carte, le visiteur est invité à écouter l'histoire de chaque parfum caché sous autant de cloches argentées qui scintillent et résonnent aux sons de chacun des différents arômes. Le choix est sans fin et l'évocation des mélanges invite à l'exploration.



Un art de vivre

Ice Mama c'est une envie de vivre un moment gourmand autour de produits naturels travaillés de manière totalement artisanale.

Ice Mama c'est l'exigence d'une traçabilité de chaque produit, des délais précis de maturation, d'infusion, une transparence totale sur l'origine des ingrédients et sur le temps de fabrication.

Nous privilégions d'abord la qualité en préparant nous-même nos pâtes de fruits secs, nos coulis de fruits, nos caramels

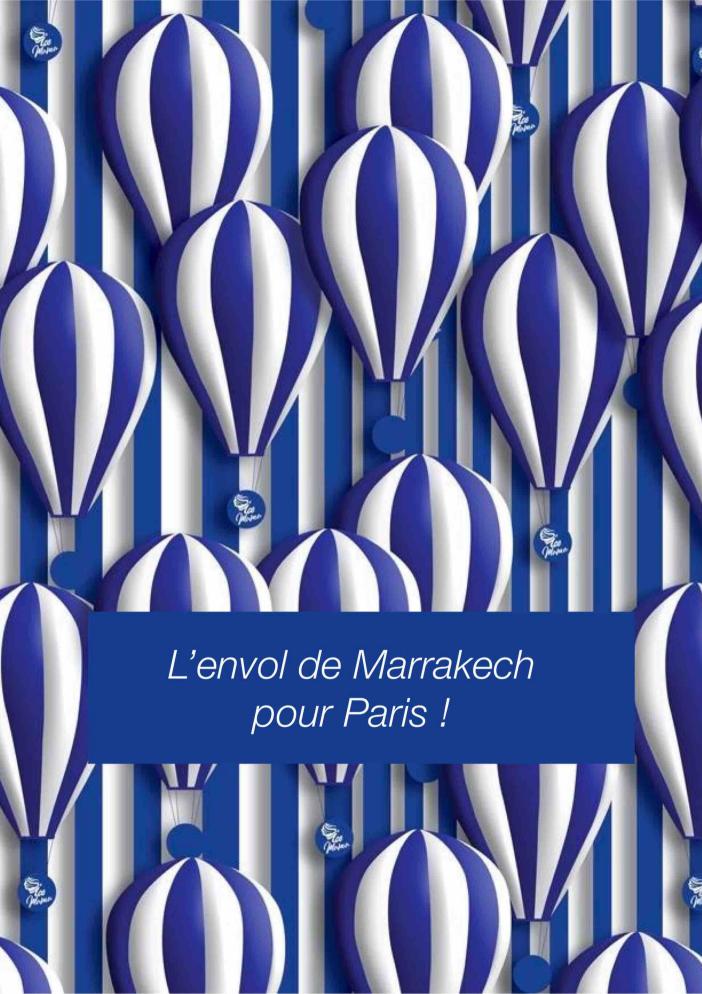
Ice Mama, c'est une constance de goût et de qualité, les fruits sont sélectionnés au rythme des saisons chez des fournisseurs de proximité afin de limiter notre impact écologique.

Nous soutenons l'économie locale en sélectionnant dès que possible les fournisseurs en circuit court. Les fruits secs sont torréfiés dans notre laboratoire, où les glaces sont turbinées chaque jour pour garantir la fraicheur, l'onctuosité et l'arôme pour une expérience unique.

Du goût rien que du goût ! #no artificial : aucun produit ultra transformé

#NoFilter: aucun colorant







Le voyage

ICE MAMA est maintenant prêt à voyager de Marrakech à Paris et s'installer dans cette ville bouillonnante dans le domaine de la gastronomie, jeune et inventive, ville référence du goût et du savoir-faire.

Parce qu'un voyage c'est toujours mieux à deux, Isabelle Faisant rejoint l'aventure parisienne, son parcours dans l'univers des parfums contribuant à « secouer » d'avantage les idées, les parfums, le service et le packaging.
ICE MAMA pose donc ses valises au 1 rue Mesnil au cœur du très chic 16ème arrondissement de Paris.

Ice Mama Paris – lieu de vie où la créativité est en harmonie avec les envies de nos clients, avec ce zeste d'impertinence glacière qui fait des boutiques Ice Mama des lieux uniques où découvrir chaque jour de nouvelles saveurs à déguster sur place ou à emporter.

Ice Mama Paris - un lieu de gourmandise imaginé par nos équipes où des pâtisseries de voyage seront proposées pour parfaire votre expérience Ice Mama-Paris.

Et parce que la créativité sera le mot d'ordre de la boutique, les glaces se transformeront en boissons pour vous rafraichir ou vous réchauffer tout au long de l'année!





