

HAMOON

artisan glacier



Artisan Glacier Libanais

Notre histoire

C'est l'histoire de deux frères, Alexis et Julien DOUDOUKDJIAN, qui ont quitté leur travail pendant la pandémie COVID-19, l'impossibilité de retourner au Liban pour déguster la célèbre glace achta a suscité l'idée de l'adapter au palais occidental.

Après une collaboration de plus de deux ans, impliquant notre cercle familial, en particulier notre mère et notre grand-mère, nous avons réussi à faire voyager les Libanais de France tout en présentant cette merveille au palais français.

Notre création, déclinée aujourd'hui en plusieurs parfums, maintient l'élasticité distinctive de la glace, un taux de sucre réduit et un goût authentique. Cette aventure culinaire reflète notre engagement envers l'innovation tout en préservant l'héritage gustatif traditionnel libanais.

Notre gamme de glaces achta constitue ainsi une fusion harmonieuse entre la richesse de la culture libanaise et les préférences occidentales.

La glace Achta



C'est un parfait mélange de fleur de lait, de fleur d'oranger, de sève de pistachier lenstique pour une onctuosité unique, et des pistaches d'Iran concassées.

Afin de parfaire cette création, nous avons choisi d'en alléger la teneur en sucre pour la réadapter aux attentes du palais occidental. Ce rééquilibrage permet de sublimer la subtilité des arômes tout en préservant l'élasticité distinctive et l'authenticité de cet héritage traditionnel.



Nos parfums



Fleur d'oranger



Pistaches



Rose&Litchi



Rose



Litchi



**Noisette du
Piémont**



Chocolat



Framboise



Coco



Citron



Banane



**Fruit de la
passion**



**Chocolat
Beyrouth**



**Pêche de
vigne**



Fruits rouges



Matcha



Dattes



Baklava



Violette



Fraise



Myrtille



Cookie



Nos présentations à partager

Pour 10/12 personnes



Pour 6/8 personnes



Nos desserts



ATAYEFS

**Mini crêpe libanaise,
garni de crème de lait à
la fleur d'oranger**

BAKACHTA

**Baklava garni de flace
Ahta, à la fleur d'oranger.**



TIRAMISU

**Tiramisu revisité à la
crème de lait à la fleur
d'oranger et pistache.**

KNEFE

**Knefe à base de semoule molle
et de fromage oriental (type
mozzarella), servie avec un
sirop à la fleur d'oranger.**



Merci à eux



**Pour la transmission
de son savoir**

**Pour son
accompagnement
et ses précieux
conseils**



**Pour ses citrons de
Corse entretenus à
Allauch**



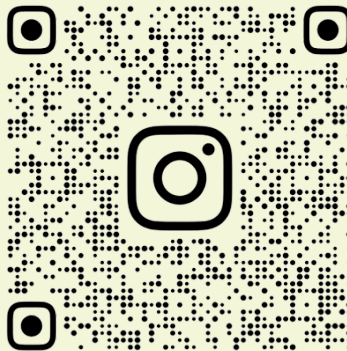
Nos partenaires



Nous retrouver



hamovartisanglacierlibanais.fr



[hamov_artisan_glacier](https://www.instagram.com/hamov_artisan_glacier)



[Hamov Artisan Glacier](https://www.facebook.com/Hamov-Artisan-Glacier)

Julien

DOUDOUKDJIAN

07.69.48.32.55

HAMOV 

artisan glacier