



ego

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

A l'approche de son neuvième anniversaire, ego, le glacier ébouriffant et son coffee shop détonnant ouvre une seconde boutique à Marseille

Dire que les Français raffolent des glaces est un euphémisme.

Sur l'année 2020, 24 millions de foyers, soit 85,4 % des Français, ont consommé des glaces, tous genres confondus, soit 440 000 consommateurs de plus que l'année précédente ([source](#)). Et qui mieux que le glacier ego, pour faire fondre de plaisir les gourmands ?

Avec ses créations alléchantes et son concept unique de glaces artisanales à personnaliser, ego a su conquérir le cœur des amateurs de glaces les plus exigeants. A l'aube de son neuvième anniversaire, ego s'apprête à ouvrir sa deuxième boutique à Marseille, à deux pas du Vieux Port !



Une expansion naturelle et attendue

Après neuf ans d'existence marqués par un succès croissant, ego a su s'imposer comme une institution incontournable de Marseille.

L'engouement suscité a rendu la première boutique du Cours Julien victime de son succès, d'où la nécessité d'ouvrir un nouvel espace pour accueillir la clientèle grandissante. Ce deuxième point de vente, doté d'une vaste terrasse avec vue sur les marches de l'hôtel de ville, promet de devenir le nouveau rendez-vous des gourmands.

Située tout près du Vieux Port, au **33 Grand Rue à Marseille**, cette nouvelle boutique sera l'écrin des parfums les plus audacieux qui font la renommée d'ego : sésame noir, cacahuète, fraise-basilic, tiramisu... Autant d'invitations au voyage gustatif que Quentin, le manager et co-inventeur d'ego et Véronique, la fondatrice, ont eu à cœur de développer ensemble.



Déjà 9 ans de délices glacés !

“

Sans Quentin, ego ne serait pas le même : on a tout inventé ensemble !

C'est cette collaboration créative qui est célébrée, alors qu'ego s'apprête à souffler sa neuvième bougie le 16 juillet prochain, symbole d'une belle aventure partagée depuis les premiers jours.



ego, un glacier pas tout à fait comme les autres

ego se distingue par son concept inédit : un glacier où le client devient l'artisan de sa propre gourmandise.

Avec 70 parfums artisanaux au choix, dont une sélection vegan, chacun peut composer sa glace sur mesure, ajouter garnitures à gogo, chantilly, coulis... avant que sa création ne soit pesée.

Le tarif ? 4,20€ pour 100g de pur plaisir personnalisé.

Mais ego est bien plus qu'un glacier. C'est aussi un coffe-shop ultra cosy où le bois et les lumières tamisées invitent à la détente. Entre crêpes, pain perdu, milk-shakes, citronnade ou bubble tea, la pause goûter y est élevée au rang d'art de vivre.

À la carte chez ego :

Boissons chaudes, pâtisseries, milk-shakes, et smoothies se plient aux préférences individuelles, créant ainsi une palette infinie de saveurs. Un bubble tea parfumé au thé à la rose ou un matcha latte au lait d'amande et miel illustrent parfaitement cette capacité d'adaptation ;

Créativité sans limites : une crêpe Nutella et fraises ou un pain perdu avec une touche de glace au sésame noir ? ego joue sur la variété et la personnalisation pour répondre à tous les goûts ;

Qualité gastronomique : les glaces artisanales sont le clou du spectacle, offrant une explosion de saveurs qui témoigne de l'expertise et de la passion de ce glacier 5 étoiles ;

Offre vegan : en phase avec son temps, ego propose aussi des douceurs sans produits d'origine animale, pour le bonheur de tous ;

Garnitures triées sur le volet : chaque complément, des crêpes aux glaces, est choisi pour sa qualité supérieure, promettant des moments de dégustation mémorables.





A propos de Véronique Desjouis, la fondatrice

ego est un projet porté par Véronique Desjouis, 48 ans et ancienne parisienne aujourd'hui expatriée dans la campagne drômoise. Grande voyageuse et maman de deux enfants, Véronique est consciente que les moments de plaisir et de convivialité sont précieux dans une vie.

Après avoir suivi des études de communication à Paris (Celsa, ISCOM), elle travaille pendant deux années dans une agence de communication mais prend conscience de son besoin d'indépendance. En 2002, elle crée une association avec son conjoint qui les amène finalement à voyager 6 mois en Asie du sud-est. A leur retour, ils fondent une société d'événementiel nommée « Tsunami » qui permet la location de bus et de cars aménagés pour des roadshows.

Le projet ego Marseille vient compléter les rangs des projets de Véronique Desjouis en juillet 2015. Dans le sillon de cette réussite, ego Six Fours-les-plages ouvre durant 3 saisons, de 2019 à 2021.

Les origines du projet

Véronique a longtemps recherché à Marseille le lieu idéal pour ouvrir une seconde boutique ego. Elle cherchait un espace assez grand pour proposer ses glaces en libre-service et aménager des places assises confortables, le tout complété par une large terrasse. Réunir tous ces éléments s'est avéré complexe, mais c'est désormais une mission accomplie !

Engagée dans une phase d'expansion et la mise en place d'une franchise, Véronique voyait l'importance de développer un autre point de vente pour refléter le savoir-faire d'ego.

Ambitions et perspectives de développement

L'ouverture de cette deuxième boutique ego à Marseille coïncide avec le lancement de son projet de franchise. Cette simultanéité avec l'ouverture d'une franchise à Perpignan génère une dynamique stimulante, marquant deux inaugurations ego au printemps.

Aujourd'hui, Véronique aspire à étendre ce modèle à d'autres villes, en soutenant d'autres candidats à la franchise. Cependant, la fondatrice insiste sur son désir de croissance mesurée afin de préserver l'âme d'ego et son atmosphère de petite boutique de quartier.

Son désir de développer la marque est guidé par un souci de qualité et d'authenticité, cherchant une connexion sincère et un engagement partagé envers le concept et l'esprit d'ego chez les futurs franchisés.

ego

Pour en savoir plus

Site web

Dossier de presse

