



ego

Après Marseille, le glacier artisanal ego poursuit sa belle envolée avec l'ouverture d'une toute nouvelle boutique à Perpignan

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

L'été approche à grands pas et avec lui, le retour tant attendu de la saison des glaces !

Qui dit été dit glace, et qui dit glace dit **Glacier ego** ! Réputé pour ses créations alléchantes et son savoir-faire inégalé, ego a su se faire une place de choix dans le paysage des glaciers, grâce à son concept novateur de glaces artisanales en libre-service, à personnaliser au gré des envies.

Porté depuis 9 ans par le succès avéré de la première boutique, devenue un incontournable à Marseille, **ego s'implante aujourd'hui à Perpignan.**

Plus qu'un simple glacier, ego Perpignan est un véritable coffee shop cosy propice à la détente et à la dégustation de créations glacées, mais pas que !

Que l'on soit un amateur de sorbets fruités, un fan inconditionnel de glaces onctueuses, ou un aficionado des desserts glacés les plus extravagants, ego est l'endroit parfait pour satisfaire ses désirs gourmands tout au long de l'année.



ego : La belle histoire glacée continue à Perpignan

En ce mois d'avril, ego célèbre une étape majeure de son histoire gourmande avec l'ouverture d'une deuxième boutique, au cœur de Perpignan cette fois.

Avec son riche patrimoine historique et ses ruelles pleines de charme, Perpignan offre un cadre idyllique pour les délices sucrés d'ego. Connue pour sa douceur de vivre et son atmosphère accueillante, Perpignan rejoint en tout point les valeurs portées par ego.

L'ouverture de cette nouvelle boutique vise à créer un espace de convivialité et de partage, où familles, amis et passionnés de gastronomie peuvent se retrouver.

Ouverture prévue le 15 avril, place de la République.

Un glacier pas comme les autres

Chez ego, le pouvoir est donné aux clients de composer leur glace parfaite.

Avec un choix de 70 parfums artisanaux, incluant des options vegan et sans gluten, chacun peut laisser libre cours à sa créativité.

Cerise sur la coupe de glace, des garnitures diverses, de la chantilly onctueuse et des coulis savoureux viennent parfaire cette œuvre d'art comestible. Chez ego, chaque pot est unique puisqu'il est le reflet des goûts et des envies de son créateur, le tout facturé au poids à 4,20€/100g, garantissant ainsi une expérience aussi originale que personnalisée.

Mais ego ne s'arrête pas là, ...

“

Régulièrement recommandé par Gault&Millau, ego est la promesse d'une expérience gustative hors du commun



Un salon de thé réinventé

ego, ce n'est pas seulement un glacier, c'est aussi un salon de thé. Boissons chaudes, pâtisseries, milk-shakes ou smoothies, là encore, tout est personnalisable.

Boissons personnalisables à l'infini : pourquoi ne pas se laisser tenter par un bubble tea au thé à la rose, ou d'un matcha latte au lait d'amande adouci au miel ? Chez ego, chaque boisson se plie aux désirs de chacun, offrant une palette de saveurs pour satisfaire toutes les préférences.

Créations sucrées : envie d'une crêpe au Nutella agrémentée de fraises fraîches ou d'un pain perdu avec une boule de glace au sésame noir ? Personnalisable à souhait, la carte d'ego est conçue pour répondre à une diversité d'envies gourmandes, avec un souci constant de qualité.



Une qualité gastronomique sans pareil

Glaces artisanales de premier choix : ego ne transige pas sur la qualité. Les glaces artisanales proposées sont d'une richesse gustative exceptionnelle, reflétant le savoir-faire et la passion qui animent le lieu.

Offre vegan : à l'écoute des attentes actuelles, ego propose une gamme de glaces ainsi que des pâtisseries vegan, mettant en avant des produits respectueux de l'environnement et de la santé de ses clients.

Garnitures sélectionnées avec soin : chaque garniture, choisie pour compléter les crêpes, gâteaux et glaces, est issue de produits rigoureusement sélectionnés pour leur qualité supérieure.

Thé de la marque Palais des thés, chocolat chaud réalisé à base de vrai chocolat fondu, citronnade, pâtisseries maison, noix de cajou, noisettes, fruits frais coupés le jour même, muesli... Nature, qualité et saveurs sont toujours au rendez-vous.

“

Glacier ébouriffant et coffee shop rafraichissant, ego laisse la part belle à l'imagination et carte blanche aux gourmets



Portrait d'Ania et Romain, aux commandes d'ego Perpignan

Au cœur d'ego Perpignan, se trouve un duo dynamique, Ania et Romain.

Romain, fort d'une expérience significative dans le secteur bancaire, a navigué avec succès du rôle de chargé d'accueil à celui de directeur d'agence. Cette ascension professionnelle lui a permis de développer une expertise précieuse en gestion et en service client, des compétences clés pour le pilotage d'une entreprise prospère.

Ania, de son côté, a exploré divers horizons, de la restauration à l'hôtellerie, en passant par la grande distribution. Cette traversée professionnelle, bien qu'éloignée de sa formation initiale en histoire, témoigne de sa capacité à s'adapter et à exceller dans différents environnements.

Leur rencontre, il y a 13 ans, a été le début d'une belle aventure, tant personnelle que professionnelle. Mariés depuis 9 ans et parents de deux enfants, Ania et Romain partagent plus qu'une vie commune ; ils partagent un rêve. Celui de créer ensemble, de bâtir un projet qui leur ressemble, dans une région chère à leur cœur, le sud de la France.

La décision de s'installer à Perpignan et d'y ouvrir ego n'est pas anodine ; elle est le fruit d'une réflexion mûre et d'une volonté commune de se rapprocher de la famille et de réaliser ensemble un projet de vie enrichissant.

ego

Pour en savoir plus

Site web

Dossier de presse

ego à Marseille

ego à Perpignan

