



ENZO & LILY le glacier qui fait tourner la boule des parisiens ouvre sa première adresse à Paris !



C'est dans le 16^{ème} au 2 rue Auguste Maquet, que le glacier créateur, Lionel Chauvin a décidé d'installer son atelier de dégustation. A la carte, des sorbets, des glaces et des macarons glacés, élaborés de façon artisanale et à partir d'ingrédients de haute qualité.

A la tête de la marque Enzo & Lily créée en 2021, se trouve Lionel Chauvin.

Après plusieurs années à turbiner chez son grand-père, le grand et l'unique glacier Raymond Berthillon, et son père Bernard Chauvin, il lance sa propre marque et surtout ses recettes uniques et originales « à sa façon ».

Pour dealer les meilleures glaces de Paris, Lionel Chauvin a un mot d'ordre : travailler de vrais ingrédients sans ajouts d'additifs en tout genre !

Exit, les colorants, le sirop de glucose et autres E230, ici l'étiquette est transparente et les glaces, sorbets et macarons

glacés militent pour un mode de production et de consommation raisonnés et de saison.

Par exemple, il aura fallu 24 recettes différentes pour créer la glace végétale parfaite !

Les matières premières font l'objet d'un sourcing approfondi. Le glacier apprend à connaître les producteurs et s'assure ainsi que leur façon de travailler est en adéquation avec la sienne.

Pour créer ses recettes, et notamment celles des macarons glacés, celui qui n'a pas froid aux yeux, travaille en parallèle avec le chef du célèbre restaurant « le Matusalem » (Paris 16) .

« M'APPUYANT SUR L'EXPÉRIENCE ET LA CRÉATIVITÉ DU CHEF, CYRILLE PRETSEILLE,
JE DÉCOUVRE CES MERVEILLEUSES COQUES, PARFAITES POUR SUBLIMER
MES GLACES ET INVERSEMENT ! »

ÇA DONNE À LA CARTE :

Le tout premier « Glorbet » ! De par sa composition, il ne peut pas s'appeler sorbet, ni même glace et encore moins crème glacée. D'où le terme de cette invention « le glorbet » fait d'une texture aérée, base onctueuse qui a permis à Lionel Chauvin de s'exprimer sur des variantes : le Martini tonic, Le Caviar & Yuzu...

La fraise des bois albinos

Ici on a le goût merveilleusement parfumé des fraises des bois, alors que les premières impressions sont faussées par le visuel.

Surprenant ! Sans colorant, la couleur blanche s'oppose à la puissance du goût.

Nouveauté 2023... La glace avec un seul « ingrédient » !!! on va laisser la surprise !!! Less is more !



DES COLLABS GOURMANDES

Quand le Tout-Paris gourmand et ses institutions sollicitent l'artisan glacier ça donne un buzz sucré dont les foodies parisiens raffolent !

La célèbre pâtisserie franco-japonaise TOMO dont les mochi sont fourrés de glaces ou sorbets Enzo & Lily !

Ou encore sa création glacée pour les fêtes de fin d'années : une bûche glacée façon Mochi géant : Haricots rouges Azuki confits, crème glacée au matcha et Anko, sorbet mangue et pâte de riz «Uiro» qui compose habituellement les Yatsushashi de Kyoto.

Pour Apollonia Poilâne, le glacier a créé une gamme de glace dont les parfums partent tous d'une graine, d'une céréale : la cacao bière, le café d'orge, la crème de maïs vanille...

Pour Noël il crée la bûche glacée mangue Nocciolata à base de lait d'avoine...

Sans colorants, conservateurs, épaississants, sirop de glucose ou fructose ; sans trimoline, caroube, guar... Sans aucun artifice donc, une bûche glacée 100 % végétale...

Pour trouver les meilleures glaces à poulécher de Paris, il faudra patienter jusqu' à la mi-décembre 2022 et se rendre chez Enzo et Lily au 2 rue Auguste Maquet 75016 Paris.