

**ENZO & LILY DEBOULE
 A SAINT-GERMAIN-DES-PRES**

C'est chez Tomo, la pâtisserie franco-nippone, en plein coeur du quartier Germanopratin, que la crème de la crème glacée, Enzo & Lily s'installe jusqu'à la fin de l'été.

Lionel Chauvin, le plus givré des artisans glaciers prend ses quartiers d'été en plein coeur de Paris **à partir du 1er Juin**, pour façonner ses boules glacées en pot, en cornet, à emporter ou sur place **chez Tomo au 16 rue Grégoire-des-Tours 75006 PARIS.**

A un jet de cône de la rue de Buci et du boulevard Saint-Germain, **Tomo** est devenu une adresse incontournable pour les passionnés de saveurs nipponnes.

Takanori Murata et Romain Gaia ont ouvert en XXX cette maison spécialisée dans les dorayaki, les pâtisseries franco-japonaises et depuis peu, un bar à saké, en mode speakeasy, une fois le soleil couché.

Il faut dire que **Lionel Chauvin** turbinait déjà ses glaces pour Tomo depuis un moment: **Macha, Genmaicha, Nori, Umeshu, poire Kinako, Sésame Noir**,...

Le 16 rue Grégoire-des-Tours est devenu le lieu parfait pour dealer des glaces tout l'été !

Cerise sur la boule : Pour réaliser 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 et autres E230, ici l'étiquette est transparente et les glaces, sorbets militent pour un mode de fabrication et de consommation raisonnés et de saison.

Une raison supplémentaire pour fondre sur les parfums classiques (pistache, cacao, fraise des bois, vanille,...) ou uniques (riz au lait, créole, arlequin, fraisier...) de chez **Enzo & Lily**.

Enzo & Lily chez Tomo à partir du 1er Juin - Tous les jours de midi à 19h - 16 rue Grégoire des Tours 75006 PARIS. Métro Odéon.

