Information Presse - juin 2023

Jugetsudo By Maruyama Nori

Collaborations autour du thé japonais

Spécial Été

Les GLACES aux parfums du Japon chez Jugetsudo
Collection « Enzo & Lily x Jugetsudo »

© Fred Lahache

L’été est arrivé, la saison de la glace est de retour, même chez Jugetsudo ! Aux côtés des parfums vedettes, les bons glaciers français commencent à travailler les thés japonais. Mais difficile de trouver **une vraie glace au matcha** comme celle qu’on déguste au pied du temple Kiyomizu à Kyoto… Heureusement, **Lionel Chauvin** a réalisé cette prouesse, en élaborant la recette avec **Maki Maruyama**, directrice de la Maison familiale de thé japonais Jugetsudo.

La glace au matcha de **la collection «Enzo & Lily x Jugetsudo »** se distingue par son apparence vert vif, son onctuosité aérienne et son amertume parfaite, qui respecte le goût authentique du thé vert matcha, herbacé et parfois astringent.

Actuellement, quatre parfums sont disponibles dans la collection japonaise « Enzo & Lily x Jugetsudo **»** en attendant l’arrivée du nouveau parfum, **Shiso,** cet été. Ces feuilles de basilic japonais sont cultivées au Mura, éco-village japonais à deux pas de Fontainebleau.

Matcha (poudre de thé vert)
Onctueuse et intense, la glace au thé vert Matcha est un incontournable de la collection « Jugetsudo x Enzo & Lily **».**

▶️ Ingrédients : lait, crème fraîche, jaunes d'œufs, sucre, thé vert Matcha

Genmaicha (thé vert au riz soufflé)
La saveur du riz soufflé apporte de la gourmandise à cette glace très crémeuse. Elle est complétée par le parfum délicat du thé vert.

▶️ Ingrédients : lait, crème fraîche, sucre, thé vert Genmaicha

Hojicha (thé vert grillé)
On peut la confondre avec une glace au chocolat noir ! La glace au Hojicha

est un délice très peu sucré avec de légères notes fumées.

Ingrédients : lait, crème fraîche, jaunes d'œufs, sucre de betterave non raffiné, thé vert Hojicha

Aonori (algues de rivière)
Pure invention de Lionel Chauvin, la glace à l'Aonori est à mi-chemin entre le salé et le sucré. Sa saveur iodée accentue l'umami de l'expérience gustative. Les algues de Maruyama Nori, maison mère de Jugetsudo, sont récoltées dans la rivière Yoshino de l'île de Shikoku.

Ingrédients : lait, crème fraîche, jaunes d'œufs, sucre de betterave non raffiné, algues Aonori

Prix de vente : 7 euros le pot de 200 ml
Disponibles toute l'année à la boutique Jugetsudo (95 rue de Seine, 75006 Paris)

Enzo & Lily

La marque Enzo & Lily est créée en 2021 par Lionel Chauvin, descendant de la famille Berthillon. Son savoir-faire est un héritage familial. Mais pour Lionel, l'univers de la glace est plus vaste que celui de ses origines. Il propose plus de 160 parfums différents, parfois très originaux (ail noir, popcorn, miso de tourteau, huître givrée, omelette truffée etc.), et sous différentes formes (mochi, macaron etc.). Avec un sourcing exigeant et sans ajout d'additifs ni colorants, les glaces d'Enzo & Lily ont déjà séduit plusieurs établissements, comme HANDO (Paris VIe), Comptoir HARAJUKU (Paris Ier), Renard Café (Paris Ve) ou l'épicerie Maison CAVAMEO (Paris XVIe).

Boutique Enzo & Lily
2 rue Auguste Maquet, 75016 Paris
tél. : 07 78 87 53 25

Jugetsudo By Maruyama Nori

Maruyama Nori, prestigieuse maison de négoce d'algues séchées fondée en 1854 à Tokyo, a créé la marque de thé japonais Jugetsudo By Maruyama Nori en 1980, avec les mêmes exigences de très grande qualité et d'innovation. Jugetsudo signifie « l'endroit d'où l'on contemple la lune ». Jugetsudo By Maruyama Nori est animée par ce sentiment ancré au cœur des Japonais, de vibrer à l'unisson avec la nature, et d'éprouver au plus profond de soi la présence et le passage des saisons. La boutique Jugetsudo ouvre ses portes en octobre 2008 dans le quartier Saint-Germain-des-Prés à Paris. Kengo Kuma, architecte japonais de renom, connu pour sa conception de bâtiments en bois, a habillé la boutique.

Boutique Jugetsudo By Maruyama Nori
95 rue de Seine, 75006 Paris
tél. : 01 46 33 94 90
Ouverte du lundi au samedi
de 11h à 19h (salon de thé jusqu'à 18h)