

Le glacier Amorino a ouvert ses portes en août 2024 dans le centre-ville du Mans. Il est possible de venir y déguster différents produits tous les jours de la semaine, sur-place ou à emporter.

L'aventure d'Amorino a débuté à Paris en 2002. « **L'idée était de faire découvrir aux Parisiens le vrai goût des meilleures recettes de glaces italiennes** », confie Cristiano Sereni et Paolo Benassi, amis d'enfance et créateurs de l'enseigne. Amorino a pris énormément d'ampleur en plus de vingt ans. Après plus d'**une centaine de magasins d'ouverts en France**, le glacier s'est implanté dans d'autres pays comme l'Espagne, le Portugal, le Royaume-Uni, le Mexique, les États-Unis, et même, l'Arabie Saoudite.





Des glaces artisanales uniques

L'établissement se démarque grâce à une formule atypique. Ici, il n'est pas possible de demander une ou plusieurs boules. Les clients peuvent uniquement choisir la taille de leur **glace composée en forme de fleur avec une large variété de parfums** : chai latte, ananas-menthe, tiramisu, straciatella, ou encore, orange sanguine figurent sur la carte.

Le glacier pense également aux végétariens ou aux intolérants au lactose en proposant des sorbets sans lait ni crème





Il est également possible de déguster **des crêpes, des gaufres, des boissons chaudes**, des créations gourmandes ou des macarons à la glace. Les boissons fraîches sont faites à base de sorbets ou de crème glacée offrant ainsi de merveilleuses saveurs. Le plaisir de déguster des glaces artisanales avec des parfums et des aspects originaux constituent l'identité d'Amorino. Et la diversité des produits permet à chacun de trouver son bonheur.

Texte et photos : Louis LEFÈVRE.

Amorino est ouvert 7j/7, de 12h00 à 19h00 (jusqu'à 21h00 le mercredi et jusqu'à 22h00 le vendredi et samedi). Adresse : 21, rue de Bolton, au Mans.



Partager :

- [Cliquez pour partager sur Twitter\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Cliquez pour partager sur Facebook\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Cliquez pour partager sur Google+\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)