

L'ORIGINALE ANISSETTE

Liqueur créée en 1763

MARIE BRIZARD
BORDEAUX FRANCE
DEPUIS 1755

L'ORIGINALE
ANISSETTE

Liqueur créée en 1763

Alliance subtile d'Anis vert
de Méditerranée et de 10 esprits
de plantes et d'épices

POURQUOI EST-ELLE UNIQUE ?

◆ SAVOIR-FAIRE

Création originale et iconique de Marie Brizard, sublimant l'anis vert, plante médicinale rare, associée à 10 autres ingrédients secrets (racines, épices, plantes, écorces d'agrumes), donnant une complexité aromatique unique.

◆ FRENCHNESS

Inspirée directement d'une recette originale inventée par la première femme liquoriste française, à Bordeaux en 1763. La Maison Marie Brizard® dont les liqueurs étaient déjà servies à la cour du Roi Louis XV, fait rayonner l'art de vivre à la Française dans le monde entier depuis près de 300 ans. Elle appartient au patrimoine et fait partie du cercle très fermé des plus vieilles entreprises du pays encore en exercice.

◆ NATURALITÉ

Élaborée à partir d'éléments aromatiques naturels. Sans colorant, sans additif, sans conservateur.

◆ LA FRAÎCHEUR DE L'ANIS VERT

Anisette, composée d'un subtil mariage de 11 plantes et épices intensifiant toute la fraîcheur de l'anis vert méditerranéen, est une liqueur élégante, fraîche et puissante, au goût sucré, suave, caractéristique de l'anis vert.

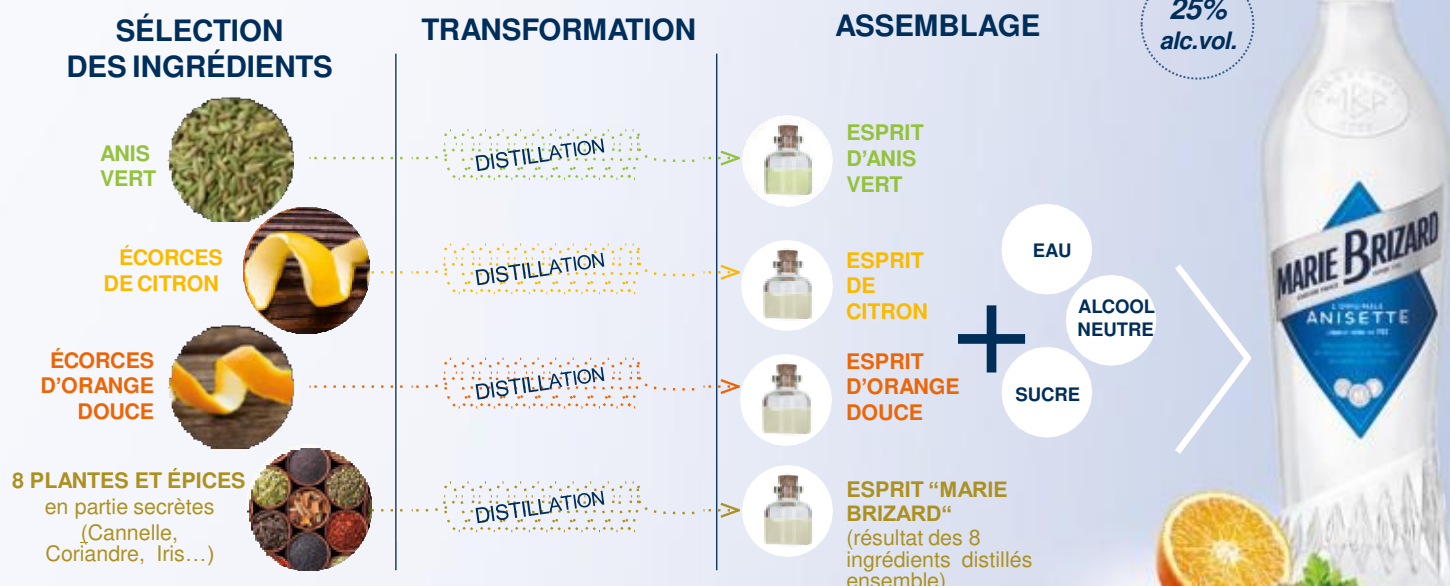
◆ SEULEMENT 25% D'ALCOOL

L'Anisette n'est ni un pastis, ni une sambuca. C'est une Liqueur idéale pour des bartenders créatifs à la recherche d'authenticité.

QUEL EST SON SECRET DE FABRICATION ?

◆ Un mélange de 11 éléments naturels combinés et distillés en partie séparément par notre Maître distillateur pour obtenir 4 esprits* différents.

◆ Marie Brizard a utilisé son savoir-faire unique de la distillation de plantes, d'épices, de fruits et autres racines, pour élaborer l'âme de cette liqueur.



*Un esprit est un liquide obtenu grâce à un procédé de distillation artisanal effectué dans un alambic en cuivre spécifique. Les esprits sont transparents et titrent entre 80-85% vol.

COMMENT LA DÉGUSTER ?

L'Anisette se déguste pure sur glace, allongée d'eau pétillante ou en cocktail !

MARIE ZEST

- ◆ 1 part d'Anisette Marie Brizard®
- ◆ 1 part de jus de citron vert frais
- ◆ 3 parts de tonic

Garniture : 1 bâtonnet de concombre et un crack de poivre noir



MARIE MULE

- ◆ 1 ½ part d'Anisette Marie Brizard®
- ◆ 1 part de jus de citron frais
- ◆ 4 parts de ginger beer
- ◆ 1 pincée de sel

Garniture : 1 quartier de citron



MARIE JULEP

- ◆ 1 part d'Anisette Marie Brizard®
- ◆ 8 feuilles de menthe fraîches
- ◆ 1 part de Gin Old Lady®
- ◆ ½ part de Jus de citron vert
- ◆ 1 tour de poivre noir

Garniture : 1 feuille de menthe



+ BONUS

Le chef du Spoon 2, restaurant à Paris d'Alain Ducasse réalise un granité d'Anisette Marie Brizard® dans l'un de ses desserts phares.

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'Anisette fût appréciée et dégustée par la cour du roi Louis XV?

VRAI Le duc de Richelieu, fils du célèbre cardinal et gouverneur de la province, présenta l'Anisette à la cour du roi Louis XV.

L'Anisette fût consommée par les marins en mer?

VRAI Au 18ème siècle, les marins consomment de l'Anisette Marie Brizard® lors de leurs périlleuses traversées notamment pour ses vertus médicinales.

L'Anis vert et l'anis étoilé ont-ils le même goût?

FAUX L'anis vert est une plante dont les petites fleurs blanches contiennent des graines ovales au goût sucré. Il est frais, suave et élégant. L'anis étoilé est le fruit du badianier, cueilli puis séché il a la forme d'une étoile et un goût prononcé de poivre et de réglisse.