



VANILLE DE MADAGASCAR Vanilla



POURQUOI EST-ELLE UNIQUE ?

◆ SAVOIR-FAIRE

Une **recette exclusive** alliant **méthodes traditionnelles et innovantes** pour créer des saveurs véritablement distinctes. Notre Maître Liquoriste est la garante des secrets transmis de génération en génération, elle perpétue le savoir-faire dans l'élaboration de nouvelles recettes.

◆ NATURALITÉ

Elaborée à partir d'éléments aromatiques naturels.



◆ FRENCHNESS

La Liqueur de Vanille William Marie Brizard® est **inspirée du savoir-faire de la Maison depuis 1755**.

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.

La Liqueur de Vanille William Marie Brizard® est caractérisée par des notes sucrées, intenses et parfumées de vanille de Madagascar.



QUEL EST SON SECRET DE FABRICATION ?

◆ Un dosage d'ingrédients de qualité dont un **extrait* de vanille de Madagascar**.

◆ Notre Maître liquoriste a utilisé l'**héritage ancestral** de la Maison pour rechercher et associer les **meilleurs ingrédients** provenant du monde entier, et élaborer cette **liqueur aromatique, intense et harmonieuse**.



* Un extrait est une solution dont la partie aromatique est issue à 100% d'un ingrédient naturel obtenue grâce à un procédé d'extraction.

COMMENT LA DÉGUSTER ?

Notre liqueur de Vanille de Madagascar se déguste en cocktail et également pure sur glace.

FRENCH KISS

- ◆ 1,5cl Marie Brizard® Vanille de Madagascar
- ◆ 1,5cl Marie Brizard® Fraise
- ◆ 1,5cl Marie Brizard® Fleur de Sureau
- ◆ 2cl de Sobieski® Vodka
- ◆ 4cl jus de cranberry



RENDEZ-VOUS SEDUCTION

- ◆ 3cl de liqueur de Vanille Madagascar Marie Brizard®
- ◆ 1cl de liqueur de Poire William Marie Brizard®
- ◆ 3cl de jus d'orange sanguine



LE SAVIEZ-VOUS ?

La Vanille est constituée par le fruit de certaines orchidées?

VRAI La vanille est une épice constituée par le fruit de certaines orchidées lianescentes tropicales d'origine mésoaméricaine du genre *Vanilla*, principalement de l'espèce *Vanilla planifolia*.

La Vanille était utilisée pour élaborer une boisson destinée aux nobles et aux guerriers Aztèques?

VRAI Les Aztèques agrémentaient de vanille une boisson épaisse à base de cacao. Les Aztèques appelaient cette boisson, destinée aux nobles et aux guerriers, *xocoatl*. Ils ne cultivaient cependant eux-mêmes ni le cacao, ni la vanille, en raison d'un climat inadapté. Ces denrées de luxe provenaient d'un commerce avec les régions voisines. Ce sont les Totonèques, occupants des régions côtières du golfe du Mexique autour des actuelles villes de Veracruz et de Papantla, qui produisaient la vanille et en approvisionnaient l'empire aztèque.



VIETNAM SUMMER

- ◆ 3 cl Marie Brizard® Vanille de Madagascar
- ◆ 1cl sirop de Vanille Marie Brizard®
- ◆ 3cl de Sobieski® Vodka
- ◆ 1cl de jus de citron pressé



+ BONUS

La liqueur de Vanille est excellente pour aromatiser le tartare de daurade, auquel elle confère un goût fin et unique.