



PARFAIT AMOUR

Liqueur créée en 1766



POURQUOI EST-ELLE UNIQUE ?

◆ SAVOIR-FAIRE

Une des premières liqueurs réalisée à base d'oranges douces, démontrant l'expertise de la Maison en matière de distillation d'agrumes. Notre Maître Liquoriste est le garant des secrets transmis de génération en génération.

◆ NATURALITÉ

La fraîcheur de l'orange douce d'Espagne, la gourmandise de la reine des épices, la vanille de Madagascar, et les parfums enivrant des huiles essentielles de fleurs de Provence.

◆ FRENCHNESS

Cette liqueur est inspirée directement d'une **recette originale** inventée par la première femme liquoriste française, à Bordeaux en **1766**.

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 Parfait Amour de Marie Brizard® est caractérisée par des notes subtiles et harmonieuses d'orange douce et de fleur d'oranger, qui rappellent le dragée.

QUEL EST SON SECRET DE FABRICATION ?

◆ Un dosage inédit d'ingrédients de qualité dont un esprit* et un extrait**.

◆ Marie Brizard a utilisé son **savoir-faire unique** en matière de **distillation de plantes, d'épices, de fruits** et **autres racines** qu'elle a élaboré pour l'Anisette, pour enrichir et compléter 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.

**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 ?

Parfait Amour se déguste en cocktail et également pur sur glace.

MARIE SPRITZ

- ◆ 1/3 part de Parfait Amour Marie Brizard®
- ◆ 1/6 part de Vermouth Extra Dry
- ◆ 1 part de Prosecco Extra Dry
- ◆ 1 part de jus de citron vert (option)

Garniture : 1 zeste d'orange



AMOUR MULE

- ◆ 2 parts de Vodka Sobieski®
- ◆ 1 part de Parfait Amour Marie Brizard®
- ◆ 1/2 part de jus de citron vert
- ◆ 3 parts de Ginger Beer

Garniture : 1 quartier de citron vert



MARIE COSMO

- ◆ 1 1/2 part de Vodka Sobieski®
- ◆ 1 part de Parfait Amour Marie Brizard®
- ◆ 1/2 part de jus de cranberry
- ◆ 1 trait de citron vert

Garniture : 1 fleur de violette



+ BONUS

Au début du XVIII^{ème} siècle, la liqueur Parfait Amour entrait dans la composition de nombreuses pâtisseries, glaces et sorbets (fromage bavarois, gelée d'oranges, mousse...)

LE SAVIEZ-VOUS ?

La liqueur Parfait Amour était-elle rouge à l'origine ?

VRAI Cette couleur était due à un colorant fabriqué à partir d'un insecte appelé la cochenille.

On prêtait à la liqueur Parfait Amour des vertus aphrodisiaques ?

VRAI A la cour de Louis XV, qui en raffole, on la fait boire aux hommes en fin de journée pour leur "redonner de la vigueur" !

Le néroli est-elle une huile essentielle ?

VRAI Elle est produite à partir de la fleur du bigaradier (oranger amer), prisée par les parfumeurs et traditionnellement utilisée à des fins thérapeutiques pour ces vertus anti-infectieuses.