Bruno Vanzan firma due nuovi signature cocktail per Marie Brizard

20250130092254brizard-0bbeb28e

Bruno Vanzan, acclamato bartender e ceo della **Bruno Vanzan Holding**, **unisce le forze con Marie Brizard**, storico marchio distribuito in Italia da **Mixer Cocktails**, azienda specializzata nella frutta in bottiglia e parte del gruppo La Martiniquaise Bardinet (LMB), leader in Francia e tra i primi dieci gruppi di spirit a livello mondiale. **Un incontro tra maestria e savoir-faire**, che mira a valorizzare una tradizione liquoristica che affonda le sue radici nel cuore della Francia.

MARIE BRIZARD: LA VISIONARIA CHE HA SFIDATO IL TEMPO

La storia di Marie Brizard inizia nel 1755 a Bordeaux, quando la sua fondatrice, la terza dei quindici figli di Pierre Brizard, bottaio e distillatore, con audacia e intuito straordinari, crea l'iconica **Anisette**, rivoluzionando un'arte secolare. Già nel 1263 in Francia, infatti, esisteva l'Ordine transalpino degli Anisettieri del Re, prova dell'antica importanza di questi liquori. Eppure, fu proprio Marie a fare la differenza: mentre gli altri distillati all'anice risultavano spesso troppo grezzi o aggressivi, lei perfezionò **un'armonia di sapori mai vista prima**. L'Anisette Marie Brizard, con il suo blend di **undici botaniche selezionate**, tra spezie e piante aromatiche, conquistò rapidamente il mercato per la sua dolcezza raffinata e il suo profilo aromatico inconfondibile.

Oltre a essere una straordinaria distillatrice, Marie fu **una delle prime donne imprenditrici nel mondo degli spirit**. In un'epoca in cui gli affari erano un territorio prettamente maschile, **si alleò con Jean-Baptiste Roger**, un commerciante di Bordeaux, con cui fondò ufficialmente la Maison Marie Brizard & Roger. Fu **un sodalizio strategico**, che le permise di superare gli ostacoli burocratici e portare la sua anisetta oltre i confini della Francia, fino a conquistare le corti europee e le colonie d'oltremare.

DALL'ANISETTA A UNA COLLEZIONE DI ECCELLENZE

La magia della Marie Brizard Anisette risiedeva nella sua **lavorazione minuziosa**, un processo che garantiva purezza, **stabilità del sapore e una texture vellutata**. I passaggi chiave comprendevano:

-**Infusione lenta** per estrarre al meglio gli aromi naturali

-**Distillazione artigianale** per preservare le note più delicate

-**Affinamento e filtrazione** per una limpidezza e una finezza impeccabili

Ma l'arte di Marie Brizard non si fermò all'anisetta. Con il tempo, la Maison **ampliò il suo repertorio con liquori e distillati** che oggi sono parte integrante della mixology moderna. Dai liquori alla frutta e alle spezie, come i celebri **Curaçao Bleu, Poire Williams, Triple Sec o Crème de Cassis de Dijon**, agli sciroppi naturali, il brand offre agli spirit specialist una palette di sapori perfetta per la creazione di cocktail raffinati e innovativi.

L'ARTE DELLA MIXOLOGY: L'INCONTRO CON BRUNO VANZAN

La collaborazione con Bruno Vanzan segna **una nuova era per Marie Brizard**. **Diego Salmi**, seconda generazione alla guida di Mixer Cocktails, ha sottolineato l'importanza di questa unione, parlando di valori comuni come la passione per la qualità e la continua ricerca dell'eccellenza.
*«L'incontro con Bruno Vanzan è stato naturale: condividiamo la stessa missione di **valorizzare la mixology attraverso ingredienti di qualità e un'attenzione maniacale al dettaglio**. Con Marie Brizard, vogliamo esaltare la tradizione liquoristica, adattandola alle esigenze contemporanee»* ha dichiarato Salmi.
Con questa partnership, Marie Brizard e Bruno Vanzan **ridefiniscono i confini della mixology**, dimostrando che innovazione e tradizione possono fondersi in un'armonia perfetta. Il risultato? Cocktail unici, dal fascino intramontabile, che rendono **omaggio a un passato glorioso e guardano al futuro con creatività e ambizione**. Per i bartender professionisti e gli amanti degli spirit, questa è una storia tutta da gustare.

LE RICETTE

Sunset Veil di Bruno Vanzan

Ingredienti:

45 ml Calvados
30 ml Poire William Marie Brizard
30 ml succo di mela acidificato
1 dash Angostura Aromatic Bitters
10 ml soluzione salina

Preparazione:

Shake & double strain

Cherry Alchemy di Bruno Vanzan

Ingredienti:

50 ml Cognac
15 ml cherry
15 ml Mandarine Marie Brizard
7,5 ml Nocino

Preparazione:

Stir & strain