



UNE CRÉATION INÉDITE CHEZ LES MARSEILLAIS
BRICOLEURS DE DOUCEURS

UN FREEZE CAKE BERGAMOTE À L'ITALICUS

Lancement dès le 15 juin et disponible tout l'été !



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

À partir du 15 juin, la maison de pâtisserie Bricoleurs de Douceurs proposera dans ses boutiques marseillaises et sa boutique aubagnaise une création inédite : **un Freeze Cake Bergamote à l'Italicus**. Italicus, usuellement consommé en spritz, sera utilisé ici comme un des ingrédients de la recette.

Ce dessert glacé a été imaginé comme une mise en avant de la fraîcheur et de la finesse des agrumes, mettant à l'honneur **la bergamote de Calabre**.

Connue pour ses notes florales et citronnées, la bergamote est un agrume méconnu, prisé en pâtisserie comme en cuisine, notamment pour sa capacité à créer des équilibres aromatiques entre acidité, amertume et douceur.



"J'ai avant tout été inspiré par la bergamote, mon agrume préféré. Sa complexité aromatique, mélange d'amertume, d'épices et d'une légère acidité, en fait un ingrédient fascinant."

Clément Higgins, fondateur de Bricoleurs de Douceurs

UNE PÂTISSERIE GLACÉE AUX ACCENTS MÉDITERRANÉENS

Ce Freeze Cake allie plusieurs textures qui rendent sa dégustation encore plus gourmande.



- 🍊 UN SORBET BERGAMOTE & ITALICUS
- 🍊 UN BISCUIT MADELEINE IMBIBÉ À L'ITALICUS
- 🍊 UN CRÉMEUX GLACÉ AU CITRON JAUNE
- 🍊 UNE MERINGUE GLACÉE PARFUMÉE À L'EAU DE ROSE

Dans cette pâtisserie glacée, la bergamote est travaillée sous plusieurs formes. La rose, autre plante aromatique présente dans la liqueur Italicus, adoucit la puissance de l'agrumes et ajoute une touche florale délicate, en clin d'œil au nom « Rosolio ».

UNE RENCONTRE AUTOUR DE LA PRÉCISION ET DU SAVOIR-FAIRE

Du côté d'Italicus, cette collaboration est apparue comme une évidence.

Christophe Sichanh, représentant de la marque en France, explique :



“Ce qui m’a séduit chez Bricoleurs de Douceurs, c’est leur manière de revisiter la pâtisserie française avec exigence, créativité et sens du détail. Leur amour pour les agrumes, et notamment la bergamote, fait naturellement écho à l’univers d’Italicus.”

L’utilisation d’Italicus comme ingrédient a permis d’enrichir la recette d’une dimension aromatique singulière, en cohérence avec le goût du chef pour les agrumes rares et expressifs.

“Italicus révèle toute sa richesse quand il est utilisé comme ingrédient en gastronomie. Voir un artisan comme Clément en tirer une création aussi juste et sensorielle à travers une pâtisserie est très intéressant.”



PRIX DE LA PÂTISSERIE : 6€
TAV : 2,7% VOL. PAR POT

Ce **Freeze Cake BERGAMOTE** à l’Italicus sera disponible pour une durée limitée, **du 15 juin au 15 septembre 2025**, dans les boutiques Bricoleurs de Douceurs à Marseille (4e, 6e, 7e et 9e arrondissement) et à Aubagne.

CONTACTS PRESSE

Bloom RP : Julie Verzotti - 06 66 09 62 44 - jverzotti@gmail.com

Pernod Ricard France : Camille Dor - 06 29 57 02 76

camille.dor@pernod-ricard.com

Bricoleurs de Douceurs : Aurélie Pauletto - bricoleurdedouceurs@gmail.com

À PROPOS D'ITALICUS® ROSOLIO DI BERGAMOTTO

ITALICUS a été créé par l'expert en spiritueux italiens, Giuseppe Gallo, dans le but de faire renaître la catégorie oubliée des Rosolio. Avec des notes dominantes de bergamote de Calabre, ITALICUS est élaboré à partir d'ingrédients italiens. Le design de la bouteille reflète l'histoire et le patrimoine des différentes régions italiennes, tout en racontant l'histoire du Rosolio.

ITALICUS Rosolio di Bergamotto est l'une des marques d'aperitivo les plus primées au niveau mondial. Cette liqueur de bergamote a été récompensée par le prix du Meilleur Nouveau Spiritueux en 2017 lors des prestigieux Tales of the Cocktail Spirited Awards, ainsi que par le titre de Liqueur la plus tendance décernée par Drinks International de 2019 à 2025.

À PROPOS DE BRICOLEURS DE DOUCEURS

Fondée en 2014 par Clément Higgins et Aurélie Pauletto, Bricoleurs de Douceurs est une maison de pâtisserie marseillaise qui bouscule les codes du genre avec audace, créativité et bonne humeur. Devenus en quelques années une référence locale avec cinq adresses à Marseille et en périphérie, les Bricoleurs proposent une pâtisserie moderne, décomplexée et exigeante, aussi engagée dans le goût que dans le sourcing.

Leur signature ? Des recettes à la fois gourmandes et graphiques, élaborées à partir de produits de saison, souvent locaux, sans colorants ni artifices, et toujours avec un twist joyeux. Pâtisseries fines, glaces artisanales, gâteaux de voyage ou créations sur mesure : chez Bricoleurs de Douceurs, chaque bouchée raconte une histoire... avec le sourire.