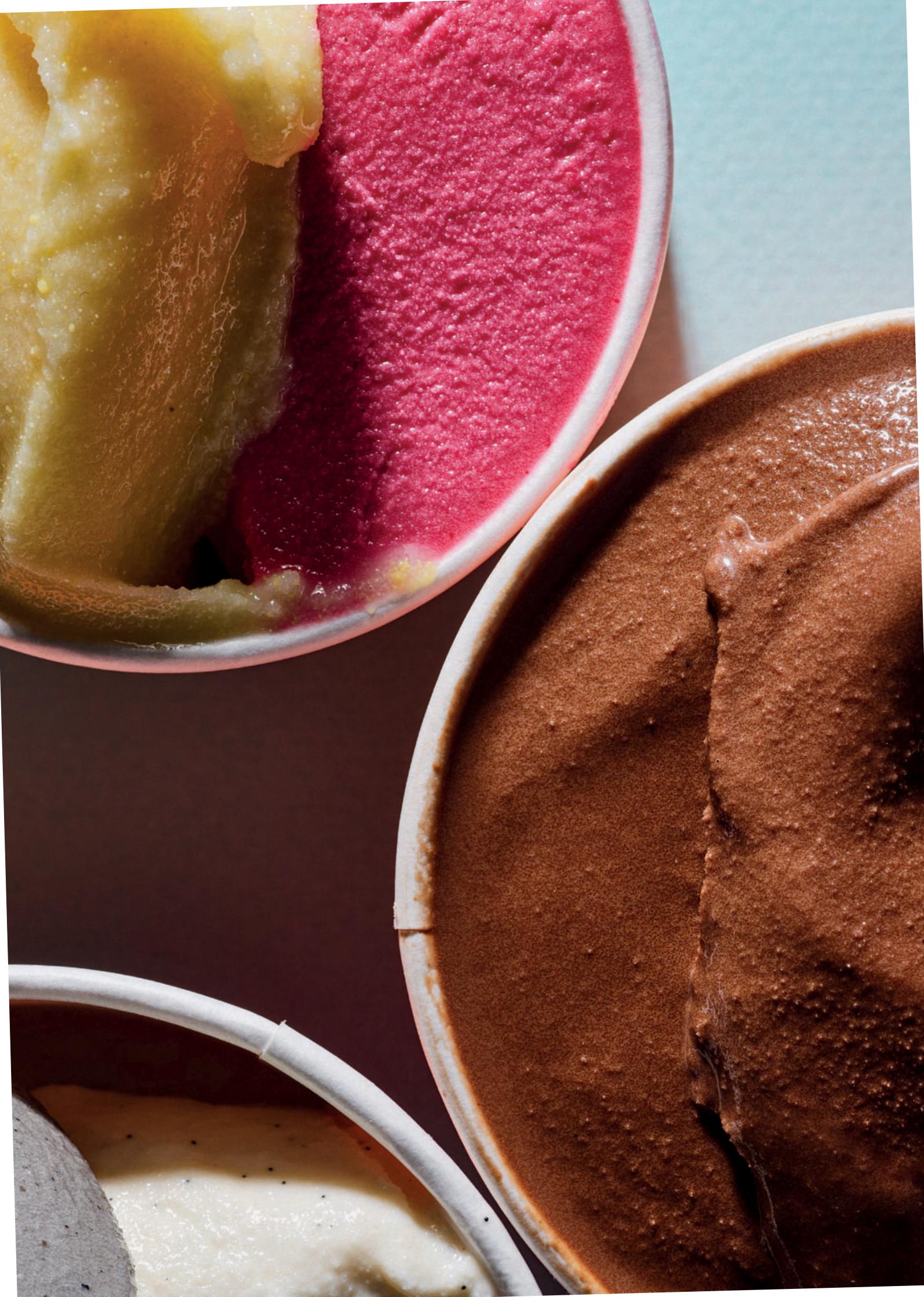


COLLECTION ÉTÉ 2025

Turbinez votre été !

DISPONIBLE EN LIGNE ET EN BOUTIQUE
À PARTIR DU 25 AVRIL 2025

PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS



PIERRE MARCOLINI

BRUSSELS

#Été2025byPierreMarcolini

*Turbines qui tournent, parfums qui tourbillonnent, et papilles en fête :
l'été est là et s'annonce ultra givré ! À vos cornets, prêts ?*

« Turbinez votre été ! »

*Vivez une expérience glacée unique, portée par notre
emblématique turbinage à la minute.*

*Confectionnées à partir d'ingrédients rigoureusement sélectionnés,
ces créations glacées conjuguent intensité des saveurs et élégance des textures.*

*Cette année, l'expérience se décline autour de 10 parfums,
dont 2 éditions limitées inspirées par l'Asie : Kumquat et Sésame Noir.*



PIERRE MARCOLINI

BRUSSELS

#Été2025byPierreMarcolini

Une collection aux parfums intenses et équilibrés

Crèmes glacées :

- Grand Cru São Tomé & Príncipe, Vanille Grand Cru, Pistache, Mascarpone deux éditions limitées : Kumquat avec sa touche fraîche, acidulée et légèrement amère qui contraste agréablement avec le côté sucré traditionnel des crèmes glacées et Sésame Noir avec ses notes torréfiées et légèrement noisettées, pour une saveur profonde et gourmande.



Sorbets (vegan) :

- Mangue-Yuzu, Framboise, Fraise, Chocolat Grand Cru

Chaque parfum met en valeur la singularité de ses ingrédients, dans une recherche d'équilibre, et de fraîcheur.



Collection Frissons

PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS

Collection Frissons

PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS

Collection Frissons

PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS

PIERRE MARCOLINI

BRUSSELS

#Été2025byPierreMarcolini

Pot ou cornet ? Le grand dilemme de l'été

À chaque personnalité sa façon de savourer la glace. Cette saison, la Maison Pierre Marcolini vous invite à choisir votre camp et à vivre une expérience de dégustation à votre image :

Un pot décliné en deux formats pour répondre à toutes les envies gourmandes.

Le petit pot bleu ciel (100g), avec sa taille pratique, est idéal pour une pause douceur improvisée ou pour ravir les enfants.

Le grand pot orange (150g), plus généreux, est parfait pour satisfaire les plus gourmands. Deux tailles, deux couleurs, deux façons irrésistibles de se laisser tenter !

Le Cornet chocolaté (125g) : artisanal, vegan et infusé au cacao, il se croque avec panache. Craquant à souhait, habillé de couleurs vibrantes, il sublime chaque parfum et offre une fin chocolatée irrésistible. Un choix audacieux pour les amateurs de texture et de plaisir.



Pot ou Cornet ?

*À vous de trancher. Ou de ne pas choisir.
Après tout, l'été ne fait que commencer !*



PIERRE MARCOLINI

BRUSSELS

#Été2025byPierreMarcolini

Visuels disponibles



PIERRE MARCOLINI

BRUSSELS

À PROPOS DE LA MAISON PIERRE MARCOLINI

La Maison Pierre Marcolini est établie à Bruxelles en 1995 par Pierre Marcolini, chocolatier renommé pour son exceptionnel savoir-faire et sa démarche engagée.

Pionnier du mouvement Bean-to-bar, Pierre Marcolini maîtrise l'ensemble du processus de fabrication du chocolat à partir de la fève et se distingue par ses choix éthiques et ses approvisionnements en grands crus de cacao directement auprès des producteurs indépendants à Cuba, en Indonésie, en Inde, à São Tomé & Príncipe, au Pérou, au Venezuela, à Madagascar ou encore en Chine. D'autres ingrédients rares complètent le choix prestigieux des fèves de la Maison, tels que les baies roses du Maroc, la pistache d'Iran, le poivre de Sichuan, la vanille de Madagascar, le citron de Sicile, la cannelle de Ceylan ou la noisette du Piémont.

Pierre Marcolini propose des chocolats et des gourmandises exceptionnels, ainsi que ses macarons signatures. La Maison compte aujourd'hui plus de 50 boutiques dans le monde, en Belgique, en France, au Royaume-Uni, au Japon, en Chine, aux Emirats Arabes Unis, au Qatar et en Corée du sud.

En 2020, la Maison a été désignée par les Belges comme la marque reflétant l'esprit de la Belgique, selon l'étude « Truth about the New Europe » réalisée par l'agence de communication McCann et Pierre Marcolini a été élu « Meilleur Pâtissier du Monde » lors des World Pastry Stars.

P
/ M