

# LA BRIQUOLE®

*Une Histoire à croquer.*



# Sommaire

---

- **Introduction:** Pourquoi La Briquole ?
- **La naissance de La Briquole :** Transformer un symbole architectural en expérience gourmande
- **La recette :** Une création inclassable
- **Les variantes :** Déclinables à l'infini
- **Les fondateurs :** Trois univers, une même vision
- **Contacts**



# Introduction

---

## Toulouse est unique.

Par son accent chaleureux, sa lumière singulière, sa douceur de vivre... et surtout grâce à un élément emblématique qui façonne son identité : la brique.

Bien plus qu'un simple matériau, elle teinte les rues, habille les façades et imprègne chaque recoin de la ville.

C'est elle qui lui vaut son surnom : la Ville Rose. Visible, tangible, omniprésente, la brique incarne Toulouse.

Pourtant, dans l'univers gourmand, Toulouse restait sans véritable spécialité sucrée emblématique.

Si le cannelé est associé à Bordeaux et le calisson à Aix-en-Provence, aucune douceur ne symbolisait encore la Ville Rose.

Pas de création identifiable.

Ce manque a fait naître une idée : **Et si la brique devenait aussi une douceur à croquer ?**

C'est ainsi qu'est née La Briquole.

**“AUTREFOIS, OFFRIR UNE BRIQUE À SON VOISIN ÉTAIT UNE MANIÈRE DE LUI SOUHAITER LA BIENVENUE ET DE LUI TÉMOIGNER SON SOUTIEN.**

**AUJOURD'HUI, ON OFFRE LA BRIQUE, UNE CRÉATION LOCALE, DÉLICATE ET PLEINE DE SENS”**



# La naissance de la Briquole

Transformer un symbole architectural en expérience gourmande

Notre idée était simple : Créer une gourmandise qui serait à la fois un clin d'œil à la brique mais également une expérience à part entière. Un produit, surprenant, accessible, sans prétention mais fort de sens. Quelque chose de beau, bon, original et surtout : unique. C'est dans cet élan qu'est née La Briquole. Une bouchée artisanale en forme de brique, avec une coque craquante et un cœur moelleux. Une création gourmande qui ne ressemble à rien d'autre. Ni gâteau, ni chocolat, ni confiserie.

**Juste La Briquole.**

## L'Origine du nom: La Briquole

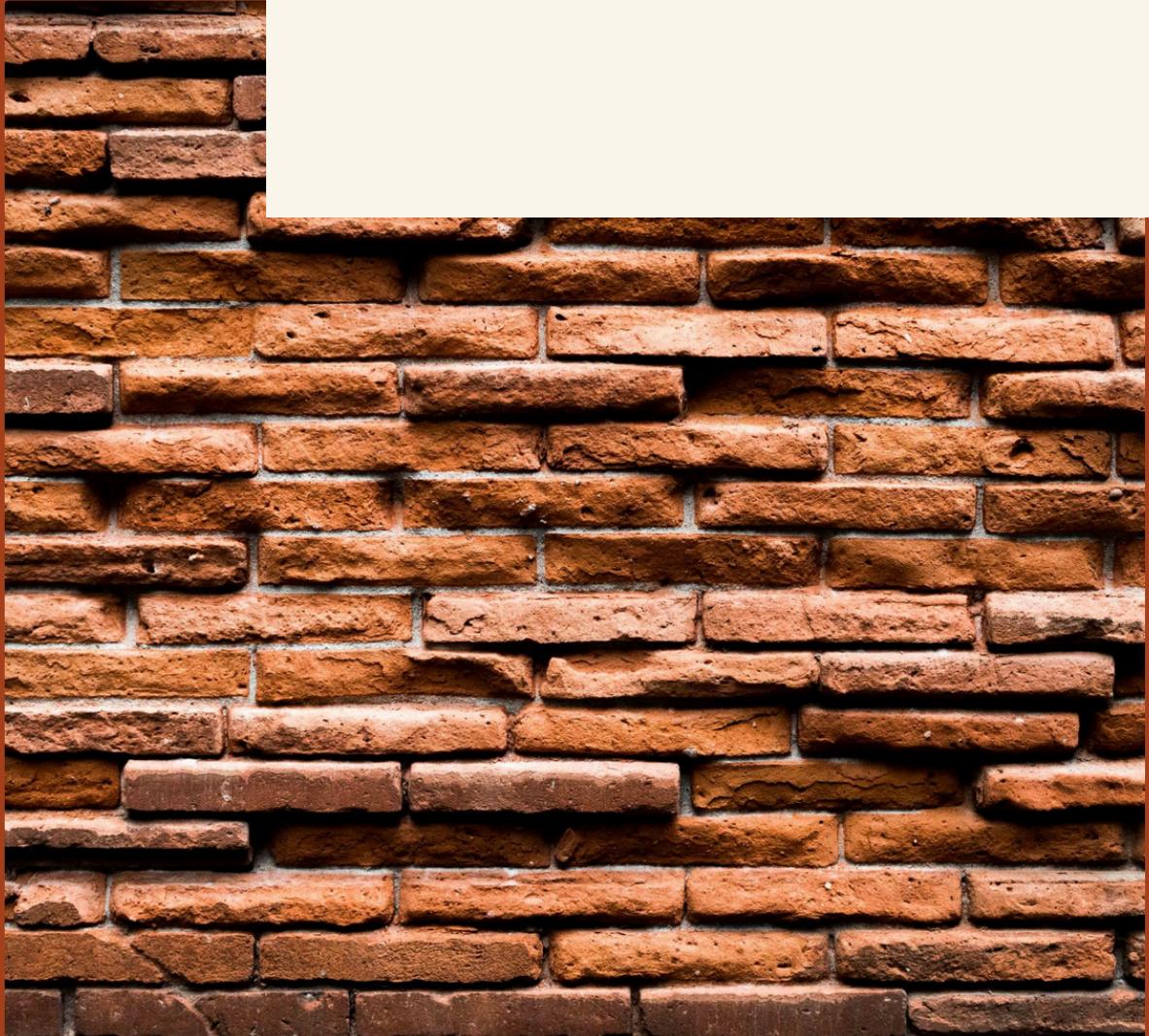
L'expression « On va manger une petite bricole » évoque simplicité et convivialité.

Nous avons choisi de conserver cet esprit de plaisir accessible, pour le réinventer à travers notre création.

Le nom Briquole, avec un « Q » et un « U », rend hommage à la brique toulousaine tout en affirmant l'originalité de ce gâteau unique.

**“La Briquole est à la fois un jeu de mots,  
un hommage à la langue locale,  
une référence à la matière emblématique,  
et un nom qui reste en mémoire.”**

“LA BRIQUOLE,  
C’EST L’ENVIE DE CRÉER QUELQUE CHOSE  
QUI N’EXISTAIT PAS.  
UNE SPÉCIALITÉ SIMPLE ET ÉLÉGANTE.  
UN TROMPE-L’ŒIL GOURMAND.  
UNE HISTOIRE QUI SE CROQUE..”



# La Recette

---

## Une Création inclassable

La Briquole est née d'une ambition claire :

Concevoir une gourmandise authentique, accessible et surprenante.

Il ne s'agit ni d'une recette héritée, ni d'une tradition revisitée mais d'une création originale, pensée pour allier plaisir immédiat et raffinement artisanal.

Sa composition repose sur un équilibre subtil :

- Un biscuit moelleux, imbibé d'un sirop délicat aux notes d'agrumes
- Une texture fondante qui évoque l'enfance
- Une coque fine et craquante, qui contraste et surprend
- Une couleur unique, inspirée de la brique, obtenue à partir d'ingrédients naturels

La Briquole ne cherche pas à impressionner. Elle cherche à toucher avec sincérité, simplicité et style.

Une création sans prétention mais pleine de promesses.

Le point de départ d'un univers à décliner : gourmand, local, infini.

## La Production :

Pour produire La Briquole, nous avons choisi l'excellence.

C'est pourquoi nous collaborons avec une maison toulousaine de référence, dont le savoir-faire et la passion garantissent une qualité constante, une finition soignée et le respect de notre vision artisanale.



# Les Variantes

## DÉCLINABLES À L'INFINI

La Briquole n'est qu'un début...

Derrière cette gourmandise signature se cache un univers infini de possibilités.

De nouvelles saveurs, de nouvelles textures, de nouvelles émotions...

Deux premières déclinaisons sont déjà prêtes :

La Guirose\* et La Murette\*.

Ces variantes verront le jour progressivement, au rythme de l'implantation de La Briquole.

Une brique à croquer... et mille façons de la réinventer.

## LE CAFÉ BRIQUE

La touche toulousaine qui accompagne un café, un thé ou une coupe de champagne.

La Briquole peut être servie telle quelle, en fin de repas ou en pause gourmande.

Son format identique, sa texture craquante-moelleuse et son identité locale  
en font une alternative élégante au café gourmand traditionnel.

Prête à servir,

elle apporte une note toulousaine unique à chaque boisson.

*Ce n'est pas un gâteau, c'est une institution.  
La Briquole, c'est le Sud qui s'invite à table,  
avec ses angles bien dessinés  
et son cœur moelleux.  
Née dans le midi, elle raconte une histoire et  
des souvenirs d'enfances.  
Une brique à croquer, pas à empiler.*

# Les Fondateurs

Trois univers, une même vision



## XAVIER NIZARD

Gérant du Briquetier

Dirigeant d'une entreprise spécialisée dans la fabrication de briques toulousaines authentiques. Son savoir-faire artisanal et sa passion pour ce matériau emblématique sont à l'origine de cette création unique.

## FABIAN TRAPANI

Directeur associé chez Flatdesign

Co-fondateur d'un showroom de mobilier haut de gamme. Son expertise en design a fortement inspiré La Briquole, alliant élégance et modernité.



## CÉLINE MARCIANO

Cake Designer

Réputée pour ses créations exceptionnelles alliant technique et créativité, elle est l'auteure de la recette et du design unique de La Briquole.

# LA BRIQUOLE®

*Une Histoire à croquer.*

ntact@labriquole.fr



La briquole



*Merci*