



EDMOND DE ROTHSCHILD
HERITAGE

**Edmond de Rothschild Heritage propose sa sélection
digne des *meilleures tables* et présente
son nouveau coffret chocolaté aux couleurs du printemps !**

Afin de s'immerger pleinement dans le **printemps**, **Edmond de Rothschild Heritage** fait appel à l'**artiste Elsa Blondeaux** pour créer un coffret de douceurs chocolatées autour de la renaissance de la nature... idéal pour partager des moments de convivialité entre fins gourmets !
À découvrir, sa sélection gourmande pour un brunch rempli de saveurs à déguster avec ses proches.

Edmond de Rothschild Heritage allie des accords sucrés salés pour faire rayonner
avec **passion, l'art de vivre à la française !**

Ce brunch gourmand est propice au **voyage des sens** autour du **Brie de Meaux**,
le seul au monde à bénéficier de la double distinction Fermier et AOP, du **miel de Mandegrès**
et du **Rimapere Sauvignon Blanc Néo-Zélandais** (élu meilleur sauvignon blanc en 2017).

**COFFRET RÉVEIL DE LA NATURE :
UNE COLLABORATION ARTISTIQUE
« CHOCOLATÉE » AVEC ELSA BLONDEAUX**

Ce coffret tout en couleurs présentant les symboles du printemps met en lumière le renouveau de la nature.

« J'ai travaillé avec **Edmond de Rothschild Heritage** autour de l'arbre de vie : pour la symbolique de la paix, l'harmonie et pour l'aspect graphique qui évoque la renaissance, le déploiement, la vie à nouveau en éveil. » s'exprime Elsa Blondeaux.

Les chocolats sont garnis d'un délicat praliné aux noix de cajou BIO du Bénin allié au craquant de la crêpe dentelle. Abeilles, trèfles, coccinelles et pâquerettes se déclinent en chocolat noir (66% de cacao) et chocolat au lait (45% de cacao), du Cameroun.

Prix de vente : 30€ pour 250 grammes





RIMAPERE SAUVIGNON BLANC 2021 : UN VIN PRODUIT AU CŒUR D'UN TERROIR EXCEPTIONNEL

C'est aux confins de la Nouvelle-Zélande, idéalement situé dans la prestigieuse région de Marlborough connue pour la richesse de son terroir, qu'**Edmond de Rothschild Heritage** a développé son vignoble. Rimapere Sauvignon Blanc exprime toute la typicité de ce grand terroir de sauvignon blanc et se caractérise par ses arômes intenses de pamplemousse et de citron soutenus par des notes subtiles et tout à fait typiques de pointes d'asperges et de fleurs blanches. Rimapere signifie "cinq flèches" en langue maorie et rend un double hommage à l'emblème de la famille et à la culture traditionnelle néo-zélandaise. Prix de vente : 19,00€ les 75cl - Élu meilleur sauvignon blanc en 2017 et 2018 lors du Best World Wine Compétition



BRIE DE MEAUX FERMIER AOP : LE SEUL FROMAGE DOTÉ DE LA DOUBLE APPELLATION

C'est au Domaine des 30 Arpents, en Seine-et-Marne, que la fromagerie de la propriété y fabrique chaque jour depuis 1991, le seul et unique Brie de Meaux Fermier AOP. Entièrement réalisé à la main et préparé à base du lait cru provenant des 300 vaches de la ferme familiale, le Brie de Meaux Fermier AOP d'**Edmond de Rothschild Heritage** est affiné durant 6 à 8 semaines dans les hâloirs comme le veut la tradition.

Prix de vente : 15,80€ les 1/8 Brie de Meaux Fermier AOP



MIEL TOUTES FLEURS DU DOMAINE DE MANDEGRIS : IDÉAL POUR TWISTER SON BRUNCH

Le Domaine de Mandegrès, avec ses vastes étendues de cultures et de forêts préservées, offre aux abeilles briardes une large biodiversité. Le miel **Edmond de Rothschild Heritage** est récolté à la main par l'artisan-apiculteur Clément qui entretient lui-même ses 50 ruches en respectant le bien-être des abeilles. C'est un miel doux et onctueux associant les fleurs du printemps des arbres fruitiers aux fleurs des champs.

Prix de vente : 12,75€ pour 320 grammes

Tous les produits sont disponibles sur l'épicerie en ligne **Edmond de Rothschild Heritage** :
<https://epicerie.edmondrothschildheritage.com/fr/>

DOSSIER DE PRESSE



Évadez-vous avec nous !

COLLECTION ÉTÉ 2022

À VOS AGENDAS :

LE VOL PM 1995 AU DÉPART DE L'ATELIER ARRIVE EN BOUTIQUE ET EN LIGNE LE 3 JUIN

*Je vous souhaite un été
sous le signe de la Dolce Vita !*

LIERNE
M. R. Cobini



Bacino Di Raccolta 4

1130 Bruxelles

*La Maison Pierre Marcolini
s'envole pour l'Italie et imagine une collection
sous le signe de la Dolce Vita.*

Au programme :

*Une première escale givrée à Bergame
pour y déguster le Bean to Bar
au travers des nouvelles créations glacées.*

*Un deuxième arrêt à Venise, sur la terrasse
du Harry's pour y siroter une infusion de cacao
frappée et croquer quelques ganaches feuilletées
façon stracciatella, tout en étant bercé
par les chants des gondoliers.*

*Pour terminer ce périple, dernier stop
sur la côte amalfitaine avec un panier gourmand
rempli de biscuits et pâtisseries.*

Bon voyage...



PREMIÈRE ESCALE

*La Nouvelle Collection
de Frissons*

PIERRE MARCOLINI

BRUSSELS







*Le Bean to Bar
au cœur des nouvelles créations
glacées, une évidence !*

*Lierre
P. R. cobini*



Les Petits Pots de Frissons

Pierre Marcolini revisite la stracciatella !

Une crème glacée à base de lait frais de la ferme Colyn (Ardennes belges) et de crème fraîche 100% naturelle provenant de la Fromagerie de Herve ; ou un sorbet gorgé de fruits entremêlé d'un gourmand coulis, dialoguent avec des feuilles de chocolat craquantes. Les artisans glaciers de la Maison Pierre Marcolini ont imaginé la stracciatella tel un millefeuille: une superposition de crème glacée ou de sorbet et de couches de chocolat Grands Crus à briser au moment de la dégustation.

Le carnet de saveurs: un doux parfum de vanille de Madagascar, une noix de coco laiteuse et fruitée, une noisette du Piémont gourmande, un caramel suave, une framboise acidulée et un chocolat corsé.

PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS



Les 6 nouvelles recettes :

- Crème glacée à la vanille de Madagascar, feuille de chocolat noir
- Crème glacée caramel, coulis de caramel et feuille de chocolat au lait
- Crème glacée noisette, coulis de noisettes et feuille de chocolat au lait
- Crème glacée au chocolat Grands Crus de Cuba – Sao Tomé, coulis de chocolat et feuille de chocolat noir
 - Sorbet coco, coulis de framboises et feuille de chocolat au lait
 - Sorbet framboise, coulis de framboises et feuille de chocolat blanc

Ces créations givrées sont disponibles dans des nouveaux pots plus généreux aux couleurs pétillantes.

Le pot de 150 ml : 5,50 €/£

DLC : 1 an

Disponible en boutique



PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS



Les Frissons Minute

Pour la première fois, la Maison Pierre Marcolini proposera l'expérience d'une crème glacée fraîche turbinée minute dans une sélection de boutiques*.

Ces Frissons instantanés pourront se déguster à tout moment de la journée. Chaque parfum de glace aura sa turbine dédiée - calibrée en fonction de la saveur - afin d'offrir une crème glacée minute à l'onctuosité parfaite.

Et pour encore plus de gourmandise, la Maison propose des paillettes de chocolat et des fruits secs - noisettes, pistaches et amandes - grillées et caramélisées, à saupoudrer.

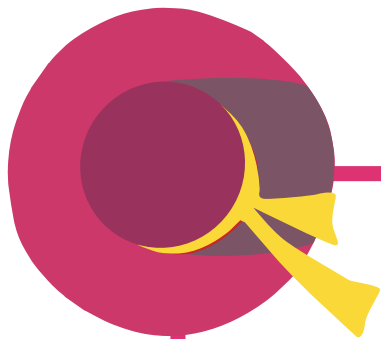
*Belgique: Sablon, Galerie de la Reine 2 et Anvers.

France: Exclusivité Galeries Lafayette Gourmet.

Royaume-Uni: Selfridges.

Le pot de 150 ml : 5,50 €/£

PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS



DEUXIÈME ESCALE

Les Infusions

PIERRE MARCOLINI

BRUSSELS



Zestes de fèves
GINGEMBRE

Healthy 100% natural infusion
with cocoa bean husks

100 gr

90°C

5 min

Vitamins - Minerals - Antioxydants

PIERRE MARCOLINI
BRUXELLES



*Des infusions à déguster
on the rock !*

*lierre
MFR cobini*



La Maison Pierre Marcolini réédite ses infusions de cacao. Des écorces de cacao délicatement infusées, à savourer nature ou aromatisées.

A siroter pure afin de profiter de toute la puissance du chocolat, avec une touche de gingembre pour son piquant, ou mariée à la menthe et aux agrumes pour encore plus de fraîcheur.

Les zestes de fèves, naturellement riches en polyphénols et minéraux font de ces infusions des boissons stimulantes, hydratantes et antioxydantes.

Celles-ci seront disponibles en sachet de 100g.

Les 3 nouvelles infusions « Zestes de fèves » :

L'infusion : 8,50 €/£

DLC : 6 mois

Disponible en boutique et en ligne



Nature



Gingembre



Menthe-agrumes

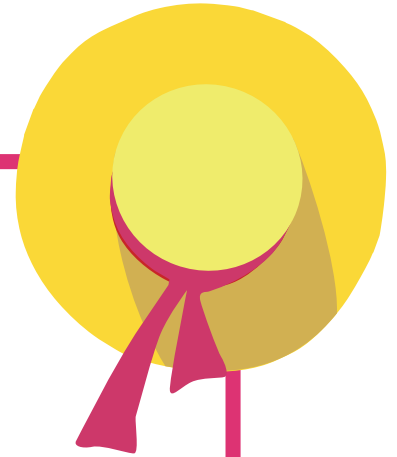
PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS

TROISIÈME ESCALE

*Les Coffrets
de Chocolats*

PIERRE MARCOLINI

BRUSSELS







Ganaches feuilletées

Exit la coque de chocolat pour ne laisser place qu'à l'essentiel : une ganache de chocolat fruitée subtilement sucrée parsemée de feuilles de chocolat Grands Crus, posée sur une dentelle de Quimper, grué de cacao et citron.

Six petits carrés aux couleurs pétillantes 100% végétales laissant apparaître le travail délicat des chocolatiers.

PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS

Les recettes :



Ganache au chocolat blanc, yuzu et verveine, feuilles de chocolat noir



Ganache au chocolat blanc, vanille et poivre Timut, feuilles de chocolat noir



Ganache au chocolat au lait, citron jaune et bergamote, feuilles de chocolat blanc



Ganache au chocolat au lait, fruit de la passion et fleur d'oranger, feuilles de chocolat au lait



Ganache au chocolat au lait, yuzu et mandarine, feuilles de chocolat noir



Ganache au chocolat blanc, citron vert et coco, feuilles de chocolat blanc

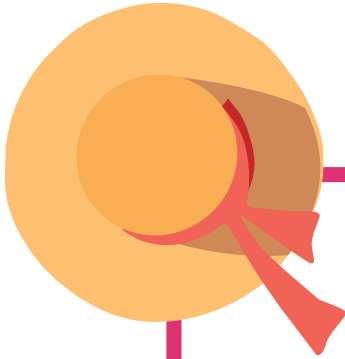
Le coffret de 9 pièces : 11,90 €/£ • Le coffret plumier de 18 pièces : 23,00 €/£ • Le coffret malline de 36 pièces : 39,00 €/£

DLC : 3 mois

Disponible en boutique et en ligne

PIERRE MARCOLINI

BRUSSELS



QUATRIÈME ESCALE

Biscuits & Pâtisseries

PIERRE MARCOLINI

BRUSSELS



Baci di Dama

Ou le baiser de la Dame ! Deux biscuits noisettes embrassent
une ganache de chocolat Grand Cru de Chine.



Le coffret de 120g : 9,90 €/£

DLC : 2 mois

Disponible en boutique et en ligne

PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS



Le Cake

Un cake de farine de riz infusé au yuzu, réhaussé d'une ganache de verveine et de morceaux de mangue confite, puis enrobé de chocolat blanc maison.

Le cake : 16,00 €/£
DLC : 15 jours

Disponible en boutique et en ligne



PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS



Les Kumos

La petite pâtisserie de l'été aussi légère qu'un nuage.

2 nouvelles créations :



Thé matcha - yuzu

Biscuit noisette, ganache thé matcha
et son cœur de gelée de yuzu,
disque de chocolat blanc

Le kumo : 3,80 €/£
DLC : 5 jours



Fleur d'oranger - yuzu

Biscuit noisette,
ganache fleur d'oranger,
confiture mangue yuzu,
disque de chocolat blanc

Disponible en boutique

PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS



Les Macarons

2 nouvelles créations :



Citron vert et coco



Yuzu et pointe de bergamote

Le macaron : 2,30 €/£

DLC : 5 jours

Disponible en boutique et en ligne

PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS



Le Plumier XL

Une explosion de couleurs et de gourmandises mêlant ganaches feuilletées aux cœurs iconiques.



Le coffret plumier XL de 51 pièces : 67,00 €/£
DLC : 3 mois

PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS



Le Goûter Dolce Vita

A partager sur la plage du Lido...

- Un coffret plumier de 18 ganaches feuilletées
- Un coffret plumier de 16 Petits Bonheurs
- Un coffret Baci di Dama
- Une confiture mangue – yuzu

Le coffret : 62,40 €/£

DLC : 2 mois



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 Sao 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, les pistaches d'Iran, le poivre de Sichuan, la vanille de Madagascar, le citron de Sicile, la cannelle de Ceylan, les noisettes du Piémont. Pierre Marcolini propose des chocolats et des gourmandises exceptionnels, ainsi que ses macarons signatures. La Maison compte aujourd'hui plus de 40 boutiques dans le Monde, en Belgique, en France, au Royaume-Uni, à Monaco, au Japon, en Chine et à Dubai.

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. Pierre Marcolini devient en 2022 le Président du Brussels Exclusive Labels.

PIERRE MARCOLINI

BRUSSELS



CONTACTS PRESSE

BELGIQUE

ALICE BOWN PR

Alice Bown

Wiedauwkaai 23C / 9000 Gent / Belgium

+32 (0)473 70 00 12 / +32 (0)9 251 70 99

alice@alicebown.com

alicebown.com

FRANCE

Agence Proches (vs BMRP)

Clotilde Concé

21 rue du Faubourg Saint-Antoine

Paris XI

Mobile +33 6 61 72 74 92

clotilde.conce@agenceproches.com

UNITED KINGDOM

Bland.PR

Alice Bland

+44 773 667 5329

press.uk@marcolini.com

www.marcolini.com

facebook.com/PierreMarcolini

[Twitter/ Instagram - @pierremarcolini](https://twitter.com/pierremarcolini)

PIERRE MARCOLINI

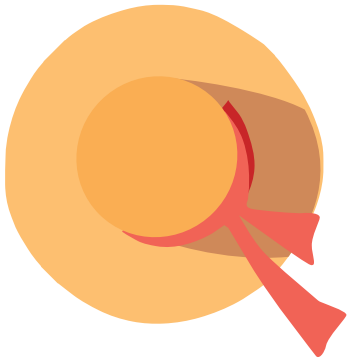
BRUSSELS

Visuels disponibles



Visuels disponibles





P
M

DOSSIER DE PRESSE



Évadez-vous avec nous !

COLLECTION ÉTÉ 2022

À VOS AGENDAS :

LE VOL PM 1995 AU DÉPART DE L'ATELIER ARRIVE EN BOUTIQUE ET EN LIGNE LE 3 JUIN

*Je vous souhaite un été
sous le signe de la Dolce Vita !*

LIERNE
M. R. Cobini



Bacino Di Raccolta 4

1130 Bruxelles

*La Maison Pierre Marcolini
s'envole pour l'Italie et imagine une collection
sous le signe de la Dolce Vita.*

Au programme :

*Une première escale givrée à Bergame
pour y déguster le Bean to Bar
au travers des nouvelles créations glacées.*

*Un deuxième arrêt à Venise, sur la terrasse
du Harry's pour y siroter une infusion de cacao
frappée et croquer quelques ganaches feuilletées
façon stracciatella, tout en étant bercé
par les chants des gondoliers.*

*Pour terminer ce périple, dernier stop
sur la côte amalfitaine avec un panier gourmand
rempli de biscuits et pâtisseries.*

Bon voyage...



PREMIÈRE ESCALE

*La Nouvelle Collection
de Frissons*

PIERRE MARCOLINI

BRUSSELS







*Le Bean to Bar
au cœur des nouvelles créations
glacées, une évidence !*

*Lierre
P. R. cobini*



Les Petits Pots de Frissons

Pierre Marcolini revisite la stracciatella !

Une crème glacée à base de lait frais de la ferme Colyn (Ardennes belges) et de crème fraîche 100% naturelle provenant de la Fromagerie de Herve ; ou un sorbet gorgé de fruits entremêlé d'un gourmand coulis, dialoguent avec des feuilles de chocolat craquantes. Les artisans glaciers de la Maison Pierre Marcolini ont imaginé la stracciatella tel un millefeuille: une superposition de crème glacée ou de sorbet et de couches de chocolat Grands Crus à briser au moment de la dégustation.

Le carnet de saveurs: un doux parfum de vanille de Madagascar, une noix de coco laiteuse et fruitée, une noisette du Piémont gourmande, un caramel suave, une framboise acidulée et un chocolat corsé.

PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS



Les 6 nouvelles recettes :

- Crème glacée à la vanille de Madagascar, feuille de chocolat noir
- Crème glacée caramel, coulis de caramel et feuille de chocolat au lait
- Crème glacée noisette, coulis de noisettes et feuille de chocolat au lait
- Crème glacée au chocolat Grands Crus de Cuba – Sao Tomé, coulis de chocolat et feuille de chocolat noir
 - Sorbet coco, coulis de framboises et feuille de chocolat au lait
 - Sorbet framboise, coulis de framboises et feuille de chocolat blanc

Ces créations givrées sont disponibles dans des nouveaux pots plus généreux aux couleurs pétillantes.

Le pot de 150 ml : 5,50 €/£

DLC : 1 an

Disponible en boutique



PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS



Les Frissons Minute

Pour la première fois, la Maison Pierre Marcolini proposera l'expérience d'une crème glacée fraîche turbinée minute dans une sélection de boutiques*.

Ces Frissons instantanés pourront se déguster à tout moment de la journée. Chaque parfum de glace aura sa turbine dédiée - calibrée en fonction de la saveur - afin d'offrir une crème glacée minute à l'onctuosité parfaite.

Et pour encore plus de gourmandise, la Maison propose des paillettes de chocolat et des fruits secs - noisettes, pistaches et amandes - grillées et caramélisées, à saupoudrer.

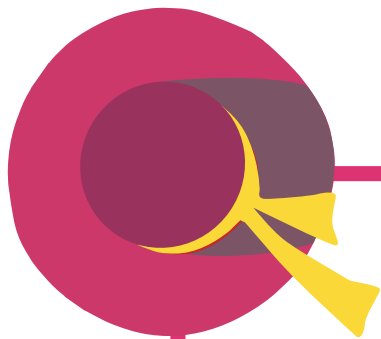
*Belgique: Sablon, Galerie de la Reine 2 et Anvers.

France: Exclusivité Galeries Lafayette Gourmet.

Royaume-Uni: Selfridges.

Le pot de 150 ml : 5,50 €/£

PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS



DEUXIÈME ESCALE

Les Infusions

PIERRE MARCOLINI

BRUSSELS



Zestes de fèves
GINGEMBRE

Healthy 100% natural infusion
with cocoa bean husks

100 gr

90°C

5 min

Vitamins - Minerals - Antioxydants

PIERRE MARCOLINI
BRUXELLES



*Des infusions à déguster
on the rock !*

*lierre
M. R. cobini*



La Maison Pierre Marcolini réédite ses infusions de cacao. Des écorces de cacao délicatement infusées, à savourer nature ou aromatisées.

A siroter pure afin de profiter de toute la puissance du chocolat, avec une touche de gingembre pour son piquant, ou mariée à la menthe et aux agrumes pour encore plus de fraîcheur.

Les zestes de fèves, naturellement riches en polyphénols et minéraux font de ces infusions des boissons stimulantes, hydratantes et antioxydantes.

Celles-ci seront disponibles en sachet de 100g.

Les 3 nouvelles infusions « Zestes de fèves » :

L'infusion : 8,50 €/£

DLC : 6 mois

Disponible en boutique et en ligne



Nature



Gingembre



Menthe-agrumes

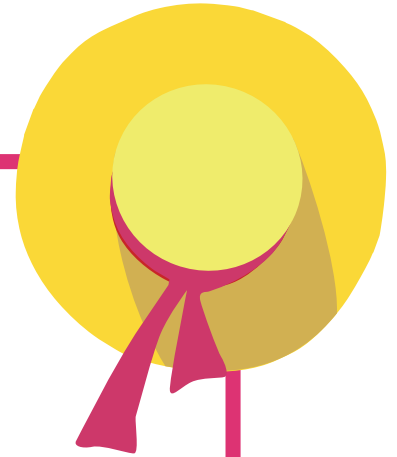
PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS

TROISIÈME ESCALE

*Les Coffrets
de Chocolats*

PIERRE MARCOLINI

BRUSSELS







Ganaches feuilletées

Exit la coque de chocolat pour ne laisser place qu'à l'essentiel : une ganache de chocolat fruitée subtilement sucrée parsemée de feuilles de chocolat Grands Crus, posée sur une dentelle de Quimper, grué de cacao et citron.

Six petits carrés aux couleurs pétillantes 100% végétales laissant apparaître le travail délicat des chocolatiers.

PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS

Les recettes :



Ganache au chocolat blanc, yuzu et verveine, feuilles de chocolat noir



Ganache au chocolat blanc, vanille et poivre Timut, feuilles de chocolat noir



Ganache au chocolat au lait, citron jaune et bergamote, feuilles de chocolat blanc



Ganache au chocolat au lait, fruit de la passion et fleur d'oranger, feuilles de chocolat au lait



Ganache au chocolat au lait, yuzu et mandarine, feuilles de chocolat noir



Ganache au chocolat blanc, citron vert et coco, feuilles de chocolat blanc

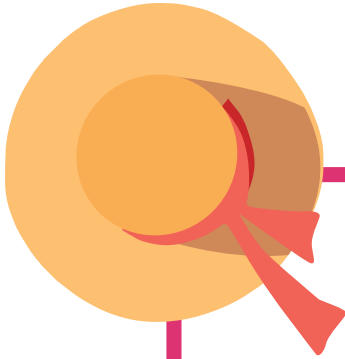
Le coffret de 9 pièces : 11,90 €/£ • Le coffret plumier de 18 pièces : 23,00 €/£ • Le coffret malline de 36 pièces : 39,00 €/£

DLC : 3 mois

Disponible en boutique et en ligne

PIERRE MARCOLINI

BRUSSELS



QUATRIÈME ESCALE

Biscuits & Pâtisseries

PIERRE MARCOLINI

BRUSSELS



Baci di Dama

Ou le baiser de la Dame ! Deux biscuits noisettes embrassent
une ganache de chocolat Grand Cru de Chine.



Le coffret de 120g : 9,90 €/£

DLC : 2 mois

Disponible en boutique et en ligne

PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS



Le Cake

Un cake de farine de riz infusé au yuzu, réhaussé d'une ganache de verveine et de morceaux de mangue confite, puis enrobé de chocolat blanc maison.

Le cake : 16,00 €/£
DLC : 15 jours

Disponible en boutique et en ligne



PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS



Les Kumos

La petite pâtisserie de l'été aussi légère qu'un nuage.

2 nouvelles créations :



Thé matcha - yuzu

Biscuit noisette, ganache thé matcha
et son cœur de gelée de yuzu,
disque de chocolat blanc

Le kumo : 3,80 €/£
DLC : 5 jours



Fleur d'oranger - yuzu

Biscuit noisette,
ganache fleur d'oranger,
confiture mangue yuzu,
disque de chocolat blanc

Disponible en boutique

PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS



Les Macarons

2 nouvelles créations :



Citron vert et coco



Yuzu et pointe de bergamote

Le macaron : 2,30 €/£

DLC : 5 jours

Disponible en boutique et en ligne

PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS



Le Plumier XL

Une explosion de couleurs et de gourmandises mêlant ganaches feuilletées aux cœurs iconiques.



Le coffret plumier XL de 51 pièces : 67,00 €/£
DLC : 3 mois

PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS



Le Goûter Dolce Vita

A partager sur la plage du Lido...

- Un coffret plumier de 18 ganaches feuilletées
- Un coffret plumier de 16 Petits Bonheurs
- Un coffret Baci di Dama
- Une confiture mangue – yuzu

Le coffret : 62,40 €/£

DLC : 2 mois



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 Sao 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, les pistaches d'Iran, le poivre de Sichuan, la vanille de Madagascar, le citron de Sicile, la cannelle de Ceylan, les noisettes du Piémont. Pierre Marcolini propose des chocolats et des gourmandises exceptionnels, ainsi que ses macarons signatures. La Maison compte aujourd'hui plus de 40 boutiques dans le Monde, en Belgique, en France, au Royaume-Uni, à Monaco, au Japon, en Chine et à Dubai.

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. Pierre Marcolini devient en 2022 le Président du Brussels Exclusive Labels.

PIERRE MARCOLINI

BRUSSELS



CONTACTS PRESSE

BELGIQUE

ALICE BOWN PR

Alice Bown

Wiedauwkaai 23C / 9000 Gent / Belgium

+32 (0)473 70 00 12 / +32 (0)9 251 70 99

alice@alicebown.com

alicebown.com

FRANCE

Agence Proches (vs BMRP)

Clotilde Concé

21 rue du Faubourg Saint-Antoine

Paris XI

Mobile +33 6 61 72 74 92

clotilde.conce@agenceproches.com

UNITED KINGDOM

Bland.PR

Alice Bland

+44 773 667 5329

press.uk@marcolini.com

www.marcolini.com

facebook.com/PierreMarcolini

[Twitter/ Instagram - @pierremarcolini](https://twitter.com/pierremarcolini)

PIERRE MARCOLINI

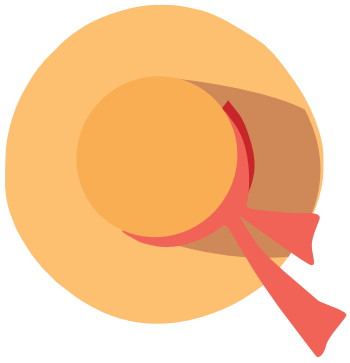
BRUSSELS

Visuels disponibles



Visuels disponibles





P
M