

TENDANCE FOOD : AVEC CETTE BRIOCHE ITALIENNE, ANGE MET LA FRANCE SUR UN NUAGE

Pour ce printemps, c'est une petite brioche italienne garnie d'une crème légère qui fait parler d'elle sur les réseaux ! Avec le maritozzo, spécialité d'inspiration romaine préparée sur place dans chaque boulangerie, [ANGE](#) a conquis le coeur des consommateurs mais aussi des socionautes avec plus de 2 millions de vues sur les réseaux sociaux.

UN DESSERT ITALIEN QUI FAIT DU BIEN

Gourmand, généreux, moelleux... le maritozzo a tout pour plaire. L'équipe R&D de ANGE l'a bien perçu et a lancé depuis quelques semaines, dans les 273 boutiques de l'enseigne, cette pâtisserie romaine traditionnelle.

Cette brioche sucrée fendue d'une crème onctueuse et légère, est souvent consommée en Italie au petit-déjeuner ou en dessert. Le nom "maritozzo" dérive du mot "marito" (mari) car autrefois offert par les futurs maris à leurs fiancées comme gage d'amour.

L'une des recettes du succès : un maritozzo préparé sur place chaque



jour, de la brioche à la crème, par les boulangers ANGE.

UN SUCCÈS SUR LES RÉSEAUX



Le succès du maritollo
ANGE dépasse aujourd'hui les frontières du réel avec de nombreux socionauts qui se lancent dans des dégustations filmées et gourmandes de la brioche.

Avec plus de 2 millions de vues sur les réseaux, dont la moitié sur TikTok, les consommateurs, petits et grands, s'emparent du phénomène et partagent leurs sensations à la découverte de ce nouveau produit !

À propos de ANGE - Créé en Provence par François Bultel et ses deux associés Patricia Gaffet et Patrice Guillois, ANGE a choisi de bousculer les codes en capitalisant sur un concept modernisé de boulangerie, café et restauration rapide à la française. Portée par ses 158 franchisés, leurs 6 000 collaborateurs au travers des 273 boulangeries en France (et 11 au Canada), l'entreprise née en 2008 capitalise sur ses équipes et la transmission du savoir-faire boulanger. Un vrai succès à la Française pour le réseau ANGE : chaque jour, dans chaque boulangerie, 800 clients sont accueillis et 1 500 baguettes vendues en moyenne. En 2025, Ange prévoit

l'ouverture de 40 boulangeries et le déploiement de la master franchise La Cage. www.boulangerie-ange.fr