

BITTER ON TOP

Campari déclare la saison de l'apéritif ouverte

La mode du bitter poursuit sa lancée et donne des idées créatives d'apéritifs rafraîchissants pour l'été. Campari donne le coup d'envoi de la saison de l'apéritif avec le Campari Tonic, une saveur actuelle dont l'amertume est aussi savoureuse qu'élégante.



BITTER, LA NOUVELLE DOUCEUR

La mode internationale du bitter est arrivée chez nous. Et elle va durer, comme le prédisent les chasseurs de tendances.. Ainsi, les jeunes trentenaires privilégient des saveurs pures, authentiques et recherchent la qualité, les produits sains et les combinaisons singulières... Ce qui mène au bitter.

L'étude iVox, commandée par Campari en collaboration avec la KULeuven, confirme la popularité de l'amertume. Après le sucré, l'amer est le goût préféré des Belges : quatre sur dix - surtout des Flamands et des femmes - en sont fans. Les boissons amères éteignent la soif, ouvrent l'appétit et offrent une saveur estivale. 40 % des femmes et 50 % des hommes aiment trinquer à l'été avec un apéritif amer.

CAMPARI TONIC, RAFRAÎCHISSANT

Si le bitter est encore souvent associé au sucré, les chasseurs de tendances prévoient une évolution vers l'amertume pure. Campari propose d'ailleurs un apéritif rafraîchissant et singulier à base de deux classiques, le Campari et le Tonic.

Sofie Ketels est une des rares femmes mixologues de Belgique. Elle a remporté le Campari Bartender Competition 2015 honours the Negroni : « Le goût

rafraîchissant du Campari Tonic n'a d'égal que son aspect estival, avec une couleur rouge rebelle et une tranche de citron vert acidulé. L'apéritif idéal pour recevoir vos invités un soir d'été ».

Comment préparer un authentique Campari Tonic ?



PLACEZ 4
GLAÇONS DANS
UN GRAND VERRE
À VIN.



VERSEZ-Y 5 CL
DE CAMPARI.



COMPLÉTEZ AVEC
15 CL DE PREMIUM
TONIC ET UNE
TRANCHE DE CITRON
VERT.

Note à la rédaction

Ce printemps, Campari organise deux Campari Bitter Academies dont la première se déroule entièrement autour du « perfect summer serve ». Vous recevrez prochainement des détails. De plus, la semaine internationale du Negroni aura lieu du 6 au 12 juin. Nous vous en dirons plus à ce sujet dans les plus brefs délais.

Pour tout complément d'information

Hilde Meus | RCA PR | +32 11 59 05 97 | hilde@rca.be | www.rcapress.be

À PROPOS DE CAMPARI

Campari est un classique contemporain et charismatique. Encore toujours fabriqué à Novara de la même façon qu'en 1860, il est utilisé comme base pour de nombreux cocktails célèbres dans le monde entier. Campari est une boisson alcoolisée dont la saveur amère typique est obtenue au départ d'extraits de plantes, de fruits et d'herbes additionnés d'eau distillée et de sucre.

Se démarquant par sa couleur rouge vif typique, son arôme et sa saveur intenses, Campari symbolise l'intrigue et le plaisir, induisant une expérience gustative titillant chacun des sens. Ce sont également ces valeurs qui ont rendu Campari célèbre aux quatre coins de la planète. Campari s'est développé et est devenu une icône de la passion, de l'excellence et du style italiens.

À PROPOS DE CAMPARI GROUP - WWW.CAMPARIGROUP.COM

En compagnie de ses filiales (Gruppo Campari), Davide Campari-Milano S.p.A., s'est progressivement développé jusqu'à devenir un producteur mondial dans l'industrie des boissons. La marque est active dans plus de 190 pays et occupe une position de leader en Europe et en Amérique. Fondé en 1860, le groupe est devenu le sixième plus grand acteur de l'industrie mondiale des boissons.

Le portefeuille compte plus de 50 marques et englobe un assortiment étendu de boissons alcoolisées (corebusiness), vins et boissons rafraîchissantes. Parmi les marques internationales réputées, citons notamment Aperol, Appleton Estate, Campari, Cinzano, SKYY et Wild Turkey.