

CAMPARI®

Quatre conseils de la mixologue Sofie Ketels pour de jolis cocktails d'été amers

Envie de surprendre vos amis cet été avec des présentations de cocktails ? Rien de plus simple avec Campari et les conseils de la mixologue Sofie Ketels (gagnante de la toute première Campari Bartender Competition) ! « Ajoutez à cela le goût amer du Campari et vous serez totalement tendance pour cet été. »



1. GUIRLANDE DE CONCOMBRE

“Le concombre confère une saveur rafraîchissante à votre cocktail. Il s’harmonise parfaitement avec l’amertume du Campari”, explique Sofie Ketels. “Pour accentuer son goût, coupez le concombre dans le sens de la longueur plutôt qu’en rondelles. Vous pourrez ainsi réaliser une belle ‘guirlande’ pour agrémenter votre cocktail.”



Comment procéder

Utilisez un épluche-légumes pour découper une fine tranche de concombre du haut vers le bas. Faites glisser la guirlande dans un verre long drink jusqu’à ce que l’extrémité repose sur le fond. Déposez-y un glaçon et repliez le concombre par-dessus. Répétez l’opération afin que le concombre forme de jolies vagues. Cette décoration est du plus bel effet avec l’Americano.

Voici comment préparer ce cocktail :

- Dans un verre long drink
- Remplissez-le de glaçons et décorez avec la guirlande de concombre
- 3 cl de Campari
- 3 cl de Cinzano
- 5 cl d’eau pétillante
- Ajoutez quelques zestes de citron*

*Les zestes d’agrumes n’apportent une plus-value que s’ils ont été bien lavés. Utilisez de préférence de l’eau et du vinaigre..



CAMPARI®



2. CAVIAR DE TAPIOCA

“Le tapioca (petites perles provenant de la racine du manioc, en vente dans les meilleurs supermarchés) peut être infusé avec du Campari de sorte à obtenir une espèce de caviar rouge. Voilà qui garantit non seulement un look inédit, mais aussi une véritable explosion gustative. Les perles éclatent en bouche, délivrant ainsi une soudaine saveur de Campari.”

Comment procéder

Faites cuire le tapioca et égouttez-le. Laissez-le ensuite mariner dans une bonne dose de Campari. Ajoutez ensuite ces petites ‘boules de caviar’ rouges à votre cocktail. Elles s’harmonisent également parfaitement avec l’Americano.

3. GLAÇONS SPHÉRIQUES AU CITRON VERT

“La peau des agrumes contient des huiles essentielles qui apportent une saveur particulière. Idéale pour décorer les cocktails amers et accentuer leur goût. Chaque agrume offre une sensation gustative différente.”

Comment procéder

Lavez soigneusement un citron vert à l’eau froide et au vinaigre. Découpez-le ensuite dans la forme de votre choix (par exemple, une couronne). Déposez-le dans un moule à glaçons sphériques. Remplissez ensuite le moule d’eau et placez-le au congélateur. Un glaçon sphérique se distingue non seulement par son aspect original, mais fond également plus lentement, ce qui évite de trop diluer votre cocktail.

Cette décoration accompagne parfaitement un Campari Tonic rafraîchissant et estival.

Comment le préparer :

- Dans un grand verre à vin
- Remplissez de glaçons (bien froids)
- 5 cl de Campari
- Pressez 2 quartiers de citron vert*
- Versez lentement 15 cl de tonic
- éventuellement sur une cuillère à cocktail -
en réalisant un délicat mouvement de vagues.

*Les zestes d’agrumes n’apportent une plus-value que s’ils ont été bien lavés. Utilisez de préférence de l’eau et du vinaigre.

CAMPARI®



4. ÉPICES FUMÉES

“Une branche de thym ou de romarin fumé donne une petite touche épicée et méridionale à votre cocktail. En outre, l’aspect est original.”

Comment procéder

Enflammez une branche de thym ou de romarin et étouffez la flamme en la plongeant dans un cocktail ‘Kingston’. Les saveurs amères et la sensation de chaleur du rhum du cocktail s’harmonisent parfaitement avec les épices fumées.

Voici comment préparer le ‘Kingston’ :

- 2,5 cl de Campari
- 2,5 cl d’Appleton Estate Signature Blend
- 2,5 cl de Cocchi dio Torino
- Ajoutez des glaçons
- Mélangez pendant une petite minute pour obtenir une dilution de 40% environ
- Déversez
- Ajoutez à nouveau des glaçons
- Ajoutez quelques zestes d’orange*
- Ajoutez du thym ou du romarin fumé

*Les zestes d’agrumes n’apportent une plus-value que s’ils ont été bien lavés. Utilisez de préférence de l’eau et du vinaigre.

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.



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.

Le siège social est implanté à Sesto San Giovanni, en Italie. Le Groupe Campari possède 14 usines et 4 ateliers de mise en bouteilles dans le monde, ainsi qu'un propre réseau de distribution dans 16 pays. Le groupe occupe plus de 4.000 personnes. Depuis 2001, les actions de la société mère Davide Campari-Milano S.p.a. (Reuters CPRI.MI - Bloomberg CPR IM) sont cotées à la bourse italienne.

PLUS D'INFO

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