

CAMPARI NEGRONI

« LES HOMMES, LES VRAIS, AIMENT L'AMER »

LE MIXOLOGISTE JAN VAN ONGEVALLE CRÉE LA SURPRISE
AVEC DES VARIANTES BELGES DU NEGRONI

Une petite fête entre hommes cet été ? Optez pour de l'amer et de l'audace ! Avec le Negroni belge à base de chocolat, genièvre et bière par exemple. Le mixologue Jan Van Ongevalle (The Pharmacy, Knokke) explique en détail comment transformer ce classique amer et surprendre vos amis avec des informations intéressantes sur les cocktails. « Le Gin & Tonic s'adresse aux hipsters et fashionistas, les vrais hommes se tournant quant à eux vers le Negroni. »



1. NEGRONI CLASSIC

« Le Negroni véritable se prépare avec du Campari », explique Jan. « Non seulement car c'est comme cela qu'il fut inventé par le comte italien Negroni en 1919, mais aussi et surtout car le Campari est le seul à conférer la saveur, la couleur et l'odeur exactes à ce breuvage. Croyez-moi, je suis un véritable adepte du Negroni (on me surnomme même père Negroni), et j'ai tenté de réaliser des dizaines de variations sans Campari, sans jamais parvenir à atteindre le même équilibre. »

« Le Negroni est un véritable classique pour les hommes en quête de quelque chose de plus fort, comme moi. C'est également de cette manière que le cocktail a vu le jour : le comte Negroni trouvait l'Americano, à base d'eau pétillante, trop fade, et demanda de la remplacer par du gin. Le gin donne un véritable coup de fouet à l'amertume. »

« Ce qui est amusant avec le Negroni est qu'il se boit toute la soirée : aussi bien en apéritif (l'amertume réveille l'estomac) que pendant le repas ou après. C'est pourquoi un « Three Negroni Lunch » est également idéal pour une soirée détente entre hommes. »

Réalisation d'un Negroni classique

- Glaçons
- 3 cl de Campari
- 3 cl de vermouth rouge
- 3 cl de gin (cette version est réalisée avec du gin Bulldog. Il est plutôt doux avec des notes florales, d'amande et de lavande).
- Rondelle d'orange



CONSEIL DE JAN

Mélangez ! « Incorporez suffisamment de glace au Negroni et mélangez pendant 30 secondes au moins. Les glaçons fondront ainsi lentement et le mélange sera meilleur. »



CAMPARI NEGRONI

Astuces à savoir sur le Negroni pour faire impression

- Même James Bond aime le Negroni. Dans le film Skyfall, 007 commande un Negroni lors de sa rencontre avec Kristatos. Ian Fleming, l'auteur des James Bond, était également ambassadeur du Negroni.
- Un ami du comte Negroni lui a même écrit une lettre en 1920 pour lui dire qu'il ne devait pas en boire de trop. Pas plus de 20 selon lui ! ». Heureusement, le Negroni était alors servi dans des petits verres à liqueur.



Réalisation d'un Negroni

- Glaçons
- 1,5 cl de Campari
- 3 cl de rhum Appleton Estate (Signature Blend)
- 3 cl de Cinzano Rosso 1757
 - 1,5 cl de Cynar
- Rondelle d'orange (séchée)

2. NOGRONI

« Imaginez-vous en été, sur une terrasse à Knokke. Le soleil brille généreusement. C'est ainsi que le Negroni a vu le jour. Dès la première gorgée, ce cocktail vous propulse dans ce cadre. Nous étions à la recherche de quelque chose d'amer et frais, avec une touche sucrée. Et nous l'avons trouvée dans la combinaison entre Cynar et rhum Appleton Estate. »



CONSEIL DE JAN

« Pour apporter une touche supplémentaire au Negroni, vous pouvez laisser mariner une rondelle d'orange dans le Campari. Faites-la ensuite sécher dans un séchoir ou au four. Lorsque la rondelle entrera ensuite en contact avec le liquide du cocktail, elle dégagera un arôme unique d'orange et de Campari. »



CAMPARI NEGRONI



3. BESPOKE

« Cette variante vous permet de réaliser un véritable Negroni à la belge à base de bière, chocolat et genièvre. L'idéal pour les hommes qui se rassembleront cet été pour supporter les Diables Rouges à l'Euro. »



Réalisation d'un Bespoke

- 3 cl de Campari
- 3 cl de Wild Turkey 81 Bourbon
 - 3 cl de Cinzano Rosso 1757
- 1 cl de genièvre Filliers de 15 ans
 - 2 cl de chocolat amer
- 1 cl de réduction de bière Imperialist (il s'agit d'une réduction d'eau de Vleteren, de pilsner allemande, de houblon australien Galaxy et de levure Weihenstephan).

CONSEIL DE JAN

« Terminez par une pointe de mousse de bière Imperialist sur le cocktail. Elle apportera une première texture agréable en bouche et une touche amère supplémentaire spéciale. »



CAMPARI NEGRONI

SEMAINE INTERNATIONALE NEGRONI : DU 6 AU 12 JUIN



'There's no cheers without a cause'. C'est sous ce slogan que débutera bientôt, du 6 au 12 juin, la semaine internationale Negroni. Aujourd'hui, les promoteurs de Campari et d'Imbibe Magazine signent la quatrième édition consécutive. Cette fois encore, des bars et des restaurants aux quatre coins du globe seront invités à céder une partie de leur chiffre d'affaires - 1 euro par cocktail Negroni vendu - à une œuvre de bienfaisance de leur choix.

En 2013, les bars participants étaient au nombre de 100, l'année dernière, ils étaient 3.533 de 44 pays, représentant une recette de plus de 321.000 dollars pour 1.714 œuvres de bienfaisance. En ce qui concerne le nombre de participants, la Belgique figurait même dans le top 5.

41 pays se sont déjà inscrits à la semaine internationale Negroni 2016. En Belgique, la campagne vise également un large public via un travail de relations publiques, sur les réseaux sociaux et dans l'horeca. Pour découvrir les participants, les recettes et d'autres informations : www.negroniweek.com.

Bob Kunze-Concewitz, CEO de Gruppo Campari : "Avec Imbibe, nous nous battons pour la semaine Negroni. Nous sommes d'ailleurs convaincus que les cocktails amers sont de plus en plus demandés et les cocktails classiques très appréciés comme le Negroni profiteront à l'initiative. Nous espérons pouvoir compter davantage de bars et de restaurants parmi les participants et voir encore plus de clients trinquer à une œuvre de bienfaisance ! »

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
Communicatiebureau RCA Group
011 590 590
hilde.meus@rca.be