

GASPARE

LA PIAZZA DELL'APERITIVO

CAMPARI

DÉGUSTEZ L'APÉRITIF PARFAIT

CAMPARI OUVRE BAR À COCKTAILS BASÉ SUR ÉTUDE SENSORIELLE DE LA VUB

Campari annonce l'ouverture du Gaspare, la piazza dell'aperitivo, un bar apéritif ayant pour objectif l'éveil de nos cinq sens. Ce bar concept a été réalisé sur base d'une étude sensorielle réalisée par la VUB et en collaboration avec Malaika Brengman, professeure en marketing et en comportement des consommateurs : « C'est étonnant l'influence que l'odeur, la couleur et la musique peuvent avoir sur l'expérience du goût d'un cocktail. » La piazza dell'aperitivo sera accessible au public pendant deux mois dans la Jordaenshuis à Anvers.

GASPARE, LA PIAZZA DELL'APERITIVO

Vendredi 5 mai, Campari ouvrira dans l'historique Jordaenshuis le bar à apéritifs Gaspare, la piazza dell'aperitivo : une place conviviale avec une terrasse, un kiosque typiquement italien, un bar lounge, un coin restauration et un magasin dédié à l'apéritif. Jusqu'au 30 juin s'y tiendront de nombreux événements et vous pourrez venir y découvrir le goût que doit avoir un apéritif parfait.

Dans le cadre de cette expérience, Campari a commandé une étude académique pour connaître la présentation idéale à donner à ses deux classiques : Campari Tonic et Negroni (Campari, gin et vermouth rouge). Malaika Brengman, professeure en marketing et en comportement des consommateurs à la VUB, s'est plongée dans les associations sensorielles que les consommateurs font avec un apéritif amer.

Professeure Brengman : « L'environnement dans lequel on déguste un apéritif a une influence sur la manière dont nous en ressentons les saveurs. Les couleurs peuvent par exemple éveiller certaines émotions, les sons peuvent renforcer une ambiance et les odeurs peuvent nous mettre dans une disposition spécifique. Tous les sens ont dès lors un impact précis sur l'expérience de dégustation d'un apéritif. Et si l'ensemble coïncide bien d'un point de vue sensoriel, nous nous sentons alors bien et communiquons ce bonheur autour de nous. Créer l'environnement dans lequel servir un cocktail parfait est un exercice intéressant. Bien que le Campari Tonic et le Negroni sont tous les deux très amers, chaque apéritif a toutefois besoin d'une présentation propre pour être apprécié à sa juste valeur. »

Chez Gaspare, rien n'a donc été laissé au hasard : des couleurs et textures de l'intérieur à l'ambiance musicale sur la terrasse, jusqu'aux amuse-bouches proposés. « Nous avons testé les associations des groupes cibles de consommateurs à l'aide de la littérature scientifique. Des études très poussées sont actuellement menées sur le comportement des consommateurs et les émotions éveillées par telle ou telle ambiance, ainsi que sur les stimuli sensoriels qui s'intensifient mutuellement en matière d'expérience gustative. »

GASPARE

LA PIAZZA DELL'APERITIVO

CAMPARI

LES 5 SENS QUI FONT LE CARACTÈRE D'UN APÉRITIF

Pour cet expérience sensorielle, Gaspare a adapté la terrasse pour le Campari Tonic et le bar lounge pour le Negroni.

LA VUE

- Campari Tonic : Du bois neutre, du blanc et du rouge passé donnent le ton. Des teintes à la fois pures, élégantes et apaisantes, que nous associons au plaisir de déguster un apéritif en terrasse, sans se presser. « Le rouge passé est beaucoup moins agressif que le rouge vif, qui éveille un sentiment de nervosité. Les plantes participent également au calme du lieu – pensez par exemple à leur utilisation dans les hôpitaux – et rétablissent l'attention, elles doivent donc absolument être présentes sur la piazza. En revanche, éviter d'employer des fleurs : elles donnent généralement une ambiance trop colorée et leurs odeurs ne s'accordent pas toujours. »
- Negroni : La couleur intense brun-rouge de la boisson même, brun chocolat foncé et rouge passé créent une atmosphère chaleureuse et raffinée, avec une note de luxe et d'exclusivité. « Le noir en tant que couleur est trop dur et trop dominant pour le bar lounge, mais des touches de brun foncé instaurent une ambiance intime et nostalgique. La chaleureuse lumière légèrement tamisée d'une lampe, l'éclairage indirect d'une lampe de bureau et de grandes bougies sont idéales pour ce type d'atmosphère. Ces sources de lumière offrent une touche de plaisir supplémentaire sans pour autant rendre le cadre trop sombre. »

L'OUÏE

- Campari Tonic : Un Campari Tonic est encore meilleur lorsqu'il est dégusté avec une douce musique de fond latino. « Les tons aigus s'accordent effectivement bien avec les saveurs rafraîchissantes. La musique latino est en outre idéale pour instaurer une atmosphère du sud et elle vous procure une sensation instantanée de vacances estivales. D'où la présence de la petite fontaine sur la piazza d'ailleurs. »
- Negroni : Les saveurs amères sont quant à elles davantage associées aux tons graves (à en croire l'expression anglaise « as bitter as a trombone »), ce qui se traduit dans le bar lounge par du jazz et du blues en choix musical.

L'ODORAT

- Campari Tonic : C'est cette même atmosphère du sud que Campari souhaite conférer à la piazza avec des odeurs légèrement épicées, telles que celles du thym, du romarin et de la menthe. « Nous reprenons automatiquement ces odeurs dans les amuse-bouches. Les odeurs rafraîchissantes d'agrumes tels que le citron vert et la mandarine confèrent dès lors un agréable sentiment d'extérieur et stimulent la bonne humeur. »
- Negroni : Pour un Negroni, cocktail un peu plus fort avec des notes plus amères, des arômes plus intenses, mais toujours subtils tels que les odeurs naturelles de bois ou de cuir tanné conviennent à merveille. « L'aspect naturel est en cela très important, il faut des odeurs qui vous rappellent en quelque sorte les matériaux traditionnels et le savoir-faire authentique. Oubliez les parfums de synthèse et les odeurs trop fortes : l'ensemble doit correspondre parfaitement à l'expérience de dégustation. »

GASPARE

LA PIAZZA DELL'APERITIVO

CAMPARI

LE GOÛT

- Campari Tonic : Pas de Campari Tonic sans les traditionnels antipasti. « L'idéal est d'associer la fraîcheur de cet apéritif amer à des saveurs salées intenses, comme celles que l'on retrouve dans le fromage, les olives ou la charcuterie italienne. »
- Negroni : Le Negroni plus amer nécessite une touche d'autant plus fraîche dans les amuse-bouches, par exemple une bruschetta relevée avec une combinaison rafraîchissante de tomate/mozzarella ou d'artichaut mariné dans de l'huile d'olive et du citron.

LE TOUCHER

- Campari Tonic : Afin de renforcer davantage l'atmosphère si particulière du moment de l'apéritif, Campari a opté pour des matériaux naturels (bois) et des surfaces lisses pour sa piazza. « Les surfaces lisses sont idéales, car elles constituent une expérience unique grâce à leur confort si particulier. De plus, ces surfaces sont généralement associées à des couleurs lumineuses et à la féminité. Les textures plus douces s'adaptent parfaitement aux verres ronds et atténuent l'amertume. »
- Negroni : La convivialité occupe également une place importante dans le bar lounge, même si l'ambiance y est toutefois plus exclusive. « Les éléments qui se remarquent dans notre intérieur sont les fauteuils en cuir Chesterfield et le bois plus rugueux à l'aspect altéré : ces matériaux apportent à la fois une pointe de nostalgique et une grande sérénité, tout en remettant l'artisanat à l'honneur.

LES EXPERTS EN COCKTAIL ET LES AMBASSADEURS CAMPARI

Les experts en cocktail de SipsnSoda exploiteront la piazza et créeront des cocktails expérimentaux, adaptés aux résultats de l'étude de la VUB. Gaspare travaille également en collaboration avec différents ambassadeurs internationaux de Campari, dont le père et la fille Jan et Hannah Van Ongevalle qui ajouteront deux nouveaux cocktails à la carte.

Informations pratiques

- Gaspare, la piazza dell'aperitivo
- Jordaenshuis, Reyndersstraat 6, 2000 Anvers
- Ouvert du 5 mai au 30 juin, les jeudi, vendredi et samedi, de 16 h à 22 h
- Chaque jeudi : "Aperitivo Milano" avec buffet d'amuse-bouches gratuit
- Chaque vendredi : "Piazza Musica" avec un DJ célèbre
- Chaque samedi : "Amici di Gaspare" avec un barman invité
- www.piazzagaspare.be,
- [#piazzagaspare](https://www.instagram.com/piazzagaspare)
- Facebook : [piazzagasparebe](https://www.facebook.com/piazzagasparebe)

GASPARÈ

LA PIAZZA DELL'APERITIVO

CAMPARI

POUR PLUS D'INFORMATIONS

Hilde Meus – RCA PR – 011 590 597 - 0473 695 107 - hilde@rca.be – www.rcapress.be

Il est également possible d'interviewer la professeure Brengman ainsi que Hannah et Jan Van Ongevalle, n'hésitez pas à nous le demander!

À PROPOS DE CAMPARI

Campari est un classique contemporain et charismatique. La recette gardée secrète depuis son origine à Novara en 1860 est à la base de nombreux cocktails célèbres dans le monde entier. Campari est une boisson alcoolisée dont la saveur amère typique est obtenue par l'infusion de plantes aromatiques, de fruits et d'épices dans un mélange d'alcool et d'eau. 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 passionnante. C'est en se basant sur ces valeurs que Campari est devenue aujourd'hui cette marque connue aux quatre coins de la planète, symbole de la passion, de l'excellence et du style italiens.

À PROPOS DE GRUPPO CAMPARI

Gruppo Campari est devenu, avec un portefeuille de plus de 50 marques premiums ou super premiums, un acteur majeur sur le marché mondial de l'industrie des boissons. Parmi les marques internationales célèbres, citons notamment Aperol, Appleton Estate, Campari, SKYY, Wild Turkey et Grand Marnier. Le groupe fondé en 1860 est actuellement le sixième en importance dans son secteur. Gruppo Campari est actif dans plus de 190 pays, occupant des positions de premier plan en Europe et en Amérique. La croissance du groupe est le résultat d'un juste équilibre entre une croissance organique basée sur la construction de marques fortes et une croissance externe basée sur le rachat stratégique de marques et de sociétés. Campari, dont le siège social est implanté à Milan, compte pas moins de 18 succursales, une usine d'embouteillage et dispose d'un propre réseau de distribution dans 20 pays. Le groupe emploie ainsi plus de 4 000 personnes dans le monde. Depuis 2001, les actions de la maison mère, Davide Campari-Milano S. p. A. (Reuters CPRI.MI - Bloomberg CPR IM) sont cotées à la bourse italienne. Pour plus d'informations, n'hésitez pas à consulter www.camparigroup.com/en. Nous tenons beaucoup à ce que nos produits soient consommés de manière responsable.