



## Communiqué de presse

Variations autour du classique orange de l'apéritif

# Aperol: une nouvelle présentation et des recettes régionales de spritz

Baar, le 2 août 2017 – De la glace, de l'Aperol, du prosecco, un trait d'eau minérale et une rondelle d'orange, voici les cinq ingrédients classiques pour concocter le parfait Aperol Spritz. Cet été, cet apéritif à la robe orange rafraîchit doublement son image: il se présente désormais dans une nouvelle bouteille ornée d'un nouveau logo et décliné dans des recettes régionales de spritz idéales pour l'été. Quatre barmen originaires de Zurich, Berne, Bâle et Saint-Gall réinterprètent à leur façon la recette originale du spritz en y ajoutant du sirop de sauge, des fraises fraîches, des citrons verts et de la rhubarbe.

Selon un sondage de *20 Minuten*, l'Aperol Spritz est la boisson préférée des Suisses l'été, s'est élevé au rang de classique après avoir débuté comme une simple mode et est consommé tout au long de l'année dans les bars suisses. «*Une boisson adaptée à toutes les occasions*», résume Günther Strobl, gérant du Campari Bar de Bâle. Le secret de la recette originale de l'Aperol Spritz, le «*Perfect Serve*», est très simple. Il convient cependant de faire attention à l'ordre des différentes étapes de la préparation, aux proportions et à la présentation: 1. Utiliser impérativement un verre à vin, 2. Remplir le verre à vin de glace, 3. Commencer par verser trois doses de prosecco (6cl), puis deux doses d'Aperol (4cl), 4. Ajouter un peu d'eau minérale et décorer d'une rondelle d'orange et pour terminer 5. Remuer doucement pour ne pas éventer le gaz.

### Recettes régionales alternatives d'Aperol Spritz

Cet été, quatre bars suisses ont décidé d'apporter une touche régionale à l'Aperol Spritz classique. Le bar de Zurich *Frau Gerolds Garten* a ainsi créé le **Frau Gerolds Aperol Mule**. Du jus de citron vert, de la bière de gingembre, du cassis et du sirop de sauge fait maison confèrent à ce cocktail classique une touche d'originalité. Le *Conto* à Bâle rend son **Aperol Spritz Rhabarber** encore plus pétillant avec du gin et un peu de très en vogue soda à la rhubarbe. À Berne, le *Caffè Roma* mélange deux cocktails classiques de l'été, l'Aperol Spritz et la caïpirinha, et ajoute pour cela à la recette originale du spritz des citrons verts, du sucre et de la glace pilée pour conférer à son **Roma Twist** une saveur estivale douce-amère. Saint-Gall est connue pour ses fraises. Elles viennent apporter une note fruitée et typique de la région à l'**Aperol Roter Platz** du *Restaurant Seeger*.

«*Peu importe qu'on le préfère sucré, acide, amer ou même piquant, ce qui est génial avec l'Aperol Spritz, c'est que l'on peut facilement et rapidement adapter la recette originale à ses propres goûts. Et pas besoin pour cela d'être barman*», explique Carmen Früh du *Frau Gerolds Garten*.

### Une nouvelle présentation pour l'original

La nouvelle présentation actuelle constitue une nouvelle étape dans la longue histoire de l'Aperol qui a débuté il y a presque 100 ans de cela. En 1919, les frères Luigi et Silvio Barbieri sont partis de Venise, leur ville natale, pour se rendre dans la ville voisine de Padoue, afin de présenter au public leur toute dernière création lors de la Foire internationale de Padoue: un mélange de gentiane, de rhubarbe, d'oranges amères, de quinquina et d'herbes aromatiques. Depuis lors, la recette de cet apéritif orange est demeurée inchangée. Cependant, à partir du mois de juillet 2017, la bouteille de l'Aperol arbore dans les rayons suisses un style nouveau et plus moderne. La nouvelle présentation de l'Aperol inclut la mention sur l'étiquette de l'année de sa création, 1919, ainsi que sa ville d'origine, Padoue. La bouteille conserve certes sa forme originale, mais elle se voit désormais ornée du A de



l'Aperol sur son épaule. Cette nouvelle présentation constitue une douce évolution de cet alcool classique à la longue tradition vers la modernité ainsi qu'un hommage à ses origines italiennes.

Vous trouverez des visuels des recettes suisses du spritz, de la nouvelle bouteille et de la recette originale de l'Aperol Spritz à l'adresse suivante: <http://share.jvm.ch/dFnN1>

### Recettes d'Aperol Spritz

#### Recette originale de l'Aperol Spritz

Remplir un verre à vin de glace  
3 doses de prosecco Cinzano (6 cl)  
2 doses d'Aperol (4 cl)  
1 trait d'eau minérale (2cl)  
Mélanger doucement tous les ingrédients  
directement dans le verre  
½ rondelle d'orange



#### Berne: Roma Twist

Piler les citrons verts et le sucre  
Ajouter de la glace pilée  
Ajouter 4cl d'Aperol et 3cl de jus d'orange frais  
Remplir le verre de prosecco Cinzano, puis mélanger  
tous les ingrédients directement dans le verre



#### Saint-Gall: Aperol Roter Platz

Remplir un verre à vin de glace  
8cl de prosecco Cinzano  
4cl d'Aperol  
2cl de bitter lemon  
1 peu de sirop de grenadine  
Mélanger doucement tous les ingrédients  
directement dans le verre  
Ajouter des fraises de Saint-Gall et décorer avec de la  
menthe



#### Zurich: Frau Gerolds Mule

Piler 2 feuilles de sauge fraîche  
Remplir un verre à vin de glace  
5cl d'Aperol  
2cl de jus de citron vert  
2cl de sirop de sauge fait maison\*  
Mélanger doucement tous les ingrédients  
directement dans le verre  
Remplir le verre de bière de gingembre et décorer avec  
des grains de cassis

*\* Piler 2 gros bouquets de sauge  
avec 500g de sucre dans un  
saladier pendant env. 5min.  
Laisser ensuite mariner couvert  
pendant 1 journée au réfrigérateur  
afin d'extraire les huiles de la  
sauge. Le jour suivant, faire cuire  
le mélange sucre-sauge avec 5dl  
d'eau, puis passer le tout dans un  
fin tamis.*



#### Bâle: Aperol Rhabarber

Remplir un verre à vin de glace  
4cl d'Aperol  
2cl de gin Bankes  
1dl de prosecco Cinzano  
1dl de soda à la rhubarbe  
Mélanger doucement tous les ingrédients  
directement dans le verre





**Service de presse pour Aperol Suisse:**

Jung von Matt / Relations publiques

Tel: +41 44 254 66 41

Email: [aperol.media@jvm.ch](mailto:aperol.media@jvm.ch)

**À propos de l'Aperol**

L'Aperol a été présenté pour la première fois en 1919 par les frères Barbieri lors de la Foire internationale de Padoue et est depuis lors devenue l'une des liqueurs les plus appréciées en Italie. Cet apéritif au degré d'alcool relativement faible, 11% (15% en France et en Allemagne), développe toute la plénitude et la complexité de sa saveur grâce à un mélange raffiné d'herbes et de racines de grande qualité. La recette en est strictement secrète et n'a depuis ses origines subi aucune modification. Elle confère à l'Aperol son caractère unique et puissant qui évoque, qu'on le consomme en apéritif ou le soir sur une piazza, tout l'art de vivre italien. L'Aperol se déguste idéalement entre amis, en toute décontraction, et déploie alors ses délicieux arômes typiquement italiens qui séduisent d'une manière unique les consommateurs dans le monde entier. Mélangée avec du prosecco et un trait de soda, cette liqueur se transforme en délicieux Aperol Spritz, un cocktail irrésistible qui a déjà conquis l'Italie et semble en passe de devenir dans les pays voisins, ainsi que dans toute l'Europe, une boisson culte.

[www.aperol.ch](http://www.aperol.ch)

**À propos du groupe Campari**

Davide Campari-Milano S.p.A., et ses filiales («Gruppo Campari»), se classent au niveau international parmi les plus importantes entreprises du secteur des spiritueux. Le groupe est représenté par plus de 190 marques et occupe une place de leader en Europe, ainsi qu'en Amérique du Nord et du Sud. Le groupe a été fondé en 1860 et occupe aujourd'hui au niveau mondial le 6ème rang de l'industrie des spiritueux de luxe. La gamme de produits du groupe se compose de plus de 50 marques du secteur des spiritueux, ainsi que de vins et de boissons non alcoolisées. Parmi ses marques les plus connues au niveau international, on peut citer Aperol, Appleton, Campari, Cinzano, SKYY Vodka et Wild Turkey. Campari, dont le siège social se trouve à Sesto San Giovanni, en Italie, emploie actuellement plus de 4 000 personnes. Les actions de la société mère, Davide Campari-Milano S.p.A., sont cotées à la bourse de Milan depuis 2001. Pour de plus amples informations, rendez-vous sur le site <http://www.campari-schweiz.ch/de>.