L'histoire de Campari n'est pas simplement longue.

Elle est aussi belle et faite d'anecdotes amusantes, magiques et curieuses.

En 2015, Campari vous propose une réinterprétation inattendue et contemporaine de la naissance de ses cocktails les plus célèbres.

Depuis ses premiers succès, toujours d'actualité, à ses créations plus récentes, déjà réputées, Campari vous invite dans un voyage imaginaire et intrigant.

JANVIER : SEPT GOUTTES QUI COMPTENT

Florence, 1919. On raconte qu'à son retour d'Angleterre, le comte Camillo Negroni commanda dans son bar favori son habituel Americano avec sept gouttes de gin à la place du soda.
Une légende était née et elle se perpétue aujourd'hui.

NEGRONI :

- 3 cl de Campari
- 3 cl de gin Bulldog
- 3 cl de vermouth Carpano Classico
- 1 tranche d'orange

Versez tous les ingrédients dans un verre à whisky rempli de glace.
Décorez avec une tranche d'orange.

Le cocktail Negroni a été créé à Florence entre 1919 et 1920 par le comte Camillo Negroni. Dans les années 1920, le comte était un habitué du Caffè Casoni et un jour, fatigué de l'Americano, il demanda à Fosco Scarselli, le barman de ce café aristocratique, d'ajouter à son Americano une touche de gin à la place du soda, en hommage à son dernier voyage à Londres. Et c'est ici, dans ce café de la Via de' Tornabuoni, que la boisson habituelle du comte devint, pour les autres clients, l'Americano du Comte Negroni ou, l'« Americano avec une touche de gin ». Ce cocktail prit finalement le nom du comte qui l'adorait. Aujourd'hui comme à l'époque, ce cocktail est l'un des cocktails italiens les plus connus au monde sous le nom de « Negroni ». Il fait partie de la liste officielle de cocktails de l'Association internationale des barmen (IBA : International Bartenders Association). Les cocktails de l'IBA sont préparés selon la recette originale dans le monde entier.

FÉVRIER : UNE IDÉE PÉTILLANTE À TOUS LES POINTS DE VUE

Milan, dans les années 1915. C'est le cocktail le plus populaire du Bar Camparino, servi avec de l'eau pétillante au comptoir grâce à une récente invention.

CAMPARI & SELTZ :

- 6 cl de Campari
- 9 cl de soda

Préparez directement dans le verre. Versez le Campari frais et complétez de soda. Décorez avec une tranche d'orange.

Voici la boisson la plus célèbre du Camparino Bar, ouvert par Davide Campari lui-même en 1915 et qui célèbrera en 2015 son 100ème anniversaire. Davide Campari, toujours à la recherche du service parfait, a équipé le Camparino d'un système de pompage révolutionnaire qui amenait directement au comptoir une invention récente, l'eau pétillante, proposant ainsi à ses clients le meilleur Campari & Seltz. Un siècle plus tard, ce système de pompage fonctionne encore.

MARS : UNE RENCONTRE QUI CHANGE TOUT

Italie, vers 1870. Le Campari Bitter (fabriqué à Milan) se sert accompagné de vermouth rouge (produit à Turin). Il est extrêmement surprenant que le nom MI-TO sonne exactement comme le mot italien pour dire « mythe ».

MI-TO (MILANO TORINO) :

- 3 cl de Campari
- 3 cl de vermouth Carpano Classico

Dans un verre à whisky rempli de glaçons, versez les ingrédients.
Décorez avec un zeste d'orange.

AVRIL : IL FAUT UN HÉROS POUR UNIR UNE NATION

Italie, aux alentours de 1960. Ce cocktail est également appelé « Garibaldi », en raison de sa couleur, semblable à celle de l'uniforme porté par le héros de l'unité italienne. Le Campari de Milan (Italie du Nord) rencontre les oranges sanguines, symboles de la Sicile (Italie du Sud).

CAMPARI ORANGE :

- 5 cl de Campari
- 9 cl de jus d'orange

Dans un verre long drink rempli de glaçons, versez tous les ingrédients. Décorez avec une tranche d'orange.

Le Campari Orange fut inventé dans les années 1960. À l'origine, le cocktail doit son nom à Garibaldi, soldat italien qui combattit pour le mouvement de l'unité italienne (1860) et renvoie notamment à son arrivée en Sicile. Le cocktail représente l'unification du Nord et du Sud de l'Italie. Le Campari est milanais tandis que les oranges sont siciliennes. Les couleurs rappellent également l'uniforme rouge des hommes de Garibaldi et les oranges siciliennes.

MAI : LE MATCH LE PLUS ÉPIQUE DE TOUS LES TEMPS

Italie, 1933. Rencontre du Mi-To avec la glace et le soda. On raconte que cette boisson reçut le nom de Primo Carnera, premier Italien à gagner le titre de boxe poids lourds de New York.

AMERICANO :

- 3 cl de Campari
- 3 cl de vermouth Carpano Classico
- Un trait d'eau pétillante.

Dans un verre rempli de glaçons, versez le Campari et le Vermouth rouge. Allonger d'eau gazeuse. Décorer avec un zeste d'orange.

Beaucoup de légendes et d'anecdotes existent sur l'origine du nom de ce cocktail. L'une d'entre elles raconte qu'il fut le premier cocktail italien servi comme apéritif. En réalité, il fut introduit à Milan au Camparino Bar, situé dans la Galleria del Duomo. Il aurait dû s'appeler l'« Italien » car il se compose d'ingrédients italiens, recouverts d'eau pétillante. L'Americano a servi de base à la création de diverses variations bien connues telles que le Negroni. Une autre histoire raconte que les origines de ce cocktail remontent aux années 1930 et qu'il doit son nom à Primo Carnera, surnommé l'« Americano », après sa victoire à New York. Enfin, une dernière version explique qu'il fut appelé Americano en raison de sa popularité auprès des touristes américains à l'époque de la Prohibition. L'Americano est l'un des cocktails favoris de James Bond (et il est le premier cocktail commandé dans *Casino Royale*). L'Americano fait partie de la liste officielle de cocktails de l'Association internationale des barmen (IBA : International Bartenders Association). Les cocktails de l'IBA sont préparés selon la recette originale dans le monde entier.

JUIN : LA CRÉATIVITÉ NE PEUT ÊTRE PROHIBÉE

Paris, 1927. Après avoir quitté les Etats-Unis à cause de la Prohibition, le légendaire barman Harry McElhone utilisa son spiritueux le plus contesté, le bourbon, pour créer cette boisson. On raconte qu'il choisit son nom pour rendre hommage au premier de ses nombreux fans, l'éditeur du magazine The Boulevardier.

BOULEVARDIER :

- 3 cl de Campari
- 3 cl de vermouth Carpano Classico
- 4 cl de Bourbon

Dans un shaker rempli de glaçons, versez tous les ingrédients. Shaker énergiquement et servez dans un verre à cocktail préalablement rafraîchi. Décorez avec un zeste de citron.

Pendant la Prohibition, quelques-uns des meilleurs barmen américains quittèrent bars et hôtels pour s'installer en Europe, et notamment à Paris. Selon la légende, l'un d'eux, Harry MacElhone, barman au Plaza à New York, partit pour Paris et créa ce cocktail au New York Bar où il travaillait. Plus tard, il racheta l'endroit et le renomma Harry's New York Bar. Harry publia la recette du Boulevardier dans son livre *Barflies and Cocktails* en 1927. C'était le cocktail préféré d'Erskinne Gwynne, éditeur du magazine « The Boulevardier », et il semblerait que ce soit Gwynne lui-même qui l'ait inventé ou, du moins, ait activement participé à sa création. A cette époque, écrivains et membres de la communauté artistique affluaient en masse dans les bars parisiens. Leurs conversations littéraires et artistiques avaient lieu autour de cocktails servis à l'américaine mais composés d'ingrédients européens. C'est pour cette raison, semble-t-il, que certains de ces nouveaux cocktails se virent attribuer des noms littéraires, comme le Boulevardier.

JUILLET : DEMANDEZ BIEN PLUS QUE LA LUNE

Monte Carlo, 1957. Cocktail à base de vodka créé par le chef barman d'un hôtel réputé, il fut inventé pour célébrer la visite d'un diplomate russe à l'occasion du lancement du programme spatial soviétique.

SPOUTNIK :

- 3 cl de Campari
- 5 cl de SKYY Vodka
- 1,5 cl de Mandarine Napoléon
- 3 cl de mélange jus de citron/sucre

Mélangez bien tous les ingrédients avec de la glace puis servez dans un verre à cocktail préalablement rafraîchi.

L'histoire raconte que ce cocktail fut inventé pour rendre hommage aux Russes qui en octobre 1957 mirent en orbite le premier satellite artificiel nommé *Spoutnik* (ami de voyage). Cette boisson fut créée par le barman en chef de l'Hôtel de Paris à Monte Carlo à l'occasion de la visite d'un diplomate russe très réputé à l'époque.

AOÛT : CERTAINS CHARMES AGISSENT MIEUX QUE D'AUTRES

Etats-Unis, aux alentours de 1922. Voici la version américaine du Negroni. Ce cocktail remplace le gin par un spiritueux américain caractéristique, le whisky de seigle. Devenu célèbre dans les années 1950, il est à la fois fort et fascinant, à l'image de ses plus fameux admirateurs, les acteurs hollywoodiens de l'époque.

OLD PAL :

- 3 cl de Campari
- 3 cl de bourbon Rye
- 3 cl de vermouth Carpano Classico

Dans un shaker rempli de glaçons, versez les ingrédients. Bien mélanger et servez dans un verre à cocktail préalablement rafraîchi. Décorez avec un zeste d'orange et une cerise.

Créé dans les années 1920 aux Etats-Unis par un barman qui réinventa un classique tel que le Negroni pour proposer une version plus sèche en ajoutant du whisky de seigle et du vermouth sec, ce cocktail devient extrêmement populaire dans les années 1950. L'histoire raconte que c'était la boisson favorite de Richard Burton, acteur gallois des années 1950.

SEPTEMBRE : ROMANCE ITALIENNE 2.0

Milan, 2010. Pour célébrer le 150ème anniversaire de Campari, le Campari Orange, symbole de la longue histoire de la marque, est revisité : une touche de modernité qui montre que la passion, lorsqu'elle est authentique, peut résister au passage du temps.

CAMPARI ORANGE PASSION :

- 5 cl de Campari
- 2 tranches d'orange
- 1 cuillère à café de cassonade
- 9 cl de jus d'orange
- 1 cerise
- glace pilée

Préparez ce cocktail directement dans un verre long drink. Déposez l'orange et la cassonade dans le verre et piler pour réduire en pulpe. Ajoutez la glace pilée. Versez Campari et le jus d'orange puis mélangez doucement. Décorez avec une cerise.

En 2010, pour célébrer le 150ème anniversaire de Campari, Campari Orange, symbole de la longue histoire de la marque, est revisité : une touche de modernité qui montre que la passion, lorsqu'elle est authentique, peut résister au passage du temps. Une réinterprétation du Campari Orange sophistiqué et urbain avec une irrésistible saveur douce-amère !

OCTOBRE : LA MEILLEURE ERREUR

Milan, 1972. Au Bar Basso, un client commanda un Negroni mais le barman utilisa du vin pétillant à la place du gin. Cette erreur (« sbagliato » est le mot italien pour « faux ») donna naissance à un grand succès.

NEGRONI SBAGLIATO :

- 3 cl de Campari
- 3 cl de vermouth Carpano Classico
- 3 cl de prosecco Riccadonna

Versez dans un verre à whisky rempli de glace. Décorez avec une tranche d'orange.

Le Negroni Sbagliato fut inventé aux alentours de 1972 par Mirko Stocchetto au Bar Basso, à Milan. Ce cocktail est une variante du Negroni. Un soir, alors qu'il préparait un Negroni pour l'un de ses clients au Bar Basso, Mirko attrapa, par erreur (d'où le nom *Sbagliato*), la bouteille de vin pétillant à la place du gin. Réalisant que cette variante pouvait avoir du goût, il finit par utiliser le vin pétillant, et étant donné les circonstances, il nomma son cocktail Sbagliato. Une nouvelle légende était née.

Ce petit épisode eut lieu en 1972. Tout au long des années 1970 et 1980, le Negroni Sbagliato était un cocktail populaire mais il n'était servi qu'au Bar Basso. Ce n'est qu'aux alentours des années 1990 que de nombreux bars à cocktails l'ont servi et c'est ainsi que la réputation du Negroni Sbagliato s'étendit à toute l'Italie. Cette modeste erreur permit la création d'un grand classique, toujours internationalement apprécié de nos jours. Cette variante conquit également les fans les plus dévoués du Negroni traditionnel. C'est le cocktail idéal pour ceux qui souhaitent savourer quelques « bulles » sans perdre le goût âpre traditionnel qu'ils connaissent et apprécient.

NOVEMBRE : CERTAINS CHEFS D'OEUVRE NE SONT PAS FAITS POUR LES MUSÉES

Turin, 1931. On raconte que cette boisson doit son nom à l'un de ses composants originaux, un spiritueux aromatisé à la rose blanche (« rosa bianca » en italien). Il fut créé dans le restaurant où les membres du mouvement artistique futuriste avaient l'habitude de se rencontrer, et devint l'une de leurs boissons emblématiques.

ROSA BIANCA :

- 3 cl de Campari
- 3 cl de liqueur de rose
- 5 cl de jus d'orange
- 3 à 4 gouttes d'anis

Mélangez tous les ingrédients avec de la glace puis servez dans un verre à cocktail préalablement rafraîchi. Décorez avec de l'anis.

La légende raconte que ce cocktail a été créé par Angelo Giachino, propriétaire du restaurant futuriste Taverna del Santopalato, renommé Taverna d'Alluminio et lieu d'expression des idées futuristes. Le choix d'ouvrir ce restaurant à Turin n'est pas une coïncidence. Cette ville, qui a vu naître le royaume d'Italie, représente également le berceau de la Renaissance Gastronomique. Ce cocktail rencontra un immense succès, de même que la nourriture proposée par le restaurant qui ferma quelques années plus tard car les plats, se voulant issus d'une cuisine nationale populaire, étaient en réalité « élitistes » et difficiles à réaliser.

DÉCEMBRE : LE MEILLEUR MOYEN DE SECOUER LES ESPRITS

New York, vers 1872. Campari et le shaker.

SHAKEN CAMPARI

- 6 cl de Campari

Dans un shaker rempli de glace, versez Campari et shaker énergiquement. Servez dans un verre à cocktail préalablement rafraîchi.

New York, vers 1872. Campari et le shaker (breveté cette année-là à New York) furent inventés presqu'au même moment et devinrent rapidement un duo inséparable. C'est peut-être pour cette raison qu'ensemble ils créent quelque chose de spécial.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION