

L'ACCORD PARFAIT

by

CUCINA

MUTUALITÉ

×

CAMPARI

FRANCE



**CAMPARI ET LE RESTAURANT CUCINA MUTUALITÉ
DONNENT RENDEZ-VOUS AUX AMATEURS DE COCKTAILS
ET D'ITALIE LE 30 MARS AINSI QUE LES 6, 13 ET 21 AVRIL
2023 POUR DES ACCORDS INATTENDUS.**

*Cucina Mutualité est un restaurant italien où la cuisine du chef **Alessandro Lucassino** est vivante, pleine de liberté et de créativité. C'est dans cette dynamique que les mixologues **Campari** ont élaboré trois recettes inédites pour accompagner ses plats : le **Negroni** revisité par **Alain Ducasse × Campari**, le **Campari Grapefruit Spritz** et le **Cucina Crodino**.*

Le **Negroni** étant l'un des cocktails préférés du chef **Alain Ducasse**, un pairing exclusif a même été imaginé par **Romain Chassang** - **Campari Bitter Ambassadeur France** et **Gérard Margeon**

– chef sommelier exécutif de **Ducasse Paris** - pour une véritable découverte gustative proposée chez **Cucina**. En effet, le **Negroni** revisité par **Alain Ducasse × Campari** - dont le secret est notamment de remplacer le vermouth par du vin blanc italien – vient s'accorder avec un plat spécialement créé par **Alessandro Lucassino** : le « **Thon Camillo**, betterave,

radis, condiment des fanes et raifort ».



“Ce que l’on recherche dans un **Negroni** c’est son amertume et son énergie. Il doit être désucré pour faire ressortir toutes ses saveurs.

Le plus important dans la résonance d’un vin ou d’un cocktail est de valoriser les goûts du plat avec lequel il est associé.”

Gérard Margeon
Chef Sommelier Exécutif Ducasse Paris

Ce « **Thon Camillo** » se traduit par un plat monochrome rouge déclinant les saveurs en bouche : la betterave est fumée, les fanes se déclinent en condiment, la sauce est un jus de betterave réduit aux vinaigres de cerise et shiso, et une touche relevée est apportée par le raifort. Mais l’expérience se vit à chaque bouchée grâce au **Negroni** qui vient y ajouter sa douce amertume, fait ressortir le goût fumé et accentue l’acidité.

Campari, le bitter milanais iconique et allié des meilleurs bartenders et mixologues, se caractérise non seulement par sa couleur rouge unique, mais aussi par la complexité de sa recette qui lui donne ce goût amer et subtil. Cette alliance avec les mets du **Chef Alessandro Lucassino** conjugue audace et tradition pour

une dégustation unique.

“L’association de l’art de la gastronomie à celui de la mixologie est un idéal pour développer notre créativité. Cette cocréation avec **Alain Ducasse** est l’opportunité de

revisiter l’un des cocktails iconiques de **Campari** - Le **Negroni**, et de découvrir de nouveaux accords exclusifs.”

Romain Chassang
Campari Bitter Ambassadeur France





L'ACCORD
PARFAIT *by*

CUCINA

MUTUALITÉ

×

CAMPARI
FRANCE

LES JEUDIS 30 MARS, 6
AVRIL & 13 AVRIL

LE VENDREDI 21 AVRIL

PRIX DES COCKTAILS

12€

le Negroni revisité par
Alain Ducasse × Campari

12€

le Campari Grapefruit
Spritz

8 €

le Cucina Crodino
(sans alcool)

INFORMATIONS & RÉSERVATIONS

CUCINA MUTUALITÉ 20, rue Saint Victor, 75005 Paris
cucina-mutualite.com