COMMUNIQUÉ DE PRESSE

SEPTEMBRE 2026

CAMPARI Negroni Week
SEPT. 21 > 27
#negroniweek

LA NEGRONI WEEK
EST DE RETOUR DU 21 AU 27 SEPTEMBRE 2026 !

Initiée par Campari Group, la Negroni Week revient pour sa 14e édition du 21 au 27 septembre 2026. Véritable rendez-vous international pour les passionnés de cocktails, cette semaine met en lumière l'un des plus grands classiques de la mixologie : le Negroni.

UN ÉVENEMENT *à vivre en septembre en France*

Aux quatre coins de la France, de Paris à Marseille, en passant par Lyon ou Bordeaux, les amateurs de cocktails sont invités à (re)découvrir l'univers du Negroni et l'art de la mixologie dans une sélection d'adresses emblématiques à retrouver sur une carte de France disponible sur le site www.negroniweek.com.

Au-delà de l'expérience gustative, la Negroni Week met à l'honneur les professionnels du bar qui, par leur technicité et leur créativité, réinventent ce grand classique de la mixologie. Plus qu'un cocktail, le Negroni est devenu un véritable terrain d'expression pour les bartenders du monde entier, qui explorent de nouvelles interprétations tout en préservant l'identité du cocktail et la signature amère emblématique de Campari.

Plus d'un siècle après sa création, le Negroni demeure une référence incontournable de la mixologie internationale. En 2026, il se hisse à la première place du Drinks International Cocktail Report, confirmant son statut de cocktail emblématique à l'échelle mondiale. Une dynamique indissociable de Campari, ingrédient essentiel de sa recette originelle, qui conserve pour la dixième année consécutive sa place de liqueur la plus vendue dans le Drinks International Brands Report 2026.

UNE CARTE IMAGINÉE *autour du Negroni*

Durant toute la semaine, les bars participants inviteront le public à redécouvrir le Negroni à travers une carte spécialement conçue pour l'événement. Trois expressions du cocktail seront proposées : la recette emblématique, une version revisitée portée par la créativité des bartenders, et une création signature illustrant l'identité de chaque établissement.

Le Negroni, PLUS D'UN SIÈCLE D'HISTOIRE

Né à Florence en 1919, le Negroni s'est imposé comme l'un des grands classiques de la mixologie mondiale. Derrière cette création attribuée au comte Camillo Negroni se cache une recette d'une remarquable simplicité : Campari, vermouth rouge et gin. Un équilibre subtil entre amertume, douceur et complexité aromatique qui a traversé les époques sans jamais perdre son identité.

Si sa structure est restée inchangée depuis plus d'un siècle, elle n'a jamais cessé d'inspirer la créativité des bartenders. Changement de spiritueux, infusions, ingrédients locaux ou techniques contemporaines : le Negroni se réinvente à l'infini tout en restant fidèle à son essence. Au cœur de chaque variation demeure Campari, signature rouge et amère du cocktail, qui relie chaque création à l'héritage du Negroni originel.

Du Sbagliato au Boulevardier en passant par les interprétations les plus audacieuses, chaque twist offre une nouvelle lecture de ce classique intemporel.

Le Negroni RÉINTERPRÉTÉ

Si le Negroni est devenu une référence intemporelle de la mixologie, c'est aussi grâce à son extraordinaire capacité à se réinventer. Voici des idées dans lesquelles le Negroni se réinvente et s'exprime pleinement, toujours guidées par la signature unique de Campari.

Negroni CLASSIQUE

Campari, Vermouth Del Professore, Gin Bulldog

Un équilibre d'amertume pure porté par la racine de gentiane et des notes herbacées intenses. Un cocktail d'une grande complexité, malgré sa composition épurée.

Sbagliato

Campari, Vermouth Del Professore, Prosecco Riccadonna

Version plus vineuse du Negroni, sublimée par une effervescence délicate. La dilution met en valeur des arômes d'agrumes, tandis que les notes de racines s'effacent en finesse.

UNE SOIREE D'INAUGURATION CHEZ AVE PIZZA BAR POUR LANCER *La Negroni Week*

Le 21 septembre, jour d'ouverture de la Negroni Week, Campari donnera le coup d'envoi de cette semaine dédiée au Negroni à l'occasion d'une soirée d'inauguration chez AVE Pizza Bar, à Ménilmontant.

Adresse parisienne qui revisite l'apéritivo italien à travers la rencontre entre pizza romaine et mixologie, AVE Pizza Bar s'associera pour l'occasion à Gramme 11, le restaurant de Romain Tellier, dont la cuisine créative et de saison fait la part belle au fait maison.

Une collaboration pensée avec Campari pour ouvrir la Negroni Week et mettre en lumière les multiples expressions de ce grand classique de la mixologie.

Du 21 au 27 septembre, la Negroni Week se poursuivra ensuite dans une sélection d'établissements à travers la France, invitant bartenders et établissements participants à proposer leur propre interprétation du cocktail.

LA CARTE

NEGRONI CLASSICO AVE : l'origine
Campari, gin, vermouth rouge, zeste d'orange.

AVE NEGRONI TWIST : tendu tomate — salin & vineux
Campari adouci, eau de tomate clarifiée, vin blanc italien et sherry sec (Fino / Manzanilla), verjus, souffle de basilic.

AVE SBAGLIATO : tendu fraise — façon vin de fraise
Fraise clarifiée, sherry oxydatif, vermouth généreux, une touche de Campari.

CAMPARI Bitter Campari MILANO

À PROPOS DE CAMPARI

Campari® est un bitter italien emblématique de couleur rouge vif, caractérisé par son goût amer et ses notes complexes d'agrumes, d'herbes et d'épices. Créé en 1860 par Gaspare Campari en Italie, il est rapidement devenu une référence de l'apéritif à l'italienne. Son succès s'est d'abord construit à Milan avant de s'étendre à l'International, faisant de Campari un ingrédient incontournable de nombreux cocktails iconiques.

À PROPOS DE CAMPARI GROUP

Le Groupe Campari est un acteur majeur de l'industrie mondiale des spiritueux, avec un portefeuille de plus de 50 marques premium et super-premium, couvrant les apéritifs — dont des marques emblématiques telles qu'Aperol et Campari —, les spiritueux d'agave comme la tequila Espolòn, les whiskies et le rhum avec Wild Turkey et Appleton Estate, ainsi que le cognac et le champagne, notamment Courvoisier et Grand-Mamier.

Fondé en 1860, le Groupe Campari est l'une des entreprises de spiritueux connaissant la plus forte croissance au niveau mondial et le leader incontesté de la catégorie des apéritifs. Il bénéficie d'un réseau de distribution mondial et est présent dans plus de 190 pays, avec des positions de premier plan en Europe et sur le continent américain.

Le Groupe Campari emploie environ 4 800 personnes. Les actions de la société mère, Davide Campari-Milano N.V., sont cotées à la Bourse italienne depuis 2001.

Pour plus d'informations : www.camparigroup.com

À PROPOS DE CAMPARI FRANCE

Campari France, filiale de Campari Group, est spécialisée dans la distribution d'un portefeuille de marques internationales de spiritueux, vins et champagnes sur le marché français.

Spiritueux : Campari France distribue de nombreuses marques appartenant à Campari Group telles qu'Aperol, Campari, Wild Turkey, The Glen Grant, Trois Rivières, Maison La Mauny, Appleton Estate, Wray & Nephew, Grand Marnier, Courvoisier, Bisquit & Dubouché, Del Professore, Picon, Cynar, SKYY Vodka, Bulldog Gin, Behzazar Gin, Espolòn, Montelobos, Sagamore, Averna, le limoncello Limonc' d'Oro, Sarti, ainsi que les spiritueux sans alcool Crodino. Campari France distribue également les marques de Proximo Spirits : Bushmills, The Sexton et The Ratakes, les marques de CVH Spirits : Bunnahabhain, Deanston, Tobermory, ainsi que Black Bottle, la marque de rhum Baie des Trésors et la liqueur de sureau Fiorente.

Vins et champagnes : Campari France distribue une large sélection des plus grands terroirs français et étrangers, issus de maisons réputées. On y retrouve l'ensemble des vins de Baron Philippe de Rothschild SA, dont Mouton Cadet, mais également les vins de Provence Mirava!, les vins de la Vallée du Rhône de la maison Brotte, les vins d'Alsace Hugel et les Bourgognes de la maison Henri de Villamont. Parmi les terroirs étrangers figurent le vin argentin Alta Yari, les vins italiens Zonin ou encore les Portos Graham's et les vins portugais de Symington Family Estates, sans oublier les marques de champagne Lallier (appartenant à Campari Group) et Fleur de Miraval, ainsi que les prosecCos Piccadonna (propriété de Campari Group) et Zonin.

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