

AMER Design LAB CAMPARI

CAMPARI OUVRE UN LIEU ÉPHÉMÈRE EN HOMMAGE À L'AMERTUME

En juin dernier, Campari lançait l'Amer Design Club : un programme inédit réunissant des créateurs pour leur faire réinterpréter l'amertume. Non pas pour l'expliquer, mais pour la réinventer.

Les 18, 19 et 20 septembre prochains, le projet prendra vie. Pendant 48 heures, La Galerie Grimont se transformera en Amer Design Lab lors d'un événement éphémère où design, cocktails et cuisine se rencontrent pour faire ressentir l'amertume comme jamais auparavant.

Œuvre inédite, cocktails signatures, créations culinaires et scénographie immersive, Campari invite le public à porter un nouveau regard sur une saveur qui intrigue autant qu'elle interpelle.



QUAND UNE SAVEUR DEVIENT UN TERRAIN DE CRÉATION

Longtemps considérée comme une saveur de connaisseurs, l'amertume connaît aujourd'hui un regain d'intérêt. Présente dans les cocktails, les bières artisanales, le café de spécialité ou encore certaines cuisines contemporaines, elle s'impose comme l'une des signatures gustatives les plus recherchées de notre époque.

Depuis 1860, Campari a fait de cette singularité son territoire d'expression. Avec l'Amer Design Lab, la marque propose d'aller plus loin en invitant le public à découvrir l'amertume autrement.

Pensé comme un espace de découverte et d'expérimentation, ce pop-up éphémère transforme l'amertume en matière créative. Ici, les visiteurs seront invités à regarder, goûter et ressentir cette saveur sous des formes inédites.

DESIGN, MIXOLOGIE ET GASTRONOMIE

Trois regards sur une même saveur



Pour donner vie à cette expérience, Campari réunit les trois talents de l'Amer Design Club. Designer et artiste, Garance Vallée dévoilera un objet de service original et une scénographie imaginée spécialement pour l'événement, où matières, volumes et lumière donneront une forme tangible à l'amertume.

Figure incontournable de la mixologie française et fondatrice du bar Combat, Margot Lecarpentier signera la carte cocktails. Aux côtés des classiques emblématiques de la marque, dont le Negroni et le Campari Spritz, elle dévoilera une création exclusive pensée pour démocratiser l'amertume.

Enfin, le chef Thomas Coupeau proposera une série de créations culinaires conçues comme un dialogue avec les cocktails. Entre textures, contrastes et associations inattendues, ses propositions prolongeront l'exploration sensorielle de l'amertume jusque dans l'assiette. L'Amer Design Club ne se limite pas à ses talents fondateurs. Il a vocation à fédérer une communauté plus large d'initiés et d'amateurs de Campari, réunis autour de l'amertume.

UN LIEU OÙ L'ON REGARDE, GOÛTE ET RESSENT

Pendant deux jours, l'Amer Design Lab invitera le public à parcourir librement un espace immersif, où scénographie, dégustations et créations se répondent pour offrir différentes interprétations de l'amertume.

Plus qu'un pop-up, l'Amer Design Lab est une invitation à découvrir l'amertume sous un jour nouveau et à comprendre pourquoi cette saveur singulière continue d'inspirer les créateurs, les chefs, les designers et les mixologues du monde entier.

Informations pratiques

L'AMER DESIGN LAB par CAMPARI

Galerie Bertrand Grimont
43 rue de Montmorency 75003 Paris

Entrée gratuite sur réservation
ou sur place la limite des places disponibles

Vendredi 18 septembre : 18h - 23h
Samedi 19 septembre : 15h - 23h
Dimanche 20 septembre : 15h - 19h

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 Gaspere 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 Espolon, les whiskies et le rhum avec Wild Turkey et Appleton Estate, ainsi que le cognac et le champagne, notamment Courvoisier et Grand Marnier.

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 que 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, Bickens Gin, Espolon, Montelobos, Sagatiba, Frangelico, Avena, le limoncello Ramo d'Oro, Sarti, ainsi que le spritz sans alcool Crodino. Campari France distribue également les marques de Proximo Spirits : Bushmills, The Sexton et The Kraken. Les marques de CVH Spirits : Bunnahabhain, Deanston, Tobermory, Ledaig et Black Bottle. La marque de rhum Baie des Trésors et la liqueur de sureau Fiorente.

Vins & champagnes : Campari France distribue une large sélection de 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 Miraval, 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, les vins espagnols Beronia et le Xères Tio Pepe de Gonzalez Byass, sans oublier les marques de champagne Lallier (appartenant à Campari Group) et Fleur de Miraval, ainsi que les proseccos Riccadonna (propriété de Campari Group) et Zonin.

CONTACTS PRESSE

Elise Frappier | elise@sowine.com | 06 34 39 04 37

Christopher Renvoisé | christopher@sowine.com | 06 64 11 87 56