



Communiqué de presse

-La campagne, adressée aux gourmets, a pour objectif de faire connaître les produits agroalimentaires français et la culture de l'Apéritif.

-Huîtres, foie-gras, fromages et champagne : protagonistes de luxe.

L'Apéritif à la française revient avec sa huitième édition

Le Gourmet Experience, espace gastronomique du Corté Inglés rue Goya à Madrid, sera la scène privilégiée de l'inauguration de la campagne Aperitivo « à la française » le jeudi 9 juin prochain.

L'Apéritif à la française est une campagne qui se célèbre dans différents pays du monde entier et s'est converti en un point de rencontre qui réunit les amateurs de la gastronomie française. Cette année, l'événement fête sa 8^{ème} édition consécutive

Beyrouth, Lisbonne, Montréal, Milan, New York, Tokyo, Mexico, Varsovie ou Madrid sont quelques unes des capitales dans lesquelles se fêtent en parallèle l'inauguration de la campagne.

La culture de l'Apéritif en France

Le but de la campagne Aperitivo "à la française" est de faire connaître l'excellence des produits et les saveurs des « terroirs » mais aussi d'essayer de mettre en avant un aspect fondamental de l'art de vivre à la française : le moment de l'Apéritif.

Cette campagne, organisée par la Sopexa pour le compte du Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire, compte sur la participation de marques prestigieuses telles que Foie-Gras Rougié, Huîtres Daniel Sorlut, Fromages Fromi y Champagne Mumm.

Huîtres, foie-gras, fromages et champagne

En Espagne, les actions qui se dérouleront tout au long du mois de juin, débiteront par une soirée d'inauguration dans le « multiespace » gastronomique Gourmet Experience. Les invités pourront déguster les produits des marques participantes : les huîtres de Daniel Sorlut, le foie-gras de Rougié, les fromages de Fromi ou le champagne Mumm, du groupe Pernod Ricard.

La revue del Gourmet, qui compte un tirage de 50.000 exemplaires, publiera un reportage complet de 20 pages qui nous invite à parcourir la géographie française à travers certains produits gourmets de son terroir : les huîtres, le foie-gras, le fromage et le Champagne.





Tapas-Apéritif, une offre irresistible

Tout au long du mois, les restaurants du Corté Inglés offriront une formule Tapas – “Apéritif” pour pouvoir déguster les produits des marques participantes à la campagne, proposant des mariages appétissants tels que Foie-gras de canard nature ou Foie-gras d’Oie aux truffes Rougié assortis d’une coupe de champagne Cordon Rouge Mumm ; Fromage Munster AOC accompagné d’une coupe de La Chablisienne, Fourchaume; et Fromage Roquefort combiné à une coupe de Sauternes Château d’Arche 2006.

Les produits Gourmets français et plus particulièrement ceux des marques participantes, seront à l’honneur ce mois de juin dans tous les Clubs del Gourmet de El Corté Inglés d’Espagne.

L’Aperitivo “à la française” est devenu une nouvelle forme de partager l’amour pour la gastronomie française, autant par la soirée d’inauguration organisée pour le lancement de la campagne que par la dégustation dans les restaurants de El Corté Inglés grâce à la formule « Tapa-Apéritif » ou encore, tout simplement, en savourant les produits français lors d’un apéritif entre amis improvisé à la maison.

Le succès de l’Apéritif à la française en 2010 en chiffres

- Plus de 31 000 participants à travers le monde : professionnels, curieux, amateurs et épicuriens
- 21 pays et 32 villes (hors USA) ont accueilli l’Apéritif à la française
- Aux Etats-Unis, 1 000 French Cocktail House party ont été organisés chez les particuliers, dans 591 villes de 22 Etats
- Plus de 18 500 journées de promotion ont eu lieu à travers près de 2 200 points de vente, restaurants et marchés
- 312 partenaires et 553 marques ont participé à l’événement

Le lundi 30 Mai 2011,

Pour plus d’information

Contact

Astrid Charpentier

Astrid.charpentier@sopexa.com

+34 91 116 32 47



Un Evento creado por

