





Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.



Célébrez l'été à l'européenne : Kiwis frais de Grèce, vins blancs des Abruzzes et moelleux de Bordeaux pour des pique-niques canadiens parfaits

Savourez les saveurs vibrantes de The Charming Taste of Europe pendant toute la saison estivale

Toronto, le 8 juillet 2025 — Alors que l'été s'installe dans les parcs, au bord des lacs et sur les terrasses à travers le Canada, The Charming Taste of Europe invite les Canadiens à profiter des plaisirs simples des repas en plein air avec une touche européenne. Mettant en valeur la fraîcheur des kiwis verts de la région d'Imathia en Grèce, le caractère vif des vins blancs des Abruzzes et l'élégance dorée des vins moelleux de Bordeaux, ces accords de saison sont parfaits pour les week-ends d'été et prolongent l'esprit festif des célébrations de la fête du Canada.

Les kiwis verts d'Imathia sont immédiatement reconnaissables à leur peau brune et duveteuse et à leur chair verte éclatante parsemée de petites graines noires. Ils offrent un délicieux équilibre entre douceur et acidité, en faisant la collation idéale pour les journées chaudes, que ce soit seuls, en salade de fruits ou accompagnés de fromages doux. Imathia se distingue comme une région de production de premier plan, où les agriculteurs allient tradition et savoir-faire pour offrir des fruits savoureux, rafraîchissants et de grande qualité.

Pour accompagner ces saveurs fraîches, les vins blancs des Abruzzes — notamment le Pecorino et le Trebbiano d'Abruzzo — apportent éclat, élégance et fraîcheur, parfaits pour les repas en plein air. Cultivés entre les montagnes des Apennins et la mer Adriatique, ces vins reflètent la beauté naturelle de la région et la fraîcheur côtière. Le Pecorino offre des notes d'agrumes vives et des arômes floraux, tandis que le Trebbiano se distingue par ses fruits délicats, son acidité vive et sa finale douce. Ils s'accordent à merveille avec les plats classiques de pique-nique comme les fruits de mer grillés, les salades fraîches, les fromages doux ou les pâtes légères. Faciles à apprécier et pleins de charme, les blancs des Abruzzes apportent une touche de littoral italien ensoleillé à tout après-midi d'été canadien.

Pour une touche de gourmandise, les vins moelleux de Bordeaux apportent équilibre et éclat à n'importe quel pique-nique estival. Issus principalement des cépages Sémillon et Sauvignon, cultivés sur les sols argilo-calcaires de Bordeaux, ces vins sont produits avec soin à partir de raisins en surmaturité. Le résultat : un vin jaune pâle expressif, débordant d'arômes fruités caractéristiques du Sémillon, offrant une fraîcheur irrésistible et une douceur subtile. Les moelleux de Bordeaux s'accordent parfaitement avec des amuse-bouches frais, des fromages









Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them



doux, des desserts fruités, ou même en apéritif léger pour débuter le pique-nique. Avec leur style aérien et élégant, ces vins apportent une touche de raffinement et de joie aux après-midis ďété.

Alors que l'été bat son plein, ces spécialités européennes offrent une façon charmante et délicieuse de se retrouver en plein air, que ce soit pour les feux d'artifice, les barbecues ou les pique-niques au parc. Il suffit de quelques ingrédients bien choisis pour transformer toute sortie en un moment de pur bonheur estival.

The Charming Taste of Europe est une campagne cofinancée par l'Union européenne pour promouvoir certains des produits agricoles et viticoles les plus emblématiques d'Europe. Cet été, glissez un peu d'Europe dans votre panier de pique-nique et découvrez pourquoi le charme, la qualité et la tradition ne se démodent jamais.

## ###

## À propos de The Charming Taste of Europe

L'Europe, un continent au charme intemporel, est le berceau de certains des produits les plus raffinés au monde. « The Charming Taste of Europe » est un projet spécial qui présente aux États-Unis et au Canada des spécialités européennes d'exception telles que des vins italiens et français, ainsi que des kiwis frais de Grèce, reflétant le charme, la beauté, la culture, l'histoire, l'art, le patrimoine et les saveurs uniques de l'Europe.

La mission de « The Charming Taste of Europe », cofinancée par l'Union européenne, est d'accroître la notoriété et la reconnaissance des normes de qualité des vins et fruits frais européens sélectionnés grâce à des actions promotionnelles sur les marchés concurrentiels des États-Unis et du Canada. La campagne est promue par le Consortium pour la Protection des Vins des Abruzzes, l'Association des Coopératives Agricoles d'Imathia et l'Union des Vins Doux de Bordeaux. Ces produits agricoles européens, réputés dans le monde entier pour leurs qualités exceptionnelles, continueront à être mis en avant à travers des initiatives et événements destinés aux consommateurs, journalistes et professionnels du secteur.

Pour plus d'informations, visitez : charmingtasteofeurope.eu

Suivez la campagne The Charming Taste of Europe:

Website: charmingtasteofeurope.eu





THE FUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH



Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

Facebook: @CharmingTasteofEU- Canada

Instagram: <a href="mailto:ocharmeu canada">ocharmeu canada</a>

YouTube: The Charming Taste of Europe

Hashtags: #thecharmingtasteofeu and #charmeu

Financé par l'Union européenne. Les points de vue et opinions exprimés n'engagent que leur(s) auteur(s) et ne reflètent pas nécessairement ceux de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA). Ni l'Union européenne ni l'autorité de financement ne peuvent être tenues responsables.