

BARILLA OUVRE SES PORTES AU CLUB DE CHEFS LE PLUS EXCLUSIF DU MONDE

- *Le "Club des Chefs des Chefs", est le club gastronomique le plus exclusif au monde. Il réunit les chefs des chefs d'État du monde entier depuis 1977, et sera accueilli pour la première fois à Parme au siège de Barilla.*
- *Accompagnés de Gilles Bragard, fondateur du Club, une trentaine de grands maîtres de la cuisine mondiale auront l'occasion de découvrir le savoir-faire du Groupe Barilla et de l'Academia Barilla au cours d'un voyage à la découverte de l'identité gastronomique italienne et des pâtes.*
- *« La Cuisine Italienne en Mouvement » est également le titre d'une conférence qui se tiendra à l'Academia Barilla, au cours de laquelle des experts échangeront et exploreront les traditions, les saveurs et l'identité culinaire italienne.*

Parme, 2 octobre 2024 – Le Club des Chefs des Chefs, le cercle gastronomique le plus exclusif au monde, fondée en 1977 au restaurant Paul Bocuse, le légendaire temple culinaire de Collonges-au-Mont-d'Or, qui réunit les chefs des chefs d'État du monde entier, arrive pour la première fois à Parme chez Barilla. Après une rencontre avec le Président de la République italienne, Sergio Mattarella, les chefs seront les invités du **Groupe Barilla** et de **l'Academia Barilla** pour explorer l'identité gastronomique italienne et les secrets de sa représentation la plus emblématique : les pâtes.

« Les membres du Club des Chefs des Chefs sont fiers de compter Barilla parmi leurs partenaires de confiance au niveau mondial, car Barilla est l'un des principaux ambassadeurs de la cuisine italienne dans le monde. Pendant leur séjour à Parme, ils seront ravis de visiter l'usine de pâtes, une expérience vraiment unique », a déclaré **M. Bragard**.

Ensuite, il y aura une soirée de grande cuisine axée sur la convivialité, le goût et l'histoire de la reine de la tradition culinaire italienne. « Nous sommes honorés d'accueillir le Club des Chefs des Chefs à la Barilla Food Academy pour partager un moment unique de convivialité et de goût, célébrant les pâtes », a déclaré **Ilaria Rossi, responsable de l'Academia Barilla**. « Ce sera également une occasion supplémentaire de soutenir la diffusion de la culture gastronomique italienne, en ligne avec notre mission : créer une culture alimentaire mondiale. »

De plus, Alessandro Massi, rédacteur en chef d'Italia Squisita, donnera une conférence intitulée « La Cuisine Italienne en Mouvement » à l'Academia. À cette occasion, l'expert en culture gastronomique italienne explorera le concept de tradition et d'identité de la culture culinaire italienne.

« La cuisine italienne contemporaine est le résultat d'un long processus historique et évolutif ; plus qu'une simple cuisine, c'est une diversité de cuisines locales et une 'méthode' qui, à travers d'innombrables influences culturelles, agricoles, sociales et industrielles, a donné naissance à une

identité qui est intrinsèquement toujours en mouvement », a commenté **Alessandro Massi**, rédacteur en chef d'Italia Squisita.

Plusieurs chefs renommés des chefs d'État du monde entier, tous membres du Club, seront accueillis par Barilla. Parmi eux figurent **Fabrizio Boca, chef exécutif du Palazzo del Quirinale en Italie, Fabrice Desvignes du Palais de l'Élysée en France, Cristeta Comerford de la Maison Blanche, et Christian Garcia de la Principauté de Monaco, président du Club.**

LE RÔLE MONDIAL DE L'ACADEMIA BARILLA

L'Academia Barilla est le centre culinaire de l'entreprise, dédié à la promotion de la culture gastronomique italienne, avec les pâtes comme principal ambassadeur.

L'Academia Barilla est animée par un objectif unique : vivre la nourriture comme une expression de la culture et non comme une simple expérience sensorielle limitée.

Fondée en 2004 à Parme, une ville créative de la gastronomie de l'UNESCO, l'installation abrite 18 stations de cuisson, des espaces multifonctionnels, un auditorium avec une cuisine centrale pour des spectacles de cuisine en direct, ainsi qu'un centre de collaboration client multimédia équipé de technologies avancées.

Les chefs professionnels, les amateurs de cuisine et les experts gastronomiques trouvent en Academia l'endroit idéal pour s'exprimer et partager leurs connaissances et expériences.

La Bibliothèque Gastronomique est le cœur culturel de l'Academia Barilla ; c'est une ressource exceptionnelle pour comprendre l'évolution de la gastronomie et du goût, avec une collection de plus de 15 000 volumes (les plus anciens remontant au 16^{ème} siècle) et 30 périodiques, dont certains sont très rares. La collection est encore enrichie par une sélection extraordinaire de plus de 5 000 exemples de menus historiques.

À PROPOS - LE GROUPE BARILLA

Barilla est une entreprise familiale, non cotée en bourse, présidée par les frères Guido, Luca et Paolo Barilla. Elle a été fondée par leur arrière-grand-père Pietro Barilla, qui a ouvert une boulangerie à Parme en 1877. Aujourd'hui, Barilla est réputée en Italie et dans le monde entier pour l'excellence de ses produits alimentaires. Avec ses marques - Barilla, Mulino Bianco, Pan di Stello, Gran Cereale, Harrys, Pavesi, Wasa, Filiz, Yemina, Misko, Voiello, Academia Barilla, First, Catelli, Lancia, Splendor, et Pasta Evangelists - elle prône une alimentation savoureuse et saine, inspirée du régime méditerranéen et du style de vie italien.

Lorsque Pietro Barilla a ouvert son magasin il y a 145 ans, l'objectif principal était de faire de la bonne nourriture. Ce principe est aujourd'hui devenu le mode de fonctionnement de Barilla, avec 8 700 personnes travaillant pour l'entreprise et une chaîne d'approvisionnement qui partage ses valeurs et sa passion pour la qualité.

L'engagement du groupe est d'offrir aux gens la joie que peut leur procurer une nourriture bonne et bien faite, produite avec des ingrédients sélectionnés provenant de chaînes d'approvisionnement responsables, afin de contribuer à un présent et un avenir meilleur.

Depuis 1987, des archives historiques recueillent et préservent les 145 ans d'histoire de l'entreprise, une ressource désormais accessible à tous via le portail-musée www.archiviohistoricobarilla.com, qui témoigne du parcours d'une icône du Made in Italy et des changements intervenus dans la société italienne. Pour plus d'information, rendez-vous sur : barilla.com ; Twitter: @barillagroup; LinkedIn: Barilla Group; Instagram: @barillapeople.