





HEINZ S'INFILTRE CHEZ VECCHIO, LE LITTLE ITALY DU PERCHOIR MÉNILMONTANT, AVEC UNE CUISINE FESTIVE ET DÉCOMPLEXÉE!

DU 12 AU 22 DÉCEMBRE 2023

+

C'est une première : **Heinz s'associe à un grand chef de la cuisine italo-américaine**, Gianmarco Gorni, pour une création culinaire unique !

Du **12 au 22 décembre**, dans sa nouvelle résidence parisienne Vecchio, le chef Gianmarco
Gorni cuisinera, un classique de la gastronomie italo-américaine : **des spaghettis meatballs en accord avec la Heinz Tomato Ketchup Pasta Sauce.**

LE SECRET DE LA RECETTE?

Une sauce Heinz venue tout droit du Royaume-Uni! Parce que chez Heinz et Vecchio on pense que le ketchup se mange avec tout, la Tomato Ketchup Pasta Sauce met tout le monde d'accord et répond à la controverse du ketchup sur les pâtes. En exclusivité chez Vecchio du 12 au 22 décembre, cette purée de tomates 84%, associée à du Heinz Tomato Ketchup 10%, quelques oignons, carottes et céléri, de l'huile d'olive extra vierge et une pointe de sel de mer, sera un véritable voyage gustatif.





GIANMARCO GORNI, UN CHEF QUI RÉINVENTE LES CODES DE LA CUISINE ITALIENNE

Gianmarco séduit le Perchoir Ménilmontant avec son concept gourmand et explosif. Le chef et son équipe posent leurs valises et leurs casseroles avec un seul crédo:

Une cuisine italo-américaine festive. Et sans jamais déroger à une règle d'or : que des bons produits ainsi que des pâtes maison réalisées sur place.

+

DANS L'ASSIETTE : DES BOULETTES DE VIANDES, DES PÂTES MAISON ET UNE PASTA SAUCE HEINZ ; LE COMBO EXPLOSIF !

Pour Gianmarco, il faut ainsi s'inspirer des codes pour pouvoir mieux les casser, en transformant la « tambouille » des premiers italiens aux États-Unis. Après le succès de la sauce tomate à la Vodka, en passant par les célèbres arancinis au cheddar ou encore la pizza hawaïenne, Heinz inspire le chef avec sa Pasta Sauce.

Alliant fraicheur des tomates mures, l'intensité du ketchup, la richesse de l'huile d'olive et une sélection de légumes soigneusement choisis, cette nouvelle sauce Heinz propose une symphonie de saveurs "italo-américaines".











Experience the Legacy of Italian/American cuisine right from Little Italy. A mix of Authencity
— and Modernity in one bite. —

VECCHIO









Rendez-vous au 14 rue Crespin du Gast, 75011 Paris Du mardi au samedi - 19h à 23h30 Métro 2 Ménilmontant | Métro 3 Rue Saint-Maur

À propos de Heinz

Heinz fait partie de la Kraft Heinz Company, le troisième principal producteur de denrées alimentaires aux États-Unis et le cinquième au monde. L'entreprise vend plus de 200 marques dans 200 pays et son chiffre d'affaires atteint plus de 28 milliards de dollars. En France, elle s'impose comme la référence en matière de ketchup, mais aussi dans le reste du monde des sauces.

À propos du Perchoir Group

Référence majeure de la nuit parisienne depuis 2013, la bande du Perchoir (7 adresses dans la capitale) ne s'est jamais endormie sur ses lauriers. Inventeurs du «rooftop à la française», elle décline aujourd'hui ses savoir-faire : conception de lieux, restauration, événementiel, innovation RSE, art contemporain, production musicale... Leur histoire est aussi celle d'une capitale tournée vers l'avenir, ouverte à la nouveauté et consciente des enjeux environnementaux.

