

PASTA DREAMS

BY JAMIE OLIVER

TASTER

JAMIE OLIVER ET TASTER LANCENT PASTA DREAMS

**UN MENU INNOVANT DÉDIÉ À LA GASTRONOMIE ITALIENNE ET À SES
FAMEUSES PASTAS ... À DÉGUSTER CHEZ SOI !**



, **PARIS** – Jamie Oliver, Chef, militant pour une alimentation saine et auteur gastronomique de renommée internationale, et Taster, le groupe de restaurants pensés pour la livraison, secouent la scène gastronomique en annonçant le lancement, le 13 octobre prochain, de *Pasta Dreams*, un menu créatif qui s'inspire des meilleures recettes de pâtes de la gastronomie Italienne, adaptées pour la livraison.

Les plats proposés intègrent de savoureux ingrédients, minutieusement sourcés, bouleversant ainsi l'offre disponible sur le marché. Le menu final présente ainsi des plats innovants, parfaits pour la livraison, créés par l'un des chefs les plus connus au monde.



Pasta Dreams, c'est les twists classiques de Jamie Oliver appliqués à certains des plats d'inspiration italienne les plus populaires. Ainsi, le menu présente une jolie sélection de pâtes fraîches faites à la main, parmi lesquelles de délicieuses mezze maniche, des traditionnelles spaghetti alla chitarra, d'onctueuses gnocchi, des casarecce - spécialité originaire de sicile - et de généreux ravioli.

Par ailleurs, chaque fournisseur est tenu d'adhérer aux normes exigeantes de Jamie Oliver en matière de sourcing, à la fois en termes de durabilité et de respect du bien-être animal, cela implique que les ingrédients sont choisis avec soin et offrent un maximum de saveur. Qu'il s'agisse de crackers sardes "Carta Di Musica", de Carbonara Bowls ou de margarita gnocchi, en passant par des pots de tiramisu plus gourmands que jamais, le menu a été conçu pour présenter une offre novatrice et de qualité.

Pasta Dreams ouvre ce jour à Paris depuis un pop-up situé au 14 rue Descombes, dans le 17ème arrondissement. Cet espace étant ouvert au public, les consommateurs pourront choisir le click and collect, ou bien commander directement sur Uber Eats et les autres grandes plateformes de livraison. Pour les consommateurs qui souhaitent découvrir le pop-up, 100 repas seront offerts aux premiers arrivants à partir de 12h, le 13 octobre.

Au cours des prochaines semaines, Pasta Dreams sera déployé en France avec l'ambition de devenir la plus grande marque de pâtes pensée pour la livraison. Ainsi, les gourmets de Lyon, Toulouse, Bordeaux, Lille, Nantes, Marseille, Montpellier et Strasbourg pourront aussi très vite profiter des délices de Pasta Dreams.

Enfin, Jamie Oliver s'est toujours engagé dans la formation des jeunes générations, que ce soit par des initiatives professionnelles telles que *Fifteen* ou en incitant les plus jeunes à cuisiner des plats sains et équilibrés grâce à des programmes tels que [Cooking Buddies](#). Taster, de son côté, a toujours soutenu les entrepreneurs pour qu'ils réussissent, en permettant à la prochaine génération de restaurateurs de se développer grâce à son modèle innovant de franchise.

Avec Pasta Dreams, Jamie Oliver et Taster ont choisi d'aller plus loin et lancent "Dreamers", une plateforme pour de jeunes chefs ambitieux qui travailleront avec l'équipe de développement de Jamie Oliver afin de créer les plats du moment au menu de Pasta Dreams. Pour chaque vente effectuée sur ce plat spécial, 1€ sera reversé à l'association La Tablée des Chefs. Une compétition sera lancée début 2023 sur les réseaux sociaux afin de dénicher le premier chef invité - à suivre sur la page [Instagram de Pasta Dreams](#).

Jamie Oliver, chef, restaurateur et auteur de livres de cuisine, déclare : *"Prendre certains de mes plats italiens préférés et les préparer pour la livraison a été une sacrée expérience. En nous associant à Taster, nous avons créé un menu vivant et délicieux, tout en offrant de nouvelles opportunités à de jeunes chefs et en soutenant une superbe cause. Je suis très fier de lancer Pasta Dreams. Je sais que vous allez l'adorer."*

Anton Soulier, CEO et fondateur de Taster explique : *"Ce n'est plus un secret. La manière dont nous mangeons change fondamentalement. Grâce au digital et à la livraison, l'accès à une nourriture de qualité et variée n'a jamais été aussi aisé. Ce fut un immense plaisir de travailler avec Jamie Oliver et son équipe pour rêver un menu iconique de pâtes pensé pour la livraison. Il est le partenaire idéal pour nous car nous partageons la conviction que chacun devrait avoir accès à une nourriture saine et goûteuse, où qu'il soit. Avec Pasta Dreams, nous redéfinissons l'image et l'expérience proposée via la livraison - et nous avons hâte de jusqu'où elle va aller !"*

APROPOSDETASTER

Taster redéfinit le goût et l'expérience de la livraison de plats.

Taster crée des recettes emblématiques conçues pour être livrées, en développant des menus avec des créateurs de renommée mondiale. Les marques Taster sont Out Fry (poulet frit coréen), Mission Saigon (cuisine de rue vietnamienne), A Burgers (Burgers végétaliens), Pepe Chicken (poulet frit de Nashville) et Saucy Buns (Smashed Burgers).

Taster permet à la prochaine génération de restaurateurs de prospérer dans cette nouvelle ère numérique, en réunissant des partenaires pour former la plus grande chaîne de restaurants au monde, afin que chacun puisse profiter de Taster quand il le souhaite.

Fondée en 2017 par Anton Soulier, Taster a des bureaux à Paris, Londres et Madrid et compte plus de 100 partenaires de cuisine dans 60 villes européennes à travers le Royaume-Uni, la France, l'Espagne et la Belgique. L'entreprise a levé plus de 50 millions de dollars auprès de sociétés comme Octopus Ventures, Rakuten, Battery Ventures, LocalGlobe et Heartcore Capital.

[Taster.com](https://www.taster.com)

ÀPROPOSDEJAMIEOLIVER

Jamie Oliver est un phénomène gastronomique mondial. Au cours de ses 23 années de carrière à la télévision et dans l'édition, il a vendu plus de 48 millions de livres dans le monde entier et a atteint une audience télévisuelle mondiale estimée à 67 millions de personnes sur 182 territoires. Publiant 25 livres de cuisine à succès, tous accompagnés d'émissions de télévision, Jamie a inspiré des millions de personnes qui se sont mis à cuisiner des aliments frais et délicieux à partir de rien. Il a commencé à cuisiner dans le pub de ses parents, The Cricketers, à Clavering, dans l'Essex, à l'âge de huit ans. Après avoir quitté l'école, il a entamé une carrière de chef cuisinier qui l'a conduit au River Café, où il a été repéré par une société de production télévisée et où le Naked Chef est né. Par le biais de son organisation, Jamie Oliver s'est fixé un objectif ambitieux : réduire de moitié le taux d'obésité infantile au Royaume-Uni d'ici à 2030 et améliorer la santé et le bonheur de chacun par le biais de l'alimentation. Jamie vit dans l'Essex, au Royaume-Uni, avec sa femme Jools et leurs cinq enfants.

APROPOSDELATABLÉEDESCHEFS

Association d'intérêt général à but humanitaire et éducatif, La Tablée des Chefs mobilise depuis 2013 les chefs et les professionnels de la cuisine sur deux axes : Éduquer et Nourrir. Elle existe également au Canada depuis 2002.

Éduquer: La Tablée des chefs éduque les générations futures à une alimentation saine et durable, par des ateliers d'éducation culinaire dans les maisons d'enfants à caractère social et les collèges en

réseau d'éducation prioritaire. Son objectif est d'accompagner les jeunes vers l'autonomie alimentaire, de développer leurs compétences et de leur ouvrir des perspectives professionnelles. Nourrir: L'association produit et distribue des repas aux bénéficiaires d'associations d'aide alimentaire, en sensibilisant les futurs chefs à leur rôle social avec notre opération Les Cuisines Solidaires - La Relève.

En France, La Tablée des Chefs a récupéré et distribué plus de 38 000 plats auprès des bénéficiaires de l'aide alimentaire et sensibilise plus de 2500 jeunes. www.tableedeschefs.fr