

PARIS Basil Bar

PESTO Barilla

COMMUNIQUÉ DE PRESSE 2026



J-15...

L'OUVERTURE DU BASIL BAR APPROCHE !

Food, mode, création :
le programme du restaurant éphémère se dévoile




On y est presque : dans deux semaines, Paris inaugurera son spot le plus instagrammable de l'été !

Le 19 juin, le Basil Bar ouvrira ses portes pour 10 jours de plaisir gustatif et de créativité, signés Pesto Barilla.



En cuisine avec le chef Simon Auscher ou au vestiaire avec la styliste Élise Chalmin, tout sera pensé pour vivre une expérience immersive autour du pesto de l'iconique marque italienne. Et pour pousser le concept encore plus loin, des masterclasses culinaires et des workshops créatifs compléteront cette programmation inédite.



L'ADRESSE QUI DÉCLARE OUVERTE LA SAISON DU VERT PESTO

Après une édition consacrée aux arts à Milan, le Basil Bar pose ses valises à Paris pour célébrer la mode. Une dizaine de jours durant, au cœur de la capitale, **ce restaurant éphémère et immersif mettra en scène le basilic, ingrédient signature du Pesto Barilla**, dans toutes ses dimensions. Un véritable pont entre l'Italie et la France, mais aussi entre les univers de **la food, de la mode, de la création...**

En cuisine, le talentueux **chef Simon Auscher**, ambassadeur d'une cuisine contemporaine, déclinera **une carte de 20 plats, tous inspirés du Pesto Barilla**, de l'entrée au dessert. Au vestiaire, place à la **styliste Élise Chalmin**, qui présentera une collection capsule exclusive, fidèle à son esprit « *Rire, boire, bien manger et être bien sapé* ».

EN RÉSUMÉ :

L'adresse parfaite pour s'accorder une pause en pleine Fashion Week.

Les réservations sont désormais ouvertes pour le restaurant et les ateliers.

RÉSERVER

SAVE THE DATE



QUAND ?

Du vendredi 19
au dimanche 28 juin 2026

OÙ ?

34, rue Étienne Marcel - 75002 Paris
*Restaurant accessible aux personnes
à mobilité réduite.*

À QUOI S'ATTENDRE ?

- Une carte originale, signée Simon Auscher
- Un vrai vestiaire présentant la collection capsule d'Élise Chalmin
- Des expériences participatives et des rencontres créatives
- Et un lieu de vie qui porte haut les couleurs et les saveurs du basilic



DES ATELIERS LIFESTYLE AUTOUR DU BASILIC ET DU PESTO

Pour une expérience immersive complète, le Basil Bar parisien de Pesto Barilla proposera aussi des ateliers. Des masterclasses culinaires avec des chefs ou des workshops créatifs animés par des marques tendances, une véritable invitation à savourer des moments de rencontre, de partage, de plaisir... Qui mettront tous en lumière la tendance vert pesto.

LES MASTERCLASSES CULINAIRES : POUR SAVOURER UNE EXPÉRIENCE VRAIMENT UNIQUE

Durant 1h30, des guests réputés de la scène food dévoileront leurs secrets pour sublimer le Pesto Barilla à travers une recette créée pour l'occasion. Il suffira simplement de s'inscrire, puis de se laisser guider, avant de profiter d'une dégustation de 30 minutes. Et de repartir avec une fiche détaillée pour reproduire la recette chez soi comme un chef.



MATTEO PIOPPI

Sous-Chef du restaurant Blanc** à Paris, après des expériences à Rome, Londres ou encore Tokyo, il est aussi candidat de Top Chef 2026. Originaire d'Italie, il dit venir « d'un pays où la cuisine est une histoire d'amour ». S'il propose une gastronomie millimétrée, ce qui compte à ses yeux, c'est de partager, en se retrouvant autour des plaisirs de la table.

LES RECETTES DE MATTEO RÉALISÉES AU BASIL BAR :

Spaghettonne Barilla Al Bronzo carré, ragù de seiche, encre de seiche et Pesto alla Genovese / Linguine Barilla Al Bronzo, gambas rouges et Pesto Rosso Barilla

MATHIS MOLINIÉ

Incarnant une nouvelle génération de chefs, entre tradition et modernité, il cuisine aux côtés de son père, dans le restaurant qui porte son nom, Philippe, à Rouen. Un « bistrot de quartier et de copains », qui fait la part belle aux produits frais et au fait maison, où Mathis décline une cuisine accessible, qu'il adore partager sur les réseaux.

LES RECETTES DE MATHIS RÉALISÉES AU BASIL BAR :

Tartare de daurade, fraises, concombre & Pesto Basilico e limone Barilla / Aubergine rôtie, crème de pois chiches & Pesto Rucola Barilla



CHARLÈNE ET FRANCESCA

L'une est française, l'autre est italienne et elles forment un très beau duo en cuisine comme dans la vie. Créatrices de contenus résolument gourmands et toujours fun, elles aiment la food, les petits plaisirs et les rencontres entre leurs deux cultures. En témoigne leur livre de recettes, intitulé « Amore, en Italie, on fait comme ça ! ».

LES RECETTES DE CHARLÈNE ET FRANCESCA RÉALISÉES AU BASIL BAR :

Involtni de poulet mortadelle, Pesto Basilico e Mozzarella Barilla et fromage / Pasta fredda aux légumes au Pesto alla Genovese Barilla

LES WORKSHOPS CRÉATIFS : POUR EXPLORER LE PESTO AU-DELÀ DE L'ASSIETTE

Ces ateliers DIY originaux ont été pensés pour laisser libre cours à son imagination, en mettant en scène le Pesto Barilla. D'une durée de 2h, ils seront animés par un artiste ou un artisan pour partager un moment créatif. Rien à apporter, tout le nécessaire sera disponible sur place et chacun repartira avec sa création personnelle, forcément inédite.

LES TALENTS...

THON MAYO

Une marque engagée d'upcycling, qui fait des vêtements de seconde main des pièces uniques, grâce à des broderies, des patches, des pins... Un atelier en deux temps pour tester différentes techniques, puis personnaliser un produit de son choix à l'aide d'un écusson dessiné exclusivement pour l'occasion, tout en apprenant le thermocollage.



OTHER HAND

Fondée par Éva Bromberg, cette maison parisienne est spécialisée dans la broderie contemporaine. Des créations uniques, qui tissent du lien, grâce à des messages tout droit venus du cœur. Quant à l'atelier, il invitera à découvrir les bases de la broderie et on pourra même repartir avec un élégant cabas qu'on aura customisé soi-même.

HOT GRIGRI

L'art de pimenter son quotidien... Comment ? Avec des bijoux personnalisables à l'infini et des charms, qui « épicent ton mood » ! Dans chaque création : de l'amour, du fun, de la force et un petit piment signature. L'atelier sera donc l'occasion rêvée de concevoir son propre bijou totem en compagnie de Ninon, la créatrice de la marque.



CÉRAMICAFÉ

Une adresse parisienne incontournable pour tous les amateurs de peinture sur céramique, qui invite à créer une pièce unique, tout en papotant. L'atelier permettra de découvrir diverses techniques, puis de décorer soi-même une assiette, qui sera ensuite émaillée et cuite. De quoi garder un souvenir durable de l'événement !

POUR PARTICIPER AUX ATELIERS, IL SUFFIT DE RÉSERVER !

Accessibles à tous, néophytes ou connaisseurs.

Et tout est fourni : ustensiles, tabliers, ingrédients, supports, matériel créatif...

LE PROGRAMME :

VENDREDI 19.06

 CÉRAMICAFÉ
10h00-12h00

 MATTEO PIOPI
17H30-19H00

SAMEDI 20.06

 OTHER HAND
10h00-12h00

HOTGRIGRI
15H00-17H00

 CHARLÈNE & FRANCESCA
17H30-19H00

DIMANCHE 21.06

 HOTGRIGRI
10h00-12h00

OTHER HAND
15H00-17H00

 CHARLÈNE & FRANCESCA
17H30-19H00

MERCREDI 24.06

 OTHER HAND
16h00-18h00

JEUDI 25.06

 CÉRAMICAFÉ
16h00-18h00

VENDREDI 26.06


 CÉRAMICAFÉ
10h00-12h00

 MATTEO PIOPI
17H30-19H00

SAMEDI 27.06

 THON MAYO
10H00-12H00

THON MAYO
15H00-17H00

 MATHIS MOLINIÉ
17H30-19H00

DIMANCHE 28.06

 CÉRAMICAFÉ
10h00-12h00

THON MAYO
15H00-17H00

 MATHIS MOLINIÉ
17H30-19H00



POUR S'INSCRIRE, RENDEZ-VOUS SUR : [BASIL BAR PARIS | BARILLA](#)

LE PESTO BARILLA COMME SOURCE D'INSPIRATION

Originaire de Gênes, **le Pesto Genovese** est l'une des icônes de la gastronomie italienne. Pionnier et ambassadeur de la cuisine italienne en France, Barilla s'est donné comme mission d'apporter le Pesto à la table des français et décline aujourd'hui une large gamme de pesti, célébrant une cuisine spontanée, généreuse, actuelle. Aujourd'hui, le Pesto alla Genovese Barilla a su s'imposer à la table des Français comme **recette n°1 des sauces pour pâtes**. Car, bien plus qu'un simple ingrédient, le pesto sait se faire créatif pour transformer les plats du quotidien en expériences gourmandes... Et pour faire de Paris la capitale du (vert) pesto !



À PROPOS DE 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 Stelle, Gran Cereale, Harrys, Pavesi, Wasa, Filiz, Yemina et Vesta, Misko, Voiello, Academia Barilla, First, Catelli, Lancia, Splendor, Tolerant 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 meilleurs. 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.archivistoricobarilla.com, qui témoigne du parcours d'une icône du Made in Italy et des changements intervenus dans la société italienne.

¹Données Nielsen 1er trimestre 2026.

ZMIROV

