

PARIS  
**Basil Bar**  
PESTO  
Barilla

COMMUNIQUÉ DE PRESSE 2026



# LE BASIL BAR PESTO BARILLA

ouvre bientôt à Paris !

---

Un restaurant éphémère et immersif, inspiré du vert basilic, où food, mode et création se rencontrent...

**DU 19  
AU 28 JUIN**

---

**Pesto Barilla prendra ses quartiers d'été en plein cœur de la capitale pour dévoiler un concept immersif et éphémère : le Basil Bar.**

---

L'iconique marque italienne y mettra en scène le basilic, ingrédient signature du pesto, dans une savante **alchimie entre gastronomie, mode et création**. Au menu : une carte imaginée par un chef, une collection capsule de prêt-à-porter et d'accessoires signée par une créatrice française et des workshops gourmands et créatifs.

On y verra défiler toutes les nuances de vert basilic qui fera la part belle à l'iconique Pesto Barilla. Un ingrédient si versatile, qu'il a inspiré cette **expérience immersive** et qui comblera foodistas et fashionistas, amateurs de culture et autres esprits curieux.

Un rendez-vous lifestyle pensé pour poser un regard nouveau sur le pesto Barilla et découvrir comment il investit la scène créative parisienne sous toutes ses coutures !

**BA**



# BASIL BAR PAR PESTO BARILLA

## Paris à l'heure du basilic

Lors de sa première édition l'an dernier à Milan, le Basil Bar explorait la sphère des arts. Cette année, Barilla s'empare d'un nouveau langage, celui de **la mode**, et Paris s'impose naturellement comme territoire d'expression.

Pendant 10 jours, Barilla investira le cœur de la ville avec son Basil Bar. Un restaurant **contemporain, éphémère et immersif**, qui conciliera plaisirs gourmands et tendances mode, créativité et curiosité.

Une métamorphose inédite du concept initial, qui invite à vivre **une expérience purement parisienne, unique en son genre**. En marge de la Fashion Week, ce sera aussi l'adresse toute trouvée pour une pause entre deux défilés.

SAVE THE DATE

PARIS  
**Basil Bar**  
PESTO  
Barilla

QUAND ?

Du vendredi 19 au dimanche  
28 juin 2026

OÙ ?

34, rue Étienne Marcel  
75002 Paris

Restaurant accessible aux  
personnes à mobilité réduite

# SILL

# DURANT 10 JOURS, UN VRAI LABORATOIRE DE TENDANCES AUTOUR DU PESTO

Le Basil Bar Pesto Barilla parisien déclinera une programmation audacieuse et pleine de délicieuses promesses. Aussi irrésistible que le pesto Barilla, il fera rimer chaque journée, chaque instant avec gourmandise, découvertes, rencontres...



## À QUOI S'ATTENDRE ?

À un lieu de vie qui porte haut les couleurs et les saveurs du basilic, proposant un menu original, imaginé par un chef pour souligner l'onctuosité du pesto Barilla de l'entrée au dessert !

On pourra aussi y découvrir un vrai vestiaire, présentant une collection capsule de vêtements, d'accessoires et d'objets traduisant l'univers du (vert) pesto. Sans oublier des expériences participatives et des rencontres créatives avec la communauté lifestyle parisienne...

---

En résumé, une adresse vivante, résolument surprenante, qui allie à la fois gastronomie, mode, création et culture pour une expérience complète !



# LE PESTO BARILLA

comme source d'inspiration

La recette traditionnelle du pesto puise ses origines en Ligurie, dans la région de Gênes, d'où son nom : Pesto Genovese. Initialement pensé comme une sauce froide et non cuite, idéale pour accompagner un plat de pâtes, le pesto s'est imposé en véritable icône de la gastronomie italienne. Et, grâce à son incroyable polyvalence, il a également su rapidement conquérir les tables des Français pour devenir la recette n°1 des sauces pour pâtes !

Barilla a été pionnier et a construit le segment, et aujourd'hui, décline une large gamme de pesti, célébrant une cuisine spontanée, généreuse, actuelle. 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 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.archivistoricobarilla.com](http://www.archivistoricobarilla.com), qui témoigne du parcours d'une icône du Made in Italy et des changements intervenus dans la société italienne.

**ZMIROV**

DAL 1877  
**Barilla**