

 Sandwich
& Snack
Show

reinventing food moments

13-14 mars 2024

Paris - Porte de Versailles

Parizza

Communiqué de presse
Janvier 2024ASSOCIATION
DES PIZZERIAS
FRANÇAISES2^e
CHAMPIONNAT
DE FRANCE DE
PASTA

La Pasta à l'honneur : 2^{de} édition du Championnat de France de Pasta

Tout le savoir-faire autour de la pâte italienne sera mis à l'honneur lors de cette seconde édition du Championnat de France de Pasta sur le Salon Sandwich & Snack Show le 13 et 14 mars 2024. Un concours qui promet de mêler habileté et créativité, mettant en compétition la pâte sèche et la pâte fraîche, nouvelle catégorie 2024. L'événement accueillera 40 candidats passionnés, prêts à relever le défi et à épater les papilles.

Organisé par l'**Association des Pizzerias Françaises** et coordonné par Diego Accettulli maître pastaïo, le Championnat de France de Pasta 2024 s'annonce comme un **événement culinaire à ne pas manquer** ! Le jury composé d'experts supervisera chaque étape du concours avant de désigner les **5 finalistes** qui devront se soumettre à l'épreuve finale dite recette créative libre.

La pâte fraîche fait son arrivée sur le Championnat

Fort de l'engouement de la première édition, l'Association des Pizzerias Françaises a souhaité explorer de nouveaux horizons en ajoutant une **nouvelle catégorie dédiée aux pâtes fraîches**. Cette évolution du concours permet de donner une nouvelle dimension encore **plus créative et technique** à ce rendez-vous annuel.

Les **40 candidats** (20 par catégorie) auront ainsi désormais le choix de s'affronter sur leur catégorie de prédilection : **pâte fraîche ou pâte sèche**. Les candidats ayant choisi l'épreuve pâte fraîche seront invités à faire leurs pâtes eux-mêmes sur le stand Italgi, partenaire de l'événement. La thématique imposée sera commune à ces deux catégories : **les produits de la mer**. Enfin, les 5 meilleurs candidats devront se soumettre à une ultime épreuve sans thématique imposée pour séduire le jury !



L'année dernière, le Championnat de France de Pasta a été un véritable succès et nous sommes ravis de poursuivre cette aventure pour une seconde édition tout aussi prometteuse. À l'écoute des retours enthousiastes des chefs, nous avons décidé d'élargir ce concours pour répondre à leurs attentes. Ainsi, nous avons décidé de mettre également à l'honneur les pâtes fraîches, un véritable art culinaire qui exige un savoir-faire authentique. ”

déclare Julien Panet, président de l'Association des Pizzerias Françaises et initiateur du Championnat de France de Pasta.

La nouvelle gamme Selezione Oro Chef de Barilla : des pâtes sèches d'exception

Pour la catégorie dite pâte sèche, trois variétés seront mises à disposition : **Mezze Penne, Casarecce, et Linguine**. Ces pâtes de qualité supérieure appartiennent à la **nouvelle gamme Selezione Oro Chef, une gamme phare de Barilla**, partenaire du Championnat de France de Pasta pour la deuxième année consécutive. Résistantes aux différentes cuissons, les pâtes de cette gamme **s'adapteront facilement à toutes les recettes des candidats**.

Barilla for Professionals est fier d'être partenaire, avec la gamme Selezione Oro Chef et pour la deuxième année consécutive, du Championnat Pasta 2024 qui met à l'honneur la gastronomie italienne. En septembre 2023, nous avons relancé cette gamme pour professionnels, afin d'offrir une expérience de dégustation encore plus intense. Avec son excellente tenue à la cuisson et sa parfaite accroche de la sauce, Selezione Oro Chef sera un allié de choix pour les candidats dans la réalisation de leurs recettes. ”

explique Laurent Spieth, Directeur FoodService Barilla.



À propos du Championnat de France de Pasta

Salon Sandwich & Snack Show
Mercredi 13 et Jeudi 14 mars
Porte de Versailles, Pavillon 7.1 Paris

À propos de RX :

[RX](#) est au service du développement des entreprises, des collectivités et des individus. Nous associons à la force des événements en face à face, les données et les produits digitaux qui permettent d'aider nos clients à comprendre les marchés, à rechercher des produits et à effectuer des transactions avec plus de 400 événements présents dans 22 pays et 43 secteurs d'activité.

[RX France](#) organise des événements en face-à-face, digitaux ou hybrides, leaders sur une quinzaine de marchés différents. Parmi les salons emblématiques de RX France et incontournables sur le plan national et international, figurent MIPIM, MAPIC, Batimat, Pollutec, EquipHotel, SITL, IFTM Top Resa, MIPCOM, MIPTV, Paris Photo, Maison&Objet* et bien d'autres... Nos événements se déroulent en France, à Hong Kong, en Italie, au Mexique et aux États-Unis.

La volonté de RX est d'avoir un impact positif sur la société et de créer un environnement de travail inclusif pour tous nos collaborateurs.

RX fait partie de RELX, leader mondial d'outils d'analyse et de décision basés sur l'information et les données pour des clients professionnels.

www.rxglobal.com

* organisé par la SAFI, filiale de RX France et Ateliers d'Art de France