



Communiqué de presse
Le 06 mars 2024
Pour diffusion immédiate

MUTTI lance son concours « Le Tablier Rouge » à destination des professionnels.elles de la restauration

Mutti, la marque experte de la tomate 100% italienne, lance la première édition de son concours culinaire **Le Tablier Rouge, dédié aux professionnels.elles de la restauration. Alors que la marque Parmesane inspire depuis plusieurs années les chefs.fffes à travers des collaborations prestigieuses, le concours **Le Tablier Rouge** permet à Mutti de renforcer davantage ses liens avec les acteurs de la restauration. Cette compétition culinaire est aussi l'occasion de sublimer les produits Mutti dans des plats gastronomiques de toutes les origines, de démontrer la largeur des gammes et d'accroître la notoriété de la marque.**

Le concours « Le Tablier Rouge » se déroulera en 2 grandes étapes :

- Du 04 mars au 21 juin 2024, les participants.tes pourront soumettre leur candidature dans l'une des trois catégories gastronomiques imposées pour ce concours et devront proposer une recette avec l'un de ces 2 produits : les Cubes de tomates en saumure ou la Pasta Sauce Mutti.**
- Une finale qui se déroulera à Paris, le 17 octobre 2024, avec les 9 candidats.tes sélectionnés.ées par un jury prestigieux, pour l'ultime épreuve suivie d'une soirée de remise des prix.**

Pour anecdote, avant même la création de sa filiale en France en 2013, Mutti a amorcé son histoire en France dès 1982 à travers les cuisines des restaurants. Les chefs.fffes ont rapidement été convaincus.es par la qualité de la tomate 100% italienne que Mutti



exploite et transforme avec passion depuis plus d'un siècle.

Depuis lors, la marque Parmesane est devenue un choix de prédilection pour de nombreux.ses chefs.fffes et restaurateurs.trices désireux.ses de cuisiner avec des produits

de qualité supérieure. Sa large gamme de produits, comprenant des tomates en conserve, des sauces et des condiments, est conçue pour inspirer l'excellence culinaire.

Le concours « Le Tablier Rouge » est gratuit et ouvert à tous.tes les professionnels.elles de la restauration....

Parce que les produits Mutti sont polyvalents et s'adaptent parfaitement à tous les types de recettes et à toutes les tendances de restauration, Mutti souhaite aussi, par ce concours, promouvoir la culture culinaire locale et internationale.

Les candidats.tes devront donc proposer une recette originale :

- s'inscrivant dans une des trois catégories suivantes :

Gastronomie Traditionnelle Française ou Italienne :

Les chefs.fffes sont encouragés.ées à présenter une recette qui incarne l'esprit et la tradition de ces cuisines réputées, en mettant en avant une recette classique ou une réinterprétation moderne qui respecte les principes fondamentaux de la gastronomie française ou italienne.

Gastronomie végétarienne :

Les Chefs.fffes sont invités.ées à explorer le potentiel illimité des légumes, des fruits, des céréales et des légumineuses afin de démontrer comment un plat entièrement végétarien peut rivaliser en complexité, en saveur et en esthétique avec n'importe quelle autre recette traditionnelle.

Gastronomie du monde :

Les chefs.fffes pourront mixer les saveurs du monde pour créer une expérience culinaire inoubliable. Il sera attendu des plats de cette catégorie qu'ils explorent les délices gastronomiques de diverses cultures.

- incluant au moins un des deux produits imposés : les Cubes de Tomates ou la Pasta sauce Mutti.



Il est bien entendu autorisé d'utiliser tout autre produit de la gamme professionnelle Mutti pour ajouter une touche d'excellence italienne à la recette.

.... avec une mécanique en 2 étapes :

1/ Les candidats.tes auront jusqu'au 21 juin 2024 pour s'inscrire sur le site dédié <https://mutti-parma.com/fr/le-tablier-rouge/> et soumettre ensuite leur recette à Mutti France par mail : concoursmutti@mutti.eu en indiquant :

- L'intitulé de la recette
- Le déroulé de la recette
- Les ingrédients
- 2 photos de leur recette dont l'une avec le ou les produit(s) Mutti utilisé(s) en fond

Le jury sélectionnera 3 candidats.tes par catégorie, selon des critères d'évaluation précis (Tous les détails pour la pré-sélection figurent sur le site d'inscription <https://mutti-parma.com/fr/le-tablier-rouge/>)

2/ Les 9 candidats.tes finalistes seront invités.ées à participer à la finale qui se déroulera le 17 octobre 2024 à Paris. Pour la dernière épreuve, les finalistes devront reproduire leur recette afin que le jury puisse les déguster et départager les 3 gagnants.tes (1 par catégorie).

Un jury d'experts et une soirée unique pour départager les finalistes

Les propositions des candidats.tes seront étudiées par un panel de juges experts, composé de :

- **Carinne Teyssandier**, animatrice et journaliste culinaire,
- **David Kolski**, influenceur culinaire et journaliste,

- **Sophie Menut Yovanovitch**, animatrice et rédactrice en chef de Cuisine et Vins de France,
- **Sophie Badault**, directrice générale Mutti France,
- **Carlo Casoni**, chef de la maison Mutti.

Carinne Teyssandier animera également la soirée de remise des prix où les gagnants.tes se verront remettre le trophée du concours « Le Tablier Rouge » accompagné de prestigieuses récompenses.

A propos de Mutti

Entreprise familiale créée il y a 120 ans au cœur de l'Emilie-Romagne, Mutti est aujourd'hui une marque patrimoniale, iconique en Italie et leader incontesté de la tomate en conserve sur ses terres.

Mutti propose une large gamme de produits entièrement certifiée 100% italienne : pulpes, purées, concentrés, tomates pelées, sauces pour pizza et sauces cuisinées, tous élaborés à partir de tomates issues de l'agriculture raisonnée de plein champ, d'une production intégrée sans OGM, sans conservateurs et sans additifs.

Forte d'un savoir-faire ancestral et d'une volonté de n'offrir que le meilleur de la tomate, Mutti est aussi à l'origine du concentré de tomate en tube en 1951 et du procédé de transformation à froid de la pulpe de tomate en 1971.