



Paris, le 5 mai 2023

## **MUTTI lance des Masterclasses en région pour rencontrer les professionnels de la restauration**

Comme annoncé pendant l'édition 2023 du SIRHA Lyon, Mutti souhaite approfondir sa relation avec les professionnels de la restauration et organise dans ce cadre des masterclasses à Aix-en-Provence et Paris qui seront animées par les 2 ambassadeurs régionaux. Conscient de la période compliquée que connaît le secteur de la restauration, Mutti fait le choix de la proximité avec les professionnels du secteur afin de les soutenir et de partager des astuces pour des recettes savoureuses avec les produits Mutti.

Chaque chef ambassadeur animera une masterclass dans sa région et partagera ses astuces pour réaliser un plat avec les produits de la gamme Mutti.



**À Aix-en-Provence avec Marion Lefebvre Verri,**  
actuellement à la tête de  
3 établissements du groupe Famiglia Da Verri,

**Le lundi 22 mai à La villa des chefs**

De 9H30 à 14H00  
Chemin de la Blaque,  
13090 Aix-en-Provence



**À Paris avec Baptiste Renouard,**  
Chef de son restaurant étoilé Ochre,

**Le mardi 13 juin à l'atelier United Kitchen**

De 9H30 à 14H00  
Château de Nanterre - 75 allée des parfumeurs,  
92000 Nanterre

A l'issue de chaque masterclass qui accueillera jusqu'à 15 participants, les professionnels de la restauration pourront savourer les recettes préparées et échanger avec le chef et les équipes Mutti France.

Pour assister à ces masterclasses\*, les professionnels de la restauration peuvent s'inscrire en complétant le formulaire sur le lien suivant : <https://mutti-parma.com/fr/participez-aux-masterclasses-mutti-destinees-aux-professionnels/>

*\*Le nombre de place est limité et seront prises en compte uniquement les 15 premières inscriptions pour chaque masterclass. Les masterclasses sont ouvertes exclusivement aux professionnels de la restauration qui résident/exercent dans la région de la masterclass visée.*

### **À propos de Mutti :**

Entreprise familiale créée il y a plus de 120 ans (1899) au cœur de l'Emilie-Romagne, Mutti est aujourd'hui une marque patrimoniale et iconique en Italie et leader incontesté de la conserve de tomate sur ses terres.

Mutti propose une large gamme de produits entièrement certifiée 100% italienne élaborée 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 de l'invention du concentré en tube en 1951 et du procédé de transformation à froid de la pulpe de tomate en 1971. Implantée en France depuis 2013 et 1<sup>er</sup> contributeur de son marché, Mutti a l'ambition d'être le référent sur le marché, en misant sur la qualité et la transparence.

Pour en savoir plus : [www.mutti-parma.com](http://www.mutti-parma.com)