



## SEGAFREDO ZANETTI LE CHEF MARCO CASOLLA

Une collaboration évidente autour  
de l'amour du café et de la gastronomie



Le torréfacteur Segafredo Zanetti, leader mondial du café en CHR, et le jeune chef italien Marco Casolla, installé à Toulon, annoncent leur partenariat qui place l'audace, la créativité et la gourmandise au cœur d'une nouvelle expérience culinaire. Cette collaboration inspirée par leur amour commun du café et de la gastronomie donne aujourd'hui naissance à d'incroyables dîners à 4 mains. Dans son restaurant en bord de mer *Il Parasole*, Marco Casolla partage ses fourneaux avec les talents montants de la bistronomie. Ensemble, ils élaborent des menus de haute volée composés autour d'un ingrédient phare : le café italien Segafredo Zanetti. Une expérience envoûtante, amorcée le 10 juillet dernier avec la complicité du chef étoilé Christophe Chiavola et qui se prolongera tout l'été.

### Une association sous le signe de l'authenticité et de la créativité

Le chef Marco Casolla anime depuis plusieurs années déjà la scène gastronomique toulonnaise à travers ses pizzas d'exception. Son premier restaurant, La Fabbrica Di Marco, détient ainsi le label tant convoité de « Verace Pizza Napoletana » qui couronne son talent et son génie créatif. Le chef surprend ses convives avec des pizzas aux signatures uniques, sucrées comme salées, à l'image de sa célèbre pizza au rosé, qui a fait sa réputation au-delà de Toulon.

Mais le vin est loin d'être le seul ingrédient extraordinaire que le chef introduit dans sa pâte. Ainsi, **il réalise une incroyable pizza Caffècotto, alliance du café arabica, de l'aubergine et du prosciutto GrandiBiscotto.** Pour créer cette association surprenante et subtile, **ce grand amateur de café a tout naturellement sélectionné les produits du torréfacteur Segafredo Zanetti**, qu'il considère comme authentiques et savoureux. Dès lors, le partenariat entre ces deux créateurs d'excellence semblait une évidence !

“ C'est une grande fierté et une première pour Segafredo Zanetti de s'associer avec un chef tel que Marco Casolla. Son univers ultracréatif et son amour pour les produits authentiques en font un partenaire tout désigné pour notre marque. Ensemble, nous aurons à cœur de partager tout l'été et jusqu'à la rentrée, avec tous ceux qui passeront par Toulon, notre amour pour la gastronomie et le café, bien sûr », souligne Nicolas Peyresblanques, CEO de Segafredo Zanetti France.

## Le café Segafredo Zanetti à l'honneur dans les cuisines de Il Parasole

Cette collaboration se concrétise aujourd'hui par l'organisation de dîners à 4 mains dans les cuisines du second restaurant de Marco Casolla, ouvert à l'été 2020, Il Parasole, situé sur la promenade de la plage du Mourillon. Le chef y célèbre chaque jour la Dolce Vita des côtes amalfitaines. On s'y sent comme à Naples ou à Capri, avec sa terrasse parfumée des senteurs du jasmin, ses parasols colorés suspendus au plafond et ses murs intérieurs recouverts de restanques végétales. C'est dans ce lieu chaleureux et ouvert que le chef recevra tout l'été ses homologues pour composer des menus audacieux et originaux autour des saveurs méditerranéennes. En retour, certains d'entre eux l'accueilleront dans les cuisines de leurs restaurants respectifs, dès cet hiver, continuant ainsi de nouer une belle complicité. Ingrédient phare du repas, le café Segafredo Zanetti aura tous les honneurs. Dans ces menus à 4 mains, il se combinera à des associations de goûts et de textures inédites pour régaler tous les convives.



*Le café est un ingrédient très intéressant, car il est à la fois populaire et accessible. J'aime associer des produits de tous les jours avec d'autres plus recherchés ou plus rares, comme le caviar, par exemple. Marier le café, avec ses arômes puissants, à d'autres saveurs plus délicates représente un vrai défi. Les mélanges de Segafredo Zanetti ont cet équilibre et cette qualité que je recherche pour mes plats. Aujourd'hui, au travers de ce partenariat, je prends un réel plaisir à composer de nouvelles recettes autour d'eux et avec d'autres chefs très créatifs », explique Marco Casolla.*

## Les chefs les plus talentueux du moment rejoignent Marco Casolla aux fourneaux !

Pour son premier dîner à 4 mains, le 10 juillet dernier, Marco Casolla a reçu dans ses cuisines le chef Christophe Chiavola, qui a rejoint le cercle restreint des étoilés du Michelin en janvier dernier. Cet habitué des grandes maisons de Provence (Les Bories, Terrasses de l'Image, Hameau des Baux, Cicada et, depuis 1 an, Château de Massilan...), perfectionniste à l'identité bien marquée, amateur de produits bio et locaux, a contribué à un menu à 4 mains très expérientiel. Lors de ce repas d'exception, les convives se sont régalez avec la célèbre pizza au café de Marco Casolla, ainsi qu'avec une mousse de « Caffè del Nonno », dans lesquelles le café Segafredo Zanetti a révélé tous ses arômes.

Les prochains à se rendre à Toulon seront les chefs Sébastien Brette et Louis Chabran de la maison étoilée Chabran (27 juillet). Dans leur cuisine, ces experts du goût défendent avec talent le classicisme, auquel ils apportent créativité et audace. Le 10 août, Adel Dakkar, récemment nommé à la tête du restaurant Les Bains à Marseille, viendra lui aussi s'amuser aux côtés de Marco Casolla. Les deux chefs partagent la même passion pour une cuisine simple, généreuse et ensoleillée. Suivront ensuite tout au long de l'été : Ludovic Turac, plus jeune chef étoilé de France en 2015, à la tête de son restaurant Table Au Sud à Marseille (17 août) ; Noémie Honiat, pâtissière titrée et inspirée, à la personnalité vive et attachante, qui régale ses convives à L'Univers, le restaurant familial de son mari Quentin Bourdy, déjà décoré de 2 toques (28 août).

**Tous ces grands chefs auront à cœur de sublimer leur créativité en jouant avec les arômes des cafés Segafredo Zanetti !**



#### **À propos de Segafredo Zanetti**

Leader mondial de l'espresso en hors-domicile, avec un chiffre d'affaires de 956 M€ et une présence dans 110 pays, le groupe Massimo Zanetti Beverage est le seul torréfacteur à maîtriser l'ensemble de la filière, de la plantation à la tasse. En France, la filiale Segafredo Zanetti torréfie chaque année plus de 19 000 tonnes de café depuis sa filiale de Sotteville-lès-Rouen qui occupe la 3<sup>e</sup> place sur le marché hexagonal avec un chiffre d'affaires de 82,3 M€ en 2020 et environ 240 collaborateurs. Segafredo Zanetti est un acteur majeur de la filière café. Son usine de production est certifiée ISO 9001, IFS, HACCP, Rainforest Alliance, Max Havelaar, SQMS, BIO et adhérente à TRACE ONE, un process de fabrication piloté par un laboratoire intégré qui assure une traçabilité parfaite de ses produits. En grande distribution, celle-ci commercialise les marques Segafredo et San Marco. Sur le circuit des Cafés Hôtels et Restaurants, son espresso est présent dans plus de 4 700 établissements, disposant d'une palette complète de produits complémentaires, ainsi que de services personnalisés. Enfin, Segafredo Zanetti se démarque par une expertise pointue, qui s'appuie notamment sur le travail de son centre de formation, La Scuola del Caffè, et de ses baristas reconnus par la SCA (Speciality Coffee Association).

[www.segafredo.fr](http://www.segafredo.fr)