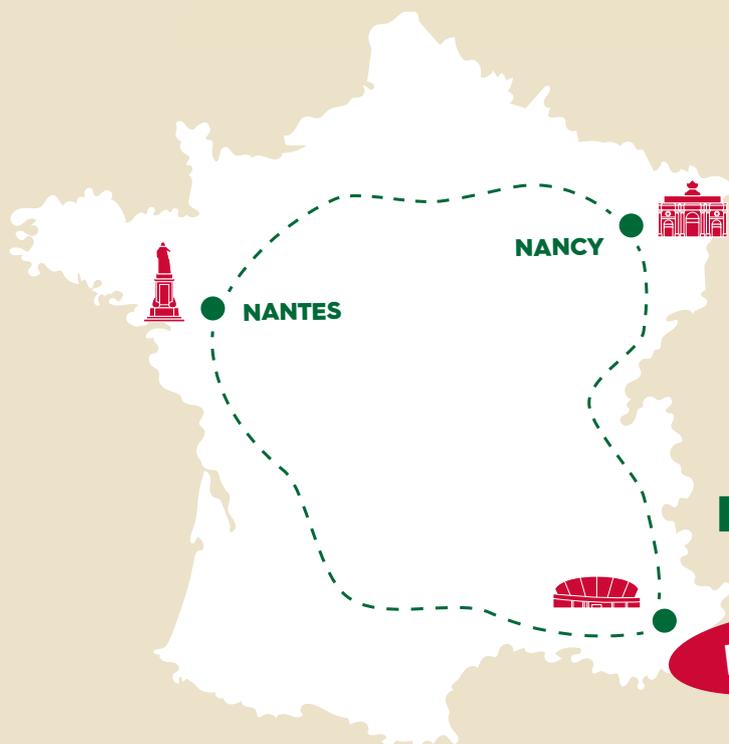


# Basilic Bar

PESTO  
Barilla



BASILIC BAR BARILLA  
**RENDEZ-VOUS À NICE**  
**DU 17 AU 20 SEPTEMBRE !**

QUAND L'ITALIE S'INVITE À  
**LA TABLE DE NOS RÉGIONS**  
**FRANÇAISES**

En septembre, Barilla fait voyager la gastronomie italienne au cœur des régions françaises avec son Basilic Bar itinérant. À Nice du mercredi 17 au samedi 20 septembre, mais aussi à Nantes et à Nancy, la célèbre marque prend la route à la rencontre des Français pour célébrer ce que la France et l'Italie ont en commun : le goût des bonnes choses.

Cet événement inédit invite les Français à découvrir la richesse de la gamme de pesti Barilla riche en saveurs et toute leur versatilité à travers des recettes exclusives, qui revisitent de grands classiques des trois régions visitées. Une tournée placée sous le signe du partage, du terroir et de la gourmandise. Ce qui attend les hôtes de passage ? Des show culinaires avec le talentueux chef Julien Sebbag, des dégustations de recettes exclusives et de nombreuses autres surprises...

Alors, rendez-vous au Basilic Bar Pesto Barilla à Nice pour célébrer la gastronomie française... À l'italienne !



NICE

# LE BASILIC BAR ITINÉRANT DE BARILLA

Quand les saveurs de l'Italie s'emparent des spécialités de la Côte d'Azur...

À travers son Basilic Bar, l'émblématique marque italienne fait aux Français une proposition résolument gourmande, qu'ils ne pourront pas refuser ! Dans l'esprit des food courts, ce concept itinérant a été pensé pour plonger dans un univers haut en couleurs et en saveurs, celui de Barilla. L'occasion de (re)découvrir sa collection de pesti et leurs innombrables usages, grâce à un programme riche en événements et en surprises avec la complicité d'un chef de renom : Julien Sebbag.

En effet, cette expérience sera d'autant plus irrésistible, qu'elle signera la fusion entre gastronomie transalpine et spécialités des terroirs français. À Nice, comme dans les deux autres villes que sillonnera le Basilic Bar, Julien Sebbag revisitera une recette

locale pour la sublimer, en y apportant une tonalité italienne, grâce aux pesti Barilla. En prime, il proposera trois show culinaires exceptionnels, une dans chaque ville, lors desquelles il partagera quelques astuces de professionnel.

Pour une immersion totale, un parcours dévoilera les petits secrets du pesto selon Barilla. Des dégustations et des cocktails seront également proposés aux participants et aux passants, à savourer dans un espace cosy. L'idéal pour s'accorder une savoureuse pause à l'italienne !



# BARILLA X JULIEN SEBBAG

Autodidacte et fantasque, ce chef trentenaire est à la tête de plusieurs établissements. Après un Master en entrepreneuriat, il se découvre une passion pour la cuisine à l'occasion d'un voyage à Tel Aviv. Formé par Eyal Shani chez Miznon, spécialiste de la street food, il se lance ensuite comme chef à domicile avec le concept « Je cuisine chez Oit ». Puis, en 2019, il prend les rênes de Créatures sur la terrasse des Galeries Lafayette, avant d'ouvrir Tortuga, juste à côté, en 2020. Et en 2021, il crée Forest, le restaurant du Musée d'Art Moderne de Paris, qui lui vaut le titre Gault&Millau de Jeune Talent de l'Année 2022.

**Un chef à suivre sur Instagram @juliensebbag... Et aux côtés de Barilla via le Basilic Bar !**



*« J'adore la liberté que donne le pesto dans une assiette : il lie, rehausse, illumine. Il parle toutes les langues de la Méditerranée. »*

**Basilic Bar**  
PESTO  
CASA



**NICE**

Du mercredi 17  
au samedi 20 septembre

Lieu à venir  
de 11h à 20h

... Et aussi ailleurs



**NANTES**

Du mercredi 10  
au samedi 13 septembre

Place du Commerce  
de 11h à 20h



**NANCY**

Du mercredi 24  
au samedi 27 septembre

Lieu à venir  
de 11h à 20h

**GRATUIT - OUVERT À TOUS**

# LE NOUVEAU PESTO BASILICO ET « MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA AOP »

Une véritable ode à l'Italie autour de deux icônes

Dans les valises du Basilic Bar, on retrouvera l'incontournable Pesto alla Genovese de Barilla. Élaboré à partir de basilic 100% italien, issu de l'agriculture durable<sup>1</sup>, c'est le gage d'une incroyable fraîcheur, d'un parfum inimitable et d'un goût intense. Un véritable emblème de la tradition culinaire italienne, qui a inspiré d'autres déclinaisons...



**Pesto Basilico e « Mozzarella di Bufala Campana AOP »**

Prix Marketing Conseillé<sup>2</sup> : 2,59 €  
Format : pot de 190 g

Parmi elles, la dernière nouveauté de la marque, qui met en scène une autre icône de la gastronomie italienne : le Pesto Basilico e « Mozzarella di Bufala Campana AOP ». Poussant la gourmandise toujours un peu plus loin, il apporte au basilic tout le crémeux d'une mozzarella de la plus belle qualité avec ses notes lactées et son goût unique. La promesse d'une texture délicieusement onctueuse et d'une saveur tellement délicate.

<sup>1</sup>Basilic cultivé selon le système de durabilité ISCC PLUS. Pour en savoir plus, rendez-vous sur [Cartadelbasilico.com](http://Cartadelbasilico.com).

<sup>2</sup>Le distributeur reste libre de fixer ses prix.

## 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 meilleurs.

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.

[www.barillagroup.com](http://www.barillagroup.com)

Facebook : BarillaFr  
Instagram : @Barilla\_fr  
X : @Barilla\_fr  
LinkedIn : Barilla Group



[www.zmirov.com](http://www.zmirov.com)