



Communiqué de presse  
Le 19 avril 2024

## **M-2 avant la clôture des inscriptions au concours “Tablier Rouge” organisé par MUTTI**

Mutti, la marque experte de la tomate 100% italienne, a lancé en mars dernier la première édition de son concours culinaire **Le Tablier Rouge**, dédié aux professionnels.elles de la restauration.

Pour rappel, le concours « Le Tablier Rouge » se déroule 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.

**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**
  - **Gastronomie végétarienne**
  - **Gastronomie du monde**
- 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](mailto: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.*