

Parizza
Gusto

4^e
CHAMPIONNAT
DE FRANCE DE
PASTA

ASSOCIATION
DES
PIZZERIAS
FRANÇAISES

Le Snack Show accueille

le 4^e Championnat de France de Pasta

Les inscriptions sont ouvertes !

Place à la pasta ! Le jeudi 2 avril, sur le salon Snack Show, 18 candidats se défieront lors du 4^e Championnat de France de Pasta. Organisé par l'Association des Pizzerias Françaises et Oggi Pasta, le concours départagera les participants dans deux catégories : pâtes sèches et pâtes fraîches.



La pasta en ébullition

Après le succès des éditions précédentes, le Championnat de France de Pasta revient pour sa 4^e année consécutive sur le Salon Snack Show. Cette année, les candidats s'affronteront dans deux catégories distinctes : **l'épreuve de pâtes sèches** avec le soutien de Barilla, où **10 participants** devront réaliser leurs créations dans une demi-meule de Gran Moravia, et **l'épreuve de pâtes fraîches**, avec le soutien également de Granarolo (qui mettra à disposition ses produits laitiers), où **8 candidats** se mesureront sur la confection de raviolis. Le concours sera animé par **Diego Accettulli** et chaque plat sera évalué par un jury composé de professionnels et de chefs prestigieux reconnus pour leur expertise.



“*Chaque catégorie a ses propres techniques et challenges. C'est l'occasion pour les candidats de montrer leur maîtrise et de partager leur passion.*”

Diego Accettulli,
co-organisateur du concours



“*La pasta est un plat que tout le monde aime et que l'on peut réinventer sans limite. Ce championnat met en avant le savoir-faire et l'inventivité des chefs.*”

Julien Panet président de l'Association des Pizzerias Françaises et organisateur du Championnat de France de la Pizza

Le chef Diego Accettulli animera également une **masterclass exclusive**, offrant au public un aperçu précis du geste et du **savoir-faire d'un Mastro Pastaio**.

Mastro Pastaio de formation et de vocation, il défend une cuisine de transmission, qu'il fait vivre et évoluer avec modernité au sein de son **centre de formation OGGI Pasta**. Il y développe une approche contemporaine et accessible des pâtes, alliant tradition italienne et haute maîtrise technique.

Barilla accompagne les candidats du Championnat de France de Pasta



“

Barilla for professionals, grâce à sa nouvelle gamme de pâte premium Al Bronzo, est fier de célébrer l'art de la cuisine italienne et de promouvoir l'excellence dans chaque plat. Ce partenariat reflète notre engagement à offrir des produits de qualité qui rassemblent les passionnés de pâtes du monde entier, tout en honorant la tradition et l'innovation culinaires qui font la renommée de la pasta italienne. ”

Laurent Spieth, Directeur Barilla for professionals France

Partenaire du Championnat de France de Pasta depuis plusieurs années, **Barilla** accompagne cette 4^e édition avec sa nouvelle gamme premium **Barilla Al Bronzo**, dédiée aux professionnels. Élaborées à partir de **blé dur rigoureusement sélectionné** et façonnées selon la méthode exclusive de l'extrusion au bronze brut, appelée « Lavorazione Grezza », les pâtes Al Bronzo se distinguent par leur **texture naturellement rugueuse**. Grâce à leurs micro-sillons visibles, elles retiennent parfaitement les sauces, conservent leur tenue idéale à la cuisson et offrent ainsi aux candidats des **pâtes parfaites pour leurs préparations**.

Crédit photo Barilla



Informations pratiques - Championnat de France de Pasta

Jeudi 2 avril de 9h à 18h

Salon Snack Show

Pavillon 7.2, Porte de Versailles



À propos de RX

RX est un leader mondial d'événements et de salons. RX s'appuie sur son expertise sectorielle, les données et la technologie pour le développement des entreprises, des collectivités et des individus. Présent dans 25 pays et sur 42 secteurs d'activité, RX organise près de 350 événements par an. RX s'engage à créer un environnement de travail inclusif pour tous ses collaborateurs et collaboratrices. RX permet aux entreprises de se développer grâce à la donnée et aux solutions numériques. RX fait partie de RELX, un fournisseur mondial de données, d'outils d'analyses et de décisions pour les professionnels et les entreprises. Pour plus d'informations, visitez le site www.rxglobal.com.

RX France est créateur de places de rencontres à forte valeur ajoutée, leaders sur une quinzaine de marchés différents. Parmi les salons emblématiques de RX France et incontournables sur le plan national et international, figurent MIPIM, MAPIC, Batimat, Pollutec, EquipHotel, SITL, IFTM, Big Data & AI Paris, MIPCOM, Paris Photo, Maison&Objet* et bien d'autres... Nos événements se déroulent en France, à Hong Kong, en Italie et au Mexique. Pour plus d'informations sur www.rxglobal.fr

*Organisé par la SAFI, filiale de RX France et Ateliers d'Art de France

À propos de Snack Show

Snack Show est le salon de référence des professionnels du snacking. Il réunit chaque année plus de 400 exposants et 14 500 professionnels autour de trois univers : Snacking (concepts alimentaires et packaging), Parizza+Gusto (snacking italien) et Smart Lab (foodtech et équipements). Avec près de 1 800 nouveautés et innovations présentées chaque année et plus de dix concours et remises de prix, le salon met en lumière les concepts, personnalités et produits les plus innovants du secteur. Conférences et interventions d'experts rythment également l'événement et dévoilent les tendances à suivre.

La 26^e édition du Snack Show se tiendra les 1^{er} et 2 avril 2026.

À propos de Barilla for Professionals

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 reconnue en Italie et dans le monde pour la qualité de ses produits alimentaires. Avec ses marques, elle prône une alimentation savoureuse, généreuse et équilibrée, inspirée du régime méditerranéen et du style de vie italien. Barilla for Professionals propose une large gamme de pâtes et sauces, conçues pour répondre aux besoins du secteur de l'hôtellerie et de la restauration, avec des solutions qui aident les chefs à créer des plats authentiques, réguliers et rapides, allant des gammes classiques aux produits innovants. Pour plus de détails, visitez Barilla for Professionals ou LinkedIn. <https://www.barillaforprofessionals.com/fr/>

Contact presse - Agence Match

Clémence Bodinier

clemence@agencematch.fr - 06 33 41 45 04

FOOD,
TECH &
MORE...