



LA TABLE PANZANI, MERCREDI 25 OCTOBRE

**PANZANI OFFRE AUX FRANÇAIS UNE JOURNÉE MONDIALE DES PÂTES INÉDITE !
Cinq croisières exceptionnelles pour découvrir toute la générosité de Panzani
autour de délicieux plats de pâtes offerts par la marque...
en admirant les plus beaux monuments parisiens !**

Paris, le 18 octobre 2023 - À l'occasion de la Journée Mondiale des Pâtes, Panzani, la marque française leader des pâtes et des sauces, exprime son engagement en faveur d'une alimentation savoureuse et accessible à tous en proposant une expérience **gratuite** inédite : **La Table Panzani** ! Au menu : de délicieux plats de pâtes et de sauces Panzani offerts par la marque, à déguster durant une croisière d'une heure le long des plus beaux monuments parisiens. Aménagée pour accueillir une table conviviale de **100 personnes par croisière**, la péniche Panzani prendra le départ à **5 reprises** tout au long de la journée du 25 octobre depuis le pied de la Tour Eiffel à Paris, en **hommage à la marque créée en France**.

“LA TABLE PANZANI”, UN CONCEPT INÉDIT... ET LE BON PLAN DES VACANCES !

Pendant une heure de convivialité, les invités auront la chance de savourer gratuitement l'une des trois savoureuses recettes à base de pâtes et de sauces Panzani imaginées par le chef partenaire de la marque pour l'événement : le talentueux **Bastien de Changy, distingué jeune talent Gault & Millau en 2021**.



Chef nomade et responsable, Bastien de Changy propose une cuisine entièrement de saison et locale. C'était donc une évidence pour Panzani, qui utilise un **blé 100% français** pour la fabrication de ses pâtes en France, de travailler avec un Chef qui privilégie les produits locaux.

Pour l'occasion, le Chef a imaginé **3 recettes de pâtes emblématiques qui seront revisitées avec sa touche personnelle** :



Linguine, crémeux butternut et tomme brûlée

Les Linguine de la gamme *Les Créatives* de Panzani dans une délicieuse sauce composée à partir de la sauce Panzani *Morceaux Gourmands* aubergines, poivrons et courgettes et d'une sauce courge butternut travaillée par le Chef. Et pour finir : un voile de tomme de vache brûlée minute au chalumeau.



Penne au blé complet, pesto du jardin et champignons

Pour accompagner les Penne *Complètement Bon !* de Panzani, le chef réalise un pesto unique avec le célèbre *Pesto au basilic extra-frais* de Panzani mélangé à son pesto maison composé de persil, coriandre, vert de cébette, amandes, huile d'olive, sel et piment d'espelette. Avec, une poêlée de champignons composée de champignons de Paris, de pleurotes et de shitaké, réhaussés de blanc de cébette ciselé, et de noisettes torréfiées concassées.



Coquillettes jambon fromage de mon enfance

Les fameuses Coquillettes Panzani cuisinées comme dans les souvenirs d'enfance de Bastien de Changy avec des dés de jambon blanc de Paris, des oignons de Roscoff confits, de l'origan séché, du piment d'espelette, et d'une mousse de brie de meaux en siphon pour la touche finale et follement gourmande.

Une option végétale sera également proposée.

Une occasion rêvée pour déguster des pâtes françaises Panzani dans le cadre typique d'une croisière sur la Seine, le long des symboles de la capitale tels que la Tour Eiffel, le pont Alexandre III, ou encore la statue de la Liberté. Une expérience inoubliable... et une aventure gustative et visuelle unique en son genre.

UNE GRANDE TABLÉE GÉNÉREUSE, 100% FRANÇAISE... ET SOLIDAIRE !

Présente dans 84% des foyers français, Panzani a à cœur de continuer à répondre aux attentes des français en quête d'une alimentation de qualité et accessible... mais sans oublier le plaisir ! C'est pour cela que la marque a souhaité un événement festif, pour, le temps d'une heure, **offrir convivialité et joie aux invités.**

Et pour poursuivre son engagement en tant que marque responsable et solidaire, **Panzani dédiera au Secours populaire français**, association que la marque soutient depuis plusieurs années, l'une des croisières du 25 octobre. Pour que tous puissent vivre un moment inoubliable, **généreux et inclusif.**

MAIS AUSSI UN CLIN D'ŒIL AUX ENGAGEMENTS ENVIRONNEMENTAUX DE LA MARQUE

Panzani est engagée pour réduire l'impact de ses activités sur l'environnement, et cela passe notamment par la mise en place de transports alternatifs pour acheminer son blé français vers ses sites de production en France : aujourd'hui plus de la moitié du blé est acheminé par péniche vers la semoulerie de la marque Panzani à Gennevilliers en région parisienne. Cette croisière est donc aussi un clin d'œil au transport responsable de son blé mis en place par Panzani sur la Seine.



DÉTAILS PRATIQUES

Les départs de "La Table Panzani" auront lieu sur la péniche au **pied de la Tour Eiffel, port Debilly.**

Les 5 croisières se dérouleront le 25 octobre de 11h00 à 19h30, offrant ainsi à 100 convives par croisière la chance de participer à cette expérience unique.

Pour participer, inscription préalable obligatoire sur la **plateforme Weezevent.** Quand toutes les places seront écoulees, une **liste d'attente** pour un tirage au sort sera mise en ligne sur la page Panzani du site [Weezevent](https://my.weezevent.com/latablepanzani).

Horaires des croisières : **11h00, 12h30, 14h00, 18h00 et 19h30.** Les places seront attribuées par ordre d'inscription et par tirage au sort, dans la limite du nombre de places disponibles.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur <https://my.weezevent.com/latablepanzani>.

Pour toute demande de presse, souhait de participation ou d'interview, veuillez contacter :

Matriochka Influences

Mélissa Ollivier - 06 59 62 57 47 / Marine Louboutin - 07 61 39 34 66

panzani@mtrchk.com

À propos de Panzani

Panzani est le fabricant français de pâtes alimentaires leader du marché. C'est l'histoire vraie d'une marque bienveillante créée en 1950 par un italien passionné, Giovanni Panzani devenu Jean, qui a contribué à faire découvrir tout le plaisir des pâtes aux français. Aujourd'hui la marque continue de perpétuer son savoir-faire de semoulier-pâtier pour fournir à ses consommateurs des pâtes de grande qualité et accessibles à tous. Parce que «Des pâtes oui, mais des Panzani.»