

**PANZANI**

Communiqué de presse décembre 2023



## LES PÂTES, UNE PASSION FRANÇAISE QUI SAIT SE RENDRE ORIGINALE...

*avec les pâtes Les Créatives  
et les sauces Pesto de Panzani !*

### LA FRANCE, PAYS DES PÂTES... PANZANI !

Avec 8 Français sur 10 qui en consomment régulièrement, nous sommes le pays le plus friand de pâtes au monde, juste après l'Italie<sup>1</sup>. Près de 14,3 kg de pâtes sont consommées par chaque Français en moyenne chaque année<sup>2</sup>, et avec 30% de part de marché<sup>3</sup>, ce sont les pâtes Panzani que l'on retrouve dans le plus grand nombre d'assiettes !

Si les coquillettes sont les pâtes les plus plébiscitées par les Français, Panzani, marque numéro 1 des pâtes en France<sup>3</sup>, sait aussi accompagner les envies les plus gourmandes...

### DES PÂTES OUI, MAIS LES CRÉATIVES !

Le plaisir reste la première raison d'achat dans l'univers des produits de grande consommation<sup>4</sup>. Et parce que 60% des Français consomment des pâtes 2 fois par semaine, ils recherchent du choix pour varier les plaisirs !

C'est pourquoi Panzani a lancé il y a quelques mois une nouvelle gamme de pâtes : Les Créatives. Tagliatelle, Coquillage, Fusilli, Tortiglioni, Pipe Rigate, Linguine, Bucatini, et plus récemment Mafaldelle... ce sont 8 formes de pâtes aux dessins originaux qui s'adaptent à toutes les envies, pour les gourmands en quête de plaisir. Ces pâtes aux formes courbées, striées, frisées... sont pensées pour non seulement surprendre toute la famille et ses convives, mais aussi pour encore mieux retenir la sauce ! Bref, une promesse d'originalité gourmande !

<sup>1</sup> Etude Statista - septembre 2021

<sup>2</sup> Source Kantar, Cumul à date Octobre 2023

<sup>3</sup> Source IRI PDM Volume tous circuits Cumul à Date Octobre 2023\*

<sup>4</sup> Raison d'achat N°1 à 84%, en croissance de +2pts, Kantar World Panel 2022

**Des pâtes et des sauces oui,  
mais des Panzani**





## ET QUI DIT OUI AU PLAISIR, DIT OUI AUX SAUCES PESTO !

Source de plaisir, les sauces pour féculents sont plébiscitées par les Français, avec une croissance de la consommation de +5% en 2023<sup>5</sup>. Et c'est le segment du Pesto qui connaît la plus forte croissance cette année avec une évolution des ventes de +10%<sup>6</sup>.

Aujourd'hui près d'un Français sur 3 est adepte de Pesto<sup>7</sup>. Avec son goût intense, ses accents naturels de basilic ou la rondeur gourmande de son fromage italien, il enrobe de plus en plus souvent nos plats de pâtes... et apporte même parfois une touche d'originalité à des plats moins conventionnels, que ce soit les tartes, les légumes ou apéritifs des cuisiniers les plus inspirés !

## DU PESTO OUI, MAIS DU PANZANI !

Déjà 2<sup>ème</sup> marque de Pesto du marché<sup>3</sup>, et plus fort contributeur à sa croissance<sup>8</sup>, Panzani entend bien continuer de séduire les Français.

Tout d'abord en mettant à l'honneur son savoir-faire. Car le succès de Panzani tient aussi à la qualité de ses recettes, reposant notamment sur ses exigences dans la culture du basilic : originaire du Nord de l'Italie, cultivé en plein champ, récolté en plein cœur de l'été et transformé en moins de 48h pour préserver ses qualités nutritionnelles.

Ensuite, en améliorant encore ses recettes pour répondre aux attentes des consommateurs qui évoluent. Depuis octobre, les Français peuvent ainsi retrouver dans leurs rayons :

- Le Pesto vert Panzani offrant un goût de basilic extra frais, et une texture gourmande inspirée de la recette traditionnelle de pesto

- Le Pesto Rouge Panzani au goût intense de tomates séchées, mariées à une touche de noix de cajou et à la gourmandise du Grana Padano

Prix Marketing Conseillé<sup>9</sup> : 1.99€.

## AU PROGRAMME : UNE MISE À L'HONNEUR DU PESTO ET DES RECETTES INSPIRANTES !

Du 21 octobre au 31 décembre, le Pesto Panzani fait son retour en TV au travers d'une campagne "Du Pesto oui, mais du Panzani !". Pendant 4 semaines en novembre, un dispositif de soutien dans 1000 magasins en France a également été mené.

Et la marque continue d'inspirer les Français avec des recettes originales ! Pour impressionner ses proches ou simplement pour un plat réconfortant en solo, Panzani propose 2 recettes originales avec sa gamme Les Créatives et ses Pesto !

<sup>3</sup> Source IRI PDM Volume tous circuits Cumul à Date Octobre 2023

<sup>5</sup> Evolution des ventes volumes de sauces pour féculents, Cumul à Date Octobre 2023, IRI Tous circuits

<sup>6</sup> Evolution des ventes volumes de Pesto, Cumul à Date Octobre 2023, IRI Tous circuits

<sup>7</sup> Taux de pénétration du Pesto de 30% sur le segment Sauces - Source Kantar Octobre 2023 tous circuits

<sup>8</sup> 49% de contribution à la croissance du marché volume source IRI P11 2023, HMSM

<sup>9</sup> Prix marketing conseillé, le distributeur restant libre de la fixation de ses prix de revente



Des pâtes et des sauces oui, mais des **Panzani**

## Coquillage Les Créatives au Pesto rouge façon Chakchouka

### INGREDIENTS

2 personnes

- 200g de Coquillage Les Créatives Panzani
- 1 pot de Pesto rouge Panzani
- 2 oeufs
- 50g de copeaux de parmesan
- Quelques feuilles de basilic

### PRÉPARATION

- 1 Portez une grande casserole d'eau à ébullition.
- 2 Salez et ajoutez les Coquillages Les Créatives Panzani. Faites cuire selon les instructions de l'emballage.
- 3 Dans un plat allant au four, mélangez les pâtes égouttées avec le pot de Pesto rouge Panzani.
- 4 Aménagez deux petits puits et cassez-y les œufs.
- 5 Enfournez pendant 10 minutes à 200°C.
- 6 Servez la chakchouka avec le basilic ciselé et les copeaux de parmesan !



## Tortiglioni Les Créatives au Pesto vert revisitées

### INGREDIENTS

2 personnes

- 200 g de Tortiglioni Les Créatives Panzani
- Quelques cuillères de Pesto vert Panzani
- Quelques petits pois frais
- Du jus de citron
- Option : quelques morceaux de feta

### PRÉPARATION

- 1 Portez une grande casserole d'eau à ébullition.
- 2 Salez et ajoutez les Tortiglioni Les Créatives Panzani. Faites cuire selon les instructions de l'emballage.
- 3 1 minute avant la fin de la cuisson, ajoutez les petits pois.
- 4 Poursuivez la cuisson 1 minute supplémentaire, puis égouttez et rincez le mélange à l'eau claire.
- 5 Dans un saladier, ajoutez le Pesto vert Panzani, quelques gouttes de jus de citron, salez, poivrez et mélangez.
- 6 Pour les plus gourmands, rajoutez un peu de feta émiettée dessus avant de servir.



**ET MAINTENANT,**

*à table !*

#### 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.»

#### Contact presse

Matriochka Influences  
Mélissa Ollivier - 06 59 62 57 47  
panzani@mtrch.com

**Des pâtes et des sauces oui,  
mais des Panzani**

