



Communiqué de presse,
Avril 2026



Panzani étoffe sa gamme de pâtes premium

Fermes & Généreuses avec deux nouveaux dessins

Lancée en 2025, la gamme de pâtes premium Fermes & Généreuses de Panzani a rapidement conquis les amateurs de pâtes de qualité. Forte de ce succès, la marque **leader en France des pâtes et des sauces**¹ continue sur cette belle lancée et annonce l'arrivée de deux nouveaux dessins dès avril 2026 : **Les Mezzati et les Spaghetti**. Deux nouvelles formes qui viennent compléter une gamme déjà plébiscitée, pour encore plus de possibilités en cuisine.

UNE GAMME *premium* QUI A *conquis* LES FRANÇAIS

Depuis son lancement en avril 2025, la gamme Fermes & Généreuses s'est imposée comme une référence sur le segment premium. Son secret ? Un **savoir-faire de semoulier-pastier**, allié à une technique de fabrication avec des **moules en bronze** qui confèrent aux pâtes une texture légèrement rugueuse en surface, idéale pour une **meilleure accroche de la sauce**. Grâce à une tenue parfaite à la cuisson et à leur texture ferme et généreuse², ces pâtes offrent une expérience gustative hors du commun.

Fabriquées en France à partir de blé 100 % français soigneusement sélectionné, les pâtes Fermes & Généreuses incarnent l'excellence à la française. Avec quatre références déjà disponibles - **Coquillettes, Rigatoni, Fusilli et Penne Rigate** - la gamme offre depuis son lancement un large éventail de dessins pour sublimer tous les plats.

La gamme a conquis 1,7 million de consommateurs³ et représente environ **10% du marché des pâtes premium**⁴. Elle a réussi à démocratiser le segment en faisant découvrir les pâtes premium à de nouveaux consommateurs et s'est également imposée comme l'un des lancements les plus remarquables de l'année en étant dans le **top 2 des innovations en épicerie salée**⁵.

¹Circana - N°1 Part de Marché marque nationale, 2025, tous circuits France

²Par rapport aux pâtes classiques Panzani

³Kantar Worldpanel - Nombre d'acheteurs de la gamme Fermes & Généreuses, 2025, France



⁴Circana - Part de Marché volume, mars 2026, tous circuits France

⁵Circana, top 10 inno lancées en 2025, Cumul courant novembre 2025, HMSM



Communiqué de presse,
Avril 2026

DEUX nouveaux dessins POUR enrichir CETTE GAMME PREMIUM

En ce début d'année 2026, Panzani enrichit sa gamme avec **deux nouveaux dessins**, pensés pour répondre aux attentes des consommateurs et leur permettre de varier les plats du quotidien.

MEZZATI

*Le petit cylindre généreux
qui s'invite dans l'assiette*

Plus généreuses et plus volumineuses que les formats classiques, les Mezzati apportent une touche d'originalité et d'audace dans l'assiette. Grâce à leur forme tubulaire ouverte, elles captent à merveille les sauces gourmandes et les préparations gratinées. Un dessin qui revisite les classiques de la pasta¹ avec caractère.



SPAGHETTI

*L'incontournable élevé
au rang de premium*



Le spaghetti, format iconique et universellement apprécié, rejoint à son tour la gamme Fermes & Généreuses. Plus épais et plus fermes² que les spaghetti classiques Panzani, ils s'associent idéalement à toutes les sauces pour un résultat digne des meilleures tables.

Ces deux nouveaux dessins seront disponibles en GMS dès avril 2026, au prix marketing conseillé de **1,69 € le paquet de 500g³**.

¹ pâtes ² Par rapport aux pâtes classiques Panzani. ³ Prix marketing conseillé, le distributeur restant libre de la fixation de ses prix de vente.



Communiqué de presse,
Avril 2026

Les recettes Fermes & Généreuses

DU CHEF HUGO RIBOULET POUR PANZANI

Pour sublimer ces nouveautés, Panzani renouvelle sa collaboration avec le **chef Hugo Riboulet**, vainqueur de Top Chef saison 14, déjà partenaire de la marque lors du lancement de la gamme Fermes & Généreuses en 2025. Il signe cette année deux nouvelles recettes inédites, pensées pour révéler tout le potentiel des Mezzati et des Spaghetti.



Le Chef

HUGO RIBOULET

Chef ardéchois passionné, Hugo Riboulet a conquis le public et le jury de Top Chef, remportant le concours en 2023 grâce à son talent exceptionnel et à sa célèbre « assiette retournée », qui a marqué les esprits. Son amour pour la cuisine, nourri par les traditions familiales, s'est imposé dès son plus jeune âge. Sa signature culinaire ? Une approche audacieuse où les légumes occupent le devant de la scène, tandis que les protéines deviennent de subtils accompagnements. Engagé et créatif, il partage sa vision d'une cuisine végétale innovante, accessible et conviviale, célébrant le plaisir du goût et du partage.

« Ce qui me plaît avec les pâtes Fermes & Généreuses Panzani, c'est cette texture ferme, cette tenue qui ne triche pas. Avec l'arrivée des Mezzati et des Spaghetti, la gamme couvre désormais tous les territoires de la cuisine, des plats en sauce aux gratins, des recettes du quotidien aux assiettes plus travaillées. Ce sont des pâtes qui donnent envie de cuisiner. »

Chef Hugo Riboulet.

Spaghetti, ASPERGES BLANCHES, BEURRE BLANC À L'AIL DES OURS ET ROMESCO VERDE



Les ingrédients pour 2 personnes

200 g de spaghetti Fermes & Généreuses Panzani

6 à 8 asperges blanches

Environ 80 g de scamorza fumée

1 échalote

5 cl de vin blanc

5 cl de vinaigre

5 cl de crème

80 g de beurre

Ainsi que persil, menthe, ail, amandes et huile d'olive pour le romesco.

LES ÉTAPES

1/ Préparer le romesco verde :

Brûler la peau du poivron au four à 230°C pendant 20 minutes, retirer la peau, le vider.

Mixer herbes avec l'ail, les amandes, le poivron et l'huile d'olive jusqu'à obtenir une texture souple.

Torréfier quelques amandes supplémentaires et les concasser pour la finition.

Éplucher les asperges blanches puis les couper dans la longueur afin d'obtenir de fines bandes. Les disposer sur une plaque, ajouter un peu de scamorza et les passer rapidement sous le grill du four pour les colorer légèrement. Réserver.

2/ Réaliser le beurre blanc en faisant réduire l'échalote avec le vin et le vinaigre.

3/ Ajouter la crème et laisser réduire légèrement afin de stabiliser la sauce, puis monter au beurre froid à feu doux en fouettant.

4/ Ajouter l'ail des ours.

5/ Cuire les spaghetti dans une eau salée. Les transférer dans la sauce et mélanger en ajoutant un peu d'eau de cuisson pour obtenir une texture bien liée.

LE DRESSAGE

1/ Dresser les pâtes, ajouter les asperges grillées, disposer le romesco tout autour de l'assiette et parsemer d'amandes torréfiées concassées.

2/ Terminer avec un filet d'huile d'olive.

*Mezzati,***BISQUE DE CREVETTES, ET 'NDUJA***Les ingrédients pour 2 personnes*

200 g de mezzati Fermes & Généreuses Panzani
 200 g de crevettes crues avec leurs têtes
 100 g de tomates ou de sauce tomate
 20 g de 'nduja (ou de chorizo)
 Un demi bulbe de fenouil
 1 gousse d'ail
 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
 1 cuillère à soupe de citron confit
 1 cuillère à soupe d'oignons pickles
 Quelques herbes de fenouil ou d'aneth
 Ainsi qu'un filet d'huile d'olive
 (maturée de préférence) pour la finition.

LES ÉTAPES

- 1/ Décortiquer les crevettes en conservant les têtes et carapaces.
- 2/ Les faire revenir avec l'huile d'olive et l'ail, ajouter la tomate puis écraser pour faire sortir les sucs.
- 3/ Ajouter environ 300 ml d'eau et laisser cuire 15 minutes. Filtrer en pressant bien pour obtenir une bisque.
- 4/ Cuire les mezzati dans une eau salée et les garder al dente.
- 5/ Dans une poêle, verser la bisque et la laisser légèrement réduire.
- 6/ Ajouter les pâtes et mélanger, en ajustant avec un peu d'eau de cuisson si nécessaire.
- 7/ Ajouter les crevettes crues dans la sauce et les cuire rapidement jusqu'à ce qu'elles soient juste nacrées.
- 8/ Les retirer, les couper en petits morceaux puis les remettre dans les pâtes.
- 9/ Émincer très finement le fenouil cru.

LE DRESSAGE

- 1/ Dresser les mezzati en damier puis ajouter en finition les morceaux de crevettes, la 'nduja en petites touches, le fenouil cru, le citron confit, les oignons pickles et quelques herbes.
- 2/ Terminer avec un filet d'huile d'olive maturée.

On peut également utiliser le gras de cuisson de la 'nduja pour faire légèrement trancher la finition avec cette huile.



DES PÂTES **OUI,** *mais des Panzani.*

À propos de PANZANI :

Panzani est le fabricant français de pâtes alimentaires leader du marché¹. C'est l'histoire vraie d'une marque bienveillante créée en 1950 par un français d'origine italienne 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." Pour en savoir plus sur Panzani, rendez-vous sur le site : www.groupe-panzani.fr

Contacts Presse

panzani@mtrchk.com

Mélissa Ollivier - 06 59 62 57 47 / Précilia Beaugé - 06 46 01 39 35

¹ N°1 Part de Marché marque nationale Circana 2025, tous circuits France.

PANZANI - SAS au capital de 3 585 180€ - RCS Lyon 961 503 422 - 141 Cours Gambetta, 69003 Lyon