

PANZANI

Communiqué de presse,
Mai 2026



PANZANI LANCE "Les Recettes Maison": ENFIN DES SAUCES ULTRA-GOURMANDES AVEC DES INGRÉDIENTS SIMPLES DU QUOTIDIEN ET RIEN D'AUTRE !

En 2026, Panzani - la marque leader des sauces¹, **bouscule le marché avec sa nouvelle gamme "Les Recettes Maison"** : quatre sauces ultra-gourmandes, cuisinées **seulement avec des ingrédients simples du quotidien et rien d'autre** : sans conservateur, sans colorant, sans additif et sans arôme ajouté !

DES RECETTES *originales,*
SANS SUPERFLU²

Si le **plaisir à table demeure une priorité** pour plus d'un Français sur deux, les attentes évoluent. Les consommateurs se montrent aujourd'hui de plus en plus attentifs à leur manière de consommer : **74 % déclarent chercher à mieux manger³**, conciliant exigence de goût, choix plus éclairés et **qualité dans l'assiette**. Aujourd'hui, pour faire leur choix, les Français sont de plus en plus nombreux à lire les étiquettes⁴, privilégiant **des ingrédients connus et identifiables⁵**.

C'est de ce constat qu'est née la nouvelle gamme **Les Recettes Maison de Panzani**, des recettes « **sans** » mais qui ont tout : Des **ingrédients simples du quotidien** — comme à la maison — des recettes originales et uniques sur le marché pour un résultat **ultra-gourmand sans superflu⁶**.

¹CIRCANA _ N°1 Part de Marché marque nationale, 2025, tous circuits France

²Sans conservateur, sans colorant, sans additif et sans arôme ajouté

³CIRCANA - Shopperscan 2025

⁴Baromètre UniversScience 2025

⁵INBULB Etudes et conseils - Etude qualitative Panzani, 2023

⁶Sans conservateur, sans colorant, sans additif et sans arôme ajouté

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

PANZANI

Communiqué de presse,
Mai 2026

L'ESSENTIEL au service du goût

La gamme est composée de **quatre références inédites sur le marché**, élaborées à partir d'une liste d'ingrédients resserrée. Des recettes simples avec des ingrédients comme à la maison et cuisinés pour offrir des sauces de caractère au goût affirmé.



Basilic & Vinaigre Balsamique de Modène IGP

On y retrouve la générosité du balsamique de Modène IGP et l'intensité du basilic. Un profil méditerranéen, à la fois élégant et gourmand.



Ail Rissolé

L'ail est cuisiné pour révéler son caractère et mettre en lumière son goût marqué pour une sauce irrésistible, pleine de saveurs.



Oignons Caramélisés

La douceur des oignons caramélisés, pour une sauce gourmande et réconfortante.



Poivrons Grillés

De savoureux poivrons grillés révélant des notes fumées intenses pour une sauce ensoleillée riche en caractère.

Prix marketing conseillé : **2,49€ le pot de 390 g¹**, cette nouvelle gamme entend rendre ces sauces de qualité accessibles au plus grand nombre. Elle est disponible dans la plupart des grandes et moyennes surfaces depuis avril 2026².

¹ Les distributeurs sont libres de leurs prix de vente.

² Chaque distributeur étant libre de son référencement

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

*Deux recettes inédites***SIGNÉES HUGO RIBOULET**

Pour ce lancement, Panzani retrouve en cuisine le **chef Hugo Riboulet**, avec qui la marque avait déjà collaboré sur la gamme de pâtes premium Fermes & Généreuses.

Originaire d'Ardèche, Hugo Riboulet s'est forgé auprès de grandes maisons étoilées (La Cachette à Valence, Le Clos des Sens à Annecy) avant de remporter Top Chef en 2023, à seulement 23 ans. Aujourd'hui à la tête du restaurant Groot à Paris, il défend une cuisine technique et sans fioritures, centrée sur le produit. Une approche qui résonne avec l'esprit des Recettes Maison.

Cette fois, il signe **deux recettes inédites** : l'une autour de la sauce Basilic & Vinaigre Balsamique, l'autre autour de la sauce Ail Rissolé. Il propose également **deux accords gourmands** pour sublimer les sauces Poivrons Grillés et Oignons Caramélisés. Des propositions accessibles et créatives, pour révéler tout le potentiel d'une cuisine simple et authentique.



« Des ingrédients simples, une liste courte, des saveurs franches : c'est exactement comme ça que j'aime cuisiner. Avec Les Recettes Maison, les possibilités en cuisine sont infinies. Par exemple, j'associerais la sauce aux **Oignons Caramélisés avec des keftas** : la douceur fondante des oignons vient parfaitement équilibrer les épices de la viande. Et la sauce aux **Poivrons Grillés, je la marierais avec un poisson grillé, sardine, rouget ou maquereau**, pour retrouver l'esprit ensoleillé d'une piperade. »

Chef Hugo Riboulet.

RIGATONI SOUR SPICY

sauce Basilic & vinaigre balsamique



Les ingrédients pour 2 personnes

200 g de rigatoni
Fermes & Généreuses Panzani
200 g de sauce Basilic & vinaigre
balsamique de Modène IGP Les
Recettes Maison Panzani
1 cuillère à soupe de concentré de
tomates
Environ 400 ml d'eau
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 gousse d'ail écrasée
3 bonnes pincées de piment d'Espelette
Un trait de vinaigre balsamique
Ainsi que pour la finition de la
stracciatella
Des anchois au vinaigre, un peu de
réduction balsamique et du basilic.

LES ÉTAPES

- 1/ Préparer un bouillon en mélangeant l'eau, la moitié de la sauce basilic & vinaigre balsamique Les Recettes Maison et le concentré de tomates. Maintenir chaud.
- 2/ Dans une large poêle, chauffer l'huile d'olive puis ajouter les rigatoni crus. Les faire griller en remuant jusqu'à obtenir une légère coloration.
- 3/ Ajouter l'ail écrasé et le piment d'Espelette, puis poursuivre quelques instants.
- 4/ Ajouter le reste de la sauce basilic & vinaigre balsamique Les Recettes Maison et laisser réduire jusqu'à ce que les pâtes commencent à accrocher légèrement.
- 5/ Cuire ensuite les pâtes comme un risotto en ajoutant progressivement le bouillon chaud.
- 6/ Laisser le liquide s'absorber et légèrement accrocher avant chaque ajout. Répéter jusqu'à la cuisson complète.
- 7/ En fin de cuisson, ajouter un trait de vinaigre et un filet d'huile d'olive.

LE DRESSAGE

Dresser les pâtes puis ajouter la stracciatella, les anchois, quelques touches de réduction balsamique et du basilic frais. La texture doit être nappante, avec des notes légèrement caramélisées et épicées.

COQUILLETTES COMME UNE PARMIGIANA

sauce Ail rissolé



Les ingrédients pour 2 personnes

150 g de coquillettes
Fermes & Généreuses Panzani
2 petites aubergines
200 g de sauce Ail rissolé
Les Recettes Maison Panzani
80 g de ricotta
40 g de parmesan
Du basilic, de l'huile d'olive, du persil,
une huile neutre pour l'huile de persil,
ainsi qu'un peu de pain et d'ail pour la
chapelure

LES ÉTAPES

- 1/ Cuire les aubergines entières avec la peau au four à 200°C pendant environ 20 minutes jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Les laisser tiédir, puis les ouvrir légèrement sur un côté et les creuser pour récupérer la chair.
- 2/ Cuire les coquillettes dans une eau salée. Les mélanger avec la sauce Ail rissolé Les Recettes Maison, la chair d'aubergine et le basilic.
- 3/ Ajouter un peu de parmesan et ajuster la texture avec un peu d'eau de cuisson.
- 4/ Farcir les aubergines avec ce mélange en intégrant la ricotta directement dans la farce.
- 5/ Badigeonner légèrement d'huile d'olive puis remettre au four à 200°C pendant environ 10 minutes afin de les faire légèrement griller.
- 6/ Préparer l'huile de persil en mixant le persil avec une huile neutre puis en filtrant soigneusement à l'aide d'un filtre à café afin d'obtenir une huile claire.
- 7/ Réaliser une chapelure en faisant revenir du pain émietté avec de l'huile et de l'ail jusqu'à coloration.

LE DRESSAGE

Déposer dans l'assiette une base généreuse de sauce Recettes Maison Ail rissolé.

Ajouter l'aubergine farcie par-dessus, puis terminer avec l'huile de persil et la chapelure croustillante.

PANZANI



DES PÂTES ET DES SAUCES OUI,
mais des Panzani.

À propos de PANZANI :

Panzani est le fabricant français de pâtes et sauces 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 et des sauces aux français. Aujourd'hui, la marque continue de perpétuer son savoir-faire pour fournir à ses consommateurs des pâtes et des sauces de grande qualité et accessibles à tous. Parce que "Des pâtes et des sauces 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 CIRCANA _ N°1 Part de Marché marque nationale, 2025, tous circuits France

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