



Alerte média,
Octobre 2026



Panzani célèbre la journée mondiale des pâtes avec une recette signée Hugo Riboulet

À l'occasion de la **Journée mondiale des pâtes**, Panzani partage une **recette exclusive** imaginée par **Hugo Riboulet** pour les **Mezzati Signature¹** :
Une création gourmande à la bisque de crevettes et 'nduja

Il y a des plats dont on ne se lasse jamais, et les pâtes en font partie. Présentes dans **les placards de plus 9 Français sur 10²**, elles s'invitent aussi bien à la table des soirs pressés que lors des repas de famille du dimanche. À l'occasion de la **Journée mondiale des pâtes**, le 25 octobre, et alors que les repas chauds retrouvent leur place à table, Panzani, leader en France des pâtes et des sauces³, partage **une recette exclusive du chef Hugo Riboulet**, vainqueur de Top Chef saison 14. Imaginée spécialement pour les **Mezzati à la texture ferme et généreuse de Panzani**, elle révèle toutes les qualités de ces pâtes premium à travers les saveurs gourmandes de la bisque de crevettes et de la 'nduja.

Au cœur de cette création, les Mezzati, l'un des deux dessins venus enrichir la gamme Signature de Panzani en avril dernier.

Plus généreuses et à la texture plus ferme que les formats classiques, ces pâtes sont **fabriquées en France à partir de blé 100 % français**. Façonnées avec **des moules en bronze**, elles présentent une légère rugosité en surface qui permet une meilleure accroche de la sauce, tandis que leur forme cylindrique en retient toutes les saveurs jusqu'à la dernière bouchée. Nappées d'une bisque de crevettes relevée de quelques touches de 'nduja, elles composent un plat généreux et réconfortant, de ceux qu'on a envie de refaire chez soi.

¹La gamme de pâtes premium Panzani initialement lancée sous le nom « Fermes & Généreuses » est renommée gamme Signature, à la texture ferme et généreuse



² Kantar, Taux de pénétration du marché des pâtes sèches à 97,1% (52 semaines), Septembre 2026, Total France

³ Circana, N°1 Part de Marché marque nationale, YTD octobre 2026, tous circuits France.

Mezzati,

BISQUE DE CREVETTES, ET 'NDUJA



Les ingrédients pour 2 personnes

200 g de mezzati Signature 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.

Contacts Presse

panzani@mtrchk.com

Mélissa Ollivier - 06 59 62 57 47