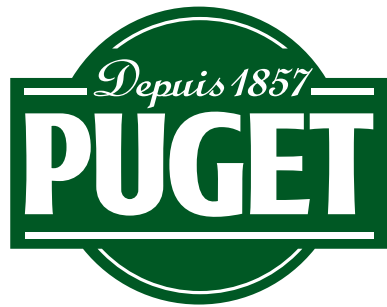


Communiqué de presse
Juin 2025



LE DUO GOURMAND REVIENT EN FORCE AVEC UNE INNOVATION SAVOUREUSE

PARMENTIER célèbre la première bougie de son partenariat avec PUGET, une alliance gourmande entre deux marques iconiques françaises. Une collaboration qui a déjà séduit les consommateurs avec une gamme de Filets de sardines à l’Huile d’Olive Vierge Extra Bio PUGET, élue “**Produit de l’année 2025**”, et qui se poursuit aujourd’hui avec le **lancement d’une nouvelle référence de sardines entières**, disponible en rayon depuis début avril.



**C’EST UNE
BELLE AVENTURE...!**

DES FILETS DE SARDINES QUI FONT L'UNANIMITÉ

Lancées en 2024, deux références inédites de filets de sardines ont vu le jour : la première, classique, à l'Huile d'Olive Vierge Extra Bio PUGET, et la seconde, plus créative, à l'Huile d'Olive Vierge Extra Bio PUGET et Piment Bio. Elles ont su conquérir le cœur et surtout le palais des consommateurs français.

UN SUCCÈS QUI SE MESURE EN CHIFFRES :

822 000 boîtes vendues, plus de 442 000 acheteurs recrutés et un indice de demande à 190 vs la concurrence.

MIEUX ENCORE, LE VERDICT DES CONSOMMATEURS PARLE DE LUI-MÊME :

Note globale de 8,8/10, dont 9,2 pour le goût, 9,4/10 chez les -25 ans, une cible pourtant difficile à convaincre.



2025 : UNE NOUVELLE RÉFÉRENCE POUR ALLER PLUS LOIN

Le partenariat **PARMENTIER x PUGET** prend une nouvelle dimension cette année avec le lancement d'une référence inédite de **Sardines entières à l'Huile d'Olive Vierge Extra Bio PUGET**, disponible en magasin depuis début avril.

DOUBLEMENT LABELLISÉES, CES SARDINES INCARNENT LE MEILLEUR DES DEUX MARQUES :

- Une huile d'olive vierge extra bio signée PUGET.
- Des sardines labellisées MSC, label de pêche durable.

Cette nouveauté s'inscrit dans un segment stratégique : celui des sardines entières à l'huile, qui représente à lui seul **68 % des volumes du marché****.

**AVEC CETTE INNOVATION, PARMENTIER ET PUGET CONFIRMENT LEUR VOLONTÉ
COMMUNE DE PROPOSER DES PRODUITS SAVOUREUX,
ENGAGÉS ET ACCESSIBLES.**

LA TARTINE CROC' SARDINES

PAR ERIC REITHLER



POUR 4 PERSONNES

- 2 boîtes de filets de sardines PARMENTIER à l'huile d'Olive Vierge Extra PUGET Bio
- 4 tranches de pain de campagne épaisses
- 100 g de fromage blanc battu
- 4 radis
- 4 tomates cerise
- 1 petit oignon rouge
- 1 tronçon de courgette
- 1 pincée de roquette
- 1 citron jaune
- Quelques brins de cerfeuil ou ciboulette
- Poivre du moulin
- Fleur de sel

1 Égouttez délicatement les filets de sardines PARMENTIER à l'huile d'Olive Vierge Extra PUGET Bio, en les disposant dans une assiette.

2 Dans un petit saladier, versez le fromage frais, ajoutez 35 g d'eau fraîche ainsi qu'un filet d'huile d'Olive Vierge Extra PUGET Bio contenue dans une boîte de sardines, fouettez le tout et réservez au frais.

3 Lavez les légumes. Détaillez les radis en très fines lamelles, et plongez-les dans un bol d'eau avec quelques glaçons.

4 Émincez l'oignon rouge, détaillez le tronçon de courgette non épluché en petits bâtonnets et découpez les tomates en deux.

5 Toastez les tranches de pain de campagne, laissez refroidir quelques instants, garnissez-les généreusement du fromage frais préparé précédemment, et parsemez d'une pincée d'herbe fraîchement ciselée.

6 Ajoutez les 2 à 3 filets de sardines PARMENTIER à l'huile d'Olive Vierge Extra PUGET Bio, et déposez pêle-mêle vos petits légumes préparés par le dessus.

7 Zestez sur l'ensemble le citron jaune, ajoutez quelques gouttes d'huile d'Olive Vierge Extra PUGET Bio issue de la boîte de sardines, un tour de poivre du moulin, et quelques cristaux de fleur de sel.

BONNE DÉGUSTATION !



Suggestion de présentation



EMPAÑADAS DE SARDINES

PAR ERIC REITHLER



POUR 4 PERSONNES

- 2 pâtes feuilletés à dérouler

Pour la farce :

- 2 boîtes de filets de sardines PARMENTIER à l'Huile d'Olive Vierge Extra PUGET Bio et Piment Bio
- 1 grosse échalote
- 100 g de piquillos
- 100 g de feta
- 1 petit bouquet de persil plat
- 1 oeuf pour la dorure

1 Préparation de la farce

Ciselez finement l'échalote et le persil, détaillez les piquillos en petit dés. À l'aide d'une fourchette, écrasez grossièrement les filets de sardines PARMENTIER à l'Huile d'Olive Vierge Extra bio PUGET & Piment Bio et la feta. Mélangez délicatement le tout.

2 Découpez les disques de 12 cm de diamètre dans les pâtes feuilletées.

3 Placez au centre de chaque disque, une cuillère à soupe de farce. Humidifiez le bord, rabattez la pâte pour former le chausson, et prenez soin de bien souder l'ensemble en exerçant une pression avec une fourchette, afin de bien conserver la farce à l'intérieur durant la cuisson.

4 Déposez-les au fur et à mesure sur une plaque à four, recouverte d'un papier cuisson. À l'aide d'un pinceau, dorez d'un voile d'œuf battu, et placez au four pour 15 à 20 min.

Accompagnez d'une salade mélangée, assaisonnée d'un filet d'huile d'olive vierge extra Bio PUGET, et d'un trait de vinaigre de xérès.



Suggestion de présentation

À propos PUGET

Née il y a 160 ans à Marseille, en Provence, PUGET est devenue une marque incontournable du placard des Français. Élu en 2022* et réélue en 2024** « Marque Préférée des Français » sur la catégorie huile, PUGET se nourrit de son savoir-faire et de son expertise en matière de sélection et d'assemblage d'huiles d'olive pour donner à ses produits leur qualité et leur goût si particuliers. Plus d'informations sur www.lesieur.fr

À propos PARMENTIER :

Créée en 1883 à Douarnenez par Hyacinthe PARMENTIER, la marque bretonne est une des leaders sur le marché de la conserve de sardines en France. Véritable expert sardinier, PARMENTIER perpétue son savoir-faire du métier depuis plus de 140 ans pour permettre à chacun de savourer les plaisirs simples du quotidien grâce à ses boîtes jaunes iconiques. Les sardines de la marque PARMENTIER sont toutes préparées et mises en boîte à la main puis délicatement cuites à la vapeur au Portugal, pays historique de la conserve de sardines. PARMENTIER contribue également à soutenir l'activité des bateaux français avec sa gamme de sardines pêchées par des bateaux battant pavillon français et débarquées dans des ports du littoral Atlantique.

*PUGET a été élue « Marque Préférée des Français » dans la catégorie Huiles. Une étude réalisée du 4 au 8 août 2022 sur le panel d'OpinionWay, auprès d'un échantillon de 1 025 personnes représentatif de la population française âgée de 18 ans et plus.

**Étude réalisée du 20 au 21 mars 2024 par OpinionWay auprès d'un échantillon représentatif de 1012 personnes de la population française de 18 ans et plus, dans la catégorie Huiles.



Contacts média



Linda Amsellem
lamsellem@vfcpr.fr - 06 09 09 13 85

Marie Boguet
m.boguet@monet-rp.com - 06 40 73 10 69