



Daurade au four petite ratatouille et son crumble du Chef Eric Reithler

Ingrédients

pour 4 personnes :

- Huile d'olive vierge extra PUGET
- 2 daurade de 500 gr
- 2 citrons
- 2 courgettes
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 1 aubergine
- 1 oignon rouge
- 3 gousses d'ail
- 1 petit bouquet de basilic
- Paprika
- Curcuma
- Fleur de sel
- Poivre du moulin
- Crumble : 70 gr de farine
+ 30 gr d'HOVE PUGET
+ 30 gr de parmesan

Préparation :

1. Epluchez l'oignon rouge et les gousses d'ail, puis émincez-les. Épépinez les poivrons, parez à chaque extrémité les courgettes et l'aubergine. Taillez tous les légumes en petits cubes de 1 cm de côté.
2. Dans une poêle chaude avec 3 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra PUGET, faites revenir à feu moyen, les oignons, l'ail et tous les légumes séparément pendant 5 minutes. Rassemblez-les dans une cocotte, et laissez mijoter quelques minutes. Salez et poivrez puis, réservez au chaud.
3. Faites 3 incisions de biais de chaque côté des daurades et placez dans chacune des entailles 1/2 tranche épaisse de citron. Mélangez dans un bol 3 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra PUGET avec 1 cuillère à café de paprika, et 1/2 cuillère de curcuma. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez de chaque côté et enfournez-les 20 minutes à 160°.
4. Dans un bol, mélangez la farine, l'huile d'olive vierge extra PUGET, le parmesan et une pincée de fleur de sel jusqu'à l'obtention d'un crumble. Disposez l'ensemble à plat sur une feuille de papier cuisson. Enfournez 10 minutes à 200 degrés. Laissez refroidir puis émiettez grossièrement.

Disposez les daurades dans un plat, accompagnez de la ratatouille que vous parsemez de crumble et de basilic ciselé.



Puget, sel, poivre.

Une ode à la Provence, au goût et aux moments partagés PUGET dévoile son nouvel univers de marque

En avril 2026, PUGET ouvre un nouveau chapitre de son histoire et révèle une campagne TV inédite accompagnée de sa nouvelle signature :
"Puget, sel, poivre."

Imaginée par l'agence Romance, cette prise de parole incarne un retour à l'essentiel :
des ingrédients bruts, un geste simple, et des moments de partage qui rassemblent.

À travers cette campagne, la marque célèbre **une cuisine sincère, généreuse et accessible**, où un simple filet d'huile d'olive suffit à sublimer les plats et à créer du lien.

À propos de PUGET

Née il y a 160 ans à Marseille, en Provence, PUGET est devenue une marque incontournable du placard des Français. Éluée en 20221 et réélue en 20242 « Marque Préférée des Français », 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.boutiquepuget.com
et www.lesieur.fr/nos-marques/puget



Contacts média



Valérie Langlois-Vesperini
vlanglois@vfcpr.fr
06 61 61 80 75

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

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



Depuis 1857, une histoire de goût et de savoir-faire

Née sur le Vieux-Port de Marseille en 1857, la marque PUGET s'inscrit depuis plus de 160 ans dans le quotidien des Français. Aujourd'hui n°1 des huiles d'olive en France, la marque doit cette position à la constance de son goût et à une recette unique, reconnaissable entre toutes.

Depuis toujours, PUGET s'appuie sur un savoir-faire oléologique expert : celui de son oléologue, chargé d'assembler différentes variétés d'huiles d'olive avec précision. Un travail d'équilibre et de sélection qui garantit, année après année, un goût stable, harmonieux et inimitable.

Ce savoir-faire est au cœur de l'identité de la marque : une véritable histoire de goût et de soleil, transmise et perpétuée depuis des générations.

Aujourd'hui, PUGET réaffirme sa mission : faire vivre l'esprit de la Provence à travers une cuisine simple, authentique et chaleureuse. Une cuisine qui rassemble, qui se partage, et qui célèbre la richesse des produits sans les dénaturer.



Le geste juste : sublimer sans masquer

Au cœur de ce nouvel univers, une conviction forte : la cuisine ne doit pas être compliquée pour être bonne. PUGET valorise le geste juste, celui qui révèle les ingrédients sans les transformer.

Un filet d'huile d'olive vient exhausser les saveurs, apporter de la rondeur, révéler la richesse d'un produit brut. Plus qu'un simple ingrédient, PUGET devient un liant : entre les saveurs, entre les générations, entre les convives.

Puget, sel, poivre.

Une signature qui sonne comme une recette

De l'huile d'olive, du sel, du poivre. C'est la recette la plus simple du monde, et pourtant, c'est celle qui permet de transformer n'importe quel produit en plat délicieux.

Et c'est cette recette que Puget a choisi de mettre en avant dans sa signature pour s'approprier qualité et simplicité.



Puget, sel, poivre.

Une signature qui sonne comme une recette qui permet de faire de chaque produit un grand plat et de chaque repas un grand moment. Ainsi, la marque PUGET redevient une évidence, un réflexe.

Parce qu'elle incarne le soleil et l'art de vivre du Sud, l'exigence d'une sélection rigoureuse et qu'elle sublime naturellement les produits qu'on aime.

Une nouvelle bouteille pour 2026 !

En parallèle de son univers de marque renouvelé, PUGET dévoile un nouveau design de bouteille.

Moderne et élégant, ce packaging met en avant la pureté de l'huile et le savoir-faire historique de la marque.

Une seule envie...
l'avoir pour la voir sur sa table.



Chiffres clés PUGET c'est...

15M
de bouteilles
vendues
en 2024

4,9M
de foyers
acheteurs de
PUGET en France
en 2024



16,3 %
de part
de marché*



*source - Nielsen Sell Out