

Le Parfait donne rendez-vous aux amateurs du fait-maison à la Foire de Bordeaux du 22 au 31 mai 2026

Du 22 au 31 mai 2026, la Foire de Bordeaux accueillera des centaines d'exposants et plusieurs dizaines de milliers de visiteurs autour des univers de la maison, de la gastronomie, de l'artisanat et de l'innovation. Événement emblématique du Sud-Ouest, cette foire grand public s'impose chaque année comme un temps fort de découverte, d'échanges et de valorisation des savoir-faire.



À cette occasion, Le Parfait sera présent sur le stand N°1506/Hall 1/Allée C dans l'axe central appelé « La Place de la Foire » pour rencontrer le grand public et partager son savoir-faire et ses nouveautés en matière de conservation et de cuisine fait-maison.

Terrine, rillette ou confit de canard, foie gras, cassoulet, Garbure landaise, Piperade basque, Piment d'Espelette..., le Sud-Ouest est une région à très grande richesse culinaire où le fait-maison et la conservation sont ancrés dans les habitudes de consommation. Ce rendez-vous, au début de la saison de la conservation, est stratégique pour Le Parfait qui souhaite renforcer sa notoriété en touchant de nouveaux publics avec ses nouveautés produits proposés à prix attractif et s'inscrire dans une dynamique locale forte.



Retrouvez toutes les informations et les visuels Le Parfait sur www.primavera.fr
Rubrique Espace Presse ou disponibles sur demande à :

Foire de Bordeaux

Échanger et partager le savoir-faire et les astuces de conservation Le Parfait

Participer à la Foire de Bordeaux permet à Le Parfait de s'inscrire au cœur des nouvelles attentes des consommateurs : mieux manger, consommer de saison, réduire le gaspillage et reprendre le contrôle de son alimentation. **Sur ce salon, la marque bénéficiera d'un contact direct avec le public, favorisant la pédagogie autour des différentes techniques de conservation - traitement thermique, sous-vide, fermentation - et la démonstration concrète de ses produits.**

Pendant toute la durée de la foire, François et Jean-François, experts Le Parfait, animeront dans la bonne humeur un stand conçu comme un espace d'échanges, de démonstrations produits et de découverte des solutions Le Parfait pour inspirer les visiteurs dans leur pratique culinaire. Des échanges essentiels pour montrer que ces pratiques, parfois perçues comme techniques, sont désormais simples, rapides et accessibles à tous.

Des offres exclusives spéciales Foire de -30% à -40 % seront également proposées pendant toute la durée du salon sur les bocaux, terrines et accessoires Le Parfait Super et Familia Wiss ainsi que sur plusieurs nouveautés, comme le hachoir électrique N°8 avec passe-tomate, la conditionneuse sous-vide Experte ou encore le stérilisateur inox 23 L.



Zoom sur les nouveautés Le Parfait présentées à la Foire de Bordeaux



Nouveau hachoir électrique et passe-tomate N°8 Le Parfait

Conçu pour accompagner toutes les étapes de la préparation avant mise en conserve, le hachoir électrique et passe-tomate N°8 Le Parfait facilite la réalisation des recettes indispensables à la conservation maison de viandes et de légumes. Terrines, pâtés, farces, saucisses, sauces ou coulis : chaque préparation gagne en simplicité et en régularité, prête à être mise en bocaux Le Parfait.

Doté d'un système complet d'accessoires, le hachoir N°8 offre trois grilles de coupe pour adapter la texture des viandes destinées aux conserves, ainsi que des embouts pour saucisses et kebbés. Son poussoir assure un travail fluide et sécurisé.

L'accessoire passe-tomate permet quant à lui de transformer rapidement les récoltes du potager en sauces et coulis lisses, idéals pour la mise en conserve. Un outil essentiel pour valoriser ce légume-fruit gorgé de soleil que les Français aiment conserver toute l'année.

Nouvelle conditionneuse sous-vide Experte Le Parfait



Pensée pour les utilisateurs exigeants qui pratiquent régulièrement la conservation maison, la conditionneuse sous-vide Experte Le Parfait offre une solution fiable et performante pour préserver durablement la fraîcheur des aliments. Elle répond aux besoins de ceux qui recherchent un matériel robuste, précis et capable de les accompagner dans une organisation alimentaire maîtrisée : préparation des ingrédients, conservation longue durée, optimisation du stockage.

Conçue pour un usage intensif, la conditionneuse Experte associe puissance et maîtrise grâce à une aspiration performante de 0,9 bar avec sa double pompe et à plusieurs modes de fonctionnement (humide, sec et liquide), automatiques ou manuels, permettant d'adapter le niveau de vide à chaque type d'aliment. Compatible avec les sacs, rouleaux jusqu'à 30 cm et les bocaux Le Parfait, elle facilite également la réalisation de marinades maison.

Son système de double soudure renforcée garantit une étanchéité parfaite, y compris pour les préparations riches en jus, assurant une conservation optimale avant mise en bocal ou stockage au réfrigérateur et au congélateur. Pratique et ergonomique, elle intègre un rouleau de film avec réglette de découpe, un bac récupérateur de liquides et un espace dédié à un rouleau de film, pour une utilisation simple et parfaitement organisée.



Le Parfait est une marque déposée de Berlin Packaging France SAS dont le siège se situe à Nice. Berlin Packaging France SAS est une société de la division EMEA de Berlin Packaging, le plus grand Hybrid Packaging Supplier® au monde d'emballages en verre, plastique, métal et de fermetures.