



# Le Parfait®

## NOUVEAUTÉ COUVERCLES CONFITURIERS TUTTI FRUTTI LE PARFAIT

\* Étude OpinionWay – 1 014 répondants – avril 2026 – catégorie bouches hermétiques



Retrouvez toutes les informations et les visuels Le Parfait sur [www.primavera.fr](http://www.primavera.fr)  
Rubrique Espace Presse ou disponibles sur demande à :

**PRIMAVERA COMMUNICATION**

Rosa MOKRI - Claudia VAUDOIS

Tél. : 01 55 21 63 85 - E-mail : [primavera@primavera.fr](mailto:primavera@primavera.fr)

[WWW.LEPARFAIT.COM](http://WWW.LEPARFAIT.COM)



# ÉTÉ 2026

## LE PARFAIT MET DE LA COULEUR EN CUISINE AVEC SA NOUVELLE COLLECTION DE COUVERCLES TUTTI FRUTTI

Quand les vergers et les marchés locaux regorgent de bons fruits de saison, que les fraises parfument les jardins et que les framboises et les mûres invitent aux cueillettes gourmandes, l'été marque le grand retour des confitures maison. Selon une étude OpinionWay\*, 93 % des foyers français consomment de la confiture et nombreux sont ceux qui choisissent de la préparer eux-mêmes car cette recette est simple à réaliser : des fruits et du sucre. Faire ses confitures maison permet également de valoriser les fruits de saison dans une démarche anti-gaspillage, de maîtriser la teneur en sucre et de profiter du goût authentique des fruits tout au long de l'année.

Depuis plus de 90 ans, Le Parfait accompagne cette passion du fait-maison et cultive sa différence en imaginant des collections de couvercles qui font des bocaux de confiture de véritables objets de partage. Car une confiture maison ne se déguste pas seulement en famille : elle s'offre et se partage.

Après le célèbre motif Vichy, devenu un symbole de la confiture fait-maison, Le Parfait fait évoluer l'univers graphique de ses couvercles pour confituriers. **Pour cet été 2026, la marque présente sa nouvelle collection TUTTI FRUTTI, une édition inédite fabriquée en France dans le Rhône. Déclinés autour de quatre saveurs emblématiques de l'été - abricot, fraise, framboise et mûre -, ces nouveaux décors associent des illustrations colorées à des signatures pleines de fraîcheur : « Abricot cœur », « Fraîchement bon ! », « Framboise à la folie » et « Mûrement délicieux ».**

En apportant une touche de légèreté et de fantaisie aux étagères des cuisines comme aux linéaires des magasins, TUTTI FRUTTI s'inscrit dans la continuité des séries décoratives qui ont marqué l'histoire de Le Parfait. **Des confituriers que l'on est fier d'offrir, de partager ou d'exposer sur la table du petit déjeuner.**



\*Sondage Opinion Way Mars 2022 pour la Fédération des Industries d'Aliments Conservés (Fiac Fruits).



## TUTTI FRUTTI

# UNE COLLECTION QUI CÉLÈBRE LES FRUITS PRÉFÉRÉS DES FRANÇAIS

Chaque été, la nature nous gâte de trésors à savourer toute l'année. Abricot, fraise, framboise et mûre : ces quatre fruits figurent parmi les saveurs les plus appréciées pour les confitures maison et évoquent immédiatement les récoltes estivales. Préparée dans les règles de l'art ou revisitée avec une touche de créativité, la confiture reste un incontournable du petit-déjeuner et du goûter. Une source d'inspiration naturelle pour cette nouvelle collection TUTTI FRUTTI Le Parfait, conçue pour donner encore plus de personnalité aux créations maison.



**Déclinés dans des univers graphiques généreux et colorés, ces nouveaux couvercles transforment chaque pot en un véritable objet de plaisir.**

Ils deviennent ainsi un élément de décoration qui valorise les préparations maison et reflète la gourmandise de leur contenu pour soi-même ou à offrir.



## 4 MOTIFS, 4 PUNCHLINES : LA CONFITURE DEVIENT FUN !

Chaque couvercle de la collection TUTTI FRUTTI Le Parfait associe un fruit emblématique à un message positif, complice et généreux :

- **Abricot : « Abrico cœur »** - La douceur ensoleillée des confitures estivales.
- **Fraise : « Fraîchement bon ! »** - L'incontournable saveur des récoltes gourmandes.
- **Framboise : « Framboise à la folie »** - Une invitation à laisser parler sa créativité.
- **Mûre : « Mûrement délicieux »** - Le plaisir authentique des fruits sauvages.

Les nouveaux designs des couvercles TUTTI FRUTTI Le Parfait seront présents aléatoirement dans les packs de confituriers Le Parfait équipés de couvercles à vis diamètre 82 mm.

**Les confituriers sont disponibles dans 3 formats : 385 ml et 324 ml et mini de 44 ml pour répondre aux besoins de tous, des petites quantités à offrir jusqu'aux réserves plus généreuses.**

Pour des recettes parfaitement maîtrisées, Le Parfait propose également en complément des confituriers tous les ustensiles nécessaires à la réalisation de confiture maison dans sa gamme Le Parfait Les Essentiels : bassine à confiture inox, bassine à confiture en cuivre, spatule en bois, spatule thermomètre, balance mécanique, balance électronique...

**Prix publics indicatifs :**

- Lot de 6 Confituriers Le Parfait 324 ml : 7,59 euros TTC
- Lot de 6 Confituriers Le Parfait 385 ml : 8,99 euros TTC
- Lot de 12 Mini-Confituriers Le Parfait 44 ml : 8,90 euros TTC
- Sachet de 6 Couvertres Le Parfait Confiturier 82 mm : 4,50 euros TTC
- Sachet de 18 Couvertres Le Parfait Confiturier 82 mm : 11,90 euros TTC

**Disponibles en magasin et sur [www.leparfait.com](http://www.leparfait.com)**



**Retrouvez les 80 recettes de confitures sur [www.leparfait.com](http://www.leparfait.com) parmi lesquelles :**

- [Confiture fraise et romarin](#)
- [Confiture d'abricots](#)
- [Confiture de cerises](#)
- [Confiture framboises et tonka](#)

## **CONFITURIADES - 22 & 23 AOÛT 2026**

### **LE PARFAIT ACCOMPAGNE LES PASSIONNÉS DE CONFITURE**

La confiture maison rassemble une communauté de passionnés qui se retrouve chaque année lors des Confituriades de Beaupuy (Lot-et-Garonne). Ce salon et championnat du monde des meilleures confitures aura lieu cette année les 22 et 23 août 2026. **Partenaire de l'événement depuis 3 ans, Le Parfait met à la disposition des équipes des bocaux, bassines, louches, spatules, étiquettes et tabliers Le Parfait portés par la cinquantaine de bénévoles mobilisés durant la manifestation. Un engagement fort auprès de ceux qui perpétuent et font vivre la tradition de la confiture maison.**

## *LE SAVIEZ-VOUS ?*

**Quelle est la différence entre une gelée et une confiture ?**

La confiture est réalisée à partir de fruits entiers ou en morceaux cuits avec du sucre, tandis que la gelée est élaborée uniquement à partir du jus des fruits, offrant une texture lisse et translucide. Pour obtenir un jus parfaitement filtré, le presse-coulis Le Parfait est l'accessoire idéal : il permet d'extraire facilement le jus et la pulpe fine, pour des gelées maison limpides et savoureuses.

**Quelle est la température idéale pour réaliser la confiture ?**

Une confiture atteint généralement son point de cuisson idéal autour de 105 °C. À cette température, le sucre et la pectine naturelle des fruits permettent d'obtenir une texture parfaite et une bonne conservation. Pour ne rien laisser au hasard, Le Parfait propose une spatule thermomètre et un thermomètre confiseur pour des confitures réussies.



## À PROPOS

**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.

## Communiqués de presse Le Parfait à redécouvrir

[LE PARFAIT  
EN HÉRITAGE](#)

[DÉSHYDRATEUR  
ÉLECTRIQUE LE PARFAIT  
LES ESSENTIELS](#)

[STÉRILISATEURS  
LE PARFAIT  
LES ESSENTIELS](#)

[GAMME  
BOIS](#)

[LA FERMENTATION  
SELON LE PARFAIT](#)

[LE PARFAIT RÉELUE  
MARQUE PRÉFÉRÉE  
DES FRANÇAIS](#)

