

Communiqué de presse
Paris, le 05 mars 2026

**Transgourmet noue un partenariat unique avec Pedone,
véritable institution italienne du gelato depuis 1959.**



Transgourmet renforce son offre de glaces avec Pedone et lance une collection de 13 parfums iconiques. En intégrant cette gamme de glaces d'exception à son catalogue, Transgourmet offre à ses clients restaurateurs la qualité et l'authenticité de la « Dolce Vita » pour sublimer leurs cartes.

L'héritage d'une institution familiale : des Pouilles à la capitale

L'histoire de la Maison Pedone prend racine dans les Pouilles, région du sud de l'Italie réputée pour ses traditions culinaires ensoleillées. C'est là que la famille puise sa maîtrise originelle des ingrédients nobles tels que l'amande, la pistache ou le citron.

L'aventure française débute en 1959, à Charenton-le-Pont, aux portes de Paris. L'entreprise naît alors autour d'un triporteur garé devant la boulangerie familiale, où la famille propose ses premières glaces maison. À cette époque, l'ambition est déjà tracée : faire découvrir le "vrai" gelato italien aux Français, avec un savoir-faire transmis depuis les Pouilles.

Installée à Vitry sur Seine depuis le début des années 1990, la Maison Pedone y fabrique avec exigence et sincérité l'ensemble de ses glaces et sorbets, en faisant la part belle aux meilleurs ingrédients et à des gestes immuables lors de leur fabrication. Chaque recette est le fruit d'une passion intacte pour le « beau et le bon », où la rigueur rencontre l'émotion des souvenirs d'Italie.

Transgourmet France
ZAC du Val Pompadour
17 Rue Ferme de la Tour
CS 10005
94460 Valenton – France

Siège social :
17 rue de la Ferme de la Tour
94460 Valenton – France

SAS au capital de 486 938 341 €
Code APE 7022Z
RCS Créteil
SIREN 413 392 903
TVA FR 62 413 392 903

Tel. : +33 1 46 76 61 61
www.transgourmet-france.fr



Les ingrédients d'excellence avec le terroir pour seul guide

Pour Pedone et Transgourmet, la qualité commence par le respect de la terre. La gamme puise sa force dans des ingrédients bruts, sourcés directement auprès de producteurs historiques et passionnés :

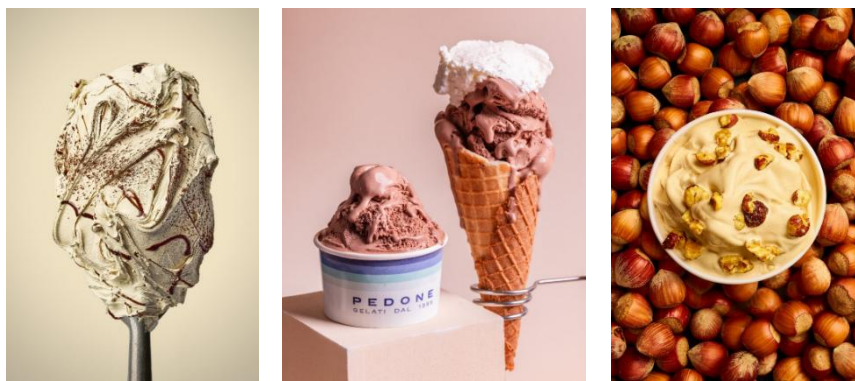
- **Des ingrédients d'exception issus du terroir italien** : la pistache de Bronte IGP, la noisette du Piémont, le citron de Syracuse IGP, ou encore l'amande des Pouilles de la maison Donna Francesca
- **Des ingrédients issus du terroir français** : du lait entier, de la crème et des œufs exclusivement sourcés en France auprès de filières de confiance et de partenariats historiques



Un savoir-faire technique pour une onctuosité inégalée

Le secret de l'onctuosité incomparable des glaces Pedone réside dans une maîtrise technique qui refuse tout compromis. Le gelato Pedone privilégie des méthodes de production qui s'adaptent à chaque ingrédient pour en tirer les meilleures saveurs :

- Un ratio lait/crème plus élevé
- Un taux de matières grasses adapté à chaque recette
- Des fruits et ingrédients de très haute qualité, ainsi que des Infusions naturelles à chaud, comme celle réalisée avec les gousses de Vanille Bourbon de Madagascar
- Une fabrication reposant sur deux étapes clés de fabrication :
 - La maturation des mix, adaptée à chaque parfum, permettant de développer pleinement les arômes et d'obtenir une onctuosité optimale
 - Un turbinage lent, avec une faible incorporation d'air (20 à 30 %), garantissant une glace plus onctueuse et une intensité aromatique supérieure.



Une collection de 13 parfums iconiques

Transgourmet référence les incontournables de la Maison Pedone en bacs de 2,5L. Une sélection pensée pour couvrir toutes les envies, des classiques intemporels aux saveurs les plus typées, de la brasserie au restaurant italien. Une gamme premium qui permet de revisiter les classiques ou de créer des signatures inédites.

- Les incontournables parfums iconiques italiens





- **Les classiques**



Recettes gourmandes et inspirations : l'art de sublimer le dessert glacé

Idéale pour réaliser des coupes glacées, cette gamme s'adresse aussi bien aux glaciers qu'à la belle restauration traditionnelle et italienne. Pour accompagner les restaurateurs dans la valorisation de leur offre de fin de repas, ce partenariat Transgourmet x Pedone va au-delà de la fourniture de produits en proposant un véritable univers d'inspirations :

- **4 recettes "Generosi"** : des compositions ultra-gourmandes prêtes à inspirer :
 - Le *Tiramisu* : gelato café, morceaux de biscuits cuillères imbibés de café, coulis de chocolat noir 72%, chantilly mascarpone et cacao en poudre
 - Le *Millefoglie* : gelato vanille, brisures de biscuits feuilleté, coulis de caramel maison, chantilly mascarpone et filets de caramel

- Le *Pistacchio* : gelato pistache, éclats de pistache de Bronte, coulis de chocolat noir 72% et chantilly mascarpone
- La *Torta Meringata Al Limone* : gelato citron de Syracuse, crumble, coulis de citron Syracuse, meringue italienne et zest de citron,
- **30 recettes exclusives** : fruit d'une collaboration avec le chef italien du restaurant Coco Rocco situé à Puteaux (92), un carnet de 30 recettes de coupes glacées créatives est mis à disposition des clients Transgourmet. Ces réinterprétations modernes des classiques transalpins permettent de dynamiser les cartes avec des visuels forts et des mariages de textures audacieux.



Une gamme au cœur du catalogue *Réussir sa saison printemps-été 2026*

Toute l'étendue de cette gamme exclusive est à retrouver dans le nouveau catalogue « *Réussir sa saison Printemps-Été 2026* » de Transgourmet. Valable du 1^{er} mars au 31 août 2026, ce catalogue sera bientôt disponible auprès des équipes commerciales et sur le site internet www.transgourmet.fr.



La gamme de glaces Pedone est **disponible au 1^{er} mars 2026** au sein de tous les établissements Transgourmet partout en France.



TRANSGOURMET

France

A propos de Transgourmet :

Transgourmet France est l'un des acteurs majeurs et de référence de la distribution livrée de produits alimentaires et d'hygiène destinés aux professionnels de la restauration commerciale, collective et de la boulangerie-pâtisserie. Filiale du groupe européen Transgourmet Holding, détenu à 100 % par le groupe Coop (Suisse), l'entreprise accompagne chaque jour plus de 60 000 clients en France grâce à une expertise logistique reconnue et un maillage territorial de 45 sites et plateformes.

Entreprise engagée, Transgourmet a pour mission d'être le trait d'union entre ceux qui veulent bien produire et ceux qui veulent bien nourrir. Valorisation des filières locales, mise en avant de produits sélectionnés auprès de fournisseurs engagés, promotion d'un modèle alimentaire fondé sur la transparence..., l'entreprise soutient les professionnels avec des solutions d'accompagnement dédiées et une expertise historique au service de la qualité alimentaire et du bien-manger. Acteur responsable, guidé par une feuille de route « *Des Paroles aux Actes* », Transgourmet place la durabilité au cœur de sa stratégie.

Transgourmet a développé un modèle unique de livraison complète « One Stop Delivery », permettant aux clients de recevoir l'ensemble de leurs familles de produits en une seule livraison, y compris les fruits & légumes et la marée, du jour pour le lendemain.

Avec plus de 3 200 collaborateurs en France, Transgourmet poursuit une ambition claire : simplifier le quotidien des professionnels, les accompagner dans leurs activités et leur développement, en leur apportant des solutions complètes et durables d'approvisionnement.

Contact Presse

Gaëlle Kerrec, Responsable Communication et Digital

Transgourmet France, ZAC du Val Pompadour -17 Rue Ferme de la Tour - CS 10005 - 94460 Valenton

Tél. : +33 1 46 76 62 40, e-mail : gaelle.kerrec@transgourmet.fr