L’Excellence artisanale entre Piémont et Menton

Maison artisanale de pâtes fraîches · Menton



Présentation professionnelle · Août 2026

Deux terroirs, une Maison

Fondée à Menton en 2013 par Luisa et Riccardo Inversi, Pasta Piemonte est née de la rencontre entre la tradition piémontaise de la pâte fraîche et le terroir de Menton.

Une histoire familiale, artisanale et profondément ancrée dans le produit, la transmission et la cuisine italienne.





NOTRE HISTOIRE

Un héritage familial

Août 2013

Fondation de Pasta Piemonte à Menton.

34 rue Partouneaux

Ouverture de l’atelier-boutique et développement d’une production artisanale en petites séries.

Aujourd’hui

Une Maison reconnue pour son savoir-faire, ses créations et son ancrage à Menton.

Le sceau d’un savoir-faire reconnu

Maître Artisan Titre valorisant l’expérience, le savoir-faire et l’exigence professionnelle.

Collège Culinaire de France Reconnaissance de la qualité artisanale de la Maison.

Prix Stars & Métiers Distinction mettant en valeur le dynamisme et l’innovation de l’entreprise.

Meilleurs Raviolis 2024 Lauréat du concours Pasta’in Sud à Marseille en janvier 2024.



La main de l’artisan, la rigueur du quotidien

Matières premières

Sélection rigoureuse d’ingrédients et de produits AOP, IGP ou BIO lorsque la recette le prévoit.

Fabrication artisanale

Pâtes, farces et formats travaillés en petites séries dans notre laboratoire de Menton.

Traçabilité & sécurité

Suivi des lots, respect de la chaîne du froid et procédures HACCP intégrées à la production.



CRÉATION SIGNATURE

Créateur des Raviolis au Citron de Menton

Une création emblématique de la Maison, née à Menton et pensée autour de la fraîcheur aromatique du Citron de Menton IGP.

Ricotta, Grana Padano DOP et Citron de Menton IGP composent le cœur de cette recette signature.

Sans © ni ® dans la communication de la Maison.

L’essence du blé



Pâtes fraîches aux œufs

Tagliatelles, tagliolini, pappardelles et autres formats selon les gammes disponibles.

Pâtes déshydratées premium

Déshydratation à basse température dans notre propre séchoir afin de préserver au mieux les qualités du produit.

Créations et formats disponibles selon les productions en cours.

Une sélection cohérente avec chaque recette

Farines & semoules

Choisies selon le type de pâte et le résultat recherché.

Œufs

Utilisés dans les recettes concernées, notamment dans les gammes biologiques lorsqu’elles sont indiquées comme telles.

Produits de terroir

Citron de Menton IGP, produits piémontais et spécialités italiennes sélectionnés selon les recettes.

Sans promesse excessive

Les allégations sont limitées aux caractéristiques réellement vérifiées pour chaque produit.

De Menton à la cuisine professionnelle

Pâtes fraîches non pasteurisées

DLC 5 jours à la production

Chaîne du froid

Chronofresh

Les commandes professionnelles sont préparées en fonction des besoins, de la capacité de production et des disponibilités.

Expédition réfrigérée en France

- Livraison généralement sous 24 h pour environ 90 % du territoire français
- Jusqu’à 48 h pour les destinations les plus éloignées
- Délais indicatifs selon destination et jour d’expédition

Aucune promesse de livraison “garantie J+1”.

Réduire, réemployer, améliorer

La démarche environnementale de Pasta Piemonte repose sur des actions concrètes et une logique d’amélioration continue, sans revendication absolue de “zéro plastique”.

Réemploi Réutilisation de cartons et de matériaux de calage lorsque cela est possible.

Réduction Réduction du plastique à usage unique et choix d’emballages adaptés aux contraintes alimentaires.

Énergie & numérique Éclairage LED, dématérialisation et suivi des pratiques internes.

Progrès Évaluation régulière des solutions compatibles avec la sécurité alimentaire et la logistique.

La dispensa italienne

Riz & risotti

Carnaroli, préparations pour risotto et spécialités sélectionnées.

Sauces & condiments

Sauces, pesto, coulis, huile d’olive Taggiasca et autres références selon disponibilité.

Pâtes sèches

Pâtes BIO déshydratées et formats de la Maison selon les productions.

Autres spécialités

Polenta, champignons, anchois, livres et art de la table selon la sélection du moment.

L’art d’offrir à l’italienne

Des propositions conçues pour les fêtes, les cadeaux d’entreprise et les attentions gourmandes.

- Panettoni artisanaux selon la saison
- Colombe de Pâques
- Coffrets gourmands sur mesure
- Sélection de produits d’épicerie fine adaptée au budget et à l’occasion

Les assortiments et disponibilités évoluent selon les saisons et les stocks.



PROFESSIONNELS

Restaurateurs, traiteurs & épiceries fines

Une relation directe pour étudier formats, volumes, fréquence, contraintes de service et projets sur mesure.

- **Créations sur mesure** Étude de formats, farces et recettes selon faisabilité.
- **Logistique réfrigérée** Expéditions professionnelles organisées avec Chronofresh selon destination et calendrier.
- **Présentation B2B** Un document téléchargeable pour partager la Maison, les gammes et les repères professionnels.

Présentation B2B

Ce document peut être téléchargé depuis la page Restaurateurs de pastapiemonte.com et transmis aux professionnels intéressés.

À utiliser pour

- restaurants et hôtels
- traiteurs et événements
- épiceries fines et partenaires

À Menton et en ligne

Boutique de Menton

Produits frais disponibles selon les stocks du jour, avec possibilité de précommande.

Click & collect

Les produits frais commandés sur le shop sont destinés au retrait à Menton.

Expédition

Les produits secs et d’épicerie identifiés comme expédiables peuvent être commandés en ligne.

Ateliers

Ateliers de pâtes fraîches et raviolis à Menton, sur réservation, à partir de 12 ans.

Prenons place à la même table

Pour un projet professionnel, une commande, un coffret ou une collaboration, contactez directement la Maison.

Pasta Piemonte

34 rue Partouneaux
06500 Menton · France

Téléphone

+33 4 93 57 26 21

E-mail

info@pastapiemonte.com
shop@pastapiemonte.com

Web

www.pastapiemonte.com
shop.pastapiemonte.com

