PÂTES FABRE

maison fondée
en 1996

PRODUITS DE FRANCE

- CATALOGUE 2026 -

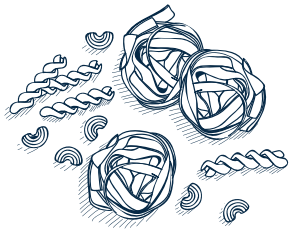
BIENVENUE CHEZ MAISON PÂTES FABRE

La Maison Pâtes Fabre, une marque artisanale fièrement établie dans la vallée de la Loire depuis sa fondation en 1996. Imprégnée de l'esprit traditionnel et de l'authenticité du terroir français, notre maison est dévouée à la création de pâtes de qualité supérieure, fabriquées selon les méthodes artisanales d'antan.

Notre attachement profond à la richesse du patrimoine culinaire français et à l'artisanat traditionnel se reflète dans chaque aspect de notre entreprise.
Nous aimons relever les défis en équipe, dans un esprit familial, et depuis nos débuts, nous nous efforçons de perpétuer un savoir-faire cultivé au fil du temps.

Fidèles à nos racines, nous avons étendu notre présence tant en France qu'à l'étranger, tout en préservant avec dévouement notre tradition de qualité et d'authenticité.

Notre large gamme de pâtes, fabriquées dans le respect des traditions artisanales, se distinguent par des saveurs originales et gustatives qui sauront ravir le palais des plus exigeants. Laissez-vous séduire par l'authenticité de nos produits et savourez chaque instant comme un véritable voyage culinaire.



Au cœur de la Maison Pâtes Fabre, le travail manuel est au centre de notre processus de fabrication. Nos artisans pastiers, véritables maîtres dans leur art, façonnent chaque lot de pâtes avec une précision et une expertise acquises au fil de plusieurs années d'expérience. Au gré des saisons et de la météo, le travail de la pâte est affiné par nos pastiers pour offrir des produits d'une qualité incomparable, impregnés de l'essence même de notre terroir.

Nous marions avec habileté l'innovation et la tradition, combinant des méthodes de travail ancestrales à des techniques modernes pour créer des produits qui captivent les sens et ravissent les palais. Nous nous efforçons de repousser les limites de la créativité et de la qualité, façonnant chaque produit avec passion et dévouement.

En choisissant La Maison Pâtes Fabre, vous optez pour une expérience culinaire, bien au-delà d'une simple dégustation de pâtes. Rejoignez-nous dans notre quête pour redécouvrir le véritable goût des pâtes artisanales et laissez-vous emporter par l'authenticité de La Maison Pâtes Fabre.



SAVEURS, SAVOIR-FAIRE ET QUALITÉ



SAVEURS

Chez Pâtes Fabre, notre engagement envers la qualité est inébranlable. Nous accordons une attention toute particulière à la sélection rigoureuse de nos ingrédients, garantissant ainsi une assise de qualité exceptionnelle pour nos pâtes artisanales.

Année après année, nous recherchons les meilleures semoules de blé dur issues de différentes régions afin de garantir une qualité constante à nos produits. Nous sommes fiers de travailler avec des ingrédients naturels, tels que des légumes, des épices, des champignons, des algues et des plantes, sans ajout de colorants ou de conservateurs.

Chaque ingrédient est choisi avec soin pour sa fraîcheur, sa pureté et son authenticité, afin de garantir à nos clients une expérience gustative incomparable.

SAVOIR-FAIRE

Nos pâtes sont élaborées selon des méthodes artisanales qui perpétuent la plus pure tradition culinaire, transmettant ainsi notre savoir-faire artisanal à travers le temps.

Que ce soit par laminage pour les pâtes longues ou par extrusion pour les pâtes courtes, chaque étape du processus de fabrication est effectuée avec minutie et savoir-faire, garantissant ainsi la texture parfaite et le goût délicieux de nos produits.







Le séchage à basse température et de longue durée (supérieur à 20 heures) est une étape cruciale dans notre processus de fabrication. Cette méthode permet de préserver la saveur et le moelleux des pâtes, tout en conservant leurs qualités nutritives intactes.

Le résultat ? Des pâtes qui cuisent rapidement, en seulement 2 à 4 minutes pour les pâtes laminées et 6 à 8 minutes pour les pâtes courtes, offrant ainsi une expérience culinaire unique et délicieuse.

QUALITÉ

Notre savoir-faire ne se limite pas à la fabrication des pâtes. Chaque étape du processus est effectuée avec une attention particulière aux détails, garantissant ainsi une qualité exceptionnelle de la production. De la sélection des ingrédients à l'ensachage manuel des pâtes, notre équipe s'engage à offrir un contrôle qualité exhaustif, assurant ainsi une expérience gustative inégalée à nos clients.

Notre gamme biologique fait l'objet d'une certification par Ecocert, l'un des organismes de contrôle les plus exigeants en la matière. Enfin, nous mettons en œuvre une démarche HACCP au sein de notre entreprise afin de garantir une traçabilité et une sécurité alimentaire de haut niveau pour le consommateur.

Chez Pâtes Fabre, la qualité est notre priorité, et nous nous engageons à offrir à nos clients des produits d'une qualité exceptionnelle, élaborés avec passion et savoir-faire artisanal.

NOTRE GAMME DE PRODUITS

Un large choix de pâtes de qualité, déclinées sur plusieurs gammes, avec plus d'une centaine de références, fabriquées en France.



UN SAVOIR-FAIRE ARTISANAL FRANÇAIS

Des pâtes fabriquées en France avec passion et exigence, dans le respect des traditions artisanales, à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés.



PÂTES FABRE

Une trentaine de références, soigneusement emballées dans un sachet élégant, pour une variété de saveurs et de mélanges originaux. Une large gamme de pâtes pour les épiceries fines et les commerces traditionnels.

NOS PÂTES LONGUES

Nos pâtes longues sont réalisées à base de semoule de blé dur de qualité supérieure 100% française travaillées par laminage, séchées à basse température et ensachées manuellement.

Paquets de 250 g - Cuisson 2 à 4 minutes - DDM de 3 ans



TAGLIATELLE **NATURE**

100% semoule de blé dur de qualité supérieure
(nids - 4 mm)



TAGLIATELLE **AUX ŒUFS**

Semoule de blé dur de qualité supérieure, œufs
(nids - 4 mm)



TAGLIATELLE
AUX ÉPINARDS & MUSCADE

Semoule de blé dur de qualité supérieure,
épinards, muscade
(nids - 4 mm)



TAGLIATELLE
À LA PROVENÇALE

Semoule de blé dur de qualité supérieure,
tomates et paprika, ail, basilic, huile d'olive
(nids - 4 mm)



TAGLIATELLE
AUX CÈPES & BOLETS

Semoule de blé dur de qualité supérieure,
cèpes et bolets, baies
(nids - 4 mm)



TAGLIATELLE
AU CURRY

Semoule de blé dur de qualité supérieure, curry
(nids - 4 mm)



TAGLIATELLE
AUX PIMENTS

Semoule de blé dur de qualité supérieure, piments
(nids - 4 mm)



TAGLIATELLE
AU BLÉ COMPLET

Semoule de blé dur complète de qualité supérieure
(nids - 4 mm)



TAGLIATELLE
À LA SPIRULINE

Semoule de blé dur de qualité supérieure, spiruline
(nids - 4 mm)



TAGLIATELLE
AU NOIR DE SÉPIA

Semoule de blé dur de qualité supérieure,
encre de seiche, anis
(nids - 4 mm)



TAGLIATELLE
AUX CHÂTAIGNES

Semoule de blé dur de qualité supérieure
& farine de châtaignes biologique de l'Ardèche
(nids - 4 mm)



TAGLIATELLE
AU PIMENT D'ESPELETTE

Semoule de blé dur de qualité supérieure,
piment d'Espelette AOP
(nids - 4 mm)



TAGLIATELLE
À LA TRUFFE DE LA SAINT JEAN

Semoule de blé dur de qualité supérieure,
truffes de la saint Jean (tuber aestivum,
jus de truffes & arôme)
(nids - 4 mm)



TAGLIATELLE
AU SAFRAN

Semoule de blé dur de qualité supérieure,
safran
(nids - 4 mm)



PARPADELLE
NATURE

100% semoule de blé dur de qualité supérieure
(10 mm)



PARPADELLE
AUX ŒUFS

Semoule de blé dur de qualité supérieure, œufs
(10 mm)



PARPADELLE
À LA PROVENÇALE

Semoule de blé dur de qualité supérieure, tomates et paprika, ail, basilic, huile d'olive
(10 mm)



PARPADELLE
AUX CÈPES & BOLETS

Semoule de blé dur de qualité supérieure, cèpes et bolets, baies
(10 mm)



SPAGHETTI
AUX OEUFS

Semoule de blé dur de qualité supérieure, oeufs
(nids - 2 mm)



TAGLIATELLE
AU CITRON

Semoule de blé dur de qualité supérieure, citron
(nids - 4 mm)



TAGLIATELLE
AU SARRASIN

Semoule de blé dur de qualité supérieure, sarrasin
(nids - 4 mm)

NOS PÂTES COURTES

Nos pâtes courtes sont réalisées à base de semoule de blé dur de qualité supérieure 100% française travaillées avec une presse puis séchées à basse température.

Paquets de 250 g - Cuisson 6 à 8 minutes - DDM de 3 ans



TORSADE **NATURE**

100% semoule de blé dur de qualité supérieure



PENNE RIGATE **NATURE**

100% semoule de blé dur de qualité supérieure



COQUILLAGE **NATURE**

100% semoule de blé dur de qualité supérieure



CANNELLONI **NATURE**

100% semoule de blé dur de qualité supérieure



TORSADE
NATURE - ÉPINARDS

Semoule de blé dur de qualité supérieure, épinards



TORSADE
NATURE - PROVENÇALE

Semoule de blé dur de qualité supérieure, tomates, paprika et ail



TORSADE
NATURE & CÈPES

Semoule de blé dur de qualité supérieure, cèpes et bolets, baies



TORSADE
6 SAVEURS

Notre mélange 6 saveurs est composé de torsades natures, provençales, curry, cèpes et bolets, épinards et noir de sépia.



TORSADE
À LA SPIRULINE

Semoule de blé dur de qualité supérieure, spiruline



TORSADE
NOIR DE SÉPIA

Semoule de blé dur de qualité supérieure, encre de seiche



VERMICELLE

Semoule de blé dur de qualité supérieure



COQUILLETTE
NATURE

Semoule de blé dur de qualité supérieure



ROULEAUX
NATURE

Semoule de blé dur de qualité supérieure

SAINT-URSIN

Une sélection de pâtes dans la plus pure tradition artisanale, colorées et gourmandes. Pâtes courtes ou longues, grâce au procédé de fabrication elles restituent tout leur parfum. Des pâtes haut de gamme pour la GMS.

NOS PÂTES LONGUES

Nos pâtes longues sont réalisées à base de semoule de blé dur de qualité supérieure 100% française travaillées par laminage, séchées à basse température et ensachées manuellement.

Paquets de 250 g - Cuisson 2 à 4 minutes - DDM de 3 ans



TAGLIATELLE **NATURE**

100% semoule de blé dur de qualité supérieure
(nids - 4 mm)



TAGLIATELLE **AUX ŒUFS**

Semoule de blé dur de qualité supérieure, œufs
(nids - 4 mm)



TAGLIATELLE
ÉPINARDS & MUSCADE

Semoule de blé dur de qualité supérieure,
épinards, muscade
(nids - 4 mm)



TAGLIATELLE
À LA PROVENÇALE

Semoule de blé dur de qualité supérieure,
tomates, paprika, ail, basilic, huile d'olive
(nids - 4 mm)



TAGLIATELLE
CÈPES & BOLETS

Semoule de blé dur de qualité supérieure,
cèpes et bolets, baies
(nids - 4 mm)



TAGLIATELLE
AU CURRY

Semoule de blé dur de qualité supérieure, curry
(nids - 4 mm)



TAGLIATELLE
PIMENT FORT

Semoule de blé dur de qualité supérieure, piments
(nids - 4 mm)



TAGLIATELLE
AU BLÉ COMPLET

Semoule de blé dur complète de qualité supérieure
(nids - 4 mm)



TAGLIATELLE
À LA SPIRULINE

Semoule de blé dur de qualité supérieure,
spiruline
(nids - 4 mm)



TAGLIATELLE
NOIR DE SÉPIA

Semoule de blé dur de qualité supérieure,
encre de seiche, anis
(nids - 4 mm)



TAGLIATELLE
À LA CHÂTAIGNE

Semoule de blé dur de qualité supérieure & farine de châtaignes biologiques de l'Ardèche
(nids - 4 mm)



SPAGHETTI
AUX OEUFS

Semoule de blé dur de qualité supérieure, oeufs
(nids - 2 mm)



TAGLIATELLE
SARRASIN

Semoule de blé dur de qualité supérieure, sarrasin
(nids - 4 mm)



TAGLIATELLE
CITRON

Semoule de blé dur de qualité supérieure, Citron
(nids - 4 mm)

NOS PÂTES COURTES

Nos pâtes courtes sont réalisées à base de semoule de blé dur de qualité supérieure 100% française travaillées avec une presse puis séchées à basse température.

Paquets de 250 g - Cuisson 6 à 8 minutes - DDM de 3 ans



TORSADE NATURE

100% semoule de blé dur de qualité supérieure



PENNE RIGATE NATURE

100% semoule de blé dur de qualité supérieure



COQUILLAGE NATURE

100% semoule de blé dur de qualité supérieure



CANNELLONI NATURE

100% semoule de blé dur de qualité supérieure



TORSADE
NATURE - EPINARDS

Semoule de blé dur de qualité supérieure, épinards



TORSADE
NATURE - PROVENCALE

Semoule de blé dur de qualité supérieure, tomates, paprika et ail



TORSADE
NATURE - CÈPES

Semoule de blé dur de qualité supérieure, cèpes et bolets, baies



TORSADE
6 SAVEURS

Notre mélange 6 saveurs est composé de torsades natures, provençales, curry, cèpes et bolets, épinards et noir de sépia



TORSADE
À LA SPIRULINE

Semoule de blé dur de qualité supérieure, spiruline



TORSADE
NOIR DE SÉPIA

Semoule de blé dur de qualité supérieure, encre de seiche



ROULEAUX
NATURE

Semoule de blé dur de qualité supérieure



COQUILLETTES
NATURE

Semoule de blé dur de qualité supérieure

PÂTES FABRE BIO

Cette gamme, certifiée Ecocert, vous propose une quinzaine de parfums, soigneusement élaborés dans le respect de la fabrication artisanale de qualité supérieure.

CERTIFIÉ
PAR ECOCERT
FR-BIO-01

NOS PÂTES LONGUES

Nos pâtes longues sont réalisées à base de semoule de blé dur de qualité supérieure, travaillées par laminage, séchées à basse température et ensachées manuellement.

Paquets de 250 g - Cuisson 2 à 4 minutes - DDM de 3 ans



TAGLIATELLE **NATURE**

100% semoule de blé dur biologique de qualité supérieure
(nids - 4 mm)



TAGLIATELLE **SEMI-COMPLÈTE**

Semoule de blé dur biologique semi-complète de qualité supérieure
(nids - 4 mm)



TAGLIATELLE
AUX ŒUFS

Semoule de blé dur biologique de qualité supérieure, œufs biologiques
(nids - 4 mm)



TAGLIATELLE
À LA SPIRULINE

Semoule de blé dur biologique de qualité supérieure, spiruline
(nids - 4 mm)



TAGLIATELLE
PETIT ÉPEAUTRE

Farine de petit épeautre biologique
(nids - 4 mm)

Faible en gluten, riche en fibre et fer
Qualités gustatives fines (notes de noisettes)



SPAGHETTI
NATURE

Semoule de blé dur biologique de qualité supérieure
(nids - 2 mm)

NOS PÂTES COURTES

Nos pâtes courtes sont réalisées à base de semoule de blé dur
de qualité supérieure, travaillées avec une presse puis séchées à basse température.

Paquets de 250 g - Cuisson 6 à 8 minutes - DDM de 3 ans



TORSADE **NATURE**

100% semoule de blé dur biologique
de qualité supérieure



PENNE **NATURE**

100% semoule de blé dur biologique
de qualité supérieure



COQUILLAGE **NATURE**

100% semoule de blé dur biologique
de qualité supérieure



COQUILLETTE **NATURE**

100% semoule de blé dur biologique
de qualité supérieure



MACARONI
NATURE

100% semoule de blé dur biologique
de qualité supérieure



TORSADE
SEMI-COMPLÈTE

Semoule de blé dur biologique semi-complète
de qualité supérieure



PENNE
SEMI-COMPLÈTE

Semoule de blé dur biologique semi-complète
de qualité supérieure



COQUILLETTE
SEMI-COMPLÈTE

Semoule de blé dur biologique semi-complète
de qualité supérieure



TORSADE
ÉPINARDS

Semoule de blé dur biologique de qualité supérieure, épinards biologiques



TORSADE
À LA PROVENÇALE

Semoule de blé dur biologique de qualité supérieure, paprika bio, ail bio, huile d'olive bio



TORSADE
À LA SPIRULINE

Semoule de blé dur biologique de qualité supérieure, spiruline



TORSADE
PETIT ÉPEAUTRE

Farine de petit épeautre biologique

Faible en gluten, riche en fibre et fer
Qualités gustatives fines (notes de noisettes)


PRODUITS DE FRANCE
NATURE
Cuisson 2 à 4 min
Spécialité Artisanale à l'ancienne
Ces pâtes de qualité supérieure sont fabriquées comme autrefois, laminées à froid puis séchées à basse température, ce qui leur confère une grande qualité.
PÂTES
FABRE
18570 La Chapelle St. Ursin - France

NOS 100% LÉGUMINEUSES

Le « sans gluten » regorge de diversités !

Preuves en sont nos pâtes faites à base de légumineuses.

Une façon originale et gourmande de profiter d'excellentes qualités nutritionnelles, vitamines et autres minéraux… ; riche en protéines, un véritable atout dans le menu des sportifs.

BIO

SANS GLUTEN

VEGAN

CUISSON EXPRESS < À 2 MIN



TORSADE 100% PETITS POIS

Farine de petits pois biologique (21% de protéines)



TORSADE 100% LENTILLES

Farine de lentilles corail biologique (29% de protéines)



TORSADE 100% POIS CHICHES

Farine de pois chiches biologique (23% de protéines)

PÂTES FABRE VRAC

L'ensemble de nos produits sont déclinés en vrac à destination des restaurants ou des épiceries spécialisées.

Nos pâtes longues sont disponibles en sachets de 3 kg.
Nos pâtes courtes sont ensachées en 4 kg (Cannelloni), 5kg (Torsades, Pennes, Coquillages) ou 8 kg (Coquillettes et Macaronis).




PRODUITS DE FRANCE
COQUILLAGES
NATURE
Cuisson 6 à 8 min
Spécialité Artisanale à l'ancienne
Ces pâtes de qualité supérieure sont fabriquées comme autrefois, travaillées à froid puis séchées à basse température, ce qui leur confère une grande qualité.
PÂTES
FABRE
18570 La Chapelle St. Ursin - France
SPÉCIALITÉ ARTISANALE
1996
QUALITÉ
SAVEURS
PÂTES FABRE
TRADITION
SAVOIR-FAIRE
PRODUIT DE FRANCE
PRODUIT DE FRANCE

BOÎTES

Déclinées en quatre couleurs, deux teintes classiques et deux teintes pastel, nos boites en métal sont vendues seules ou contenant un paquet de pâtes tagliatelle nature, une de nos recettes classiques depuis 20 ans.

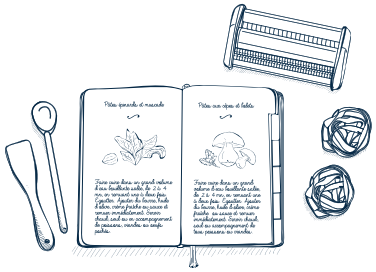
Avec leur design élégant et épuré elles apporteront une touche colorée dans votre lieu de vente et dans les cuisines tout en préservant la qualité de nos produits.



Chaque boite peut être vendue vide ou avec un paquet de pâtes tagliatelle nature de 250g

Dimension (mm) : 205 X 122 X 80 - **Matière :** Métal
4 coloris : Bleu roi / Rouge brique / Bleu pastel / Rose pastel

DES PÂTES SUR-MESURE



Chez Pâtes Fabre, nous comprenons que chaque client
a des besoins spécifiques et des exigences uniques
en matière de pâtes.

C'est pourquoi nous étudions toute demande spécifique
à partir de 500 kg afin de vous proposer la réalisation
de pâtes « sur-mesure » adaptée à vos besoins,
selon un cahier des charges qui vous est propre.

Restaurant, épicerie fine, restauration collective, établissement
ou société lié à la santé, nous sommes là pour répondre
à vos besoins en vous proposant des produits personnalisés
ou développés sur demande.

Nous sommes en mesure de créer des pâtes adaptées
à différents besoins diététiques, qu'il s'agisse de pâtes
protéinées, hyper-protéinées, sans gluten, ... Nos créations sur-
mesure ne se limitent pas uniquement aux aspects diététiques.
Nous pouvons également étiqueter à votre marque.

Notre équipe d'experts est à votre disposition pour vous
accompagner dans le développement de produits qui
répondent à vos critères de qualité, de goût et de texture.

PÂTES FABRE

maison fondée en 1996

×

MAISON BOUILLON

Cultivons le goût du bon

Pâtes Fabre enrichit sa gamme et vous propose l'association de nos produits avec le savoir-faire artisanal de Maison Bouillon. Savourez toute l'authenticité d'un bouillon de volaille fermière avec notre vermicelle, ou osez l'audace en le cuisinant pour créer un wok de qualité, composé de produits sains et artisanaux.





PÂTES FABRE

maison fondée
en 1996

LA MAISON PÂTES FABRE
+ 00 33 (0)2 48 26 54 31
contact@pates-fabre.com
www.pates-fabre.fr