



## COMATEC dévoile ses nouveautés 2026 et réaffirme son positionnement de leader de l'emballage haut de gamme et durable pour les professionnels de la restauration

**Fort de plus de 30 ans d'expertise et d'un savoir-faire français reconnu, COMATEC dévoile son catalogue Expérience 2026, enrichi par plusieurs nouveautés. Ces innovations, pensées pour répondre aux enjeux environnementaux et aux attentes toujours plus exigeantes des professionnels, incarnent parfaitement la philosophie de l'entreprise : allier design soigné, qualité premium et responsabilité écologique. Du bol inox réutilisable à la verrine originale, chaque création sublime les présentations culinaires tout en s'inscrivant dans une démarche durable et pérenne.**

Fondée en 1994 à Carcassonne dans l'Aude, l'entreprise COMATEC s'est imposée comme un acteur incontournable de l'emballage durable et engagé pour la restauration. Pionnière dans son domaine, COMATEC a su anticiper les transformations du secteur en plaçant l'innovation et l'éco-responsabilité au cœur de sa stratégie. Avec plus de 1000 références à son catalogue et un PlanetScore© qui fait référence dans l'univers du packaging, l'entreprise séduit aujourd'hui une clientèle exigeante en France (Grande Épicerie de Paris, Groupe Marriott & Sheraton, Groupe Hilton, Lenôtre, ...) et à l'international (30% des ventes réalisées à l'export vers 70 pays). Cette reconnaissance s'appuie sur des valeurs fortes : authenticité, originalité, maîtrise complète de la chaîne de production et qualité irréprochable.

Animée par des valeurs fortes d'authenticité, d'originalité et de qualité irréprochable, COMATEC aujourd'hui une large gamme de produits dans une démarche responsable, privilégiant une fabrication française et s'appuyant sur des partenariats avec les ESAT. L'entreprise est d'ailleurs le 1<sup>er</sup> employeur de personnes en situation de handicap dans l'Aude, témoignant de son engagement sociétal profond.

### Un processus de développement exigeant, qui met à l'honneur la création

Derrière chacune de ces nouveautés se cache un travail minutieux de conception et de développement, étalé sur plusieurs mois. COMATEC a mis un point d'honneur à prendre le temps nécessaire pour élaborer des produits qui répondent véritablement aux attentes des professionnels : choix des matériaux, optimisation du design, tests de robustesse. Cette exigence, qui guide chaque étape du processus, garantit que seules les solutions les plus abouties intègrent le catalogue, des innovations fiables, pensées pour durer.

*« En 2026, nous avons à cœur de revenir à l'ADN de COMATEC : la création. C'est pourquoi nous sommes fiers de présenter, parmi nos nouveautés, des produits dessinés et imaginés par nos équipes. Conçues pour mettre en valeur le savoir-faire culinaire, ces nouveautés incarnent notre exigence constante de qualité et de créativité, et sont fidèles à notre credo : Service, Satisfaction, Réactivité »* déclare François Dubuis, Directeur Général de Comatec.

## Des innovations pensées pour sublimer les présentations culinaires

### Les Bols Inox 14 et 22 cl : l'alliance de la durabilité et de l'élégance

Pratique et élégant, ce bol en inox noir mat est une solution durable pour toutes les présentations et préparations. Réutilisable et recyclable, il offre une excellente résistance et s'adapte à de nombreux usages grâce à sa compatibilité four et congélation. Un allié idéal pour les mises en bouche et tapas, les sauces et condiments ou encore les desserts individuels.



**30€ HT** les 10 unités pour le 14 cl - **34,50€ HT** les 10 unités pour le 22 cl  
Disponibilité : début février

### Le Présentoir Arcade et planches ACACIA : l'architecture au service de vos buffets

Élégant et moderne, le présentoir Arcade en métal noir mat sublime les buffets. Sa structure en forme d'arche permet d'accueillir 3 planches ACACIA (vendues séparément) afin de créer une présentation en hauteur et mettre en valeur entremets, desserts, pièces montées, bouchées et dégustations. Sa structure permet de supporter une charge lourde, tout en garantissant sa pérennité dans le temps. Une fois la prestation terminée, le démontage s'effectue rapidement avec un stockage optimisé : que des avantages !



**57€ HT** l'unité (Planche ACACIA 600 à **16€ HT** l'unité)  
Disponibilité : mi-mars

### Les Verrines Diamant 6 et 11 cl : un design original au service de vos présentations

Moderne, audacieuse et résolument surprenante, cette verrine repousse les codes et apporte une vraie prouesse technique entre les mains. Plus qu'un simple contenant, la verrine diamant réinvente la présentation en captant le regard. Son effet culbuto, ludique et élégant ajoute une touche finale. Le design intérieur est arrondi est pensé pour faciliter la dégustation mais également son nettoyage. La finition en transparence accentue sa touche premium.



**41€ HT** les 100 unités pour la 6 cl - **56€ HT** les 100 unités pour la 11 cl  
Disponibilité : mars

## La Planche Acacia Réversible : polyvalence et raffinement au naturel

En version réversible, cette planche offre deux faces d'utilisation distinctes. Le recto se présente sous forme de planche classique, tandis que le verso dispose de 40 perforations pour placer des sticks et de 28 perforations pour fixer des mini fourchettes. Sa finition légèrement foncée et sa belle qualité de fabrication en font un support de présentation élégant, qui peut être installé sur l'un des présentoirs COMATEC ou bien utilisé seul. Cette double fonctionnalité permet aux professionnels d'optimiser leur matériel tout en maintenant une présentation soignée.



**15€ HT l'unité**

Disponibilité : début février

## Le Présentoir 3 Bacs Gastro : une solution fonctionnelle pour tous les buffets

Ce support en métal noir a été conçu pour présenter simultanément trois contenants ou plateaux Gastronomes ½. Sa structure robuste permet de multiples configurations selon les besoins : pour des buffets chauds avec des bacs en inox, ou des buffets froids avec des corbeilles en imitation osier, ou des caisses en bambou pour des présentations plus naturelles. Cette adaptabilité en fait un outil particulièrement pratique pour les traiteurs qui organisent différents types d'événements.



**25€ HT l'unité** (Le bac inox, la corbeille en imitation osier et la caisse en bambou sont vendus séparément)

Disponibilité : mi-mars

**Ces nouveautés reflètent l'engagement continu de COMATEC à proposer des solutions qui allient innovation, durabilité et esthétique, tout en répondant aux besoins évolutifs des professionnels de la restauration.**



L'intégralité des nouveautés est présentée sur le [site de COMATEC](https://www.comatec.fr/content/33-nos-catalogues) et dans ses catalogues, consultables ici : <https://www.comatec.fr/content/33-nos-catalogues>