

À la rentrée, les cuisines du monde s'invitent dans le quotidien des Français avec les Rice Box.



Si les habitudes reprennent, l'envie de découvrir de nouvelles saveurs, elle, reste bien présente. Près de 3 Français sur 10⁽¹⁾ déclarent consommer de la cuisine du monde au moins une fois par semaine et la découverte de nouvelles saveurs constitue leur première motivation. Avec Rice Box, Sodebo fait entrer ces envies dans les repas du quotidien avec des recettes accessibles, pratiques et cuisinées en Vendée. Lancée en 2025, la gamme s'enrichit cette année d'une Rice Box Rougail Saucisse, développée avec un chef réunionnais.

LES FRANÇAIS ONT PRIS GOÛT AUX *Cuisines du Monde*

Près d'un tiers des Français consomment de la cuisine du monde au moins une fois par semaine, tandis que deux tiers en consomment plus occasionnellement. Une curiosité d'abord guidée par le goût : **38 % citent la découverte de nouvelles saveurs comme première motivation⁽¹⁾**, devant le plaisir de voyager à travers la cuisine ou l'envie de diversifier leur alimentation. La qualité des produits compte également parmi leurs principaux critères de choix.



Ces envies se prolongent aussi à la maison et dans les repas du quotidien. Un soir où l'on manque de temps, pour changer du déjeuner habituel ou simplement lorsqu'on a envie d'autres saveurs, les cuisines du monde trouvent progressivement leur place dans les assiettes.

C'est dans cette logique que Sodebo continue de faire évoluer l'offre du rayon traiteur libre-service. Après avoir créé la Pasta Box, devenue l'un des formats emblématiques de la marque, Sodebo a été en 2025 la première marque à proposer une gamme de box à base de riz au rayon traiteur frais libre-service.

Avec Rice Box, Sodebo propose **des recettes inspirées des cuisines du monde, travaillées autour du goût et des textures**. Imaginées et cuisinées en Vendée, elles s'appuient sur le savoir-faire historique de l'entreprise et sont assemblées sur son site unique de Montaigu-Vendée, où 89 % des ingrédients sont fabriqués sur place.



(1) : Source : Les Echos Études 2025 pour Sodebo – Le marché des cuisines du monde.

Rougail Saucisse

UNE RECETTE EMBLÉMATIQUE DE LA RÉUNION REJOINT LA GAMME



Parmi ces nouvelles envies, certaines recettes sont déjà bien connues des Français : c'est le cas du **Rougail Saucisse** qui figure parmi leurs dix plats de cuisine du monde préférés.

Pour développer une Rice Box inspirée de ce plat emblématique de La Réunion, Sodebo s'est entourée d'un chef réunionnais, avec l'objectif d'en retrouver les saveurs qui font sa singularité.

La **Rice Box Rougail Saucisse** associe un riz basmati à des rondelles de saucisse fumée et une sauce oignons-tomates relevée de gingembre. Une recette généreuse pour celles et ceux qui recherchent des saveurs dépayssantes.

Prix de vente conseillé : 3,89 €

CURRY, TIKKA MASSALA, DAHL : TROIS FAÇONS DE VARIER LES PLAISIRS



Poulet Tikka Massala

Sodebo propose une recette inspirée de la cuisine indienne, qui ravira les amateurs de plats parfumés : du riz basmati, du poulet mariné et une délicieuse sauce Tikka Massala au lait de coco, à la tomate et aux épices.

Prix de vente conseillé : 3,79 €



Poulet Curry

Composée de riz basmati, de poulet mariné et d'une onctueuse sauce au curry, cette recette savoureuse permet de varier facilement les repas du quotidien tout en invitant au voyage.

Prix de vente conseillé : 3,79 €



Dahl de lentilles

C'est l'alternative végétarienne de la gamme : un dahl de lentilles corail, mijoté dans du lait de coco, relevé d'un mélange d'épices, et servi avec du riz basmati, pour un repas ultra-réconfortant.

Prix de vente conseillé : 3,60 €



Quelle Rice Box vous fera envie aujourd'hui ?

Retrouvez les recettes disponibles près de chez vous grâce au store locator Sodebo : <https://www.sodebo.com/store-locator>



Pour tester ces produits, demandez à l'équipe RP !

À propos de Sodebo, une belle histoire de famille depuis plus de 50 ans.

Créée en 1973 par Simone et Joseph Bougro, des charcutiers traiteurs implantés en Vendée, l'entreprise française Sodebo est, aujourd'hui encore, dirigée par la deuxième génération familiale. Depuis 2000, les trois Présidentes Marie-Laurence Gouraud, Bénédicte Mercier et Patricia Brochard poursuivent le projet de leurs parents.

Spécialisée dans les produits traiteur frais, Sodebo s'est donnée pour mission, dès ses débuts, de proposer des produits généreux, accessibles et savoureux, tous fabriqués dans ses ateliers de Saint-Georges-de-Montaigu, en Vendée.

En 2026, l'entreprise compte 3 300 collaborateurs et 125 références produits, des salades aux boxs, sans oublier les pizzas et les sandwiches.

En 2025, Sodebo a réalisé un chiffre d'affaires de 653 millions d'euros (+9 % vs 2024), avec 399 millions de produits vendus (+10 %). Chaque jour, 1,3 million de produits sont fabriqués et expédiés en moyenne depuis son unique site en Vendée, où 89 % des ingrédients sont fabriqués sur place.

Sodebo
Cuisiné en Vendée