

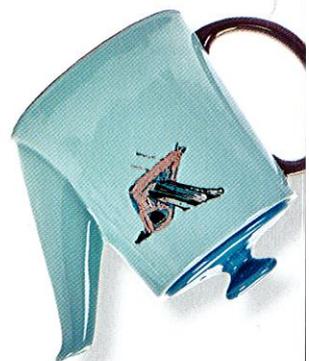
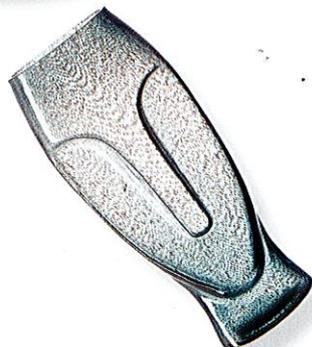
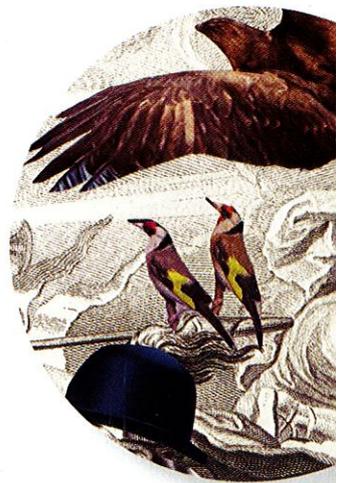
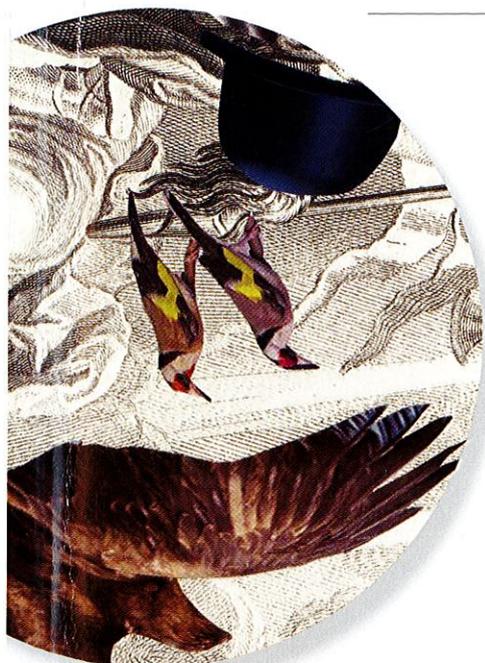
T & B L E

C A D E A U

L'ART DE VENDRE, DU CULINAIRE À LA DÉCO

DOSSIER

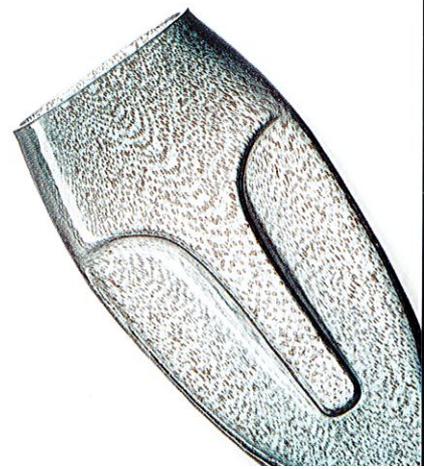
GRAND PRIX
TABLE&CADEAU 2016



MARQUE
DESHOULIÈRES : LA STRATÉGIE
DE JEAN-CLAUDE KERGOAT

MAGASIN
EMPREINTES, 600 M²
DÉDIÉS AUX MÉTIERS D'ART

N°559
Octobre 2016



**GAGNANT
PETIT
ÉLECTRO-
MÉNAGER**



FRIFRI

La Chocolatière Frifri est une tempéreuse électrique pour faire fondre, tempérer et maintenir à température le chocolat (32°). Une opération délicate qui permet d'obtenir une cristallisation (passage de l'état liquide à l'état solide du beurre de cacao) dont dépendent la brillance et la puissance du chocolat maison. En plus de l'appareil, le coffret comporte 5 poches à douilles jetables, un moule en polycarbonate, un thermomètre digital, un couteau à palette ainsi qu'un livre de recettes. Contenance : 3 L. Distribuée par Cuisidis. PVC : 149 euros.

**GAGNANT
COUTELLERIE**



BOSIGN

La société d'origine suédoise propose le couteau à tartiner Knife Air, distribué en France par Chevalier Diffusion. Designé par Harald Hynell, sa poignée est ergonomique pour étaler beurre, pâte à tartiner, confiture, tapenade... Une fois qu'il est posé, la lame ne repose pas sur la table, évitant toutes salissures. Existe en version inox ou en bois de théier. PVC : en bois 5,58 euros (14 cm), 8,04 euros (20 cm) ; en inox 11,70 euros (14 cm) et 24,66 euros (20 cm).



JEAN DUBOST

Jean Dubost revisite les codes du Laguiole traditionnel avec cette gamme Stand'up. L'abeille a été restylisée et ce couteau peut se poser à plat sur la table ou sur son champ. Sa lame pleine soie est en acier inoxydable avec une finition miroir et un affilage lisse. Mitre en inox et manche en ABS. PVC : 99 euros le coffret de 6.



GRAEF

La machine à café Pivalla s'utilise aussi bien avec du café moulu qu'avec des dosettes (toutes marques confondues Nespresso, Dolce Gusto, Lavazza, Senseo...). La capacité du réservoir d'eau est de 2,5 L. Elle dispose également des fonctions mousse de lait et chauffe-tasses. Pression de la pompe : 16 bars. Puissance : 1 410 W. Distribuée par Cuisidis. PVC : 549 euros.



GOYON CHAZEAU

Les couteaux de table « Le Thiers avantage forgé » ont une lame en acier inoxydable avec une émouture complète de la lame et un manche en paperstone gris galet finition mate qui résiste à une température de 180° et aux rayons UV. Ils supportent le lave-vaisselle. PVC : 290 euros, le coffret de 6.



LEBRUN

L'orfèvrerie propose la ménagère 24 pièces Crystal, en acier inox. Imaginés par le studio de design industriel Santiago Sevillano, ces couverts s'adaptent autant aux tables classiques que contemporaines. PVC : 89 euros.



JEAN DUBOST

Couteaux multi-usages dotés d'une lame affilée en acier inoxydable et d'un manche en Micarta. Prise en main ergonomique et compatible au lave-vaisselle. PVC : 99 euros le coffret de 2.



SABRE

Bistrot est une nouvelle gamme de couverts de table réalisée en inox 18/10 avec des manches en acrylique rivetés de chaque côté. Le lancement initial compte 33 motifs de manchés, proposés en finition métal brillant ou vintage. Chaque motif est repris sur 6 types d'articles. PVC : 7,90 euros l'unité.

LUIGI BORMIOLI

Conçue en collaboration avec un centre d'étude sensoriel, la collection Birratèque – 5 chopes et 1 verre à pied – optimise l'arôme et la saveur des bières artisanales ainsi que la sensation sur la langue et le palais. Un point mousse est gravé sur le fond de chaque chope afin de maintenir une couche de mousse tout au long de la dégustation, évitant l'oxydation de la bière et l'altération de ses saveurs. En cristallin sans plomb. Distribué en France par Olivier Blondeau. PVC : 7,50 euros l'unité. 18 euros le coffret de 2, 45 euros le coffret de 6.

LION SABATIER

Lion Sabatier fait évoluer sa gamme de couteaux Fuso créée en 1998, en collaboration avec le designer Jean-Pierre Vitrac. Les Fuso nitro + sont fabriqués en acier Sandvik 14C28N, un nouvel acier dopé à l'azote qui apporte au produit davantage de robustesse et de précision. La gamme compte 10 produits. PVC : 79 euros le couteau de chef (20 cm).



ROGER ORFÈVRE

Couteau à poisson doté de lame en acier inoxydable et de manche en plexi coulé avec des inclusions de photos de poissons. Contenu et contenant ne font plus qu'un, avec ce design qui prend l'allure d'un véritable poisson. Nouveau modèle déposé. PVC : entre 250 et 300 euros le coffret de 6.



LA ROCHÈRE

Cette tasse à espresso en verre a été conçue avec le designer Kai Richter. Aura se caractérise par un design épuré et des lignes en relief contemporaines. PVC : 4,75 euros.