

## Salon Maison & Objet 2017

### Vitrine du lancement de nouveaux accessoires de cuisine et pâtisserie DE BUYER

Innovation, efficacité et créativité sont les maîtres-mots des nouveautés que DE BUYER\* présente au Salon Maison & Objet 2017. Le spécialiste vosgien confirme une nouvelle fois son savoir-faire historique et son esprit précurseur avec des accessoires de cuisine et de pâtisserie inédits, conçus pour répondre aux tendances et besoins des professionnels des métiers de bouche et particuliers passionnés.

#### Cuisson

- Il multiplie les choix en cuisson avec la **nouvelle batterie de cuisine NOSTALGY** qui s'identifie par sa finition patinée à la fois vintage et tendance.
- La collection en **acier minéral et finition à la cire d'abeille MINERAL B ELEMENT**, est complétée d'une **Plancha lisse** s'utilisant sur tous les feux, au barbecue ou au four.

#### Découpe

- L'univers de la découpe connaît de nouveaux développements avec l'accessoire inédit **GRAVITY**, poussoir à rondelles pour petits et longs fruits et légumes.
- La collection de couteaux **FK2** s'enrichit du modèle à **Filet de sole**.
- Les passionnés des produits marins ne sont pas en reste avec les **Moufles crustacés XL**.

#### Pâtisserie et décoration

- Etudiés en collaboration avec les professionnels des métiers de bouche, les **premiers moules professionnels pliables** font leur apparition dans les cuisines des particuliers.
- Au cœur des nouveautés également, la décoration, avec les **douilles à sphère** pour orner les créations de feuilletés fins et délicats.

#### Préparation

- Une nouvelle idée cadeau avec le **BREAKFAST SET** qui vient enrichir l'offre de coffrets proposés.

\* DE BUYER, entreprise du patrimoine vivant fondée en 1830, est spécialisée dans la conception et la fabrication d'ustensiles de cuisine et de pâtisserie dédiés aux professionnels des métiers de bouche et aux particuliers (batteries de cuisine en acier, recouvertes d'antiadhésif, inox et cuivre, mandolines, coutellerie, ustensiles de préparation, moules en silicone, ustensiles pour pâtisserie, équipements pour catering). Implantée dans les Vosges, à Faymont-Val d'Ajol, elle cultive un savoir-faire étendu dans la transformation des métaux : l'acier, le cuivre, l'inox et l'aluminium. Un ADN historique, et une maîtrise artisanale et industrielle de la matière, reconnus en 2009 par le label ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT.



## LA CUISSON

### BATTERIE DE CUISINE NOSTALGY

Résolument **vintage** et clin d'œil aux **souvenirs d'enfance**, la finition patinée de la gamme NOSTALGY lui confère raffinement et élégance. **Conçue et fabriquée en France**, cette batterie comporte six pièces vendues individuellement :

- 2 casseroles à couvercle (1,6 et 3 litres) pour cuire à l'eau, pocher, blanchir, réaliser un court bouillon...
- 2 faitouts à couvercle (3 et 5,3 litres) pour faire mijoter, revenir ou encore réchauffer,
- 2 poêles (24 et 28 cm de diamètre) pour saisir, griller et dorer.

Sa composition en **acier inoxydable résistant** facilite l'utilisation et l'entretien. Le large fond magnétique offre une double fonction :

- **il diffuse la chaleur de manière homogène sur tout le fond du récipient,**
- **il permet de cuire sur tous les types de feux dont l'induction.**

Son design a été étudié pour optimiser une préhension équilibrée et un travail précis. Les bords évasés permettent de verser facilement les aliments et liquides. Les montures confortables et ergonomiques - **la queue courbée à la française, le pontet, les anses larges** - sont solidement rivetées à l'embouti.

La courbure à la française des queues **éloigne la main de la source de chaleur**. Astucieux pour une utilisation sur gaz ! Un trou d'accroche permet de les suspendre au-dessus du plan de travail, pour obtenir une ambiance similaire aux offices des Chefs.



Prix de vente publics conseillés :

Casserole à couvercle : 79,50 € TTC (1,6 litre) ; 103,50 € TTC (3 litres)

Faitout à couvercle : 103,50 € TTC (3 litres) ; 130,00 € TTC (5,3 litres)

Poêle : 82,50 € TTC (24 cm) ; 93,00 € TTC (28 cm)





## PLANCHA LISSE MINERAL B ELEMENT

Avis aux amateurs de la batterie en **acier minéral 100 % naturel**, garanti sans PTFE ni PFOA, MINERAL B ELEMENT ! Elle s'enrichit d'une nouvelle Plancha lisse qui s'adapte à **toutes les sources de chaleur, au barbecue ou au four**. Pratique pour en profiter en toutes saisons ! Ses larges dimensions (38 x 26 cm) accueillent **des entrecôtes, poissons entiers et lamelles de légumes en quantité**.

La  **finition à la cire d'abeille**, singulière à la gamme MINERAL B ELEMENT, apporte une protection naturelle anti-oxydation, facilite le culottage et améliore l'anti-adhérence des aliments les plus fragiles. Les poignées robustes en aluminium droites et solidement rivetées, garantissent confort et sécurité lors de la préhension.

Prix de vente public conseillé : 69,50 € TTC



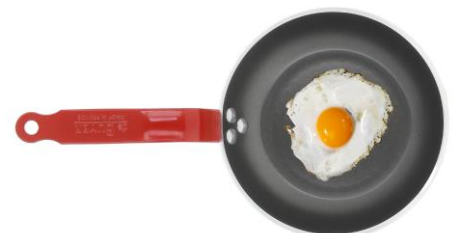
## SET PETIT-DEJEUNER

À la recherche d'une idée cadeau ? DE BUYER lance un nouveau coffret BREAKFAST SET pensé notamment pour les aficionados du brunch dominical.

Il se compose :

- **d'une poêle antiadhésive en aluminium épais**. De 20 cm de diamètre, elle permet de faire frire des œufs, les préparer brouillés ou en omelette,
- **de deux moulins MARLUX HIP HOP de 13 cm à poivre et à sel** pour l'assaisonnement. Ils se distinguent par un design moderne mariant l'acrylique et le bois.

Prix de vente public conseillé : 69 € TTC



## LA DÉCOUPE

### ACCESSOIRE GRAVITY

Spécialiste des mandolines, DE BUYER dévoile le premier accessoire à rondelles, compatible avec tous ses modèles équipés d'un chariot. Grâce à la force de gravitation, cette innovation **guide la coupe des fruits et légumes les plus longs comme les plus petits**. Sa forme tubulaire, de 5 cm de diamètre, permet ainsi de réaliser, efficacement et en toute sécurité, **des rondelles de concombres, carottes, radis, tomates cerises, champignons....**

#### Comment fonctionne-t-il ?

Il suffit de placer le tube sur le chariot de la mandoline, y introduire l'aliment, puis avec un geste de va-et-vient, sans exercer de pression, l'aliment est coupé en rondelles. Pratique, un poussoir s'introduit dans le tube pour maintenir les petits fruits et légumes légers.



Prix de vente public conseillé : 19,50 € TTC



### COUTEAU FILET DE SOLE FK2

La collection de couteaux FK2 s'enrichit d'un nouveau modèle Filet de sole. Sa lame de 18 cm, très flexible et fine, permet de **lever avec délicatesse les filets et de découper les aliments à chair tendre tels que les blocs de foie gras ou les poissons. Son extrémité souple et pointue facilite le déveinage.** Gage de confort, le manche en polymère composite, renforcé de fibre de carbone et d'un contre-poids en fonte d'innox, simplifie la prise en main et équilibre le geste.

*Prix de vente public conseillé : 59 € TTC*



### MOUFLES CRUSTACÉS XL

DE BUYER complète sa gamme d'outils conçus pour faciliter la préparation et la dégustation des fruits de mer, avec les Moufles crustacés XL (23 x 17 x 2 cm). Déclinées pour les droitiers et gauchers, elles sécurisent les mains lors de la manipulation des huîtres, des oursins... En silicone épais, elles bénéficient d'un renfort au niveau de la commissure de la main.

*Prix de vente public conseillé : 19,50 € TTC*



## PÂTISSERIE ET DÉCORATION

### MOULES PLIABLES TOUT-EN-UN GEO FORME

DE BUYER s'est toujours distingué par de nombreuses innovations en matière de pâtisserie. Il confirme son savoir-faire et son rôle de précurseur avec la **première collection de moules pliables dont on ne perd pas les fixations**. Pensés en totale synergie avec les professionnels des métiers de bouche, ils facilitent la préparation des :

- pâtés en croûte,
- pains moulés et de mie,
- saucissons briochés,
- pains d'épices,
- cakes...



La gamme se décline en quatre modèles : deux lisses et deux perforés pour une cuisson uniforme de la pâte. Deux dimensions sont disponibles selon les besoins : 24 x 5 x 6 cm et 35 x 7 x 7,5 cm. **En acier inoxydable et conçus en une seule pièce**, ils allient efficacité, simplicité d'utilisation et robustesse.

#### *En pratique !*

Le principe est simple. Dépliée, la surface plane et stable du moule sert de gabarit pour découper la pâte. Les bords se referment aisément grâce à des charnières basculantes rivetées. Astucieux, le bord plat permet de border la pâte des pâtés en croûte. Le démoulage est aisé ainsi que le lavage.



Prix de vente publics conseillés :

Perforés : 79 € TTC (24 x 5 x 6 cm) ; 99 € TTC (35 x 7 x 7,5 cm)

Lisses : 65 € TTC (24 x 5 x 6 cm) ; 69 € TTC (35 x 7 x 7,5 cm)





## LES DOUILLES A SPHERE

La créativité et la décoration culinaire au sommet de leur art ! La gamme de douilles DE BUYER ne cesse de s'étoffer et intègre aujourd'hui un nouveau modèle à sphère pour réaliser des fleurs, des cupcakes, orner les créations d'un effet feuilleté....

Disponible en deux modèles, la douille permet de réaliser des **feuilletages fins (fine ouverture) ou épais (large ouverture)**. Finesse et raffinement garantis !

Prix de vente publics conseillés :

Sphère fine ouverture : 4,50 € TTC ; Sphère large ouverture : 4,50€ TTC



## LES MOULINS BOIS MARLUX CERTIFIES

Fabriqués en France et distribués par DE BUYER, les Moulins à poivre, à sel et à épices en bois (corps et couvercle) MARLUX viennent d'obtenir, en août 2017, la certification ORIGINE FRANCE GARANTIE. Gage de transparence sur leur fiabilité et leur traçabilité !



### POINTS DE VENTE

Printemps (Paris-Vélizy, Paris-Haussmann, Le Chesnay et Rouen), BHV Paris Rivoli, GL Gourmet-Hausmann, liste des revendeurs partenaires disponible sur le site [www.debuyer.com](http://www.debuyer.com)

### SHOW-ROOM ET POINT DE VENTE

Atelier Des Arts Culinaires - 111 avenue Daumesnil - 75012 Paris

**Crédit photos : DE BUYER**

**Visuels sur simple demande auprès du Service de Presse DE BUYER :**

CABINET VERLEY - Contacts : DJAMELA BOUABDALLAH - EMILIE SAINT-PIERRE  
Tél. : 01 47 60 22 62 - [djamela@cabinet-verley.com](mailto:djamela@cabinet-verley.com) - [emilie@cabinet-verley.com](mailto:emilie@cabinet-verley.com)

