



# Chef & Sommelier



Votre talent révélé  
*Serving your talent*



DINNERWARE  
COLLECTION

2011

# Arc International expertise

Arc International (1825), leader reconnu des arts de la table, a acquis au fil des années un véritable savoir-faire dans le domaine de la gastronomie et de l'œnologie. Fort de son expertise **verrière, porcelainière et coutelière**, Arc International anticipe et répond aux besoins des professionnels.

Arc International (1825), the recognised tableware number 1, has acquired genuine know how over the years in the areas of gastronomy and oenology. Because of it's expertise in **glassware, dinnerware and cutlery manufacturing**, Arc International can anticipate and respond to professional requirements.

Parce qu'Arc International possède l'expertise et la créativité dont les professionnels ont besoin pour exprimer leur talent ; Arc International crée aujourd'hui une marque, entièrement dédiée à la restauration et au monde du vin : **Chef & Sommelier**.

Because Arc International has the expertise and creativity required for professionals to express their talent, Arc International has now designed a brand exclusively for the catering and wine trades : **Chef & Sommelier**.

## La experiencia Arc International

*Arc International (1825), líder reconocido de las artes de la mesa, ha ido adquiriendo a lo largo de los años un auténtico saber hacer en el ámbito de la gastronomía y la enología. Con su experiencia en el campo del cristal, la porcelana y los cuchillos, Arc International se anticipa y responde a las necesidades de los profesionales.*

*Porque Arc International posee la experiencia y la creatividad que los profesionales necesitan para expresar su talento ; Arc International crea hoy una marca completamente dedicada a la restauración y al mundo del vino : Chef & Sommelier.*

## Die Kompetenz Arc International

*Als anerkannt führendes Unternehmen der Tafelkultur erwarb Arc International (1825) im Laufe der Jahre ein wirkliches Savoir-faire im Bereich der Gastronomie und der Önologie. Dank ihrer Expertise bei der Herstellung von Glaswaren, Porzellan und Besteck geht Arc International auf die Bedürfnisse der Fachwelt ein und nimmt diese sogar vorweg.*

*"Weil Arc International das Know-How und die Kreativität besitzt", die für die Fachwelt unerlässlich sind, um ihrem Talent Ausdruck zu verleihen, kreiert Arc International heute eine Marke speziell für Gaststättenbetriebe und die Welt des Weines : Chef & Sommelier.*



# Chef & Sommelier : votre talent révélé !

serving your talent !



## Chef&Sommelier

la marque 100% experte qui porte le nom de ceux et celles qui l'utilisent.

Un nom de marque prestigieux.  
Des collections raffinées et modulables.  
Des collections vaisselles créatives associées à des gammes œnologiques.  
Des innovations techniques qui répondent aux plus hauts critères d'exigence.

The 100% expert brand is named after the men and women for whom it was designed.

A renowned brand name sophisticated, modular collections, creative dinnerware collections to match wine tasting ranges, technical innovations in line with the highest standards of excellence.



### Chef & Sommelier : Su talento revelado !



*la marca 100% especializada que lleva el nombre de aquellos que la utilizan.  
Un nombre de marca prestigioso.  
Colecciones refinadas y modulables.  
Colecciones de vajillas creativas asociadas a gamas enológicas.  
Innovaciones técnicas que responden a los criterios de exigencia más estrictos.*

### Chef & Sommelier : Entdecken Sie Ihr Talent !



*die 100%ige Kennermarke, die den Namen derjenigen trägt, die sie benutzen.  
Ein prestigeträchtiger Markenname.  
Raffinierte, modulare Kollektionen.  
Kreative, mit önologischen Produktsortimenten assoziierte Geschirrkollektionen.  
Technische Innovationen, die auch höchsten Ansprüchen gerecht werden.*







**P6** CARACTER

**P10** SUBLIME / MOON

**P14** SAVOR

**P18** PURITY

**P24** AUDACE

**P28** DIVINITY

**P32** MINIS GRANDS CHEFS



**P36** ELEGANCE WHITE

**P40** EMBASSY WHITE



**P46** OLÉA

**P50** AUDACE

**P54** GINSENG

**P58** SATINIQUE



**P66** HOLLOWARE



## GRANDS CHEFS

Née pour créer des nouvelles tendances et réinventer les Arts de la Table, la collection Grands Chefs est parfaitement adaptée aux créations des chefs inventifs et audacieux qui cultivent leur art avec une inspiration sans cesse renouvelée.

Nacida para crear nuevas tendencias y para reinventar las Artes de la Mesa, Grands Chefs se adapta perfectamente a las creaciones de los chefs ingeniosos y audaces que cultivan su arte con una inspiración en constante evolución.

Created to set new trends and reinvent tableware, Grands Chefs is designed for creative and bold chefs who want to be inspired and to inspire.

Als Wegbereiter neuer Trends und einer Wiederentdeckung der Tischkultur ist die Serie Grands Chefs der perfekte Begleiter für die Kreationen einfallsreicher und innovativer Spitzenköche, die ihre Kunst mit immer neuen Ideen beleben.

## GRANDES TABLES

Pour que le plaisir des yeux accompagne l'émerveillement du palais, une ligne intemporelle qui marie idéalement la subtilité de la cuisine gastronomique au raffinement des tables de prestige.

Para que el placer visual acompañe a la fascinación del paladar, una línea atemporal que asocia maravillosamente la sutileza de la cocina gastronómica al refinamiento de las mesas más prestigiosas.

Since entertaining should also provide pleasure for your eyes, this timeless line combines subtle gourmet foods with refined and prestigious table settings.

Vereinigen Sie mit dieser zeitlosen Serie die Feinheit und Raffinesse der gehobenen Küche mit der vornehmen Eleganz eines wundervoll gedeckten Tisches - denn das Auge isst schließlich mit.

## SPIRIT NEW DESIGN

Un design moderne qui crée l'atmosphère et donne le ton, tout en laissant s'exprimer la sensibilité culinaire de ceux qui font les modes décoratives au gré de leur inspiration.

Un diseño moderno que crea atmósfera y da el tono, siempre dejando que se exprese la sensibilidad decorativa de los que forjan las modas culinarias al compás de su inspiración.

A modern touch that sets the atmosphere and the style while leaving the personal touch to those who use their inspiration to set culinary trends.

Ein modernes, tonangebendes Design, das Atmosphäre schafft und kreativen Trendsettern im Bereich der Kochkunst die Möglichkeit gibt, ihr Gespür für dekorative Tischgestaltung voll zum Ausdruck zu bringen.

S O M M A I R E  
C O N T E N T S



**CARACTER** Maxima  
Grands Chefs





## Retrouvez la liberté de créer !

“Un support original qui stimule l’imagination ” : voilà, en quelques mots, l’esprit de l’assiette Character ! Sa particularité ? Allier un design épuré, qui met sobrement en valeur les plats, à un bassin décentré, dont le style transgressif constitue une source inépuisable d’inspiration... Idéale pour les plats imposants, l’assiette Character, se prête également extrêmement bien à la mise en scène des desserts. Un vaste champ de possibilités, qui est fait pour débrider votre créativité !

*M. Alban Rousseau : Conseiller Culinaire*



## Reclaim your creative freedom !

“An original piece of dishware that wakes up the imagination”: in a word, this is the spirit behind the Character plate ! What makes it special ? It combines a simple design that subtly adds value to dishes with an offset basin whose unique style is a constant source of inspiration... Ideal for dramatic dishes, the Character plate is also perfectly suited to set the stage for desserts. A wide range of possibilities created to unleash your creativity !

*Mr Alban Rousseau : Culinary Counselor*







**Assiette 330 x 215**  
Plate  
Ref. S1282  
Pack : C6/B2  
M : 330 x 215 mm  
13" x 8 1/4"  
H : 30 mm - 1 1/8"  
P : 750 g



**Assiette 340**  
Plate  
Ref. S1281  
Pack : C6/B2  
M : 340 x 265 mm  
13 1/4" x 10 1/4"  
H : 25 mm - 7/8"  
P : 660 g



**Assiette 310**  
Plate  
Ref. S1283  
Pack : C6/B2  
M : 310 mm - 12"  
H : 30 mm - 1 1/8"  
P : 804 g



**Assiette 310**  
Plate  
Ref. S1210  
Pack : C6/B2  
M : 310 mm - 12"  
H : 21 mm - 3/4"  
P : 920 g

# CARACTER

## Grands Chefs

Maxima



**Gobelet 4**  
Tumbler  
Ref. S1285  
Pack : F6/B2  
4,5 cl - 1 1/2 oz  
M : 45 mm - 1 3/4"  
H : 70,5 mm - 2 3/4"  
P : 75 g

### ¡Recupere la libertad de crear !

"Un soporte original que estimula la imaginación": en pocas palabras, la filosofía del plato Character. ¿ Su particularidad ? Combinar un diseño refinado, que realza las creaciones culinarias, con un recipiente descentrado, cuyo estilo transgresivo constituye una fuente inagotable de inspiración... Ideal para los platos más espectaculares, el Character se presta igualmente muy bien a la presentación de los postres. Un amplio campo de posibilidades realizado para desbordar su creatividad.

*Sr Alban Rousseau : Consejero culinario*

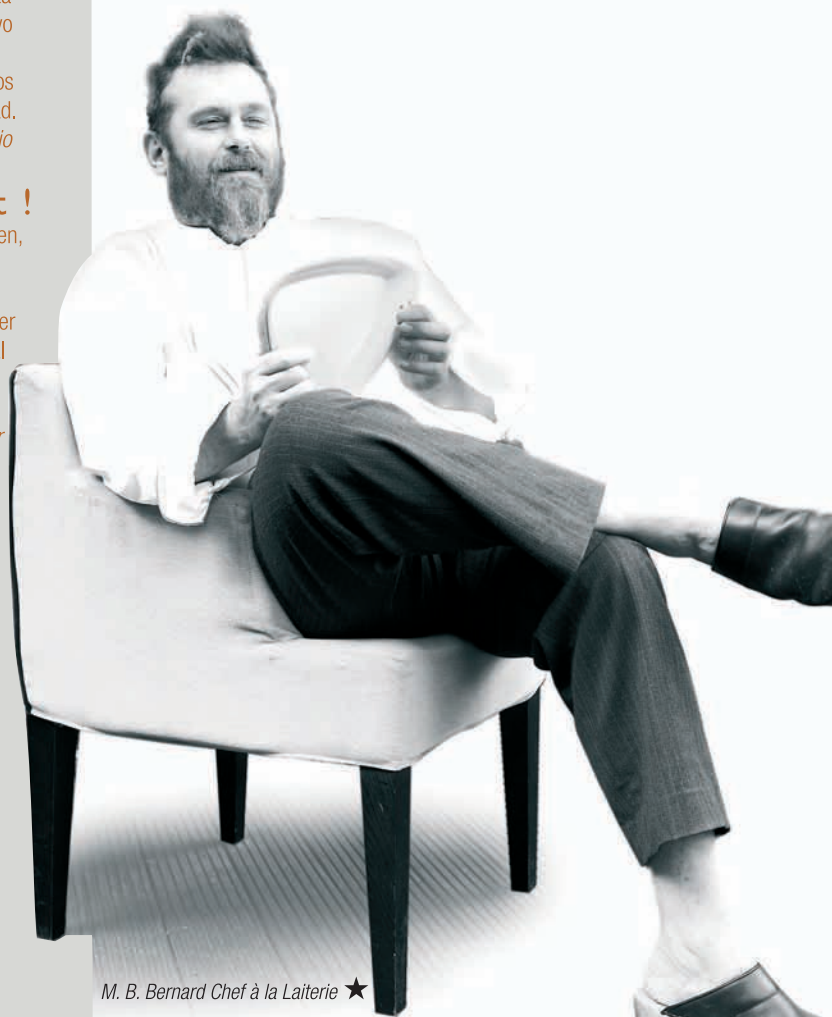
### Die Wiederentdeckung der Kreativität !

"Ein origineller Untersatz, der die Phantasie beflügelt": Das ist, in wenigen Worten, der Stil des Character-Tellers! Seine Besonderheit ? Es ist die Symbiose eines puristischen Designs mit versetzter Vertiefung, dessen transgressiver Stil eine unerschöpfliche Inspirationsquelle darstellt... und der sachlichen Aufwertung der Speisen dient. Für imposante Speisen gedacht, ist der Teller Character auch ideal für die Präsentation von Nachspeisen. Den Anwendungsmöglichkeiten sind keine Grenzen gesetzt, ihre Kreativität darf sich zügellos entfalten !

*H. Alban Rousseau : gastronomischer Berater*



La Laiterie



M. B. Bernard Chef à la Laiterie ★



**SUBLIME** Maxima  
**MOON** Maxima  
**Grands Chefs**







## Apprenez à jouer avec les volumes !

“Des contenants qui savent s’adapter aux contenus”... Tel est l’esprit dans lequel ont été conçues Moon et Sublime. Pure et moderne, l’assiette Sublime permet toutes les audaces culinaires, grâce à un volume profond et incurvé, qui focalise l’attention sur les plats. Classique et raffinée, l’assiette Moon reçoit indifféremment tous les plats en petite portion... La forme idéale pour le montage d’un menu dégustation !

*M. Patrick Gauthier “La Madeleine” ★★*



## Learn to experiment with quantities !

“Containers that adapt to their contents”... This is the spirit behind the designs for Moon and Sublime. Simple and modern, the Sublime plate lends itself to any type of bold cooking with a deep curved space that accents the dish. Classic and refined, the Moon plate brings together the elegance of porcelain, perfect for any small dish... The ideal shape for creating a tasting plate !

*Mr Patrick Gauthier “La Madeleine” ★★*







**Assiette 310 Moon**  
Plate  
Ref. S1110  
Pack : C6/B2  
M : 310 mm - 12"  
H : 20 mm - 3/4"  
P : 710 g



**Assiette 310 Moon satin**  
Plate  
Ref. S1112  
Pack : C6/B2  
M : 310 mm - 12"  
H : 20 mm - 3/4"  
P : 850 g



Rim mat finish



**Assiette 160 Moon**  
Plate  
Ref. S1106  
Pack : C6/B4  
M : 160 mm - 6 1/4"  
H : 20 mm - 3/4"  
P : 180 g



**Assiette 310 Sublime**  
Deep plate  
Ref. S0910  
Pack : C6/B2  
1L7 - 57 1/4 oz  
M : 310 mm - 12"  
H : 53 mm - 2"  
P : 1000 g

# SUBLIME MOON

Grands Chefs

Maxima

**Assiette 120 Sublime**  
Deep plate  
Ref. S0907  
Pack : C6/B4  
10 cl - 3 1/4 oz  
M : 120 mm - 4 3/4"  
H : 25 mm - 7/8"  
P : 110 g

## Aprenda a jugar con los volúmenes

"Recipientes que saber adaptarse a los contenidos"... Ésta es la filosofía con la que se han diseñado Moon y Sublime. El plato Sublime, puro y moderno, hace posible cualquier audacia culinaria, gracias a un volumen profundo y curvado, que focaliza la atención en los manjares. El plato Moon, clásico y refinado, une la finura de la porcelana y se adapta a todos las recetas en pequeñas porciones... La forma ideal para un menú de degustación.

*Sr. Patrick Gauthier "La Madeleine" ★★*

## Das Spiel mit dem Volumen !

"Untersätze, die sich den Inhalten anpassen"... In diesem Geiste wurden Moon und Sublime kreiert. Klar und modern, der Teller Sublime passt sich aufgrund seines tiefen und gewölbten Volumens allen kulinarischen Kühnheiten an - und zieht alle Blicke auf sich! Klassisch und raffiniert alliiert Moon die Feinheit des Porzellans. Moon ist ideal für kleine, feine Portionen - und für die Erschaffung eines Degustationsmenüs.

*H. Patrick Gauthier "La Madeleine" ★★*







**SAVOR** Maxima  
Grands Chefs





## Révélez la valeur de votre savoir-faire culinaire !

“ Dans la plus pure tradition classique, l’assiette Savor joue le jeu de la théâtralité avec une cloche, emblématique de l’esprit “grand restaurant”, qui crée un saisissant effet de découverte. Un style à la fois exclusif et raffiné !”

*M. Thierry Finet “Le pied à terre” ★*



## Uncover the value of your cooking skills !

“ In the purest of classic tradition, the Savor plate puts on a show with a bell symbolic of the “grand restaurant” style, creating a striking sense of innovation. Style that is both exclusive and refined !”

*Mr Thierry Finet “Le pied à terre” ★*







### Assiette 310

Plate  
Ref. S0710  
Pack : C6/B2  
30 cl - 10 oz  
M : 310 mm - 12"  
H : 60 mm - 2 1/4"  
P : 810 g



### Assiette 120

Plate  
Ref. S0707  
Pack : C6/B4  
5 cl - 1 1/2 oz  
M : 120 mm - 4 3/4"  
H : 27 mm - 1"  
P : 85 g



### Cloche 170

Lid  
Ref. S0780  
Pack : C6/B2  
M : 172 mm - 6 3/4"  
H : 94 mm - 3 5/8"  
P : 300 g

### Cloche 75

Lid  
Ref. S0781  
Pack : C6/B4  
M : 75 mm - 2 3/4"  
H : 50 mm - 1 7/8"  
P : 60 g

### Assiette 310 satin

Plate  
Ref. S0712  
Pack : C6/B2  
30 cl - 10 oz  
M : 310 mm - 12"  
H : 60 mm - 2 1/4"  
P : 900 g



# SAVOR

## Grands Chefs

Maxima

### Muestre el valor de su maestría culinaria

"Dentro de la tradición clásica más pura, el plato Savor apuesta por la teatralidad con una campana, emblemática de la filosofía «gran restaurante», que crea un cautivador efecto de descubrimiento. Un estilo a la vez exclusivo y refinado."

*Sr. Thierry Finet "Le pied à terre" ★*

### Erheben Sie den Wert Ihrer kulinarischen Fertigkeiten !

"In der großen klassischen Tradition spielt Savor den theatralischen Part mit einer Glocke, Emblem für „große Restaurants“. Ein Erlebnis mit Entdeckungseffekt. Ein exklusiver Stil voller Raffinesse !"

*H. Thierry Finet "Le pied à terre" ★*





**PURITY** Maxima & Glass  
Grands Chefs







## Bousculez les traditions !

En rupture avec le classicisme, Purity a été conçue pour les créations culinaires qui sortent, elles aussi, de l'ordinaire. Dans un esprit non-conformiste, les assiettes et coupelles se déclinent en différentes tailles et volumes, afin de se transformer, au besoin, en assiettes à buffet, assiettes d'attente ou supports de makis et sushis. "Dans un esprit résolument contemporain, Purity adopte des formes géométriques lisses et épurées, en adéquation avec une conception juste et exigeante de la gastronomie".

*M.Marc Meurin : Le château de Beaulieu ★★*



## Break with tradition !

A departure from traditionalism, Purity was designed for culinary creations that are also different from the norm. These non-conformist plates and side plates come in different sizes and volumes that transform themselves according to your needs : buffet plates, soup plates or for plating maki and sushi. "Unmistakeably contemporary, Purity blends smooth and sleek shapes with a balanced and exacting concept of cooking".

*Mr Marc Meurin : Le château de Beaulieu ★★*







#### Assiette 280

Plate  
Ref. S1010  
Pack : C6/B2  
M : 280 mm - 11"  
H : 20 mm - 3/4"  
P : 1150 g

#### Assiette 250

Plate  
Ref. S1002  
Pack : C6/B2  
M : 250 mm - 10"  
H : 20 mm - 3/4"  
P : 940 g

#### Assiette 200

Plate  
Ref. S1004  
Pack : C6/B4  
M : 200 mm - 8"  
H : 22 mm - 7/8"  
P : 590 g



#### Assiette 275 x 130

Plate  
Ref. S1063  
Pack : C6/B4  
M : 275 x 130 mm - 10 3/4" x 5"  
H : 20 mm - 3/4"  
P : 560 g

#### Assiette 140 x 65

Plate  
Ref. S1007  
Pack : C6/B4  
M : 140 x 65 mm - 5 1/2" x 2 1/2"  
H : 15 mm - 1/2"  
P : 150 g

## PURITY Grands Chefs

Maxima & Glass

### ¡Atrévase a transgredir las tradiciones !

Rompiendo con el clasicismo, Purity ha sido diseñado para las creaciones culinarias que escapan igualmente de lo ordinario. Con una filosofía inconformista, los platos y boles poseen diversos tamaños y volúmenes para transformarse, conforme a la necesidad, en platos de buffet, platos de espera o soportes de makis y sushis. Con una filosofía decididamente contemporánea, Purity adopta formas geométricas lisas y refinadas, conforme a un diseño preciso y exigente de la gastronomía.

*Sr. Marc Meurin : Le château de Beaulieu ★★*

### Verdrängen Sie Traditionen !

Mit den Regeln der Klassik brechend, wurde Purity für kulinarische Kreationen entworfen, die selbst außerhalb der Norm liegen. In einem nonkonformistischen Geist präsentieren Schalen und Teller sich in diversen Größen und Volumen. So können sie je nach Bedarf als Buffet-, Präsentationsteller, oder für die Darbietung von Makis und Sushis eingesetzt werden. Purity präsentiert sich resolut zeitgenössisch und bietet glatte, klare Geometrie, die der genauen und anspruchsvollen Konzeption der Gastronomie angepasst ist.

*H. Marc Meurin : Le château de Beaulieu ★★*











**Coupelle 160 ronde Purity (verre)**  
(sans cloche)  
Bowl (glass) (without lid)  
Réf. S1048  
Pack : C6/B4  
65 cl - 21 3/4 oz  
M : 160 mm - 6 1/4"  
H : 53 mm - 2"  
P : 350 g



**Coupelle 160 ronde Purity (porcelaine)**  
(sans cloche)  
Bowl (porcelain) (without lid)  
Réf. S1051  
Pack : C6/B4  
65 cl - 21 3/4 oz  
M : 160 mm - 6 1/4"  
H : 53 mm - 2"  
P : 275 g



**Cloche 140 Purity (porcelaine)**  
Lid (porcelain)  
Réf. S1080  
Pack : C6/B4  
M : 140 mm - 5 1/2"  
H : 32 mm - 1 1/4"  
P : 180 g



**Coupelle 160 angulaire Purity (verre)**  
(sans cloche)  
Bowl (glass) (without lid)  
Réf. S1049  
Pack : C6/B4  
52 cl - 17 1/2 oz  
M : 160 mm - 6 1/4"  
H : 53 mm - 2"  
P : 350 g



**Coupelle 160 angulaire Purity (porcelaine)**  
(sans cloche)  
Bowl (porcelain) (without lid)  
Réf. S1050  
Pack : C6/B4  
52 cl - 17 1/2 oz  
M : 160 mm - 6 1/4"  
H : 53 mm - 2"  
P : 250 g

# PURITY DIVINITY

## Grands Chefs

Maxima & Glass

Les articles ci-dessous possèdent un joint silicone :  
These following items present an invisible silicone joint :



**Coupelle 100 ronde Purity (verre)**  
(sans cloche)  
Bowl (glass) (without lid)  
Réf. S1047  
Pack : C6/B4  
16 cl - 5 1/4 oz  
M : 100 mm - 4"  
H : 34 mm - 1 1/4"  
P : 170 g



**Coupelle 100 angulaire Purity (porcelaine)**  
(sans cloche)  
Bowl (porcelain) (without lid)  
Réf. S1046  
Pack : C6/B4  
10 cl - 3 1/4 oz  
M : 100 mm - 4"  
H : 34 mm - 1 1/4"  
P : 100 g



**Cloche 90 Purity (porcelaine)**  
Lid (porcelain)  
Réf. S1079  
Pack : C6/B4



**Coupelle 120 Divinity**  
Bowl  
Ref. S0854  
Pack : C6/B4  
7 cl - 2 1/4 oz  
M : 120 x 100 mm - 4 1/2" x 3 3/4"  
H : 16 mm - 5/8"  
P : 90 g



**Coupelle 75 Divinity**  
Bowl  
Ref. S0853  
Pack : C6/B4  
3 cl - 1 oz  
M : 75 x 67 mm - 2 3/4" x 2 1/2"  
H : 21 mm - 3/4"  
P : 50 g



**Coupelle 55 Divinity**  
Bowl  
Ref. S0852  
Pack : C6/B4  
2 cl - 1/2 oz  
M : 55 x 50 mm - 2" x 1 3/4"  
H : 26 mm - 1"  
P : 50 g



**Coupelle 60 Purity**  
Bowl  
Ref. S1052 (ivory)  
Ref. S1056 (black)  
Pack : C6/B4  
6 cl - 2 oz  
M : 60 x 60 mm - 2 1/4" x 2 1/4"  
H : 30 mm - 1 1/8"  
P : 90 g



**Coupelle 70 Purity**  
Bowl  
Ref. S1054  
Pack : C6/B4  
4 cl - 1 1/4 oz  
M : 70 x 45 mm - 2 3/4" x 1 3/4"  
H : 30 mm - 1 1/8"  
P : 70 g



**Coupelle 65 Purity**  
Bowl  
Ref. S1053 (ivory)  
Ref. S1057 (black)  
Pack : C6/B4  
6 cl - 2 oz  
M : 65 x 65 mm - 2 1/2" x 2 1/2"  
H : 30 mm - 1 1/8"  
P : 70 g



**Coupelle 120 Purity**  
Bowl  
Ref. S1055 (ivory)  
Ref. S1059 (black)  
Pack : C6/B4  
8 cl - 2 1/2 oz  
M : 120 x 35 mm - 4 1/2" x 1 1/4"  
H : 30 mm - 1 1/8"  
P : 120 g



**Coupelle 100 Divinity**  
Bowl  
Ref. S0851  
Pack : C6/B4  
11 cl - 3 3/4 oz  
M : 100 mm - 3 3/4"  
H : 37 mm - 1 3/8"  
P : 200 g



**Coupelle ovale 120 Divinity**  
Bowl  
Ref. S0850  
Pack : C6/B4  
30 cl - 10 oz  
M : 120 mm - 4 1/2"  
H : 85 mm - 3 1/4"  
P : 280 g



**Coupelle ovale 160 Divinity**  
Bowl  
Ref. S0849  
Pack : C6/B4  
30 cl - 10 oz  
M : 160 mm - 6 1/4"  
H : 55 mm - 2 1/8"  
P : 320 g



**AUDACE** Maxima  
Grands Chefs





## Osez le mélange

“ J'ai choisi l'assiette Gourmet pour dresser mon plat car elle offre une large surface d'expression. J'ai pu jouer la variété des valeurs gustatives sur une même assiette.

La capacité de l'assiette à pâtes Audace m'a permis de présenter merveilleusement le consommé de homard au paprika espagnol fumé. Son aile large qui remonte sur les extrémités, lui procure une élégance parfaite et facilite la prise en main lors du service.”

*M. Jean Luc Germond “Le Sebastopol” Lille ★★*

## Mix it up

“I chose the Gourmet plate to serve my dish because it offers lots of room to be creative. I was able to play with different flavours on a single plate.

The size of the Audace pasta plate allowed me to present my lobster consommé with smoked Spanish paprika to perfection. Its large surface with raised sides gives it a real elegance and makes it easy to handle and bring to the table.”

*Mr Jean Luc Germond “Le Sebastopol” Lille ★★*









### Assiette gourmet 310

Plate  
Ref. S2110  
Pack : C6/B2  
M : 310 mm - 12"  
H : 18 mm - 5/8"  
P : 1070 g



### Assiette à pâtes 275

Pasta Plate  
Ref. S2109  
Pack : C6/B2  
OL6 - 20 1/4 oz  
M : 275 mm - 10 3/4"  
H : 58 mm - 2 1/4"  
P : 960 g

# AUDACE

## Grands Chefs

Maxima

### La serie Audace

"He elegido el plato Gourmet para emplatar porque ofrece una gran superficie de expresión. Me ha permitido jugar con la variedad de valores gustativos en un mismo plato.

La capacidad del plato para pasta Audace me ha permitido realizar una magnífica presentación del consomé de bogavante al pimentón ahumado. Su gran ala elevada en los extremos le confiere una elegancia perfecta y facilita su agarre al servir."

*Sr. Jean Luc Germond "Le Sebastopol" Lille ★★*

### Die Audace-Serie

Ich habe den Gourmet-Teller gewählt, um mein Gericht darauf anzurichten, da er viel Ausdrucksraum bietet. So konnte ich die Vielfalt der Kostproben auf einem einzigen Teller in Szene setzen.

Die Möglichkeiten des Audace-Pastatellers erlaubten mir, das geräucherte Hummer-Consommé auf spanischem Paprika wunderbar zu präsentieren. Der breite, nach außen hin ansteigende Rand verleiht dem Teller vollkommene Eleganz und erleichtert das Aufnehmen zum Servieren.

*H. Jean Luc Germond "Le Sebastopol" Lille ★★*







**DIVINITY** Maxima  
Grands Chefs







## Révélez la valeur de votre savoir-faire culinaire !

“La valeur exceptionnelle d’un plat tient, avant tout, à sa mise en scène”. Originale, l’assiette Divinity révolutionne la présentation des plats avec un double bassin, central et périphérique, parfait pour les dips, les tapas et les tartinables.

*M. Christophe Hagnerelle : Chef au Val d’Auge ★*



## Uncover the value of your cooking skills !

“Above all, the exceptional value of a dish lies in how it’s plated”. The unique Divinity plate revolutionises how dishes are presented with a double basin, one in the centre and one on the side, perfect for dips, tapas and spreads.

*Mr Christophe Hagnerelle : Head Chef of Le Val d’Auge ★*







**Assiette Cloud 310**

Plate  
Ref. S0813  
Pack : C6/B2  
M : 310 x 290 mm  
12" x 11 1/4"  
H : 45 mm - 1 3/4"  
P : 800 g

**Assiette Cloud 140**

Plate  
Ref. S0807  
Pack : C6/B4  
M : 140 x 125 mm  
5 1/2" x 4 3/4"  
H : 25 mm - 7/8"  
P : 165 g

**Assiette 310**

Bowl  
Ref. S0810  
Pack : C6/B2  
M : 310 mm - 12"  
H : 30 mm - 1 1/8"  
P : 1050 g

# DIVINITY

## Grands Chefs

Maxima

### Muestre el valor de su maestría culinaria

"El valor excepcional de una receta depende ante todo de su presentación". El plato Divinity, original, revoluciona la presentación de los platos con un doble recipiente, central y periférico, ideal para las tapas y los canapés.

*Sr. Christophe Hagnerelle : Chef au Val d'Auge ★*

### Erheben Sie den Wert Ihrer kulinarischen Fertigkeiten !

„Der außerordentliche Wert einer Speise liegt hauptsächlich in seiner Präsentation“. Das originelle Teller-Modell Divinity revolutioniert die Darbietung ihrer Speisen dank seiner zentralen und seitlichen Vertiefung, ideal für Dips, Tapas und Aufstriche.

*H. Christophe Hagnerelle : Chef au Val d'Auge ★*







**GRANDS CHEFS**  
Maxima & Glass





## Les mini-grands chefs sont parfaits pour la présentation de grands plats en miniature !

“Leurs formes m'ont inspiré pour présenter de petites bouchées basées sur des champignons et des olives noires, deux ingrédients qui font partie de la cuisine méditerranéenne. Les petits couvercles de certains d'entre eux m'ont paru très intéressants car ils permettent de conserver les arômes jusqu'au moment du service. L'essence de chaque recette reste ainsi intacte. Sans aucun doute je les inclurai dans mes présentations.”

*M. Sergio Azagra*



## The mini-grands chefs are perfect for presenting great dishes in miniature!

“Their shape inspired me to serve little vol-au-vents with mushrooms and black olives, two ingredients that are very much a part of Mediterranean cooking. I really liked the fact that some of them have little lids since they preserve the aromas of the dish right up to the last minute. So the essence of each recipe remains intact. I will definitely use them during my dinner parties.”

*Mr. Sergio Azagra*









**Assiette Cloud 140**  
Plate  
Ref. S0807  
Pack : C6/B4  
M : 140 x 125 mm  
5 1/2" x 4 3/4"  
H : 25 mm - 7/8"  
P : 165 g

**Assiette Savor 120**  
Plate  
Ref. S0707  
Pack : C6/B4  
5 cl - 1 1/2 oz  
M : 120 mm - 4 3/4"  
H : 27 mm - 1"  
P : 85 g



**Cloche 75 Savor**  
Lid  
Ref. S0781  
Pack : C6/B4  
M : 75 mm - 2 3/4"  
H : 50 mm - 1 7/8"  
P : 60 g



**Assiette 160 Moon**  
Plate  
Ref. S1106  
Pack : C6/B4  
M : 160 mm - 6 1/4"  
H : 20 mm - 3/4"  
P : 180 g

**Coupelle 100 ronde Purity (verre)\*  
(sans cloche)**

Bowl (glass) (without lid)  
Réf. S1047  
Pack : C6/B4  
16 cl - 5 1/4 oz  
M : 100 mm - 4"  
H : 34 mm - 1 1/4"  
P : 170 g



**Coupelle 100 angulaire Purity (porcelaine)\*  
(sans cloche)**

Bowl (porcelain) (without lid)  
Réf. S1046  
Pack : C6/B4  
10 cl - 3 1/4 oz  
M : 100 mm - 4"  
H : 34 mm - 1 1/4"  
P : 100 g



**Cloche 90 Purity (porcelaine)**

Lid (porcelain)  
Réf. S1079  
Pack : C6/B4  
M : 90 mm - 3 1/2"  
H : 43 mm - 1 5/8"  
P : 70 g



\*Articles possédant un joint silicone. / Items with an invisible silicone joint.

**Assiette 120 Sublime**

Deep plate  
Ref. S0907  
Pack : C6/B4  
10 cl - 3 1/4 oz  
M : 120 mm - 4 3/4"  
H : 25 mm - 7/8"  
P : 110 g



**Assiette Purity 140 x 65**

Plate  
Ref. S1007  
Pack : C6/B4  
M : 140 x 65 mm  
5 1/2" x 2 1/2"  
H : 15 mm - 1/2"  
P : 150 g



# GRANDS CHEFS

Maxima & Glass

## Los niniappetizers grads chefs son perfectos para la presentación de grandes platos en miniatura.

Sus formas me han inspirado para presentar pequeños bocados basados en las setas y en aceitunas negras, dos ingredientes que forman parte tradicionalmente de la cocina mediterránea. Me han resultado muy interesantes las pequeñas tapaderas de algunos de ellos, que hacen que permanezcan los aromas hasta el momento de ser servidos, conservando la esencia de cada receta. Sin duda, los incluiré en mis presentaciones".

*Sr. Sergio Azagra*

## Die Mini-Schalen für Küchenchefs eignen sich perfekt zur Präsentation großer Gerichte in Miniaturausgabe!

Ihre Formen haben mich dazu inspiriert, kleine, auf Pilzen und schwarzen Oliven - zwei Zutaten der mediterranen Küche - basierende Häppchen anzubieten. Dabei fand ich die kleinen Deckel mancher Teller sehr interessant, da sich dadurch Aromen bis zum Zeitpunkt des Auftragens erhalten lassen. So bleibt die Essenz jeden Rezepts intakt. Ich werde diese Teller ganz bestimmt in meine Präsentationen aufnehmen.

*H. Sergio Azagra*





**ELEGANCE  
WHITE** Bone China  
**Grandes Tables**







## Effets de Style

Elégance White apprivoise la lumière comme par magie pour mieux renouveler les Beaux-Arts de la Table. Omniprésente, la douceur trouve sa source dans la perfection des volumes et la finesse des courbes. Moderne, la forme carrée mariée à une surface d'une grande pureté offre la plus belle des mises en scène à vos compositions.

## Stylistic effects

Elegance White masters the light magically to reinvent fine table arts. Softness is felt everywhere, conjured up by the perfect lines and refined curves. Contemporary, the square shape coupled with a streamlined surface makes for dramatic food presentations.

## Efectos de Estilo

Elégance White se apropia de la luz como por arte de magia para renovar las bellas artes de la Mesa. Omnipresente, la suavidad emana de la perfección de los volúmenes y de la sutileza de las curvas. Moderna, la forma cuadrada se asocia a una superficie de pureza absoluta para ofrecer el más bello de los escenarios a sus composiciones.

## Stilvolle Effekte

Elégance White fängt das Licht wie von Zauberhand ein, um Tischkultur neu zu interpretieren und von der schönsten Seite zu zeigen. Die weichen Formen finden ihre Perfektion in der Feinheit der Linien. Die modernen, eckigen Formen gehen mit den klaren Flächen eine harmonische Verbindung ein und bieten einen angemessenen Rahmen, um Ihre Tischdekoration effektiv in Szene zu setzen.



# ELEGANCE WHITE

Bone China

## Assiette 310

Plate  
Ref. S0201  
Pack : C6/B2  
M : 310 mm - 12"  
H : 35 mm - 1 3/8"  
P : 1200 g

## Assiette 270

Plate  
Ref. S0202  
Pack : C6/B4  
M : 270 mm - 10 1/2"  
H : 35 mm - 1 3/8"  
P : 800 g

## Assiette 200

Plate  
Ref. S0204  
Pack : C6/B4  
M : 200 mm - 7 3/4"  
H : 20 mm - 3/4"  
P : 350 g

## Assiette 170

Plate  
Ref. S0206  
Pack : C6/B4  
M : 175 mm - 6 3/4"  
H : 20 mm - 3/4"  
P : 285 g

## Plat 335 x 265

Rectangular Platter  
Ref. S0260  
Pack : C2/B4  
M : 335 x 265 mm  
13" x 10 1/4"  
H : 30 mm - 1 1/8"  
P : 1230 g

## Ravier 230 x 130

Pickle Dish  
Ref. S0266  
Pack : C6/B4  
M : 230 x 130 mm  
9" x 5"  
H : 25 mm - 7/8"  
P : 340 g

## Assiette calotte 180

Soup plate  
Ref. S0208  
Pack : C6/B4  
70 cl - 23 1/2 oz  
M : 180 mm - 7"  
H : 50 mm - 1 7/8"  
P : 355 g

## Coupelle 155

Bowl  
Ref. S0249  
Pack : C6/B4  
80 cl - 26 1/2 oz  
M : 155 mm - 6"  
H : 65 mm - 2 1/2"  
P : 320 g

## Coupelle 130

Bowl  
Ref. S0250  
Pack : C6/B4  
50 cl - 16 1/2 oz  
M : 130 mm - 5"  
H : 60 mm - 2 1/4"  
P : 260 g







#### **Saladier 240**

Bowl  
Ref. S0247  
Pack : C4/B4  
1L6 - 54 oz  
M : 240 mm - 9 1/4"  
H : 75 mm - 2 3/4"  
P : 715 g

#### **Tasse 10**

Cup  
Ref. S0226  
Pack : C6/B4  
10 cl - 3 1/4 oz  
M : 60 mm - 2 1/4"  
H : 55 mm - 2 1/8"  
P : 80 g

#### **Tasse 22**

Cup  
Ref. S0228  
Pack : C6/B4  
22 cl - 7 1/4 oz  
M : 90 mm - 3 1/2"  
H : 60 mm - 2 1/4"  
P : 140 g

#### **Sous-tasse 125**

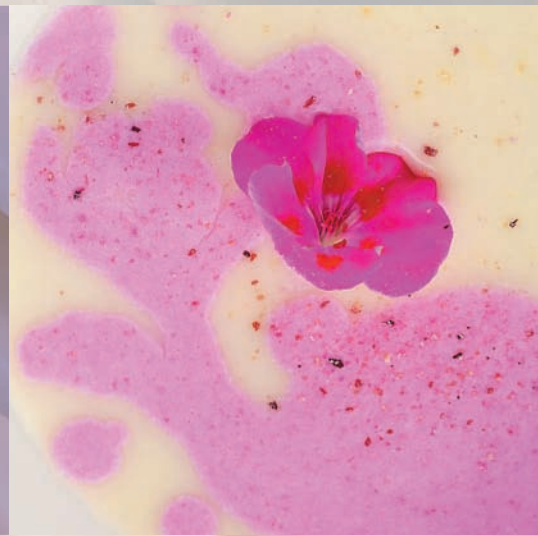
Saucer  
Ref. S0231  
Pack : C6/B4  
M : 125 mm - 4 3/4"  
H : 15 mm - 1/2"  
P : 130 g

#### **Sous-tasse 150**

Saucer  
Ref. S0233  
Pack : C6/B4  
M : 150 mm - 5 3/4"  
H : 20 mm - 3/4"  
P : 180 g



**EMBASSY  
WHITE** Maxima  
Grandes Tables







## Prix d'Excellence

Délicatesse de chacune des pièces, raffinement extrême de la ligne ou encore diversité de la gamme...

Embassy est née pour briller sur les tables les plus prestigieuses.

## Award for Excellence

Each single piece of this highly diverse range is delicate and refined.

Embassy was created to be the star of the most prestigious tables.

## Premio a la Excelencia

La delicadeza de cada pieza, el refinamiento extremo de la línea o la diversidad de la gama...

Embassy ha nacido para brillar en las mesas más prestigiosas.

## Die erste Wahl

Feinste Ausführungsqualität eines jeden Teils der Serie, Einzigartigkeit der Linienführung oder mehr noch die Vielfalt der Produkte in dieser Kollektion... Embassy wurde entwickelt, um Tischkultur auf elegante, prestigevolle Weise zu zelebrieren.



# EMBASSY WHITE Maxima

## Assiette 310

Plate  
Ref. S0101  
Pack : C6/B2  
M : 310 mm - 12"  
H : 25 mm - 7/8"  
P : 1030 g

## Assiette 280

Plate  
Ref. S0102  
Pack : C6/B4  
M : 280 mm - 11"  
H : 23 mm - 7/8"  
P : 730 g

## Assiette 260

Plate  
Ref. S0103  
Pack : C6/B4  
M : 260 mm - 10"  
H : 22 mm - 7/8"  
P : 610 g

## Assiette 210

Plate  
Ref. S0104  
Pack : C6/B4  
M : 210 mm - 8 1/4"  
H : 20 mm - 3/4"  
P : 365 g

## Assiette 160

Plate  
Ref. S0106  
Pack : C6/B4  
M : 160 mm - 6 1/4"  
H : 19 mm - 3/4"  
P : 190 g

## Assiette à pâtes 310

Pasta plate  
Ref. S0109  
Pack : C6/B2  
55 cl - 18 1/2 oz  
M : 310 mm - 12"  
H : 55 mm - 2"  
P : 830 g

## Assiette creuse 230

Deep plate  
Ref. S0107  
Pack : C6/B4  
37 cl - 12 1/2 oz  
M : 230 mm - 9"  
H : 40 mm - 1 1/2"  
P : 495 g

## Assiette calotte 190

Soup plate  
Ref. S0108  
Pack : C6/B4  
50 cl - 16 3/4 oz  
M : 190 mm - 7 1/2"  
H : 40 mm - 1 1/2"  
P : 350 g







#### Assiette ovale 280

Oval Plate  
Ref. S0163  
Pack : C4/B4  
M : 280 x 190 mm  
11" x 7 1/2"  
H : 20 mm - 3/4"  
P : 560 g

#### Ravier ovale 220

Pickle dish  
Ref. S0166  
Pack : C6/B4  
M : 220 x 160 mm  
8 1/2" x 6 1/4"  
H : 20 mm - 3/4"  
P : 340 g

#### Assiette 260 X 160

Plate  
Ref. S0164  
Pack : C4/B4  
M : 260 x 160 mm  
10" x 6 1/4"  
H : 25 mm - 7/8"  
P : 335 g

#### Saladier 210

Bowl  
Ref. S0147  
Pack : C4/B4  
1L79 - 60 1/2 oz  
M : 210 mm - 8 1/4"  
H : 75 mm - 2 3/4"  
P : 465 g

#### Saladier 180

Bowl  
Ref. S0148  
Pack : C6/B4  
1L30 - 44 1/2 oz  
M : 180 mm - 7"  
H : 65 mm - 2 1/2"  
P : 600 g

#### Coupelle 150

Bowl  
Ref. S0149  
Pack : C6/B4  
75 cl - 25 oz  
M : 150 mm - 5 3/4"  
H : 58 mm - 2 1/4"  
P : 430 g

#### Coupelle 110

Bowl  
Ref. S0150  
Pack : C6/B4  
35 cl - 11 3/4 oz  
M : 110 mm - 4 1/4"  
H : 50 mm - 2"  
P : 205 g

#### Coupelle 90

Bowl  
Ref. S0151  
Pack : C6/B4  
20cl - 7 oz  
M : 90 mm - 3 1/2"  
H : 45 mm - 1 3/4"  
P : 150 g

#### Coupelle 100

Bowl  
Ref. S0152  
Pack : C6/B4  
M : 100 mm - 4"  
H : 20 mm - 3/4"  
P : 80 g



# EMBASSY WHITE Maxima

## Tasse 25

Cup  
Ref. S0129  
Pack : C6/B4  
25 cl - 8 1/4 oz  
M : 80 mm - 3"  
H : 70 mm - 2 3/4"  
P : 150 g

## Sous-tasse 145

Saucer  
Ref. S0132  
Pack : C6/B4  
M : 145 mm - 5 1/2"  
H : 18 mm - 5/8"  
P : 160 g

## Tasse 10

Cup  
Ref. S0126  
Pack : C6/B4  
10 cl - 3 1/4 oz  
M : 65 mm - 2 1/2"  
H : 55 mm - 2 1/8"  
P : 90 g

## Sous-tasse 125

Saucer  
Ref. S0131  
Pack : C6/B4  
M : 125 mm - 4 3/4"  
H : 15 mm - 1/2"  
P : 110 g

## Tasse 22

Cup  
Ref. S0128  
Pack : C6/B4  
22 cl - 7 1/4 oz  
M : 85 mm - 3 1/4"  
H : 60 mm - 2 1/4"  
P : 130 g

## Sous-tasse 145

Saucer  
Ref. S0132  
Pack : C6/B4  
M : 145 mm - 5 1/2"  
H : 18 mm - 5/8"  
P : 160 g

## Tasse 27 empilable

Stackable cup  
Ref. S0139  
Pack : C6/B4  
27 cl - 9 oz  
M : 90 mm - 3 1/2"  
H : 65 mm - 2 1/2"  
P : 230 g

## Sous-tasse 150

Saucer  
Ref. S0133  
Pack : C6/B4  
M : 150 mm - 5 3/4"  
H : 20 mm - 3/4"  
P : 160 g

## Tasse 22 empilable

Stackable cup  
Ref. S0143  
Pack : C6/B4  
22 cl - 7 1/4 oz  
M : 85 mm - 3 1/4"  
H : 60 mm - 2 1/4"  
P : 180 g

## Sous-tasse 145

Saucer  
Ref. S0132  
Pack : C6/B4  
M : 145 mm - 5 1/2"  
H : 18 mm - 5/8"  
P : 160 g

## Tasse 10 empilable

Stackable cup  
Ref. S0136  
Pack : C6/B4  
10 cl - 3 1/4 oz  
M : 65 mm - 2 1/2"  
H : 47 mm - 1 3/4"  
P : 100 gr

## Sous-tasse 125

Saucer  
Ref. S0131  
Pack : C6/B4  
M : 125 mm - 4 3/4"  
H : 15 mm - 1/2"  
P : 110 g

## Mug 30

Mug  
Ref. S0135  
Pack : C6/B4  
30 cl - 10 oz  
M : 110 mm - 4 1/4"  
H : 85 mm - 3 1/4"  
P : 200 g

## Bol Bouillon 27

Soup Cup  
Ref. S0130  
Pack : C6/B4  
27 cl - 9 oz  
M : 100 mm - 3 3/4"  
H : 55 mm - 2"  
P : 170 g

## Sous-tasse 150

Saucer  
Ref. S0133  
Pack : C6/B4  
M : 150 mm - 5 3/4"  
H : 20 mm - 3/4"  
P : 160 g







#### Pot à cure-dents

Toothpick holder  
Ref. S0180  
Pack : C6/B4  
M : 37 mm - 1 3/8"  
H : 50 mm - 1 3/4"  
P : 55 g

#### Théière 0,4L empilable

Stackable teapot  
Ref. S0119  
Pack : C2/B4  
OL4 - 13 1/2 oz  
M : 100 mm - 3 3/4 "  
H : 100 mm - 4 1/4"  
P : 380 g

#### Théière 0L75

Teapot  
Ref. S0120  
Pack : C2/B4  
OL75 - 25 1/2 oz  
M : 110 mm - 4 1/4"  
H : 150 mm - 5 3/4"  
P : 450 g

#### Crémier 14

Creamer  
Ref. S0117  
Pack : C4/B4  
14 cl - 4 1/2 oz  
M : 70 mm - 2 3/4"  
H : 65 mm - 2 1/2"  
P : 110 g

#### Sucrier

Covered sugar  
Ref. S0116  
Pack : C4/B4  
30 cl - 10 oz  
M : 95 mm - 3 3/4 "  
H : 90 mm - 3 1/2"  
P : 230 g



Le drop control est un procédé technique, appliqué sur les théières, qui empêche les gouttes de tomber sur les nappes et facilite ainsi le service.  
Ce procédé est inoffensif et n'altère pas le goût de la boisson.

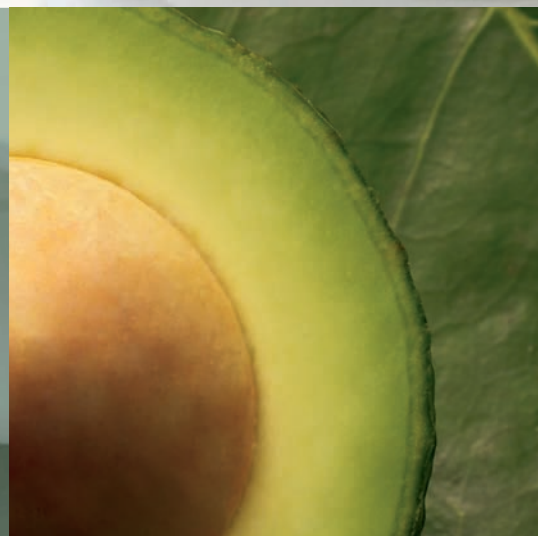
The drop control is a technical process used on the tea pots to prevent the drop of liquid from falling on the tablecloth and to facilitate the service.  
This process is innocuous and doesn't have any affect on the taste of the drink.

Retrouvez page 68 les articles en acier inoxydable 18/10.  
All 18/10 stainless steel items to be found on page 68.





**OLÉA** Maxima  
Spirit New Design





## Eveil des Sens

L'effet brillant associé à l'effet mat des ailes de l'assiette confère à la série Oléa un raffinement ineffable. Son design intemporel s'harmonise délicieusement avec les séries Ginseng et Satinique.

## Alert your senses

The shiny effect, combined with the matt effect of the plate's edges, gives the Oléa range an exceptionally refined quality. Its timeless design is in perfect harmony with the Ginseng and Satinique ranges.

## Despertar de los sentidos

El efecto brillo asociado al efecto mate de las alas del plato le confiere a la serie Oléa una elegancia inefable. Su diseño intemporal se armoniza deliciosamente con las series Ginseng y Satinique.

## Im reich der Sinne

Der Glanzeffekt verleiht der Oléa-Serie in Verbindung mit dem matten Tellerrand eine unfassbare Raffinesse. Ihr zeitloses Design harmoniert wunderbar mit den Serien Ginseng und Satinique.





# OLÉA Maxima

## Assiette 320

Plate  
Ref. S2501  
Pack : C6/B2  
M : 320 mm - 12 1/2"  
H : 30 mm - 1 1/8"  
P : 980 g

## Assiette 285

Plate  
Ref. S2502  
Pack : C6/B4  
M : 285 mm - 11"  
H : 30 mm - 1 1/8"  
P : 690 g

## Assiette 255

Plate  
Ref. S2503  
Pack : C6/B4  
M : 255 mm - 10"  
H : 27 mm - 1"  
P : 540 g

## Assiette 215

Plate  
Ref. S2504  
Pack : C6/B4  
M : 215 mm - 8 1/4"  
H : 22 mm - 7/8"  
P : 380 g





#### **Assiette creuse 250**

Deep plate  
Ref. S2507  
Pack : C6/B4  
36 cl - 12 oz  
M : 250 mm - 9 3/4"  
H : 43 mm - 1 5/8"  
P : 550 g

#### **Tasse 26**

Cup  
Ref. S2528  
Pack : C6/B4  
26 cl - 8 3/4 oz  
M : 100 mm - 3 3/4"  
H : 85 mm - 3 1/4"  
P : 165 g

#### **Sous tasse 165**

Saucer  
Ref. S2533  
Pack : C6/B4  
M : 165 mm - 6 1/2"  
H : 22 mm - 7/8"  
P : 210 g

#### **Tasse 12**

Cup  
Ref. S2526  
Pack : C6/B4  
12 cl - 4 oz  
M : 80 mm - 3"  
H : 60 mm - 2 1/4"  
P : 80 g

#### **Sous tasse 125**

Saucer  
Ref. S2531  
Pack : C6/B4  
M : 125 mm - 4 7/8"  
H : 17 mm - 5/8"  
P : 110 g





**AUDACE** Maxima & Glass  
Spirit New Design







## Osez le mélange

Audace, alliance surprenante des formes, où les lignes droites d'une grande pureté épousent les courbes d'une belle souplesse. Résolument moderne, cette ligne mélange habilement formes et matières, rompant ainsi avec la monotonie d'un style plus classique. A vous de créer la surprise.

## Mix it up

Audace, a surprising marriage of forms, where the purest lines melt into the softest curves. Ultra modern, this collection represents an expert blending of forms and materials, breaking with the monotony of more traditional styles. Create a sensation.

## Atrévase a combinar

Audacia, sorprendente alianza de formas, donde líneas rectas de gran pureza realzan curvas de una bella flexibilidad. Decididamente moderna, esta línea combina con maestría formas y materiales, rompiendo con la monotonía de un estilo más clásico. En sus manos está crear la sorpresa.

## Wagen Sie die Mischung

Audace, eine überraschende Mischung der Formen, wo sich Geraden von großer Reinheit mit schön geschwungenen Kurven vereinen. Die entschlossen moderne Linie mischt mit Geschick Formen und Materien und bricht dadurch mit der Monotonie eines klassischeren Stils. Es liegt an Ihnen, die Überraschung zu erzeugen.



# AUDACE Maxima & Glass

## Assiette gourmet 310

Plate  
Ref. S2110  
Pack : C6/B2  
M : 310 mm - 12"  
H : 18 mm - 5/8"  
P : 1070 g

## Assiette 290

Plate  
Ref. S2101  
Pack : C6/B2  
M : 290 mm - 11 1/4"  
H : 19 mm - 3/4"  
P : 930 g

## Assiette 280

Plate  
Ref. S2002  
Pack : C6/B4  
M : 280 mm - 11"  
H : 21 mm - 3/4"  
P : 625 g

## Assiette à pâtes 275

Plate  
Ref. S2109  
Pack : C6/B2  
OL6 - 20 1/4 oz  
M : 275 mm - 10 3/4"  
H : 60 mm - 2 1/4"  
P : 960 g

## Assiette calotte 230

Soup plate  
Ref. S2008  
Pack : C6/B4  
45 cl - 15 oz  
M : 230 mm - 9"  
H : 47 mm - 1 3/4"  
P : 430 g

## Poivrière (ou Salière) 1 trou

Pepper shaker (or Salt)  
1 hole  
Ref. S2077  
Pack : C6/B4  
M : 40 mm - 1 1/2"  
H : 55 mm - 2"  
P : 50 g

## Assiette 260

Plate  
Ref. S2102  
Pack : C6/B4  
M : 260 mm - 10"  
H : 18 mm - 5/8"  
P : 720 g

## Assiette 260

Plate  
Ref. S2003  
Pack : C6/B4  
M : 260 mm - 10"  
H : 21 mm - 3/4"  
P : 515 g

## Assiette 210

Plate  
Ref. S2104  
Pack : C6/B4  
M : 210 mm - 8 1/4"  
H : 22 mm - 7/8"  
P : 450 g

## Assiette 210

Plate  
Ref. S2004  
Pack : C6/B4  
M : 210 mm - 8 1/4"  
H : 17 mm - 5/8"  
P : 330 g

## Assiette 150

Plate  
Ref. S2106  
Pack : C6/B4  
M : 150 mm - 5 3/4"  
H : 15 mm - 1/2"  
P : 220 g

## Assiette 160

Plate  
Ref. S2006  
Pack : C6/B4  
M : 160 mm - 6 1/4"  
H : 16 mm - 5/8"  
P : 185 g

## Salière (ou Poivrière) 3 trous

Salt (or Pepper shaker)  
3 holes  
Ref. S2079  
Pack : C6/B4  
M : 40 mm - 1 1/2"  
H : 55 mm - 2"  
P : 50 g



**Saladier 210**

Bowl  
Ref. S2047  
Pack : C4/B4  
1L45 - 50 oz  
M : 210 mm - 8 1/4 "  
H : 95 mm - 3 1/2 "  
P : 500 g

**Saladier 180**

Bowl  
Ref. S2048  
Pack : C6/B4  
OL85 - 30 oz  
M : 180 mm - 7 "  
H : 80 mm - 3 "  
P : 340 g

**Coupelle 130**

Bowl  
Ref. S2049  
Pack : C6/B4  
37 cl - 12 1/2 oz  
M : 135 mm - 5 1/4 "  
H : 60 mm - 2 1/4 "  
P : 210 g

**Coupelle 90**

Bowl  
Ref. S2051  
Pack : C6/B4  
11 cl - 3 1/2 oz  
M : 90 mm - 3 1/2 "  
H : 42 mm - 1 5/8 "  
P : 85 g

**Coupelle 160**

Bowl  
Ref. S2148  
Pack : C6/B4  
OL70 - 24 oz  
M : 160 mm - 6 1/4 "  
H : 65 mm - 2 1/2 "  
P : 460 g

**Coupelle 120**

Bowl  
Ref. S2150  
Pack : C6/B4  
37 cl - 12 1/2 oz  
M : 120 mm - 4 1/2 "  
H : 60 mm - 2 1/4 "  
P : 235 g

**Coupelle 80**

Bowl  
Ref. S2151  
Pack : C6/B4  
10 cl - 3 1/4 oz  
M : 80 mm - 3 "  
H : 40 mm - 1 1/2 "  
P : 90 g

**Saladier 180**

Bowl  
Ref. S2053  
Pack : C6/B4  
OL80 - 27 oz  
M : 180 mm - 7 "  
H : 80 mm - 3 "  
P : 510 g

**Coupelle 90**

Bowl  
Ref. S2054  
Pack : C6/B4  
9 cl - 3 oz  
M : 90 mm - 3 1/2 "  
H : 42 mm - 1 5/8 "  
P : 105 g

**Tasse 10**

Cup  
Ref. S2036  
Pack : C6/B4  
10 cl - 3 1/2 oz  
M : 60 mm - 2 1/4 "  
H : 65 mm - 2 1/2 "  
P : 80 g

**Sous tasse 100**

Saucer  
Ref. S2131  
Pack : C6/B4  
M : 100 mm - 3 3/4 "  
H : 16 mm - 5/8 "  
P : 85 g

**Tasse 22**

Cup  
Ref. S2038  
Pack : C6/B4  
22 cl - 7 1/4 oz  
M : 85 mm - 3 1/4 "  
H : 70 mm - 2 1/2 "  
P : 140 g

**Sous tasse 130**

Saucer  
Ref. S2133  
Pack : C6/B4  
M : 130 mm - 5 "  
H : 16 mm - 5/8 "  
P : 150 g

**Tasse 18**

Cup  
Ref. S2037  
Pack : C6/B4  
18 cl - 6 oz  
M : 80 mm - 3 "  
H : 60 mm - 2 1/4 "  
P : 120 g

**Sous tasse 130**

Saucer  
Ref. S2133  
Pack : C6/B4  
M : 130 mm - 5 "  
H : 16 mm - 5/8 "  
P : 150 g

**Tasse 22**

Cup  
Ref. S2038  
Pack : C6/B4  
22 cl - 7 1/4 oz  
M : 85 mm - 3 1/4 "  
H : 70 mm - 2 1/2 "  
P : 140 g

**Sous tasse 150**

Saucer  
Ref. S2033  
Pack : C6/B4  
M : 150 mm - 5 "  
H : 16 mm - 5/8 "  
P : 150 g

**Tasse 18**

Cup  
Ref. S2037  
Pack : C6/B4  
18 cl - 6 oz  
M : 80 mm - 3 "  
H : 60 mm - 2 1/4 "  
P : 120 g

**Sous tasse 150**

Saucer  
Ref. S2033  
Pack : C6/B4  
M : 150 mm - 5 "  
H : 16 mm - 5/8 "  
P : 150 g

**Crémier 18**

Creamer  
Ref. S2017  
Pack : C4/B4  
18 cl - 6 oz  
M : 90 mm - 3 1/2 "  
H : 65 mm - 2 1/2 "  
P : 160 g

**Théière 35**

Tea pot  
Ref. S2019  
Pack : C2/B4  
35 cl - 12 oz  
M : 115 mm - 4 1/2 "  
H : 105 mm - 4 "  
P : 335 g



Le drop control est un procédé technique, appliqué sur les théières, qui empêche les gouttes de tomber sur les nappes et facilite ainsi le service.  
Ce procédé est inoffensif et n'altère pas le goût de la boisson.

The drop control is a technical process used on the tea pots to prevent the drop of liquid from falling on the tablecloth and to facilitate the service.  
This process is innocuous and doesn't have any affect on the taste of the drink.

Retrouvez page 68 les articles en acier inoxydable 18/10.  
All 18/10 stainless steel items to be found on page 68.





**GINSENG** Maxima  
Spirit New Design





## Eveil des Sens

Entre esprit exotique et tendance zen, Ginseng marie des lignes d'une pureté absolue à la douceur d'un relief ondulé décliné sur une gamme résolument actuelle. Côté matières, les mariages sont à l'honneur tandis qu'un traitement spécifique assure un nettoyage parfait.

## Alert your senses

Exotic and Zen, Ginseng is a contemporary line that combines absolute purity with soft lines and curves. The materials are designed to match the current trend of mix and match, while the special surface treatment allows for easy washing.

## Despertar de los sentidos

Entre espíritu exótico y tendencia zen, Ginseng asocia las líneas de pureza absoluta a la suavidad del relieve ondulado que se expresa en una gama decididamente actual. La mezcla hace honor a las materias y un tratamiento específico garantiza la limpieza perfecta.

## Im reich der Sinne

Eine Serie im Spannungsfeld von Exotik und Zen. Ginseng vereint Formen von makelloser Reinheit mit einem weichen Wellenrelief, das sich auf allen Teilen dieser aktuellen Serie wiederfindet. Die Verbindungen sind von den Materialien her unübertrefflich. Eine spezifische Behandlung gewährleistet perfekte Reinigung.



# GINSENG Maxima

## Assiette 320

Plate  
Ref. S0501  
Pack : C6/B2  
M : 320 mm - 12 1/2"  
H : 30 mm - 1 1/8"  
P : 935 g

## Assiette 285

Plate  
Ref. S0502  
Pack : C6/B4  
M : 285 mm - 11"  
H : 30 mm - 1 1/8"  
P : 690 g

## Assiette 255

Plate  
Ref. S0503  
Pack : C6/B4  
M : 255 mm - 10"  
H : 28 mm - 1"  
P : 520 g

## Assiette 215

Plate  
Ref. S0504  
Pack : C6/B4  
M : 215 mm - 8 1/2"  
H : 23 mm - 7/8"  
P : 360 g

## Assiette 175

Plate  
Ref. S0506  
Pack : C6/B4  
M : 175 mm - 6 3/4 "  
H : 22 mm - 7/8"  
P : 220 g

## Assiette creuse 240

Deep plate  
Ref. S0507  
Pack : C6/B4  
75 cl - 25 oz  
M : 240 mm - 9 1/4"  
H : 45 mm - 1 3/4"  
P : 530 g

## Assiette 255

Plate  
Ref. S0512  
Pack : C6/B4  
M : 255 mm - 10"  
H : 26 mm - 1"  
P : 750 gr

## Assiette 215

Plate  
Ref. S0513  
Pack : C6/B4  
M : 215 mm - 8 1/4"  
H : 25 mm - 7/8"  
P : 460 g

## Assiette 150

Plate  
Ref. S0515  
Pack : C6/B4  
M : 150 mm - 6"  
H : 18 mm - 5/8"  
P : 210 g

## Assiette ovale 290

Oval plate  
Ref. S0563  
Pack : C6/B4  
M : 290 x 220 mm  
11 3/4" x 8 1/2"  
H : 24 mm - 7/8"  
P : 610 g

## Coupelle 125

Bowl  
Ref. S0550  
Pack : C6/B4  
40 cl - 14 oz  
M : 125 mm - 4 3/4"  
H : 50 mm - 1 3/4"  
P : 280 g

## Set 2 P. Salière/Poivrier

Salt & pepper set  
Ref. S0578  
Pack : C6/B4  
M : 50 x 35 mm  
1 3/4" x 1 3/8"  
H : 80 mm - 3"  
P : 70 g







#### Tasse 26

Cup  
Ref. S0528  
Pack : C6/B4  
26 cl - 8 1/2 oz  
M : 75 mm - 3"  
H : 70 mm - 2 3/4"  
P : 175 g

#### Tasse 10 empilable

Stackable cup  
Ref. S0536  
Pack : C6/B4  
10 cl - 3 1/2 oz  
M : 60 mm - 2 1/4"  
H : 58 mm - 2 1/4"  
P : 100 g

#### Tasse 18 empilable

Stackable cup  
Ref. S0537  
Pack : C6/B4  
18 cl - 6 1/4 oz  
M : 80 mm - 3"  
H : 58 mm - 2 1/4"  
P : 150 gr

#### Tasse 26

Cup  
Ref. S0528  
Pack : C6/B4  
26 cl - 8 1/2 oz  
M : 75 mm - 3"  
H : 70 mm - 2 3/4"  
P : 175 g

#### Sucrier

Covered sugar  
Ref. S0516  
Pack : C4/B4  
33 cl - 11 oz  
M : 120 x 75 mm -  
4 1/4"x 3"  
H : 90 mm - 3 1/2"  
P : 275 g

#### Crémier 22

Creamer  
Ref. S0518  
Pack : C4/B4  
22 cl - 7 1/2 oz  
M : 95 x 60 mm  
3 3/4"x 2 1/4"  
H : 90 mm - 3 1/2"  
P : 180 g

#### Théière 0,5L

Teapot  
Ref. S0519  
Pack : C2/B4  
0L5 - 17 oz  
M : 125 x 90 mm  
4 3/4"x 3 1/2 "  
H : 100 mm - 4"  
P : 460 g

#### Sous-tasse 155

Saucer  
Ref. S0533  
Pack : C6/B4  
M : 155 mm - 6"  
H : 20 mm - 3/4"  
P : 200 g

#### Sous-tasse 120

Saucer  
Ref. S0540  
Pack : C6/B4  
M : 119 mm - 4 1/2"  
H : 17 mm - 1/2"  
P : 105 g

#### Sous-tasse 145

Saucer  
Ref. S0532  
Pack : C6/B4  
M : 145 mm - 5 1/2"  
H : 18 mm - 5/8"  
P : 150 gr

#### Tasse 18 empilable

Stackable cup  
Ref. S0537  
Pack : C6/B4  
18 cl - 6 1/4 oz  
M : 80 mm - 3"  
H : 58 mm - 2 1/4"  
P : 150 gr

#### Sous-tasse 150

Saucer  
Ref. S0541  
Pack : C6/B4  
M : 150 mm - 6"  
H : 18 mm - 5/8"  
P : 210 gr

#### Tasse 9

Cup  
Ref. S0526  
Pack : C6/B4  
9 cl - 3 oz  
M : 55 mm - 2"  
H : 55 mm - 2"  
P : 75 g

#### Sous-tasse 120

Saucer  
Ref. S0540  
Pack : C6/B4  
M : 119 mm - 4 1/2"  
H : 17 mm - 1/2"  
P : 105 g

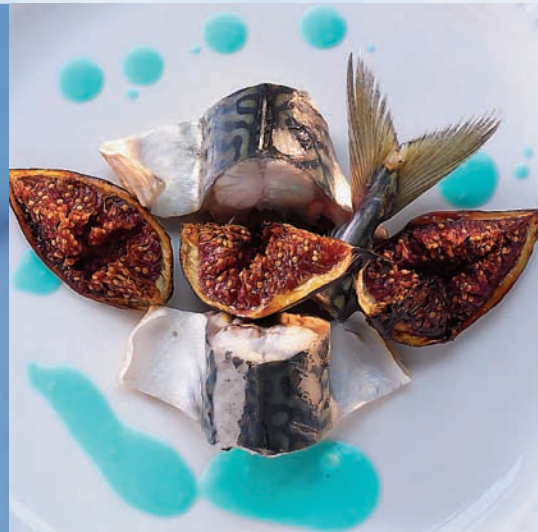


Le drop control est un procédé technique, appliqué sur les théières, qui empêche les gouttes de tomber sur les nappes et facilite ainsi le service.  
Ce procédé est inoffensif et n'altère pas le goût de la boisson.

The drop control is a technical process used on the tea pots to prevent the drop of liquid from falling on the tablecloth and to facilitate the service.  
This process is innocuous and doesn't have any affect on the taste of the drink.



**SATINIQUE** Maxima  
Spirit New Design





## Envoûtante Modernité

Tout en subtilité, les reliefs jouent avec la lumière pour composer une irrésistible invitation aux plaisirs de la Table. Le fruit d'un savoureux métissage de formes et de matières, protégé par un traitement spécifique offrant un nettoyage parfait.

## Modern & spellbinding

The subtle pattern catches the light and is an invitation to taste good food... The line is the fruit of a tasty mix of shapes and materials and enjoys a special treatment for easy washing.

## Modernidad hechicera

Con toda sutileza, los relieves juegan con la luz para componer una invitación irresistible a los placeres de la Mesa. El fruto de un sabroso mestizaje de formas y materias, protegido por un tratamiento específico que garantiza una limpieza perfecta.

## Der Zauber modernen Designs

Die Reliefformen spielen aufs feinste mit dem Licht und bilden eine unwiderstehliche Einladung für Tafelfreuden aller Art. Das Ergebnis eines gelungenen Mix von Formen und Materialien, durch eine spezifische Behandlung besonders geschützt, die für perfekte Reinigung sorgt.





# SATINIQUE Maxima

## Assiette 320

Plate  
Ref. S0401  
Pack : C6/B2  
M : 320 mm - 12 1/2"  
H : 30 mm - 1 1/8"  
P : 980 g

## Assiette 285

Plate  
Ref. S0402  
Pack : C6/B4  
M : 285 mm - 11"  
H : 30 mm - 1 1/8"  
P : 690 g

## Assiette 255

Plate  
Ref. S0403  
Pack : C6/B4  
M : 255 mm - 10"  
H : 28 mm - 1"  
P : 525 g

## Assiette 215

Plate  
Ref. S0404  
Pack : C6/B4  
M : 215 mm - 8 1/2"  
H : 23 mm - 7/8"  
P : 380 g

## Assiette 175

Plate  
Ref. S0406  
Pack : C6/B4  
M : 175 mm - 6 3/4"  
H : 22 mm - 7/8"  
P : 220 g

## Assiette à pâtes 315

Pasta plate  
Ref. S0409  
Pack : C6/B2  
M : 315 mm - 12 1/4"  
H : 50 mm - 1 3/4"  
P : 1000 g

## Assiette creuse 245

Deep plate  
Ref. S0407  
Pack : C6/B4  
35 cl - 11 3/4 oz  
M : 245 mm - 9 1/2"  
H : 45 mm - 1 3/4"  
P : 510 g

## Assiette 255

Plate  
Ref. S0412  
Pack : C6/B4  
M : 255 mm - 10"  
H : 26 mm - 1"  
P : 750 g

## Assiette 215

Plate  
Ref. S0413  
Pack : C6/B4  
M : 215 mm - 8 1/4"  
H : 25 mm - 7/8"  
P : 460 g

## Assiette 150

Plate  
Ref. S0415  
Pack : C6/B4  
M : 150 mm - 6"  
H : 18 mm - 5/8"  
P : 210 g

## Plat ovale 350

Oval platter  
Ref. S0460  
Pack : C2/B4  
M : 350 x 245 mm  
13 3/4" x 9 1/2"  
H : 25 mm - 7/8"  
P : 720 g

## Assiette ovale 260

Oval Plate  
Ref. S0463  
Pack : C4/B4  
M : 260 x 190 mm  
10 1/4" x 7 1/4"  
H : 20 mm - 3/4"  
P : 410 g

## Ravier ovale 225

Pickle dish  
Ref. S0465  
Pack : C6/B4  
M : 225 x 150 mm  
8 3/4" x 5 3/4"  
H : 20 mm - 3/4"  
P : 260 g





#### **Bol 45**

Bowl  
Ref. S0434  
Pack : C6/B4  
45 cl - 15 oz  
M : 135 mm - 5 1/4"  
H : 55 mm - 2"  
P : 275 g

#### **Coupelle 125**

Bowl  
Ref. S0450  
Pack : C6/B4  
25 cl - 8 1/4 oz  
M : 125 mm - 4 3/4"  
H : 40 mm - 1 1/2"  
P : 155 g

#### **Coupelle 170**

Bowl  
Ref. S0414  
Pack : C6/B4  
25 cl - 8 1/4 oz  
M : 170 mm - 6 1/2"  
H : 35 mm - 1 3/8"  
P : 235 g

#### **Bol bouillon 30**

Soup cup  
Ref. S0440  
Pack : C6/B4  
30 cl - 10 oz  
M : 110 mm - 4 1/4"  
H : 55 mm - 2"  
P : 170 g

#### **Sous-tasse 165**

Saucer  
Ref. S0433  
Pack : C6/B4  
M : 165 mm - 6 1/2"  
H : 22 mm - 7/8"  
P : 210 g



# SATINIQUE Maxima

## Tasse 26

Cup  
Ref. S0428  
Pack : C6/B4  
26 cl - 8 3/4 oz  
M : 80 mm - 3"  
H : 80 mm - 3"  
P : 165 g

## Sous-tasse 165

Saucer  
Ref. S0433  
Pack : C6/B4  
M : 165 mm - 6 1/2"  
H : 22 mm - 7/8"  
P : 210 g

## Tasse 12

Cup  
Ref. S0426  
Pack : C6/B4  
12 cl - 3 3/4 oz  
M : 60 mm - 2 1/4"  
H : 60 mm - 2 1/4"  
P : 80 g

## Sous-tasse 125

Saucer  
Ref. S0431  
Pack : C6/B4  
M : 125 mm - 4 3/4"  
H : 17 mm - 5/8"  
P : 110 g

## Tasse 10 empilable

Stackable cup  
Ref. S0436  
Pack : C6/B4  
10 cl - 3 1/2 oz  
M : 60 mm - 2 1/4"  
H : 45 mm - 2 1/4"  
P : 100 g

## Sous-tasse 125

Saucer  
Ref. S0431  
Pack : C6/B4  
M : 125 mm - 4 3/4"  
H : 17 mm - 5/8"  
P : 110 g

## Tasse 27 empilable

Stackable cup  
Ref. S0438  
Pack : C6/B4  
27 cl - 9 oz  
M : 90 mm - 3 1/2"  
H : 65 mm - 2 1/2"  
P : 200 g

## Sous-tasse 165

Saucer  
Ref. S0433  
Pack : C6/B4  
M : 165 mm - 6 1/2"  
H : 22 mm - 7/8"  
P : 210 g

## Tasse 18 empilable

Stackable cup  
Ref. S0437  
Pack : C6/B4  
18 cl - 6 1/4 oz  
M : 80 mm - 3"  
H : 58 mm - 2 1/4"  
P : 150 g

## Sous-tasse 145

Saucer  
Ref. S0432  
Pack : C6/B4  
M : 145 mm - 5 1/2"  
H : 20 mm - 3/4"  
P : 155 g

## Tasse 27 empilable

Stackable cup  
Ref. S0438  
Pack : C6/B4  
27 cl - 9 oz  
M : 90 mm - 3 1/2"  
H : 65 mm - 2 1/2"  
P : 200 g

## Tasse 26

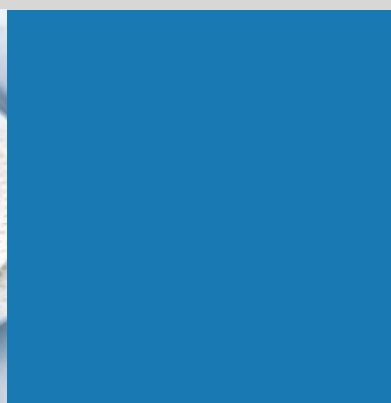
Cup  
Ref. S0428  
Pack : C6/B4  
26 cl - 8 3/4 oz  
M : 80 mm - 3"  
H : 80 mm - 3"  
P : 165 g

## Tasse 18 empilable

Stackable cup  
Ref. S0437  
Pack : C6/B4  
18 cl - 6 1/4 oz  
M : 80 mm - 3"  
H : 58 mm - 2 1/4"  
P : 150 g

## Sous-tasse 150

Saucer  
Ref. S0441  
Pack : C6/B4  
M : 150 mm - 6"  
H : 18 mm - 5/8"  
P : 210 gr







#### Théière 0,4L

Teapot 13 1/2"  
Ref. S0419  
Pack : C2/B4  
OL4 - 14 oz  
M : 130 x 90 mm  
5" x 3 1/2"  
H : 130 mm - 5"  
P : 450 g

#### Crémier 25

Creamer  
Ref. S0418  
Pack : C4/B4  
25 cl - 8 1/4 oz  
M : 115 x 65 mm  
4 1/2" x 2 1/2"  
H : 85 mm - 3 1/4"  
P : 180 g

#### Crémier 12

Creamer  
Ref. S0417  
Pack : C6/B4  
12 cl - 4 oz  
M : 90 x 50 mm  
3 1/2" x 2"  
H : 65 mm - 2 1/2"  
P : 100 g

#### Sucrier

Covered sugar  
Ref. S0416  
Pack : C4/B4  
28 cl - 9 1/4 oz  
M : 110 x 75 mm  
4 1/4" x 2 3/4"  
H : 115 mm - 4 1/2"  
P : 285 g

#### Set 2 P. salière/poivrier

Salt & pepper set  
Ref. S0468  
Pack : C6/B4  
M : 35 x 20 mm  
1 1/2" x 3/4"  
H : 75 mm - 3"  
P : 80 g



Le drop control est un procédé technique, appliqué sur les théières, qui empêche les gouttes de tomber sur les nappes et facilite ainsi le service.  
Ce procédé est inoffensif et n'altère pas le goût de la boisson.

The drop control is a technical process used on the tea pots to prevent the drop of liquid from falling on the tablecloth and to facilitate the service.  
This process is innocuous and doesn't have any affect on the taste of the drink.

# Une nouvelle Expression de qualité



## The New Face of Quality

Parce que l'Excellence est une vertu qui ne souffre d'aucun compromis, toute la vaisselle Chef & Sommelier est exclusivement réalisée dans les matières les plus nobles, celles qui méritent leur place sur les tables des établissements les plus prestigieux : Porcelaine, Bone China.

Porque la excelencia es una virtud que no se pliega a ningún compromiso, la vajilla Chef & Sommelier esta realizada exclusivamente con los materiales más nobles, los que merecen estar en las mesas de los más prestigiosos establecimientos : Porcelana, Bone China.

Because Excellence admits of no compromise, the Chef & Sommelier dinnerware is manufactured using the most noble materials only, materials that deserve to be seen on the tables of the most prestigious restaurants : Porcelain, Bone China.

Da höchste Qualität keine Kompromisse zulässt, ist das Chef & Sommelier Geschirr nur aus den edelsten Materialien gefertigt, würdig die Tische der besten Häuser zu zieren : Porzellan, Bone China.

### La porcelaine brevetée Maxima.

Jusqu'à 2 fois plus résistante que les produits rencontrés sur le marché pour la même épaisseur, elle permet la fabrication de pièces fines et élégantes. Le brevet de fabrication Maxima est une exclusivité Chef & Sommelier.

### La Porcelana patentada Maxima.

Hasta 2 veces más resistente que los productos del mismo espesor que se pueden encontrar en el mercado, Maxima permite fabricar piezas finas y elegantes. La patente de fabricación Maxima es exclusiva de Chef & Sommelier.

### Patented Porcelain Maxima.

2 times more resistant than other products (same thickness) - Fine and elegant pieces of porcelain can be manufactured using the Maxima process. Maxima is exclusive to Chef & Sommelier.

### Das patentierte Maxima-Porzellan.

Da dieses Porzellan bei gleicher Wandung eine bis zu doppelt so hohe Widerstandsfähigkeit wie andere auf dem Markt befindlichen Produkte aufweist, eignet es sich zur Herstellung besonders feiner und eleganter Teile. Das patentierte Maxima-Porzellan wird exklusiv für die Kollektionen von Chef & Sommelier verwendet.

### Le Bone China, "la Soie de la Porcelaine".

Matière translucide révélant de subtils jeux de lumières, le Bone China possède une grande finesse alliée à une sonorité qualitative et à un toucher unique. Sa légèreté, sa solidité extrême et sa beauté lui ont valu d'être appelée "la Soie de la Porcelaine".

### El Bone China "La Seda de la Porcelana".

Material translúcido que revela sutiles juegos de luces, el Bone China posee una gran fineza ligada a una sonoridad peculiar y a un tacto único. Su ligereza, su extrema solidez y su belleza le han valido el sobrenombre de "la Seda de la Porcelana".

### Bone China, "the Silk of China".

Bone China allies a translucence which teases the light in the most subtle way with an extreme fineness, inviting us to touch. Light, extremely solid, and beautiful, it is deservedly described as the "Silk of China".

### Bone China, "die Seide unter den Porzellanen".

Das Porzellan vom Typ Bone China zeichnet sich durch große Feinheit, einen von höchster Qualität zeugenden Klang und ein einzigartiges Griffgefühl aus. Als besonders transparentes Material zeigt es das Spiel des Lichts in seiner schönsten Form. Aufgrund seiner Leichtigkeit, seiner außerordentlichen Festigkeit und Schönheit wird dieses Material auch als "die Seide unter den Porzellanen" bezeichnet.

### Les atouts du concept slide control

Ce concept repose sur l'existence d'un **joint silicone invisible** sur le fond extérieur de l'article. Ce joint permet une adhérence parfaite de l'article sur son support.

- Le slide control assure donc un service en toute sécurité
- Le joint résiste :
  - à plus de 2 000 cycles en lave-vaisselle industriel
  - au four micro-ondes.

### Las ventajas del concepto slide control

Este concepto se basa en la existencia de una junta de silicona invisible en el fondo exterior del artículo. Esta junta proporciona una perfecta adherencia del artículo a su soporte.

- El slide control brinda pues un servicio totalmente seguro
- La junta resiste:
  - a más de 2.000 ciclos de lavado en un lavavajillas industrial
  - al microondas.

### The benefits of slide control concept

This concept is based on the existence of an **invisible silicone seal** on the base of the item. Thanks to this seal, the item will remain stable on the chosen surface.

- The slide control offers added security when in service
- The seal is :
  - up to 2,000 dishwasher cycles proof
  - resistant to microwave cooking.

### Vorteile des Slide Control-Konzepts

Dieses Konzept beruht auf einer unsichtbaren Silikondichtung am äußeren Artikelboden. Die Dichtung ermöglicht eine perfekte Haftung des Artikels auf seinem Träger.

- Das Slide Control-System gewährleistet dadurch einen besonders sicheren Service.
- Die Dichtung widersteht:
  - mehr als 2.000 Waschgängen in industriellen Spülmaschinen
  - der Mikrowelle.



# Tasses, sous-tasses...

## Cups and saucers...



drop control est un procédé technique, appliqué sur les théières, qui empêche les gouttes de tomber sur les nappes et facilite ainsi le service. Ce procédé est inoffensif et n'altère pas le goût de la boisson.

El drop control es un procedimiento técnico, aplicado en las teteras, que impide que las gotas caigan en el mantel, facilitando así el servicio. Este procedimiento resulta inofensivo y no altera el sabor de la bebida.

The drop control is a technical process used on the tea pots to prevent the drop of liquid from falling on the tablecloth and to facilitate the service. This process is innocuous and doesn't have any affect on the taste of the drink.

Drop Control ist ein technisches, bei Teekannen angewandtes Verfahren, das verhindert, dass Tropfen auf die Tischdecke gelangen, und so den Service erleichtert. Dieses Verfahren ist ungefährlich und verändert den Geschmack des Getränks nicht.

Le design des sous-tasses Chef & Sommelier a été étudié de manière à pouvoir adapter plusieurs sous-tasses à une même tasse. Les tableaux ci-contre vous indiquent pour chaque article des séries Ginseng, Satinique et Embassy la ou les sous-tasses compatibles.

El diseño de los platillos de Chef & Sommelier ha sido estudiado para que se puedan adaptar varios platillos a una misma taza. Las tablas adjuntas le indican, para cada artículo de las series Ginseng, Satinique y Embassy, los platillos compatibles.

The design of Chef & Sommelier saucers was studied so that various saucers could be matched to a single cup. The tables opposite indicate which saucers match which items of the Ginseng, Satinique and Embassy ranges.

Das Design der Untertassen Chef & Sommelier ist so konzipiert, dass mehrere Untertassen zu einer einzigen Tasse passen. Nachstehende Tabellen geben Ihnen für jeden Artikel der Serien Ginseng, Satinique und Embassy die passende(n) Untertasse(n) an.

Embassy	Sous-tasse 150	Sous-tasse 145	Sous-tasse 125
Tasse 27 empilable	●	●	
Tasse 22 empilable	●	●	
Tasse 10 empilable			
Bol bouillon 27	●	●	●
Tasse 25	●	●	
Tasse 22	●	●	
Tasse 10			●

En vert, les sous-tasses parfaitement adaptées à la tasse ; en rose, les sous-tasses qui pourraient éventuellement convenir. Saucers which are a perfect fit for the cup are indicated in green ; those which could be used are indicated in pink. En verde, los platillos que se adaptan perfectamente a la taza ; en rosa, los platillos que podrían convenir eventualmente. Die grün angezeigten Untertassen passen perfekt zu der Tasse ; die rosa angezeigten Untertassen könnten eventuell passen.

Ginseng - Satinique	Sous-tasse 125 Satinique	Sous-tasse 145 Satinique	Sous-tasse 165 Satinique	Sous-tasse carrée 150 Satinique	Sous-tasse 120 Ginseng	Sous-tasse 145 Ginseng	Sous-tasse carrée 150 Ginseng
Tasse 9 Ginseng					●		
Tasse 26 Ginseng						●	●
Tasse 10 empilable Ginseng	●				●		
Tasse 18 empilable Ginseng		●	●	●		●	●
Tasse 12 Satinique	●				●		
Tasse 26 Satinique		●	●	●		●	●
Tasse 27 empilable Satinique		●	●	●		●	●
Tasse 10 empilable Satinique	●						
Tasse 18 empilable Satinique		●	●	●	●	●	●
Bol bouillon Satinique			●				

\*Conditions de garantie disponibles sur demande. \*Terms of guarantee available on request.  
\*Condiciones de garantía disponibles sobre petición. \* Garantiebedingungen auf Anfrage.







# HOLLOWWARE

*Breakfast  
Serviceware*

*Barware :*

*Please refer to the cutlery brochure to discover  
the Barware collection.*





# Alizéa

## Cafetière 1L75

Coffee pot

- Ref. T5504
- Ref. T4104

Pack : F1/B6

1L75 – 59 oz  
 M : 125 mm – 4 7/8"  
 H : 220 mm – 8 5/8"  
 P : 1 042 g

## Cafetière OL9

Coffee pot

- Ref. T5503
- Ref. T4103

Pack : F1/B6

OL9 – 30 1/4 oz  
 M : 100 mm – 3 7/8"  
 H : 175 mm – 6 7/8"  
 P : 667 g

## Cafetière OL6

Coffee pot

- Ref. T5502
- Ref. T4102

Pack : F1/B6

OL6 – 20 1/4 oz  
 M : 90 mm – 3 1/2"  
 H : 150 mm – 5 7/8"  
 P : 500 g

## Cafetière 35

Coffee pot

- Ref. T5501
- Ref. T4101

Pack : F1/B12

35 cl – 11 3/4 oz  
 M : 76 mm – 3"  
 H : 125 mm – 4 7/8"  
 P : 329 g

## Pichet à eau stop glaçons 1L75

Ice water pitcher

- Ref. T5510
- Ref. T4110

Pack : F1/B6

1L75 – 59 oz  
 M : 110 mm – 4 1/4"  
 H : 130 mm – 5 1/8"  
 P : 967 g

## Théière OL9

Tea pot

- Ref. T5509
- Ref. T4109

Pack : F1/B6

OL9 – 30 1/4 oz  
 M : 110 mm – 4 1/4"  
 H : 150 mm – 5 7/8"  
 P : 648 g

## Théière OL6

Tea pot

- Ref. T5508
- Ref. T4108

Pack : F1/B6

OL6 – 20 1/4 oz  
 M : 98 mm – 3 3/4"  
 H : 130 mm – 5 1/8"  
 P : 483 g

## Théière 35

Tea pot

- Ref. T5507
- Ref. T4107

Pack : F1/B12

35 cl – 11 3/4 oz  
 M : 82 mm – 3 1/8"  
 H : 112 mm – 4 3/8"  
 P : 325 g

## Crémier 35

Creamer

- Ref. T5506
- Ref. T4106

Pack : F1/B6

35 cl – 11 3/4 oz  
 M : 75 mm – 2 7/8"  
 H : 110 mm – 4 1/4"  
 P : 293 g

## Crémier 15

Creamer

- Ref. T5505
- Ref. T4105

Pack : F1/B12

15 cl – 5 oz  
 M : 56 mm – 2 1/8"  
 H : 84 mm – 3 1/4"  
 P : 161 g

## Sucrier 35

Sugar pot

- Ref. T5511
- Ref. T4111

Pack : F1/B12

35 cl – 11 3/4 oz  
 M : 98 mm – 3 3/4"  
 H : 95 mm – 3 3/4"  
 P : 348 g







**Saucière 30**  
Sauce boat

- Ref. T5524
- Ref. T4124

Pack : F1/B6

30 cl – 10 oz  
M : 185 mm x 91 mm  
7 1/4" x 3 1/2"  
H : 77 mm – 3"  
P : 338 g

**Cloche 240**  
Dome cover

- Ref. T4014
- Ref. T4114

Pack : F1/B8

M : 240 mm – 9 3/8"  
H : 140 mm – 5 1/2"  
P : 678 g

**Support salière/poivrière**  
Salt & Pepper Holder

- Ref. T5533
- Ref. T4133

Pack : F1/B12

M : 152 mm – 5 7/8"  
H : 136 mm – 5 1/4"  
P : 368 g

**Plateau rond 420**  
Round tray

- Ref. T5519
- Ref. T4119

Pack : F1/B6

M : 420 mm x 375 mm  
16 1/2" x 14 3/4"  
H : 17 mm – 5/8"  
P : 1 440 g

**Plateau rectangulaire 320 x 470**  
Rectangular tray

- Ref. T5521
- Ref. T4121

Pack : F1/B6

M : 470 mm x 320 mm  
18 1/2" x 12 1/2"  
H : 31 mm – 1 1/8"  
P : 1 269 g

**Saucière 10**  
Sauce boat

- Ref. T5522
- Ref. T4122

Pack : F1/B12

10 cl – 3 1/4 oz  
M : 130 mm x 66 mm  
5 1/8" x 2 1/2"  
H : 62 mm – 2 3/8"  
P : 125 g

- Acier inoxydable 18/10 / *Stainless steel 18/10*
- Métal argenté (disponible sur commande) / *Silver plate (available to order)*.

° Suggestion de présentation avec les salières Satinique / *Serving suggestion with Salt & Pepper holder satinique.*

Consultez le catalogue C&S Coutellerie pour découvrir l'ensemble de la collection Alizea.  
*Please refer to the cutlery brochure for further items in the Alizea range.*

# Holloware : une nouvelle Expression

Chef & Sommelier a créé des formes contemporaines, au design épuré, d'une élégance intemporelle. Chaque détail d'une pièce, de sa mise au point à sa fabrication, est étudié afin de permettre un service exemplaire en tous points.

Dentro del servicio de mesa, Chef & Sommelier ha creado formas contemporáneas, de depurado diseño y elegancia intemporal. Cada detalle en las piezas, desde su preparación hasta su fabricación, se estudia minuciosamente para permitir un servicio ejemplar en todos los aspectos.

The items contained within the Chef & Sommelier breakfast service boast contemporary edge, clean lines and timeless elegance.

The bending strength and torsion resistance of Chef & Sommelier cutlery has been designed to be above the requirements of the industry.

Chef & Sommelier entwickelt zeitgemäße Formen mit schlichtem Design und zeitloser Eleganz.

Vom Entwurf bis zur Herstellung wird jedes Detail von jedem Artikel eingehend geprüft, um eine, in allen Punkten, gewerbliche Nutzung zu garantieren.



Le bec des articles creux est conçu pour verser parfaitement la boisson.

The spouts of the hollow items are designed to perfectly pour the liquid.

Desde el detalle del vertidor de todos los artículos, cuyo diseño inclinado está hecho para servir la bebida con facilidad; hasta las asas ergonómicas que evitan que el calor pase a las manos y que permiten la libertad de movimiento.

Die Tülle der Kaffeekannen, Teekannen, Milch und Sahnekännchen, ist so konzipiert, dass die Getränke tropffrei ausgegossen werden können.



Anses ergonomiques qui préservent la main de la chaleur et épousent à merveille tous les geste.

Ergonomic handles to protect the hands from heat and respond instantly to your every movement.

Las tapas han sido diseñadas para facilitar su apertura y permitir su sencilla colocación en el lavavajillas.

Die ergonomischen Henkeln, schützen die Hände gegen Hitze.

Photos, dimensions et données chiffrées sont non contractuelles.  
All photos and figures provided are indicative.

de la Qualité

## Holloware : the New Face of Quality



Les charnières sont assemblées pour faciliter l'ouverture des couvercles et permettre leur rangement dans les lave-vaisselle.

The hinges and joins are mounted and assembled in a way that makes opening the lids easy and allows for the trouble-free stacking of items in all types of dishwasher.

Y cuando finalmente llega el momento de servir la bebida, con la mano apoyada en su innovadora asa, se puede sentir la comodidad y la facilidad necesarias para un servicio incomparable.

Die Scharniere der Deckel sind so angebracht, dass diese problemlos zu öffnen sind und ein bequemes Einräumen in alle Geschirrspülmaschine ermöglichen.



Les poignées extérieures, les boutons et les pieds sont soigneusement soudés avec un alliage argent.


External parts of handles and knobs and legs, are carefully welded with a silver alloy.

Las partes externas como , asas, pasadores y cuellos son cuidadosamente soldadas con un aleación de plata.

Angeschweißte Teile wie Handgriffe, Deckelknäufe und Füßen sind mit einer Silberlegierung gelötet.



Service Clientèle

 **N°Azur 0 810 810 759**

PRIX D'APPEL LOCAL

[www.chefsommelier.com](http://www.chefsommelier.com)



Chef & Sommelier est une marque du groupe Arc International  
62510 ARQUES FRANCE