



DEGRENE

PARIS

Since 1948



2023





Fabricant français d'arts de la table la Maison DEGRENNE souffle cette année ses 75 bougies. 75 ans d'audace, de partage et de création, guidés par notre désir d'excellence et par notre fierté d'être une marque fabricant... mais aussi 75 ans de savoir-faire transmis avec passion à des générations d'artisans dans nos manufactures de porcelaine, de couverts et de platerie. De Paris à Sao Paulo, nos créations habitent aujourd'hui les plus tables du monde et confirment notre volonté et notre fierté de participer à faire rayonner l'Art de Vivre à la française au-delà de l'hexagone.

Ensemble nous nous engageons à redoubler d'efforts au service d'un avenir plus vertueux, où le beau et le bon sont indissociables, où les valeurs de qualité et de durabilité sont les mots d'ordre.

En renforçant notre ancrage européen avec nos deux manufactures en France et notre atelier en Hongrie, en perpétuant et transmettant nos savoir-faire uniques, et en mettant l'innovation au service de l'excellence responsable, des nouveaux usages et de l'intérêt de nos clients, nous poursuivons notre engagement et restons à vos côtés pour vous accompagner dans cette quête d'exigence.

Construisons ensemble le monde de demain !

French tableware manufacturer DEGRENNE is celebrating its 75th anniversary this year. 75 years of daring, sharing and creating, driven by our desire for excellence and our pride in being a manufacturing brand. 75 years of know-how, passed on with dedication to generations of craftsmen in our porcelain, flatware and tableware factories. From Paris to Sao Paulo, our creations now glorify the finest tables in the world and reinforce how proud we are to share French art de vivre beyond the country's borders.

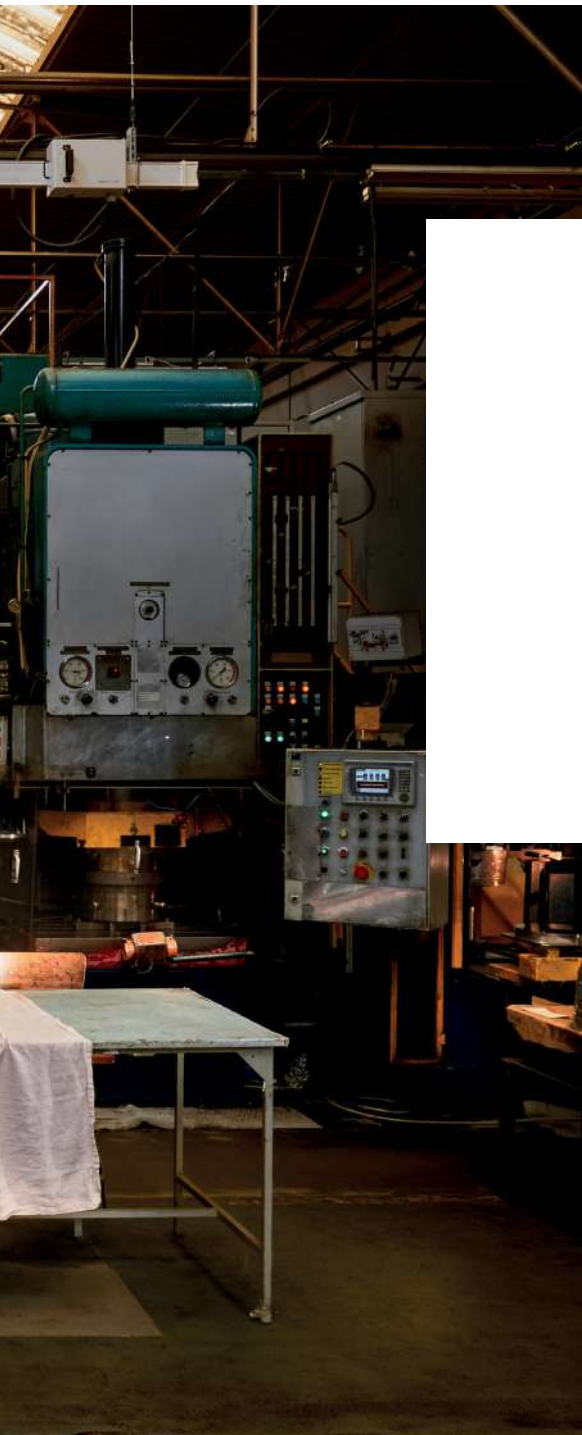
Together, we are committed to doing even more to safeguard a brighter future, to celebrate both beauty and taste, in a world whose watchwords are quality and sustainability.

We are strengthening our European roots with our two factories in France and our workshop in Hungary, we are nurturing and sharing our unique know-how, and using innovation to achieve sustainable excellence. As a result, we can find new uses and retain the interest of our customers, continue our commitment and work closely with you to achieve the very highest standards.

Let's build tomorrow's world together!

Géraldine Hottier-Fayon  
CEO du groupe DEGRENNE





# D E G R E N N E M A I S O N F R A N Ç A I S E

DEGRENNE FRENCH HOUSE

## DEPUIS 75 ANS

Fondée en Normandie en 1948 par Mr Guy Degrenne, la Maison DEGRENNÉ célèbre cette année ses 75 ans !

Fidèle à son patrimoine et fière de faire rayonner l'Art de la table à la Française, la Maison DEGRENNÉ perpétue fidèlement depuis sa fondation ses savoir-faire industriels et artisanaux français.

Continuons ensemble d'écrire cette belle histoire patrimoniale !

## SINCE 75 YEARS

Founded in Normandy in 1948 by Guy Degrenne, Maison DEGRENNÉ is celebrating its 75th anniversary this year!

Staying true to its roots, and proud to promote the art of French tableware, Maison DEGRENNÉ has faithfully perpetuated its French industrial know-how and craftsmanship since the very beginning.

Let's work together to keep on writing this wonderful story of tradition and heritage!

# D

E G R E N N E  
M A I S O N  
F R A N Ç A I S E

— —  
D E G R E N N E F R E N C H H O U S E

DEGRENNE c'est une manufacture à Vire où tonnent les machines qui frappent l'acier. C'est avec fracas que naissent, polis par des gestes précis et des mains façonnées par le travail de l'orfèvrerie, des couverts aussi précieux qu'un bijou. Ces mêmes couverts qui prennent place sur vos tables pour la vie.

DEGRENNE is a factory in Vire where thunderous machines stamp steel. Out of this din is born cutlery as precious as pieces of jewellery, polished by precise processes and the characteristic hands of fine-metalworkers. The same cutlery that will find a place on your tables for life.





DEGRENNE c'est un atelier à Limoges où œuvrent dans une ambiance feutrée ces artisans qui modèlent, émaillent et décorent une porcelaine lumineuse de qualité exceptionnelle.

DEGRENNE is a workshop in Limoges, where craftsmen work in a hushed atmosphere, modelling, enamelling and decorating lustrous porcelain of exceptional quality.



Entreprise  
du Patrimoine  
Vivant  
L'excellence  
des savoir-faire  
français



IG  
INDICATION  
GÉOGRAPHIQUE  
PORCELAINE DE LIMOGES





# L'EXCELLENCE DE NOS SAVOIR-FAIRE

THE EXCELLENCE OF OUR KNOW-HOW

Fabricant français responsable et engagé depuis 1948, la Maison DEGRENNE est fière de ses manufactures de Vire et de Limoges, porte-drapeaux de ses savoir-faire nationaux. Elle est honorée de bénéficier du label Indication Géographique Porcelaine de Limoges qui valorise les produits entièrement fabriqués et décorés en Haute Vienne. Sa manufacture de Limoges est également labélisée EPV, Entreprise du Patrimoine Vivant, synonyme d'excellence et d'exigence. Venez pousser les portes de nos deux ateliers pour découvrir la richesse de nos compétences !

As a responsible manufacturer in France since 1948, DEGRENNE is committed to sustainability, and proud of its factories in Vire and Limoges, which are the standard-bearers for its French know-how. It is honored to display the geographical indication label Porcelaine de Limoges, which is granted to products that are entirely produced and decorated in the Haute Vienne area. Its Limoges factory also carries the prestigious EPV label (Entreprise du Patrimoine Vivant) which is synonymous with excellence and high standards in craftsmanship and industrial expertise. Come and visit our two workshops to see our impressive range of exceptional skills!



EXCELLENCE  
DE NOS  
SAVOIR-FAIRE

THE EXCELLENCE OF OUR KNOW-HOW

Chaque artisan contribue à notre histoire, chaque parcours témoigne de la richesse de nos compétences. Le souci de la qualité, la rigueur technique et l'art du geste bien accompli sont les critères d'exigences communs à tous.

Each artisan contributes to our story and every pathway bears witness to the wealth of our abilities. We require each craftsman to be devoted to high quality, rigorous technique and the art of a job well done.







©Annette Fauma - Das Loft Restaurant, SO/ Vienna - Vienna, AUT



©Christophe Marguin - Le Président - Lyon, FR - Crédit photo Fred Duran



©Eugénie Béziat - La Flibuste - Villeneuve-Loubet, FR



©Vincent Ménager - STK London - London, UK





# E N S E M B L E U N I S S O N S L E B E A U & L E B O N

## BEAUTY AND TASTE, THE PERFECT MATCH

Notre vocation : mettre le beau au service du bon. Depuis 75 ans, la Maison DEGRENNE vous accompagne avec ses diverses collections pour sublimer vos créations. Quelle que soit votre philosophie de cuisine, aucun détail n'est laissé au hasard avec des jeux de textures, des courbures, des reliefs et des couleurs imaginées pour mettre en valeur votre travail.

De la fourche à la fourchette, du produit à l'assiette, nous avons à cœur de mettre en lumière tous les savoir-faire et en particulier le vôtre en vous proposant les instruments qui permettront de concevoir la dégustation comme le point d'orgue de l'expérience culinaire que vous offrez !

Our vocation is to make dining a delight for both the taste buds and the eyes. For 75 years, Maison DEGRENNE has crafted its collections to enhance the delicious dishes you serve. Whatever your approach to cooking, no detail is left to chance, with playful textures, rounded edges, relief and colors designed to highlight your carefully prepared creations.

From farm to fork, from produce to plate, we are committed to valuing skills and know-how – especially yours – by providing the elegant tableware that will provide your guests with an unforgettable dining experience.



© Ana Grgić - Esplanade Zagreb Hotel - Restaurant Zinfandel's - Zagreb, HR



**1700** **Références CHR**  
Horeca references

**3** **Manufactures**  
Factories

**550** **Collaborateurs**  
Partners

**110** **Pays dans le monde**  
Countries worldwide



75

A N S D '

EXCELLENCE

DEPUIS 1948

75 YEARS OF EXCELLENCE SINCE 1948

16

**Millions de pièces  
produites chaque année**

Million pieces  
produced each year



NEW YORK



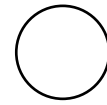
3

S I T E  
D  
P R O D U C T I O N





2



S H O W R O O M S

P A R I S

N E W Y O R K



S

E

N

**VIRE FRANCE** COUVERTS ET PLATERIE FLATWARE AND HOLLOWARE

**LIMOGES FRANCE** VAISSELLE DINNERWARE

**ALFÖLD HONGRIE** VAISSELLE DINNERWARE

# P

ARTENAIRES  
D'  
EXCELLENCE

PARTNERS OF EXCELLENCE





L S N O U S  
F O N T  
C O N F I A N C E

THEY TRUST US

LE FOUQUET'S  
SOCIETE DES BAINS DE MER  
LUTETIA  
WALDORF ASTORIA  
PENINSULA  
PLAZA  
ELEVEN MADISON PARK  
BELLAGIO  
MARRIOTT / STARWOOD /  
SHERATON  
FOUR SEASONS  
HILTON WORLDWIDE  
FAIRMONT / RAFFLES HOTELS  
SWISSOTEL  
W HOTELS

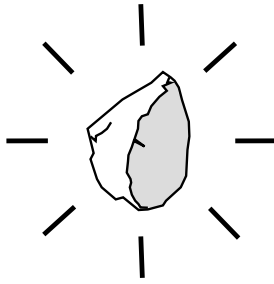
ACCOR HOTELS  
PULLMAN  
SOFITEL /BARRIÈRE  
M GALLERY / MAMA SHELTER  
NOVOTEL  
MERCURE  
IBIS

INTERCONTINENTAL  
RITZ CARLTON

LOUVRE HOTELS  
GOLDEN TULIP  
CAMPANILE  
KYRIAD

# LA PORCELAINE PORCELAÏN

**25%**  
FELDSPATH  
FELDSPAR



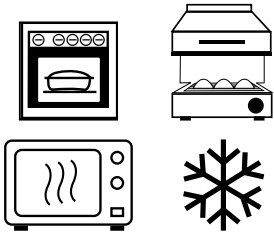
**25%**  
QUARTZ

**50%**  
KAOLIN

La pureté et la translucidité de la Porcelaine DEGRENNE provient de sa composition et haute teneur en Kaolin, matériau noble.

The purity and translucency of DEGRENNE Porcelain comes from its composition and high proportion of Kaolin, a very high-quality clay.

**220°C DE DELTA  
DE TEMPÉRATURE**  
TEMPERATURE  
DIFFERENCE



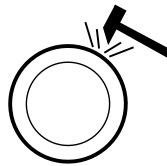
La Porcelaine DEGRENNE peut être placée au freezer comme au four, au micro-ondes\* ou sous la salamandre en respectant le delta de température de 220°C. Tests de résistance aux chocs thermiques et de tressaillage selon les réglementations en vigueur.

\*excepté décor avec métaux précieux

DEGRENNE porcelain can be placed in the freezer or the oven, in the microwave\* or under the grill, providing the temperature difference does not exceed 220°C. Tests of resistance to thermal shocks and cracking according to applicable regulations.

\*except decoration with precious metals

**50%**  
D'ALUMINE  
ALUMINA



La Porcelaine en pâte renforcée DEGRENNE contient 50% d'alumine afin d'augmenter sa résistance aux chocs mécaniques.

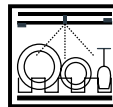
DEGRENNE reinforced porcelain body contains 50% alumina to increase its impact resistance.



La Haute Porcelaine de Limoges DEGRENNE possède l'Indication Géographique Protégée IGP «Porcelaine de Limoges»

DEGRENNE Haute Porcelaine de Limoges has the Protected Geographical Indication (PGI) "Porcelaine de Limoges"

**<0,1%**  
DE POROSITÉ  
POROSITY



La Porcelaine DEGRENNE, du fait de sa non porosité et de sa surface émaillée, n'absorbe ni graisses ni odeurs et se nettoie facilement au lave-vaisselle, assurant ainsi une hygiène alimentaire optimale.

Its non-porous and enamelled surface means that DEGRENNE Porcelain does not absorb grease or odours and is easy to clean in the dishwasher, ensuring optimal food hygiene.

**100%**  
EMPILABLE  
STACKABLE



La Porcelaine DEGRENNE s'empile parfaitement pour un gain de place maximal.

DEGRENNE porcelain is perfectly stackable for optimum space-saving.

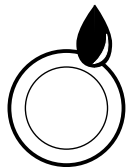
**100% CONFORME  
CONTACT  
ALIMENTAIRE**  
COMPLIANT  
FOR FOOD CONTACT



La Porcelaine DEGRENNE ne contient aucun élément nocif pour la santé. Nos pièces sont testées et validées dans un laboratoire accrédité, en conformité avec les réglementations en vigueur, et des contrôles réguliers sont effectués par la DGCCRF. Nos certificats sont disponibles sur demande.

DEGRENNE Porcelain does not contain anything harmful to health. Our pieces are tested and approved in an accredited laboratory, in accordance with applicable regulations, and regular checks are carried out by the DGCCRF (French consumer protection body). Our certificates are available on request.

**1380°C**



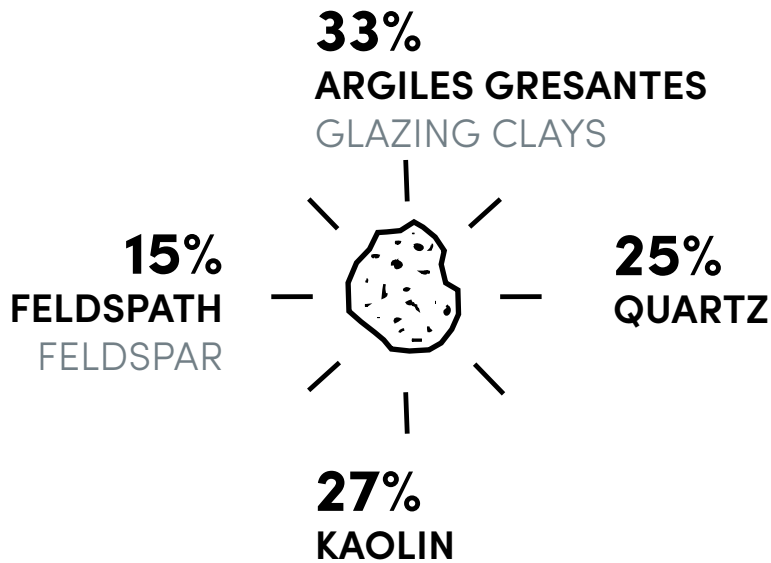
La Porcelaine DEGRENNE est cuite à 1380°C, permettant ainsi une bonne densification des pièces. Cuit à très haute température, l'émail fond et vient recouvrir l'ensemble de l'assiette pour obtenir une Porcelaine résistante aux agressions (taches/rayures) et à l'aspect bien brillant.

DEGRENNE Porcelain is fired at 1380°C, allowing good densification of the pieces. The enamel is fired at a very high temperature until it melts and covers the entire plate to obtain a porcelain resistant to stains and scratches and with a very lustrous appearance.

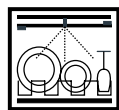




# LE GRÈS STONEWARE



**<1%**  
DE POROSITÉ  
POROSITY



Les pièces en grès DEGRENNE, du fait de leur non porosité et de leur surface émaillée, n'absorbent ni graisses ni odeurs et se nettoient facilement au lave-vaisselle, assurant ainsi une hygiène alimentaire optimale.

Their non-porous and enamelled surface means that DEGRENNE stoneware pieces do not absorb grease or odours and are easy to clean in the dishwasher, ensuring optimal food hygiene.

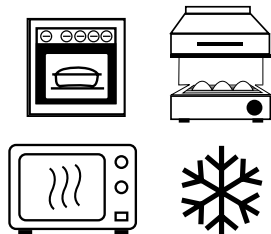
**1230°C**



Une cuisson à 1230°C des pièces en grès DEGRENNE est suffisante pour permettre une bonne densification et donc une haute résistance aux agressions (taches/rayures).

Firing DEGRENNE stoneware pieces at 1230°C is enough to allow good densification of the pieces and thus a high resistance to stains and scratches.

**180°C DE DELTA**  
DE TEMPÉRATURE  
TEMPERATURE  
DIFFERENCE



Les pièces en grès DEGRENNE peuvent être placées au freezer comme au four, au micro-ondes ou sous la salamandre en respectant le delta de température de 180°C.

Tests de résistance aux chocs thermiques et de tressaillage selon les réglementations en vigueur.

DEGRENNE stoneware pieces can be placed in the freezer or the oven, in the microwave or under the grill, providing the temperature difference does not exceed 180°C. Tests of resistance to thermal shocks and crackling according to applicable regulations.

**100%**  
EMPILABLE  
STACKABLE



Les pièces en grès DEGRENNE s'empilent parfaitement pour un gain de place maximal.

DEGRENNE stoneware pieces are perfectly stackable for optimum space-saving.

**100% CONFORME**  
CONTACT  
ALIMENTAIRE  
COMPLIANT  
FOR FOOD CONTACT



Les pièces en grès DEGRENNE ne contiennent aucun élément nocif pour la santé. Nos pièces sont testées et validées dans un laboratoire accrédité, en conformité avec les réglementations en vigueur, et des contrôles réguliers sont effectués par la DGCCRF. Nos certificats sont disponibles sur demande.

DEGRENNE stoneware pieces do not contain anything harmful to health. Our pieces are tested and approved in an accredited laboratory, in accordance with applicable regulations, and regular checks are carried out by the DGCCRF (French consumer protection body). Our certificates are available on request.

# L'ACIER STAINLESS STEEL

**18-10**

Composé de 18% de chrome et 10% de nickel, l'acier inoxydable 18-10 est majoritairement utilisé pour la fabrication des couverts et de la platerie DEGRENNE. L'ajout du nickel dans cet alliage permet d'améliorer la qualité de polissage et d'obtenir une brillance exceptionnelle, ainsi qu'une résistance accrue à la corrosion.

DEGRENNE cutlery and flatware are mainly made using 18-10 stainless steel, composed of 18% chromium and 10% nickel. The addition of nickel in this alloy improves the polishing quality, making it possible to achieve exceptional shine as well as increased resistance to corrosion.



L'argenterie sur inox permet de donner au métal argenté DEGRENNE une résistance exceptionnelle dans le temps en comparaison avec les alliages traditionnels. L'argent est déposé dans les ateliers de notre usine de Vire et les lames des couteaux sont épargnées à l'aide d'un vernis pour conserver leurs caractéristiques de coupe. De nombreuses opérations de contrôle sont faites aux différents stades de fabrication afin de vous garantir un produit de qualité. Le poinçon de maître réglementaire garantit l'origine et la classe d'argenterie identifiée : Classe I ou Classe III (aussi appelée « Qualité Hôtelière ») selon l'épaisseur moyenne du dépôt d'argent et du type de pièce.

The silver plating of stainless steel gives DEGRENNE's silver-plated cutlery exceptional resistance over time compared with traditional alloys. The silver is applied in workshops at our factory in Vire and the knife blades are treated with a varnish to maintain their cutting capability. Numerous inspections are carried out at the various production stages to guarantee you a high-quality product. The regulatory maker's mark guarantees the origin and the silver-plating class identified: Class I or Class III (also called "Hotel Quality") depending on the average thickness of the silver deposit and the type of piece.



**MONOBLOC 140G**  
SOLID HANDLE

**110G**  
MANCHE ORFÈVRE  
HOLLOW HANDLE

Du fait de leur conception, les couteaux monoblocs sont généralement plus lourds que les couteaux manche orfèvre. En comparaison, certains couteaux table monobloc pèsent jusqu'à 140 g pour 110 g en moyenne pour les couteaux manche orfèvre.

Their design means that solid handle knives are generally heavier than hollow-handle knives. In comparison, some solid handle table knives weigh up to 140g for 110g on average for hollow-handle knives.

**18%**



Certaines collections DEGRENNE sont fabriquées en acier inoxydable 18%. Composé de 18% de chrome sans ajout de nickel, il est facilement reconnaissable car magnétique. Il est parfaitement adapté à un usage quotidien.

Some DEGRENNE collections are made from 18% stainless steel. Composed of 18% chromium without the addition of nickel, it is easily recognisable as it is magnetic. It is perfectly suited to everyday use.

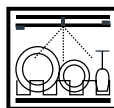
## MANCHE ORFÈVRE JUSQU'À 15 ÉTAPES HOLLOW HANDLES UP TO 15 STEPS

Savoir-faire distinctif de DEGRENNE, les couteaux manche orfèvre nécessitent jusqu'à 15 étapes de fabrication (9 pour les couteaux monoblocs). Ils sont issus de l'assemblage d'une lame en acier de coutellerie aux caractéristiques optimales pour garantir un tranchant parfait, et de 2 demi-coques en acier inoxydable 18-10, hautement résistantes à la corrosion. La technicité de conception des manches orfèvre DEGRENNE permet d'avoir un estampage en finesse du décor permettant la création de véritables couteaux d'exception.

DEGRENNE's distinctive expertise encompasses hollow-handle knives which require up to 15 manufacturing stages (compared with nine for solid handle knives). They are created by assembling a carbon steel blade, with optimal characteristics to guarantee a perfect cutting edge, and two half-shells made from highly corrosion-resistant 18-10 stainless steel.

The technical design of DEGRENNE hollow handles allows for finely stamped decoration, enabling truly exceptional knives to be created.

## 100% COMPATIBLES LAVE-VAISSELLE DISHWASHER COMPATIBLE



L'acier inoxydable et le métal argenté sont des matériaux particulièrement résistants au lave-vaisselle. Seuls les couteaux et lames de couteaux en acier de coutellerie sont légèrement plus sensibles et peuvent faire l'objet de points de corrosion en cas de contact avec des aciers de nuances différentes.

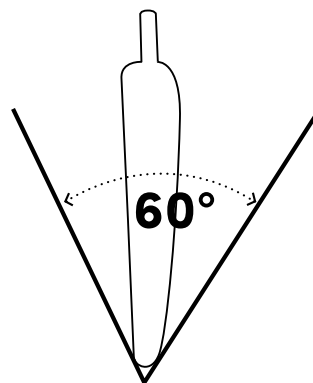
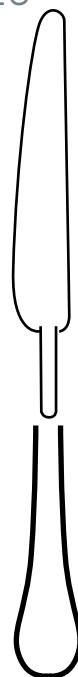
Stainless steel and silver-plated cutlery are particularly dishwasher-safe materials. Only carbon steel knives and knife blades are slightly more sensitive and may develop corrosion spots if in contact with steels of different grades.

## ACIER DE COUTELLERIE CARBON STEEL



L'acier de coutellerie au carbone est utilisé pour les couteaux monoblocs et pour les lames des couteaux manche orfèvre DEGRENNE. Ses caractéristiques permettent d'obtenir la dureté nécessaire de la lame pour un tranchant durable. Plus sensibles à la corrosion, les couteaux nécessitent une attention particulière.

Carbon steel is used for DEGRENNE solid handle knives and hollow-handle knives. It provides the necessary hardness to ensure that the blade has a long-lasting cutting edge. More sensitive to corrosion, knives require special attention.



Afin de préserver au maximum la durabilité de la coupe et du tranchant, les lames unies des couteaux DEGRENNE présentent un angle d'affutage de 60°.

For optimal long-term preservation of the cutting edge, DEGRENNE knives with a smooth blade have a sharpening angle of 60°.

## JUSQU'À 85 MM DE CRANTAGE UP TO 3.35 IN OF SERRATIONS

Pour permettre une excellente qualité de coupe, le crantage des couteaux lame scie DEGRENNE est réalisé sur une longueur de 70 à 85 mm selon les modèles.

To ensure excellent cutting quality, the serrations on DEGRENNE serrated knives are applied over a length of 2.75 to 3.35 inches depending on the model.



**70 À  
85 MM**  
2.75 TO  
3.35 IN

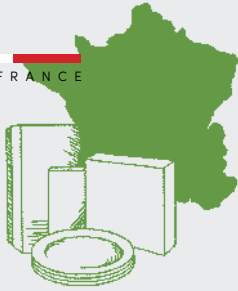




## RELOCALISER

STAYING LOCAL

MADE IN FRANCE



Nous faisons désormais produire **80% de nos coffrets en France** par des partenaires proches de nos usines. Cela nous a permis de **réduire de 85% notre empreinte carbone** liée à la production de ces emballages.

**80% of our boxes are now produced in France** by partners close to our factories. This has enabled us to **reduce our carbon footprint**, in terms of packaging production, by 85%.

## PRENDRE SOIN

PROVIDING PROTECTION



Parce que le bien être au travail est également un pilier clé de nos engagements, **nous avons investi dans 6 effibots**, des robots collaboratifs qui suivent et portent les colis pour nos préparateurs de commande, **réduisant ainsi la pénibilité au travail de notre équipe logistique**.

Wellbeing in the workplace is also a key pillar of our commitments. As a result, **we have invested in 6 effibots**, collaborative robots that follow and carry parcels for our order pickers, **thus reducing the physical workload of our logistics team**.



## TRANSMETTRE

PASSING DOWN

Nous plaçons la qualité au cœur de nos actions pour offrir des produits durables. Des produits que l'on pourra **transmettre de génération en génération** et ainsi partager un morceau de son histoire, **offrir une seconde vie à ces objets** et agir pour la planète.

In our commitment to offer sustainable products, we place quality at the heart of our activity. Products that we can **pass on from generation to generation** to share a piece of its history, **giving a second life to objects** to protect the planet.

## INVESTIR DANS L'AVENIR

INVESTING IN THE FUTURE



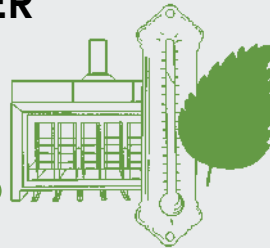
Nous avons **réduit de 20% notre consommation d'eau depuis 2015 au sein de notre manufacture de Limoges**. En investissant dans de nouvelles machines de production, nous favorisons ainsi la technique par pressage à celle du coulage dans nos productions d'assiettes.

In our **Limoges factory**, we have **reduced our water consumption by 20% since 2015**. By investing in new production machines, we are favouring the use of the pressing technique (over the casting technique) for our plate production.

## RÉCUPÉRER

RECOUPING

90%

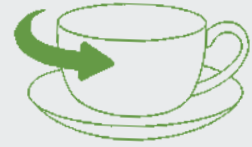


Pour limiter notre impact sur la planète, **nous chauffons 90% de notre manufacture de porcelaine de Limoges par la récupération d'énergie** de nos fours.

To limit our impact on the planet, **we heat 90% of our Limoges porcelain factory by recouping energy from our ovens**.

## REVALORISER

REVALUE



Nous avons relocalisé 80% des coffrets de nos produits français chez des partenaires proches de nos manufactures, **soit une réduction de 85% de leur empreinte carbone**.

80% of the boxes which contains our made in France products are now supplied by partners close to our factories, which has enabled us **to reduce by 85% our carbon footprint for our packaging production in France**.

## LIMITER SON IMPACT

MINIMISING IMPACT



Nous **optimisons au plus juste la cuisson de notre porcelaine de Limoges** pour limiter notre impact : Une température de cuisson la plus basse possible pour garantir une qualité IGP (1360°C). Une cuisson de nos décors à petit feu (max 900°C), inférieure à la moyenne marché

In order to minimise our impact, we **optimise the firing of our Limoges porcelain** as accurately as possible: The lowest possible cooking temperature to guarantee IGP quality (1,360°C). Firing our decorations over a low heat (max 900°C), below the market average.



## DONNER UNE NOUVELLE VIE

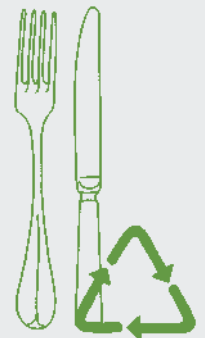
GIVING A NEW LIFE

Rien ne se perd, tout se transforme ! **100% de nos chutes d'acier** après production à Vire sont récupérées **pour être fondues et revendues**. **100% de nos déchets de matières porcelaine** après production à Limoges sont récupérées pour être **utilisées dans le BTP** (revêtement de sols, façades de bâtiments,...)

Nothing is wasted, everything is transformed! In Vire, **100% of our post-production steel offcuts are recovered to be melted down and resold**. In Limoges, **100% of our post-production waste porcelain materials are recovered** for use in construction (flooring, building façades, etc.)

## ACHETER RESPONSABLE

BUYING RESPONSABILITY



Nous achetons plus de 100 tonnes d'acier/an pour produire nos couverts dans notre manufacture de Vire. **70% de cette matière première est un acier recyclé**.

At our factory in Vire, we buy more than 100 tons of steel/year to produce our cutlery. **70% of this raw material is recycled steel**.

# D

## EGRENNE S'ENGAGE

### DEGRENNÉ'S COMMITMENTS

Parce que le développement durable ne saurait s'accompagner d'une volonté sincère de s'améliorer, la Maison DEGRENNÉ continue de placer l'humain et le respect de l'environnement au cœur de toutes ses réflexions. Voici quelques-unes de nos actions.

Because sustainable development goes hand in hand with a sincere desire to improve, Maison DEGRENNÉ continues to place people and respect for the environment at the heart of all its reflections. Here we share 10 of our sustainable initiatives.

#### LIMITER LE GASPILLAGE

LIMITING  
WASTE

70%



Nous avons repensé nos envois de commandes eshop afin de limiter au maximum le suremballage de nos produits tout en maintenant leur protection. **Nous avons ainsi réduit de 70% l'utilisation de plastique dans nos colis.**

We have redesigned our e-shop order shipments in order to limit product over-packaging as much as possible (while ensuring optimal protection). As a result, since the start of the project, **we have reduced the use of plastic in our parcels by 70%.**



LA VAISSELLE/DINNERWARE

ARTY CREATION	92-97
BAHIA	114-121
BLUE SHADES	98-101
BORÉAL	84-87
BORÉAL SATIN	88-91
BRUME	122-127
COCOTTES	108-113
ÉCLIPSE	74-77
GALON OR	64-68
GALON PLATINE	64-69
GRAPHIQUE	80-83
L	48-51
L COUTURE	34-39
L FRAGMENT	40-43
L PERLES DE ROSÉE	44-47
MODULO	102-107
MODULO NATURE	128-133
REMINISCENCE <b>NEW</b>	70-73
SD ONE	52-57
SUPERNATURE	58-63
SUPERNATURE OR <b>NEW</b>	58-63

LA CAFÉTERIE/TEATIME

API	147
EMPILEO CAFÉTERIE <b>NEW</b>	143
GRAPHIQUE	147
L	146
L COUTURE	146
L FRAGMENT	146
L PERLES DE ROSÉE	146
MODULO NATURE	148-149
NEWPORT	147
SALAM <b>NEW</b>	136-141
SALAM THÉ	142
SD ONE <b>NEW</b>	146
SMOOS	147

LE COUVERT/FLATWARE

<b>CLASSIQUE</b>	<b>210-275</b>
ABSOLU	212-215
BLOIS	240-249
BLOIS CONTRASTE <b>NEW</b>	240-251
CAPUCIN	269
CONFIDENCE	258-261
COUTEAUX STEAK	266-269
FLORENCIA	220-223
LAGUIOLE	269
LUTÈCE	234-237
MARQUISE	224-227
MIKADO MIROIR	252-256
MIKADO VINTAGE	252-257
MILADY	228-231
MIRAGE	268
MIRAGE LES ESSENCES	268
NEUILLY	232-235
NORMANDY	216-219
PETIT GOURMET	270-273
PIÈCES COMPLÉMENTAIRES	274-275
VERLAINE	236-239
VIEUX PARIS SATINÉ	262-265
<b>DESIGN</b>	<b>152-209</b>
AQUATIC MIROIR	186-190
AQUATIC COUTURE	186-191
AQUATIC SUPERNATURE <b>NEW</b>	186-191
ASTRÉE CISELÉ	198-201
FUSE MIROIR	180-184
FUSE MARTELÉ	180-185
GUEST CUIVRE	172-178
GUEST MIROIR	172-176
GUEST STAR	172-177
GUEST VINTAGE	172-179
L'EMPREINTE	154-157
L'E STARCK®	168-171
MIRAGE	202-205
NORWAY	206-209
ONDE MIROIR	192-196
ONDE GOLD	192-197
SOLSTICE	164-167
XY MIROIR	158-162
XY BLACK MIROIR	158-153

DEGRENNE S'ENGAGE/DEGRENNE'S COMMITMENT'S

26-27

SERVICE RÉASSORT/REPLACEMENT PRODUCT SERVICE

382-383

SERVICE PERSONNALISATION/CUSTOM MADE-SERVICE

384-391

## PLATERIE/HOLLOWARE

WPORT ACCESSOIRES	287
WPORT BAR	286
WPORT CAFÉTERIE	285
WPORT PLATEAUX CUBIQUE	283
WPORT PLATEAUX MIROIR	282
WPORT SERVICE À TABLE	284
WPORT LOUNGE	286
WPORT TWIST <b>NEW</b>	283
ARMANDY	282

## VERRE/GLASSWARE

LURE <b>NEW</b>	294-297
YTIME	318-321
RAFES - DÉCANTEURS	314-317
MAINE	302-305
PILÉO	310-313
PNOTIC JAUGÉ	300
LATÉE	298-301
ONTMARTRE	306-309
ONTMARTRE JAUGÉ	302
USE	284-287
WPORT TWIST <b>NEW</b>	322-325

## BELETS/GLASSES

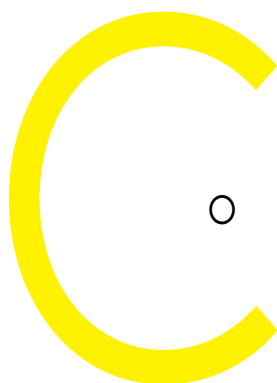
LEGRO	333
LURE <b>NEW</b>	331
SMOPOLITAIN	332
OLCE	331
OP	336
LATEE	334
STANT	330
OP	332
AMBO	333
USE	331
WPORT TWIST <b>NEW</b>	332
C	330

## BUFFET EVENTO

CESSOIRES	361-363
AFING DISHES	346-349
STRIBUTEURS À CÉRÉALES	355
DDULES FROIDS	350-353
ECES DÉTACHÉES	366-367
AN	364-365
ANCHES LES ESSENCES <b>NEW</b>	360
PPORTS À FIL RECTANGULAIRES	356-359
PPORTS À FIL RONDS	356-359
NES À JUS DE FRUITS	354

## CUISINE/KITCHENWARE

ÉAL FORGÉ	370-372
ÉAL FORGÉ OLIVIER	370-373
CONOME BY STARCK®	374-376
ANCHES LES ESSENCES <b>NEW</b>	378-381



O L L E C T I O N S

R A N G E S





A

V A I S S E L L E

D I N N E R W A R E

DEGRENNÉ travaille les formes et les matières en portant une attention particulière aux attentes des chefs, tant esthétiques que dans l'usage. Pour faire de la table un moment dédié aux plaisirs gastronomiques, du plus simple au plus élaboré, DEGRENNÉ imagine des collections uniques qui incarnent l'excellence et qui peuvent être associées entre elles. En jouant sur les combinaisons, les contrastes, les formes, les couleurs et les matières, chaque met trouve harmonieusement sa place à table, avec élégance et sobriété. Matières nobles, lignes épurées, épousez tous les savoir-faire DEGRENNÉ lorsque vous dressez votre table.

DEGRENNÉ develops shapes and materials, while paying careful attention to chefs' practical usage and aesthetic requirements. DEGRENNÉ designs unique collections that are the very embodiment of excellence and can also be combined, in order to make dining a moment of culinary pleasure, from the simplest to the most elaborate pleasures. Each dish harmoniously finds its rightful place on the table, with simplicity and elegance, thanks to the combinations, contrasts, shapes, colours and materials employed by DEGRENNÉ. Capitalize on DEGRENNÉ's extensive expertise when setting your table : we offer sleek lines and the finest materials.







# PORCELAINE DE LIMOGES ET EXCELLENCE

LIMOGES PORCELAIN AND EXCELLENCE

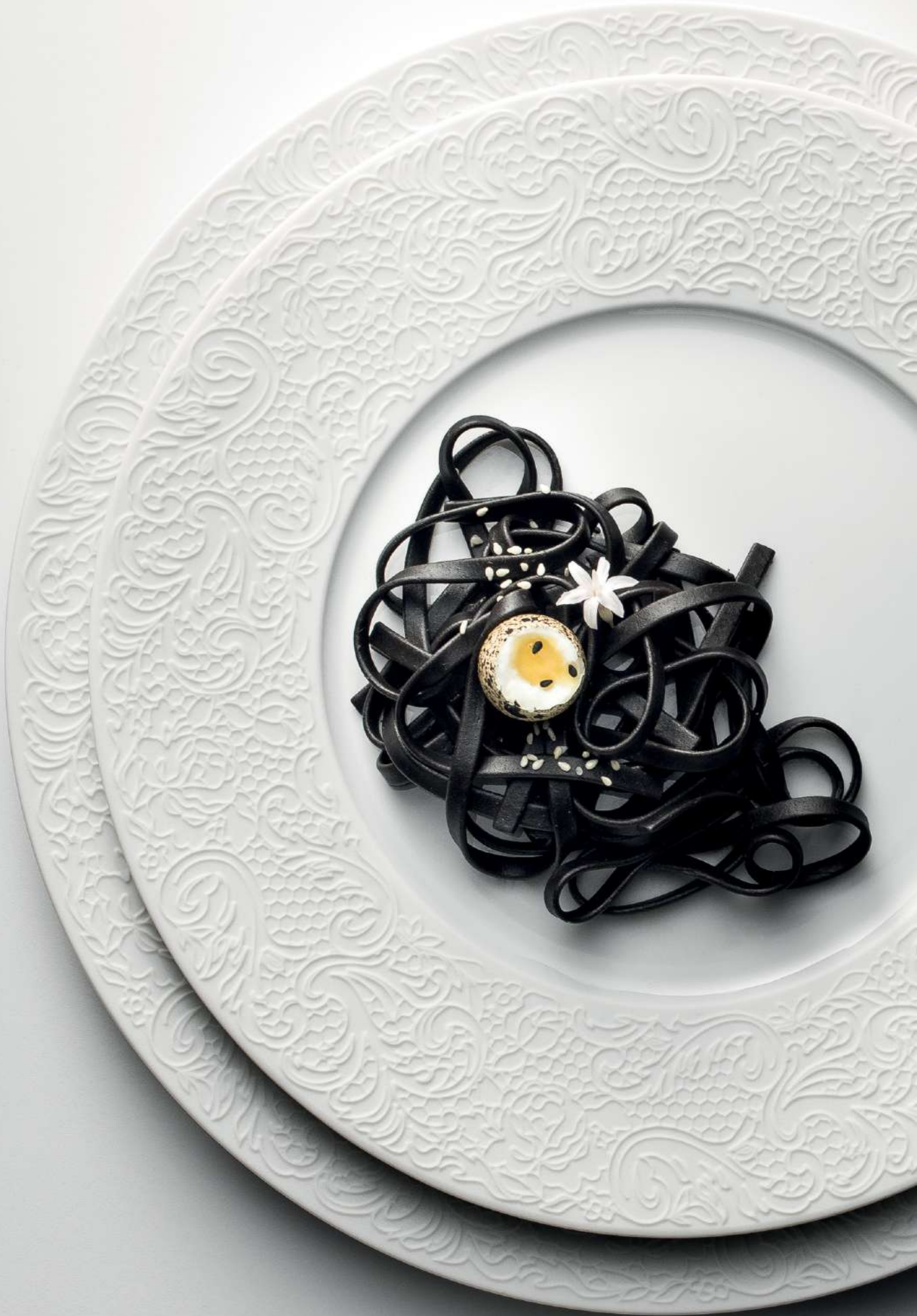
Alliez élégance et sobriété grâce à des matières nobles et des formes aux lignes épurées. D'une blancheur et d'une opalescence remarquables, la Porcelaine de Limoges est symbole d'excellence et de pureté.

Combine elegance and simplicity by harnessing the finest materials and sleek lines. Stunning white and milkily iridescent Limoges porcelain is the epitome of excellence and purity.



Découvrez les coulisses de notre manufacture à Limoges  
Discover our factory in Limoges





# L COUTURE

## Finedining

Haute Porcelaine de Limoges  
High Limoges Porcelain

MADE IN FRANCE



De la rencontre entre la Haute Porcelaine de Limoges et la dentelle, précieuse, voluptueuse et raffinée, naît le décor enchanteur et sensuel de la collection L COUTURE.

Des pièces d'exception où les savoir-faire se conjuguent pour offrir poésie, précision et rigueur. L COUTURE, dont la finesse, la dureté et la spécificité de ses décors sont le fruit de la maîtrise de compétences hautement spécialisées, se distingue par la précision et la légèreté de ses lignes, témoignage de l'excellence des artisans de la Maison DEGRENNE. L'art du Beau rejoint ainsi l'art du Bon.

The enchanting and sensual decoration of the L COUTURE collection is born out of the meeting between fine Limoges porcelain and precious, voluptuous and refined lace.

Exceptional pieces in which know-how is combined to produce poetry, precision and excellence.

L COUTURE – whose delicacy, durability and eye-catching decorations result from a mastery of highly specialised skills – stands out for the precision and lightness of its lines, testimony to the excellence of the DEGRENNE craftsmen.

The art of the beautiful is thus combined with the art of the good.





BLANC  
WHITE



**ASSIETTE PLATE** 237398  
ROUND DINNER PLATE  
W/WIDE RIM  
EXT : 32 CM - 12 IN<sup>5/8</sup>  
INT : 19,5 CM - 7 IN<sup>11/16</sup>

**237399**  
EXT : 28 CM - 11 IN  
INT : 17 CM - 6 IN<sup>11/16</sup>

**237400**  
EXT : 24 CM - 9 IN<sup>7/16</sup>  
INT : 15 CM - 5 IN<sup>7/8</sup>

IVOIRE  
IVORY



**239328**  
EXT : 32 CM - 12 IN<sup>5/8</sup>  
INT : 19,5 CM - 7 IN<sup>11/16</sup>

**239326**  
EXT : 28 CM - 11 IN  
INT : 17 CM - 6 IN<sup>11/16</sup>

**239327**  
EXT : 24 CM - 9 IN<sup>7/16</sup>  
INT : 15 CM - 5 IN<sup>7/8</sup>



Compatible with the assiettes cocottes  
Compatible with the casserole plates

P 112-113



**ASSIETTE GOURMET** 237402  
ROUND SHALLOW BOWL  
W/WIDE RIM  
EXT : 30 CM - 11 IN<sup>13/16</sup>  
INT : 14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>

**237403**  
EXT : 28 CM - 11 IN  
INT : 11,5 CM - 4 IN<sup>1/2</sup>



**239311**  
EXT : 30 CM - 11 IN<sup>13/16</sup>  
INT : 14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>

**239330**  
EXT : 28 CM - 11 IN  
INT : 11,5 CM - 4 IN<sup>1/2</sup>



Compatible with the bols cocottes  
Compatible with the round casseroles

P 112-113



**ASSIETTE À PAIN** 237401  
ROUND BREAD  
& BUTTER PLATE  
W/WIDE RIM  
EXT : 14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>  
INT : 9,5 CM - 3 IN<sup>3/4</sup>



**TASSE ESPRESSO** 227828  
DEMITASSE CUP  
10 CL - 3 OZ<sup>3/8</sup> - 5,7 CM - 2 IN<sup>1/4</sup>

**SOUCOUE ESPRESSO** 237404  
DEMITASSE SAUCER  
12,6 CM - Ø 4 IN<sup>15/16</sup>



**239329**  
EXT : 14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>  
INT : 9,5 CM - 3 IN<sup>3/4</sup>



**CLOCHE INOX**  
DOME COVER  
STAINLESS STEEL  
**182614**  
24 CM - Ø 9 IN<sup>7/16</sup>

**182301**  
14,8 CM - Ø 5 IN<sup>13/16</sup>



**VERRE BOROSILICATE**  
GLASS  
**204043**  
17X9 CM - 6 IN<sup>11/16</sup> X 3 IN<sup>9/16</sup>

**BOUCHON PORCELAINE**  
PORCELAIN LID  
**206504**  
5,2 CM - 2 IN<sup>1/16</sup>



**TASSE LUNGO** 227829  
COFFEE/TEA CUP  
25 CL - 8 OZ<sup>7/16</sup> - 8,5 CM - 3 IN<sup>3/8</sup>

**SOUCOUE LUNGO** 237405  
COFFEE/TEA SAUCER  
15,8 CM - Ø 6 IN<sup>1/4</sup>









# L FRAGMENT

## Finedining

Haute Porcelaine de Limoges  
High Limoges Porcelain

MADE IN FRANCE



Cette gamme de porcelaine blanche de haute qualité est composée d'un relief contemporain, inspiré d'un univers minéral.

Ce modèle raffiné saura vous séduire par sa finition mate sur les ailes créant ainsi un jeu de contraste avec le bassin brillant des assiettes. Cette finition mate est pérenne dans le temps et résiste aux tâches de tous types de substances reconnues pour leur pouvoir colorant.

Respecting Limoges traditional know-how, our high-end collection offers a beautiful engraving, inspired by mineral and nature.

You will be seduced by a mat/glossy contrast which enhances the rims of the plate and the whiteness and transparency of our new porcelain. The mat finish is unaffected by the passage of time and is resistant to all kinds of stains.



**ASSIETTE PLATE 227843**  
 ROUND DINNER PLATE  
 W/WIDE RIM

EXT : 32 CM - 12 IN<sup>5/8</sup>  
 INT : 19,5 CM - 7 IN<sup>11/16</sup>

**227844**  
 EXT : 28 CM - 11 IN  
 INT : 17 CM - 6 IN<sup>11/16</sup>

**227845**  
 EXT : 24 CM - 9 IN<sup>7/16</sup>  
 INT : 15 CM - 5 IN<sup>7/8</sup>



Compatible with les assiettes cocottes  
 Compatible with the casserole plates

P 112-113



**ASSIETTE GOURMET 227847**  
 ROUND SHALLOW BOWL  
 W/WIDE RIM

EXT : 30 CM - 11 IN<sup>13/16</sup>  
 INT : 14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>

**227848**  
 EXT : 28 CM - 11 IN  
 INT : 11,5 CM - 4 IN<sup>1/2</sup>



Compatible with les bols cocottes  
 Compatible with the round casseroles

P 112-113

Compatible with les bols biseautés cocottes  
 Compatible with the slanted rim bowls

P 112-113



**ASSIETTE À PAIN 227846**  
 ROUND BREAD  
 & BUTTER PLATE  
 W/WIDE RIM

EXT : 14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>  
 INT : 9,5 CM - 3 IN<sup>3/4</sup>



**CLOCHE INOX 182614**  
 DOME COVER  
 STAINLESS STEEL

24 CM - Ø 9 IN<sup>7/16</sup>

**182301**  
 14,8 CM - Ø 5 IN<sup>13/16</sup>



**VERRE BOROSILICATE 204043**  
 GLASS

17X9 CM - 6 IN<sup>11/16</sup> X 3 IN<sup>9/16</sup>

**BOUCHON PORCELAINE 206504**  
 PORCELAIN LID

5,2 CM - 2 IN<sup>1/16</sup>



**TASSE ESPRESSO 227828**  
 DEMITASSE CUP

10 CL - 3 OZ<sup>3/8</sup> - 5,7 CM - 2 IN<sup>1/4</sup>

**SOUCOUPE ESPRESSO 227849**  
 DEMITASSE SAUCER

12,6 CM - Ø 4 IN<sup>15/16</sup>



**TASSE LUNGO 227829**  
 COFFEE/TEA CUP

25 CL - 8 OZ<sup>7/16</sup> - 8,5 CM - 3 IN<sup>3/8</sup>

**SOUCOUPE LUNGO 227850**  
 COFFEE/TEA SAUCER

15,8 CM - Ø 6 IN<sup>1/4</sup>







# L PERLES DE ROSÉE

Finedining

Haute Porcelaine de Limoges  
High Limoges Porcelain

MADE IN FRANCE



C'est à la lueur de l'aube, dans un jardin fraîchement réveillé, précieux et délicat qu'est née la collection PERLES DE ROSEEE. Son décor végétal graphique au toucher doux et sensuel évoque les fines gouttelettes d'eau déposées par la nuit enchanteresse. Saisissez ce moment pour dresser vos tables avec cette collection de vaisselle à la fois intemporelle et féérique.

The PERLES DE ROSEEE / DEWDROPS collection was born at the light of dawn, in the exquisite, ethereal setting of a newly awakened garden. Soft and sensual to the touch, the plant pattern brings to mind fine drops of water left by the bewitching night. Capture this moment on your table with a timeless, enchanting collection of tableware.



**ASSIETTE PLATE 233922**  
 ROUND DINNER PLATE  
 W/WIDE RIM

EXT : 32 CM - 12 IN<sup>5/8</sup>  
 INT : 19,5 CM - 7 IN<sup>11/16</sup>

**233923**  
 EXT : 28 CM - 11 IN  
 INT : 17 CM - 6 IN<sup>11/16</sup>

**233924**  
 EXT : 24 CM - 9 IN<sup>7/16</sup>  
 INT : 15 CM - 5 IN<sup>7/8</sup>



Compatible avec les assiettes cocottes  
 Compatible with the casserole plates

P 112-113



**ASSIETTE GOURMET 233926**  
 ROUND SHALLOW BOWL  
 W/WIDE RIM

EXT : 30 CM - 11 IN<sup>13/16</sup>  
 INT : 14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>

**233927**  
 EXT : 28 CM - 11 IN  
 INT : 11,5 CM - 4 IN<sup>1/2</sup>



Compatible avec les bols cocottes  
 Compatible with the round casseroles

P 112-113

Compatible avec les bols biseautés cocottes  
 Compatible with the slanted rim bowls

P 112-113



**ASSIETTE À PAIN 233925**  
 ROUND BREAD  
 & BUTTER PLATE  
 W/WIDE RIM

EXT : 14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>  
 INT : 9,5 CM - 3 IN<sup>3/4</sup>



**CLOCHE INOX 182614**  
 DOME COVER  
 STAINLESS STEEL

24 CM - Ø 9 IN<sup>7/16</sup>

**182301**  
 14,8 CM - Ø 5 IN<sup>13/16</sup>



**VERRE BOROSILICATE 204043**  
 GLASS  
 BOROSILICATE

17X9 CM - 6 IN<sup>11/16</sup> X 3 IN<sup>9/16</sup>

**BOUCHON PORCELAINE 206504**  
 PORCELAIN LID

5,2 CM - 2 IN<sup>1/16</sup>



**TASSE ESPRESSO 227828**  
 DEMITASSE CUP

10 CL - 3 OZ<sup>3/8</sup> - 5,7 CM - 2 IN<sup>1/4</sup>

**SOUCOUPE ESPRESSO 233928**  
 DEMITASSE SAUCER

12,6 CM - Ø 4 IN<sup>15/16</sup>



**TASSE LUNGO 227829**  
 COFFEE/TEA CUP

25 CL - 8 OZ<sup>7/16</sup> - 8,5 CM - 3 IN<sup>3/8</sup>

**SOUCOUPE LUNGO 233929**  
 COFFEE/TEA SAUCER

15,8 CM - Ø 6 IN<sup>1/4</sup>









# L

## Finedining

Haute Porcelaine de Limoges  
High Limoges Porcelain

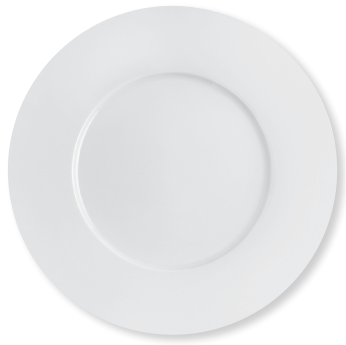
MADE IN FRANCE



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé  
Alcohol is dangerous for your health

Fabriquées dans le respect de la tradition porcelainière de Limoges, les assiettes de cette collection ont un design résolument moderne et élégant. Vous serez séduit par la blancheur et l'opalescence de cette porcelaine qui met en valeur une gamme sobre et élégante pour dresser les mets les plus fins. Une forme d'assiettes raffinée proposant une aile large et un bassin peu profond, de parfaites proportions qui sauront mettre en avant vos plus belles tables.

Made at Limoges in France, respecting the traditional know-how, the plates are designed with a modern and subtle style. You will be seduced by the whiteness and the transparency of our porcelain. Plates with refined proportions, designed to enhance finely prepared dishes.



**ASSIETTE PLATE 227822**  
 ROUND DINNER PLATE EXT : 32 CM - 12 IN<sup>5/8</sup>  
 W/WIDE RIM INT : 19,5 CM - 7 IN<sup>11/16</sup>

**227823**  
 EXT : 28 CM - 11 IN  
 INT : 17 CM - 6 IN<sup>11/16</sup>

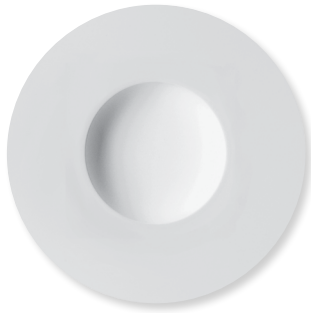
**227824**  
 EXT : 24 CM - 9 IN<sup>7/16</sup>  
 INT : 15 CM - 5 IN<sup>7/8</sup>



Compatible avec les assiettes cocottes P 100-101  
 Compatible with the casserole plates



**ASSIETTE CREUSE 232576**  
**CALOTTE** EXT : 18,5 CM - 7 IN<sup>5/16</sup>  
 ROUND  
 CEREAL PLATE



**ASSIETTE GOURMET 227826**  
 ROUND SHALLOW BOWL EXT : 30 CM - 11 IN<sup>13/16</sup>  
 W/WIDE RIM INT : 14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>

**227827**  
 EXT : 28 CM - 11 IN  
 INT : 11,5 CM - 4 IN<sup>1/2</sup>



Compatible avec les bols cocottes P 100-101  
 Compatible with the round casseroles



Compatible avec les bols biseautés cocottes P 100-101  
 Compatible with the slanted rim bowls



**ASSIETTE À PAIN 227825**  
 ROUND BREAD EXT : 14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>  
 & BUTTER PLATE INT : 9,5 CM - 3 IN<sup>3/4</sup>  
 W/WIDE RIM



**CLOCHE INOX 182614**  
 DOME COVER STAINLESS STEEL  
 24 CM - Ø 9 IN<sup>7/16</sup>

**182301**  
 14,8 CM - Ø 5 IN<sup>13/16</sup>



**VERRE BOROSILICATE 204043**  
 GLASS  
 17X9 CM - 6 IN<sup>11/16</sup> X 3 IN<sup>9/16</sup>

**BOUCHON PORCELAINE 206504**  
 PORCELAIN LID  
 5,2 CM - 2 IN<sup>1/16</sup>



**PLAT OVALE 227837**  
 OVAL DISH 36,5 X 26,5 CM  
 14 IN<sup>3/8</sup> X 10 IN<sup>7/16</sup>



**PLAT À CAKE 227838**  
**RECTANGULAIRE** 35 X 15 CM  
 RECTANGULAR 13 IN<sup>25/32</sup> X 5 IN<sup>1/16</sup>  
 DISH CAKE



**PLAT ROND 227840**  
**CREUX** 30,5 CM  
 ROUND 12 IN<sup>1/64</sup>  
 DEEP DISH



**PLAT À TARTE 227839**  
 PIE/PIZZA 31,5 CM  
 PLATE, 12 IN<sup>13/32</sup>  
 FLAT



**SALADIER 227841**  
 SALAD BOWL 25 CM  
 9 IN<sup>13/16</sup>



**TASSE ESPRESSO 227828**  
 DEMITASSE CUP 10 CL - 3 OZ<sup>3/8</sup> - 5,7 CM - 2 IN<sup>1/4</sup>



**TASSE LUNGO 227829**  
 COFFEE/TEA CUP 25 CL - 8 OZ<sup>7/16</sup> - 8,5 CM - 3 IN<sup>3/8</sup>

**SOUCOUPE ESPRESSO 227831**  
 DEMITASSE SAUCER 12,6 CM - Ø 4 IN<sup>15/16</sup>

**SOUCOUPE LUNGO 227832**  
 COFFEE/TEA SAUCER 15,8 CM - Ø 6 IN<sup>1/4</sup>



**COUPELLE 227842**  
 SMALL BOWL Ø 13,5 CM  
 5 IN<sup>5/16</sup>



**THEIERE 227834**  
 TEA POT 1 l - 33 OZ<sup>13/16</sup>  
 H 15,7 CM Ø 12,4 CM  
 H 6 IN<sup>3/16</sup> Ø 4 IN<sup>7/8</sup>



**SUCRIER 227836**  
 SUGAR BOWL 30 CL - 10 OZ<sup>1/8</sup>  
 H 10,8 CM Ø 9,2 CM  
 H 4 IN<sup>1/4</sup> Ø 3 IN<sup>5/8</sup>



**CREMIER 227835**  
 CREAM JUG 16 CL - 5 OZ<sup>7/16</sup>  
 H 8,5 CM Ø 6,7 CM  
 H 3 IN<sup>3/8</sup> Ø 2 IN<sup>5/8</sup>



# SD ONE

## Finedining

Haute Porcelaine de Limoges  
High Limoges Porcelain

MADE IN FRANCE



Née du crayon du designer et architecte français, Sylvain Dubuisson, la collection SD ONE ne répond à aucun archétype de l'art de la table. Ses courbes d'une grande finesse dévoilent une modernité forte se jouant des codes classiques. Ni une assiette à aile, ni une assiette coupe, la collection SD ONE définit ses propres codes, ceux d'une collection intemporelle. La vaisselle SD ONE paraît être d'une extrême simplicité. Ses lignes très pures sont en fait d'une grande complexité.

Dotée d'un bassin large et profond, la collection SD ONE permet une liberté d'expression pour un dressage parfait. Grâce à ses diverses formes, la collection SD ONE est compatible pour tout type de plats : terre ou mer, salé ou sucré. Son élégance met chacune de vos créations à l'honneur.

Drawn from the mind of french designer and architect Sylvain Dubuisson, SD ONE plays with archetypes and tableware traditions. Its delicate curves reveal high modernity and a twist on classical codes. It's neither a plate with rims or a bowl plate. SD ONE defines its own timeless code. At a glance the collection appears very simple, but under closer inspection its forms and conception are indeed complex.

Made with a large and deep basin, the SD ONE collection allows you to have a freedom of expression to reach a perfect plating. This collection has a wide variety of product suitable for all of your needs : seafood or meat, savory or sweet. Its elegance enhances each of your culinary creations.



Décorée d'une bande en or véritable posée à la main, la finition OR révèle toute la précision des artisans de la Maison DEGRENNE et saura habiller vos tables d'exception.

Decorated with a genuine gold band laid by hand, the GOLD finish shows all the precision of DEGRENNE's artisans and can dress your exceptional tables.



SD ONE BLANC  
WHITE



**ASSIETTE PLATE 241052**  
ROUND DINNER PLATE 32 CM - 12 IN<sup>5/8</sup>  
W/WIDE RIM

**241050**  
27 CM - 10 IN<sup>5/8</sup>

**241051**  
21,5 CM - 8 IN<sup>7/16</sup>

**242916**  
14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>

SD ONE OR  
GOLD



**242547**  
32 CM - 12 IN<sup>5/8</sup>

**241053**  
27 CM - 10 IN<sup>5/8</sup>

**241054**  
21,5 CM - 8 IN<sup>7/16</sup>



**ASSIETTE COUPE 241048**  
SHALLOW COUPE 25 CM - 9 IN<sup>13/16</sup>  
BOWL, LARGE

SHALLOW COUPE **241049**  
BOWL, MEDIUM 19 CM - 7 IN<sup>1/2</sup>



**BOL 241143**  
BOWL 14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>  
55 CL - 18 OZ<sup>5/8</sup>



**TASSE ESPRESSO 242910**  
ESPRESSO CUP H 6,3 CM - 2 IN<sup>1/2</sup>  
Ø 6 CM - 2 IN<sup>3/8</sup>  
7 CL - 2 OZ<sup>3/8</sup>



**TASSE THÉ/CAFÉ 242912**  
TEA/COFFEE CUP H 8 CM - 3 IN<sup>1/8</sup>  
Ø 7,8 CM - 3 IN<sup>1/16</sup>  
15 CL - 5 OZ<sup>1/16</sup>

**SOUCOUPE 242914**  
SAUCER Ø 14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>









# SUPERNATURE

---

## Finedining

Haute Porcelaine de Limoges  
High Limoges Porcelain

MADE IN FRANCE



Avec un décor en relief, qui dévoile un ornement de stries de bois comme capturé au cœur même de la Porcelaine, les assiettes SUPERNATURE offrent un jeu de texture raffiné et élégant où se dévoile encore l'expertise des artisans de la Maison DEGRENNE. SUPERNATURE c'est l'harmonie parfaite entre la Porcelaine immaculée de Limoges, le savoir-faire de la Maison DEGRENNE, et une nature à l'état brut. L'authenticité du décor et la largeur du bassin subliment toutes vos créations culinaires.

With a relief decoration that reveals strips of wood as if captured in the very heart of the Porcelain, the SUPERNATURE plates offer a refined and elegant interplay of texture revealing again the expertise of Maison DEGRENNE's craftsmen.

SUPERNATURE is the perfect harmony between the immaculate Limoges Porcelain, Maison DEGRENNE's know-how and the raw nature. The decorative authenticity and the wide, deep basin will enhance all your culinary creations.





SUPERNATURE



**ASSIETTE PLATE 242906**  
ROUND DINNER PLATE 32 CM - 12 IN<sup>5/8</sup>

**242330**  
27 CM - 10 IN<sup>5/8</sup>

**242331**  
21,5 CM - 8 IN<sup>7/16</sup>

**-NEW-**

SUPERNATURE OR



**ASSIETTE PLATE 244121**  
ROUND DINNER PLATE 27 CM - 10 IN<sup>5/8</sup>



**ASSIETTE À PAIN 242907**  
ROUND BREAD PLATE 14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>



**ASSIETTE DESSERT 244120**  
ROUND DESSERT PLATE 21,5 CM - 8 IN<sup>7/16</sup>

Compatible avec l'assiette coupe  
de la collection SD ONE  
Compatible with the plates  
of SD ONE collection



**ASSIETTE COUPE 241048**  
SHALLOW COUPE 25 CM - 9 IN<sup>13/16</sup>  
BOWL, LARGE

SHALLOW COUPE **241049**  
BOWL, MEDIUM 19 CM - 7 IN<sup>1/2</sup>







# GALON

## Finedining

Haute Porcelaine de Limoges  
High Limoges Porcelain

MADE IN FRANCE



La collection GALON OR répond à GALON PLATINE en s'habillant d'un liseré doré à l'or fin.

DEGRENNÉ allie élégance et sobriété, dans la plus pure tradition des porcelainiers de Limoges.

La Haute Porcelaine de Limoges est une céramique d'exception dont le prestige et la renommée sont devenus universels. Sa finesse, sa dureté, la qualité artistique et la spécificité de ses décors sont le fruit de la maîtrise de compétences hautement spécialisées, un savoir-faire ancestral transmis de génération en génération.

Ce modèle de vaisselle rend votre table chic et classique, et est une valeur sûre pour dresser des tables harmonieuses et intemporelles.

The GALON OR collection responds to GALON PLATINE by dressing itself with a fine gilded gold line.

DEGRENNÉ mix together elegance and sobriety, in the pure tradition of Limoges porcelain.

Limoges quality porcelain is an exceptional ceramic whose prestige and reputation are universal. Its delicacy, durability and eye-catching decorations result from a mastery of highly specialised skills and traditional expertise passed down from generation to generation.

This model of tableware makes your table classic and chic, and the traditional shapes ensures harmonious, timeless tables.





GALON OR  
GOLD



**ASSIETTE PLATE 241089**  
ROUND DINNER PLATE 32 CM - 12 IN<sup>5/8</sup>

**241090**  
26,5 CM - 10 IN<sup>5/8</sup>

**241091**  
21,5 CM - 8 IN<sup>7/16</sup>



**PLAT OVALE 241095**  
OVAL DISH 36,5 X 26,5 CM - 14 IN<sup>3/8</sup> X 10 IN<sup>7/16</sup>



**PLAT ROND PLAT 241096**  
ROUND CAKE/  
PIE DISH 31,5 CM - 12 IN<sup>3/8</sup>



**ASSIETTE CREUSE 241092**  
**CALOTTE RONDE** 19 CM - 7 IN<sup>1/2</sup>  
ROUND  
CEREAL PLATE



**SALADIER 241098**  
SALAD BOWL 26 CM - 10 IN<sup>1/4</sup>



**ASSIETTE CREUSE 241097**  
**À AILE RONDE** 22,5 CM - 8 IN<sup>7/8</sup>  
ROUND  
CEREAL PLATE



**COUPELLE 241099**  
ROUND 13,5 CM - 5 IN<sup>5/16</sup>  
SMALL BOWL



**TASSE À CAFÉ 241093**  
COFFEE CUP 10 CL - 3 OZ<sup>3/8</sup>

**SOUCOUPE À CAFÉ 241094**  
COFFEE SAUCER 12,5 CM - Ø 4 IN<sup>15/16</sup>



**TASSE À THÉ 241104**  
COFFEE/TEA CUP 20 CL - 6 OZ<sup>3/4</sup>

**SOUCOUPE À THÉ 241105**  
COFFEE/TEA SAUCER 15 CM - Ø 5 IN<sup>7/8</sup>



**TASSE DÉJEUNER 241102**  
BREAKFAST CUP 40 CL - 13 OZ<sup>1/2</sup>

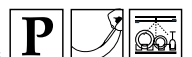
**SOUCOUPE DÉJEUNER 241103**  
BREAKFAST SAUCER 19 CM - 7 IN<sup>1/2</sup>



**VERSEUSE 241100**  
COFFEE/TEA POT 1 L - 33 OZ<sup>13/16</sup>



**SUCRIER 241101**  
SUGAR BOWL 15 CL - 5 OZ<sup>1/16</sup>



GALON PLATINE  
PLATINE



**ASSIETTE PLATE 190054**  
ROUND DINNER PLATE 32 CM - 12 IN<sup>5/8</sup>

**190050**  
26,5 CM - 10 IN<sup>5/8</sup>

**190051**  
21,5 CM - 8 IN<sup>7/16</sup>



**PLAT OVALE 190069**  
OVAL DISH 36,5 X 26,5 CM - 14 IN<sup>3/8</sup> X 10 IN<sup>7/16</sup>



**PLAT ROND PLAT 190068**  
ROUND CAKE/  
PIE DISH 31,5 CM - 12 IN<sup>3/8</sup>



**ASSIETTE CREUSE 190052**  
**CALOTTE RONDE** 19 CM - 7 IN<sup>1/2</sup>  
ROUND  
CEREAL PLATE



**SALADIER 190071**  
SALAD BOWL 26 CM - 10 IN<sup>1/4</sup>



**ASSIETTE CREUSE 190053**  
**À AILE RONDE** 22,5 CM - 8 IN<sup>7/8</sup>  
ROUND  
CEREAL PLATE



**COUPELLE 190070**  
ROUND 13,5 CM - 5 IN<sup>5/16</sup>  
SMALL BOWL



**TASSE À CAFÉ 203238**  
COFFEE CUP 10 CL - 3 OZ<sup>3/8</sup>



**TASSE À THÉ 203240**  
COFFEE/TEA CUP 20 CL - 6 OZ<sup>3/4</sup>



**TASSE DÉJEUNER 203242**  
BREAKFAST CUP 40 CL - 13 OZ<sup>1/2</sup>

**SOUCOUPE À CAFÉ 203239**  
COFFEE SAUCER 12,5 CM - Ø 4 IN<sup>15/16</sup>

**SOUCOUPE À THÉ 203241**  
COFFEE/TEA SAUCER 15 CM - Ø 5 IN<sup>7/8</sup>

**SOUCOUPE DÉJEUNER 203243**  
BREAKFAST SAUCER 19 CM - 7 IN<sup>1/2</sup>



**VERSEUSE 203245**  
COFFEE/TEA POT 1 L - 33 OZ<sup>13/16</sup>



**SUCRIER 203250**  
SUGAR BOWL 15 CL - 5 OZ<sup>1/16</sup>



# RÉMINISCENCE

## Finedining

Haute Porcelaine de Limoges  
High Limoges Porcelain

MADE IN FRANCE

-NEW-



La maison DEGRENNE complète sa gamme REMINISCENCE avec une version sobre et raffinée en porcelaine extra-blanche.

Réalisé au sein de notre Manufacture de Limoges, REMINISCENCE BLANC témoigne de l'habile savoir-faire de nos artisans. Ce modèle puisé dans les archives de la Maison vient parfaitement s'intégrer à nos tables d'aujourd'hui. Sa forme intemporelle, pleine de charme et d'authenticité nous invite à nous retrouver et à partager des moments de convivialité autour d'un repas agréable et savoureux.

REMINISCENCE BLANC nous amène à nous replonger dans nos souvenirs et nos plus vieilles traditions. Cette collection classique au charme loin d'être désuet est disponible en trois formats : l'assiette plate, l'assiette creuse et l'assiette à dessert.

DEGRENNE extends its REMINISCENCE collection with a sober and refined version in extra-white porcelain. Made in our Limoges factory, REMINISCENCE BLANC is a testimony to the know-how of our craftsmen. This model, drawn from the House's archives, perfectly fits our modern tables. Its timeless shape, full of charm and authenticity, invites us to meet and share moments of conviviality around a pleasant and savory meal. REMINISCENCE BLANC takes us back to our memories and our oldest traditions. This classic collection with a charm far from being outdated is available in three formats: the dinner plate, the soup plate and the dessert plate.



**ASSIETTE PLATE 244638**  
ROUND DINNER PLATE 26 CM - 10 IN<sup>1/4</sup>

---

**244636**  
21,5 CM - 8 IN<sup>7/16</sup>

---

**244640**  
19 CM - 7 IN<sup>1/2</sup>







# ECLIPSE

All day dining

Porcelaine

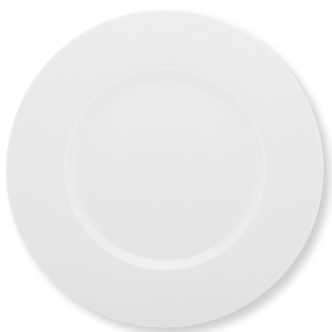
Porcelain

MADE IN FRANCE



ECLIPSE est une collection en Porcelaine blanche fabriquée à Limoges en France. La sobriété et le raffinement de cette gamme issue du berceau de l'art de la table à la Française en font un incontournable de la restauration classique, idéal pour les brasseries et la restauration traditionnelle. Cette collection répond pleinement aux besoins des restaurateurs pour une utilisation professionnelle quotidienne.

The ECLIPSE range, in white porcelain, is made in Limoges, France. The sobriety and refinement of this range coming from the cradle of the French art of the table make it a must for classic catering, ideal for casual dining and traditional catering. This collection fully meets the catering needs for everyday business use.



**ASSIETTE PLATE 234605**  
DINNER PLATE EXT : 32 CM - 12 IN<sup>5/8</sup>  
INT : 19 CM - 7 IN<sup>1/2</sup>

---

**234612**  
EXT : 30 CM - 11 IN<sup>13/16</sup>  
INT : 18 CM - 7 IN<sup>1/16</sup>

---

**234607**  
EXT : 26,5 CM - 10 IN<sup>7/16</sup>  
INT : 17 CM - 6 IN<sup>11/16</sup>

---

**234608**  
EXT : 21,5 CM - 8 IN<sup>7/16</sup>  
INT : 13 CM - 5 IN<sup>1/8</sup>

---

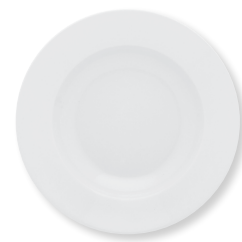
**234611**  
EXT : 18,5 CM - 7 IN<sup>5/16</sup>  
INT : 11 CM - 4 IN<sup>5/16</sup>

---

**234603**  
EXT : 16 CM - 6 IN<sup>5/16</sup>  
INT : 10 CM - 3 IN<sup>15/16</sup>



**ASSIETTE CREUSE 234609**  
**CALOTTE** EXT : 19 CM - 7 IN<sup>1/2</sup>  
CERÉAL PLATE INT : 12 CM - 4 IN<sup>3/4</sup>

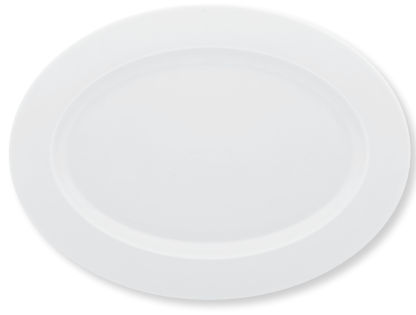


**ASSIETTE CREUSE 234610**  
**BORD À AILE** EXT : 22,5 CM - 8 IN<sup>7/8</sup>  
ROUND DEEP PLATE INT : 13 CM - 5 IN<sup>1/8</sup>





**BOL À SALADE 234604**  
**AVEC BORD À AILE** 17,5 CM - 6 IN<sup>7/8</sup>  
SALAD BOWL WITH RIM



**PLAT OVALE 234606**  
OVAL DISH 36,5 X 26,5 CM - 14 IN<sup>3/8</sup> X 10 IN<sup>7/16</sup>





A

C É R A M I Q U E

C E R A M I C

En porcelaine ou en grès, des iconiques COCOTTES BAHIA jusqu'à nos assiettes BLUE SHADES, nos collections de céramiques se déclinent en une multitude de formats et de couleurs et s'adaptent à vos besoins pour dresser vos tables du quotidien ou des grandes occasions.

In porcelain or stoneware, from the iconic COCOTTES BAHIA to our BLUE SHADES plates, our ceramic collections are available in a multitude of formats and colors and adapt to your needs to set your tables for everyday life or special occasions.





# GRAPHIQUE

---

Finedining

Porcelaine

Porcelain



GRAPHIQUE est une gamme d'assiettes au décor subtil adapté à un usage professionnel. Cuit à très haute température pour une meilleure résistance, ce décor en relief joue avec la lumière selon l'éclairage, il fera ressortir un maillage subtil, raffiné et élégant.

GRAPHIQUE is a range of plates with a subtle decoration adapted to professional use. Fired with very high-temperature for a better resistance, this relief decoration plays with light according to the lighting, it will show a subtle meshing, refined and elegant.



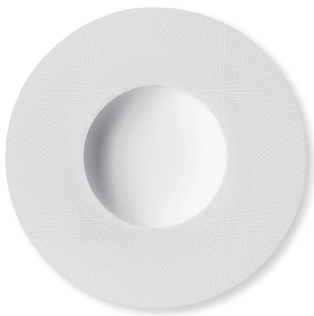
**ASSIETTE PLATE 213936**  
 ROUND DINNER PLATE  
 W/WIDE RIM  
 EXT : 32 CM - 12 IN<sup>5/8</sup>  
 INT : 20 CM - 7 IN<sup>7/8</sup>

**213938**  
 EXT : 28 CM - 11 IN  
 INT : 17 CM - 6 IN<sup>11/16</sup>

**213940**  
 EXT : 24 CM - 9 IN<sup>7/16</sup>  
 INT : 15 CM - 5 IN<sup>7/8</sup>



Compatible avec les assiettes cocottes  
 Compatible with the casserole plates



**ASSIETTE GOURMET 222366**  
 ROUND SHALLOW BOWL  
 W/WIDE RIM  
 EXT : 30 CM - 11 IN<sup>13/16</sup>  
 INT : 14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>

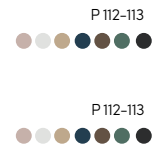
**222365**  
 EXT : 28 CM - 11 IN  
 INT : 12 CM - 4 IN<sup>3/4</sup>



Compatible avec les bols cocottes  
 Compatible with the round casseroles



Compatible avec les bols biseautés cocottes  
 Compatible with the slanted rim bowls



**ASSIETTE À PAIN 213942**  
 ROUND BREAD  
 & BUTTER PLATE  
 W/WIDE RIM  
 EXT : 14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>  
 INT : 9,5 CM - 3 IN<sup>3/4</sup>



**CLOCHE INOX 182614**  
 DOME COVER STAINLESS STEEL  
 24 CM - Ø 9 IN<sup>7/16</sup>

**182301**  
 14,8 CM - Ø 5 IN<sup>13/16</sup>



**VERRE BOROSILICATE 204043**  
 GLASS  
 17X9 CM - 6 IN<sup>11/16</sup> X 3 IN<sup>9/16</sup>

**BOUCHON PORCELAINE 206504**  
 PORCELAIN LID  
 5,2 CM - 2 IN<sup>1/16</sup>



**TASSE ESPRESSO 207756**  
 DEMITASSE CUP  
 10 CL - 3 OZ<sup>3/8</sup> - 5,7 CM - 2 IN<sup>1/4</sup>

**SOUCOUBE ESPRESSO 223406**  
 DEMITASSE SAUCER  
 12,6 CM - Ø 4 IN<sup>15/16</sup>



**TASSE LUNGO 207757**  
 COFFEE/TEA CUP  
 20 CL - 6 OZ<sup>3/4</sup> - 7 CM - 2 IN<sup>3/4</sup>

**SOUCOUBE LUNGO 223407**  
 COFFEE/TEA SAUCER  
 15 CM - Ø 5 IN<sup>7/8</sup>





©Patrick ROUGEREAU



# BORÉAL

Finedining

Porcelaine

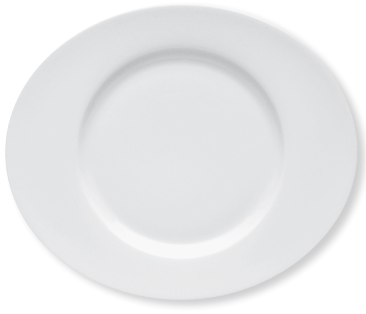
Porcelain



Inspirée de l'univers de la gastronomie la forme BORÉAL séduit par ses formes généreuses qui jouent le mix du rond et de l'ovale de par ses ailes larges. Ses lignes tendues et élancées lui confèrent élégance et raffinement.

La gamme BORÉAL BLANC propose une structure de collection pensée pour répondre à de multiples usages.

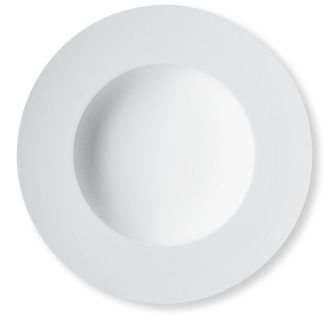
Inspired from gastronomy world BOREAL shape range will appeal to you thanks to its generous round and oval forms designed to be mixed (wide rims). Its tensed design bringing elegance and refinement to your table. Each item can be used differently.



**ASSIETTE PLATE OVALE 207134**  
 OVAL DINNER PLATE EXT : 31 X 26,5 CM - 12 IN<sup>3/16</sup> X 10 IN<sup>7/16</sup>  
 W/WIDE RIM INT : 18 CM - 7 IN<sup>1/16</sup>



**ASSIETTE CALOTTE 207136**  
 OVALE EXT : 23,5 X 20 CM  
 OVAL SHALLOW BOWL, INT : 9 IN<sup>1/4</sup> X 7 IN<sup>7/8</sup>  
 COUPE



**ASSIETTE 207140**  
 À PÂTES/SOUBE EXT : 29,5 CM - 11 IN<sup>5/8</sup>  
 ROUND SOUP/PASTA INT : 17 CM - 6 IN<sup>11/16</sup>  
 BOWL W/WIDE RIM



**ASSIETTE GOURMET 204040**  
 OVALE GRAND BASSIN EXT : 32 X 27 CM - 12 IN<sup>5/8</sup> X 10 IN<sup>5/8</sup>  
 SHALLOW BOWL INT : 14,5 CM - 5 IN<sup>5/16</sup>  
 W/WIDE OVAL RIM 27 CL - 9 OZ<sup>1/8</sup>



Compatible avec les bols cocottes P112-113  
 Compatible with the round casseroles



**ASSIETTE GOURMET 207138**  
 OVALE PETIT BASSIN EXT : 30 X 26 CM - 11 IN<sup>13/16</sup> X 10 IN<sup>1/4</sup>  
 SHALLOW BOWL INT : 13,5 CM - 5 IN<sup>5/16</sup>  
 W/WIDE OVAL RIM 17 CL - 5 OZ<sup>3/4</sup>

Compatible avec les bols biseautés cocottes P112-113  
 Compatible with the slanted rim bowls



**ASSIETTE GOURMET 207141**  
 OVALE BASSIN PLAT EXT : 30 X 26 CM - 11 IN<sup>13/16</sup> X 10 IN<sup>1/4</sup>  
 OVAL PLATE W/WIDE INT : 12 CM - 4 IN<sup>3/4</sup>  
 + RIM, FLAT



Compatible avec les bols cocottes P112-113  
 Compatible with the round casseroles



**CLOCHE INOX**  
 DOME COVER INOXIDABLE  
**182614**  
 24 CM - Ø 9 IN<sup>7/16</sup>  
**182301**  
 14,8 CM - Ø 5 IN<sup>13/16</sup>



**VERRE BOROSILICATE**  
 GLASS  
**204043**  
 17X9 CM - 6 IN<sup>11/16</sup> X 3 IN<sup>9/16</sup>

**BOUCHON PORCELAINE**  
 PORCELAIN LID  
**206504**  
 5,2 CM - 2 IN<sup>1/16</sup>









# BOREAL SATIN

Finedining

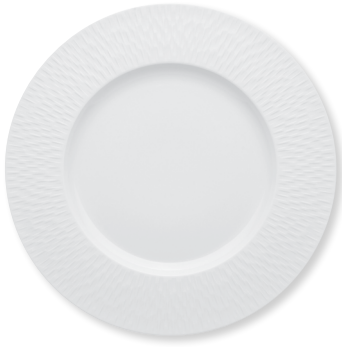
Porcelaine

Porcelain



La collection BOREAL SATIN est à la fois contemporaine, raffinée, de qualité et pérenne dans le temps. Son aile en relief à la finition satinée ne s'altère pas dans le temps et présente la même résistance qu'une surface brillante.

The BOREAL SATIN collection is contemporaneous, elegant, high quality and sustainable. Its wing with relief engraving satin finish is unaffected by the passage of time and presents the same resistance as shiny surface.



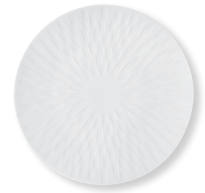
**ASSIETTE PLATE 193319**  
DINNER PLATE EXT : 33 CM - 13 IN  
W/WIDE RIM INT : 20 CM - 7 IN<sup>7/8</sup>

**193318**  
EXT : 28,5 CM - 11 IN<sup>1/4</sup>  
INT : 18,5 CM - 7 IN<sup>5/16</sup>

**193320**  
EXT : 22,5 CM - 8 IN<sup>7/8</sup>  
INT : 14,5 CM - 5 IN<sup>11/16</sup>



**ASSIETTE 223954**  
**À PÂTES/SOUBE** EXT : 29 CM - 11 IN<sup>7/16</sup>  
ROUND SOUP/PASTA INT : 16 CM - 6 IN<sup>5/16</sup>  
BOWL W/WIDE RIM



**ASSIETTE À PAIN 202470**  
ROUND BREAD EXT : 15 CM - 5 IN<sup>7/8</sup>  
& BUTTER PLATE  
W/WIDE RIM



**ASSIETTE GOURMET 207769**  
**OVALE GRAND BASSIN** EXT : 32 X 27 CM - 12 IN<sup>5/8</sup> X 10 IN<sup>5/8</sup>  
SHALLOW BOWL INT : 14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>  
W/WIDE OVAL RIM 27 CL - 9 OZ<sup>1/8</sup>

**ASSIETTE GOURMET 193324**  
**OVALE PETIT BASSIN** EXT : 30 X 26 CM - 11 IN<sup>13/16</sup> X 10 IN<sup>1/4</sup>  
SHALLOW BOWL INT : 12 CM - 4 IN<sup>3/4</sup>  
W/WIDE OVAL RIM 17 CL - 5 OZ<sup>3/4</sup>



Compatible avec les bols cocottes  
Compatible with the round casseroles



Compatible avec les bols biseautés cocottes  
Compatible with the slanted rim bowls



**CLOCHE INOX 182614**  
DOME COVER STAINLESS STEEL  
24 CM - Ø 9 IN<sup>7/16</sup>

**182301**  
14,8 CM - Ø 5 IN<sup>13/16</sup>



**VERRE BOROSILICATE 204043**  
GLASS  
17X9 CM - 6 IN<sup>11/16</sup> X 3 IN<sup>9/16</sup>

**BOUCHON PORCELAINE 206504**  
PORCELAIN LID  
5,2 CM - 2 IN<sup>1/16</sup>



**TASSE À CAFÉ 186791**  
COFFEE CUP  
9 CL - 3 OZ<sup>1/16</sup>

**SOUCOUPE À CAFÉ 193321**  
COFFEE SAUCER  
14X12 CM - 5 IN<sup>1/2</sup> X 4 IN<sup>3/4</sup>



**TASSE À THÉ 186793**  
TEA CUP  
15 CL - 5 OZ<sup>1/16</sup>

**SOUCOUPE À THÉ 193322**  
TEA SAUCER  
16,5X14 CM - 6 IN<sup>1/2</sup> X 5 IN<sup>1/2</sup>



**TASSE À DÉJEUNER 186795**  
BREAKFAST CUP  
40 CL - 13 OZ<sup>1/2</sup>

**SOUCOUPE À DÉJEUNER 193323**  
BREAKFAST SAUCER  
20X17 CM - 7 IN<sup>7/8</sup> X 6 IN<sup>11/16</sup>





©Julie ANSIAU  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé  
Alcohol is dangerous for your health



# ARTY CREATION

Finedining

Porcelaine

Porcelain

MADE IN EUROPE



Depuis quelques années, les Chefs repoussent les limites de la créativité afin de nous transmettre de grandes émotions culinaires, aussi bien dans la préparation des plats que dans leur dressage. L'expérience culinaire des clients n'en est que plus forte.

La collection rend hommage à la gestuelle de ces Chefs devenus artistes, aux mouvements délicats et précis de leurs outils. L'assiette se fait toile où se dessinent des traits de pinceau, des tâches d'encre ou encore des « drippings » (gouttes) de peinture. Les dessins nous invitent à compléter l'œuvre et laissent la touche finale à nos mains créatrices.

La collection ARTY CREATION stimule l'imagination avec une palette infinie de possibilités : 4 designs disponibles en blanc et noir pour jouer le total look ou le contraste.

For many years, Chefs have been pushing the limits of creativity to create great culinary emotions, from meal preparation to plating. As a result, the diners' experience has been completely transformed.

The collection pays tribute to the Chefs who have become artists, to the delicate and precise use of their tools. The plate becomes a canvas where brush strokes, ink stains or drippings come to life. The strokes and effects encourage us to continue the creation and give the final touches with our inspired hands.

The collection stirs the imagination with a world of possibilities: 4 designs available in black or white, go with either the total look or an eye-catching contrast.

La cuisine est un Art

L'Art du Bon mais aussi l'Art du Beau

Le plat peut être dressé en toute simplicité et les mets sont immédiatement sublimes.

C'est en observant les professionnels de la restauration et leur gestuelle que les équipes DEGRENNE ont conçu cette collection.

Révéler l'artiste qui sommeille en chacun, en un tour de main !





Cooking is an art  
The art of taste and the art of the Beautiful  
The dish is easily plated and the food sublimated.  
The DEGRENNÉ team conceived ARTY CREATION by looking closely at chefs and their techniques.  
Wake up the artist within!

BLANC  
WHITE

NOIR  
BLACK



SKYLINE

**ASSIETTE PLATE**  
ROUND DINNER PLATE

**239210**  
29 CM - 11 IN <sup>7/16</sup>

**239214**  
29 CM - 11 IN <sup>7/16</sup>

**240505**  
20 CM - 7 IN <sup>7/8</sup>

**240509**  
20 CM - 7 IN <sup>7/8</sup>



CIRCLE

**239211**  
29 CM - 11 IN <sup>7/16</sup>

**239215**  
29 CM - 11 IN <sup>7/16</sup>

**240506**  
20 CM - 7 IN <sup>7/8</sup>

**240510**  
20 CM - 7 IN <sup>7/8</sup>



BRUSH

**239209**  
29 CM - 11 IN <sup>7/16</sup>

**239213**  
29 CM - 11 IN <sup>7/16</sup>

**240504**  
20 CM - 7 IN <sup>7/8</sup>

**240508**  
20 CM - 7 IN <sup>7/8</sup>



SPLASH

**239208**  
29 CM - 11 IN <sup>7/16</sup>

**239212**  
29 CM - 11 IN <sup>7/16</sup>

**240503**  
20 CM - 7 IN <sup>7/8</sup>

**240507**  
20 CM - 7 IN <sup>7/8</sup>









# BLUE SHADES

Finedining

Porcelaine

Porcelain

MADE IN EUROPE



La Nature est une source d'inspiration inépuisable. Sa beauté nous fascine. Sa fragilité nous émeut. Couleur étendard de notre planète, le bleu nous évoque des cieux infinis, des océans mystérieux... Intemporel et profond, c'est un vrai refuge pour les yeux et l'esprit. Ses vertus apaisantes nous invitent à la contemplation et à apprécier les plaisirs simples. Véritable ode à notre planète, la collection BLUE SHADES HALO célèbre cette teinte dans toutes ses nuances. Son élégant halo couronne les mets et sublime tous les dressages. Chaque pièce est unique, issue de la main de l'homme et de son savoir-faire. Le geste artisanal de pulvérisation effectué orne la porcelaine d'un dégradé envoûtant. Composée d'assiettes, de cocottes et d'un bol, BLUE SHADES HALO permet de créer de nombreux plats et éveille la créativité.

Les assiettes BLUE SHADES AQUARELLE complètent la collection et proposent une autre manière de traiter le bleu. Ses volutes diffusent la couleur sur la porcelaine, telles de l'encre se perdant dans les flots.

Nature is an inexhaustible source of inspiration. Its beauty mesmerizes. Its fragility overwhelms. As our planet's symbol, the colour blue evokes infinite skies, mysterious oceans... Timeless and profound, it is a true shelter for both eye and soul. Its soothing properties invite us to contemplate and appreciate the little things in life. A true hymn for Earth, the BLUE SHADES HALO collection celebrates this colour in all of its complexity. Its elegant halo crowns dishes and perfects every plating. Each piece is unique, fruit of men's work and know-how. This artisanal gesture of pulverisation adds a captivating shading to the porcelain. Composed of plates, « cocottes » and a bowl, BLUE SHADES HALO enables to produce many dishes and awakens creativity.

The BLUE SHADES WATERCOLOR plates complete the collection and offer another way of treating the blue. Like ink blending in the waves, its smoky shapes spread colour on the porcelain.

BLUE SHADES HALO  
BLUE SHADES HALO



**ASSIETTE PLATE 240242**  
ROUND DINNER PLATE EXT : 29 CM - 11 IN <sup>7</sup>/<sub>16</sub>

**240243**  
EXT : 26 CM - 10 IN <sup>1</sup>/<sub>4</sub>

**240244**  
EXT : 23 CM - 9 IN <sup>1</sup>/<sub>16</sub>

BLUE SHADES AQUARELLE  
BLUE SHADES WATERCOLOR



**239661**  
EXT : 26 CM - 10 IN <sup>1</sup>/<sub>4</sub>

**239662**  
EXT : 23 CM - 9 IN <sup>1</sup>/<sub>16</sub>



**BOL COCOTTE 239658**  
**+ ASSIETTE/COUVERCLE** 14 CM - 5 IN <sup>1</sup>/<sub>2</sub> - 50 CL - 16 OZ <sup>15</sup>/<sub>16</sub>  
ROUND CASSEROLE **+240245**  
**+ ROUND PLATE** 12,5 CM - 4 IN <sup>15</sup>/<sub>16</sub>  
CASSEROLE LID



**BOL COCOTTE 239659**  
ROUND CASSEROLE 17,5 CM - 6 IN <sup>7</sup>/<sub>8</sub>  
140 CL - 47 OZ <sup>5</sup>/<sub>16</sub>



**BOL BISEAUTÉ COCOTTE 239660**  
SLANTED RIM BOWL 7,5 CM - 2 IN <sup>15</sup>/<sub>16</sub>  
7 CL - 2 OZ <sup>3</sup>/<sub>8</sub>



**BOL À DÉJEUNER 239657**  
BREAKFAST BOWL 14 CM - 5 IN <sup>1</sup>/<sub>2</sub>  
55 CL - 18 OZ <sup>5</sup>/<sub>8</sub>







# MODULO

Alldaydining

Porcelaine

Porcelain



La collection MODULO s'adapte à toutes les envies en proposant une grande diversité de tailles et de formes. Jouez sur les volumes et associez librement les pièces. Sur une table sobre et épurée, ces assiettes en porcelaine vous offriront de multiples opportunités de dressage au quotidien.

The MODULO collection adapts to your every whim with a great diversity of sizes and shapes. Play on volumes and freely combine. On a sober and refined table, these porcelain plates offer many possibilities for daily table setting.

**ROND ROUND**



**ASSIETTE PLATE** 207120  
DINNER 32 CM - 12 IN<sup>5/8</sup>  
COUPE PLATE

**207112**  
29 CM - 11 IN<sup>7/16</sup>

**207113**  
26 CM - 10 IN<sup>1/4</sup>

**207111**  
20 CM - 7 IN<sup>7/8</sup>

**207119**  
15 CM - 5 IN<sup>7/8</sup>



**ASSIETTE CREUSE/ CALOTTE** 207114  
20 CM - 7 IN<sup>7/8</sup>  
ROUND SHALLOW BOWL



**COUPE** 136535  
SHALLOW 24 CM - 9 IN<sup>7/16</sup>  
BOWL, H : 11 CM - 4 IN<sup>1/4</sup>  
FOOTED

**136530**  
8 CM - 3 IN<sup>1/8</sup>  
H : 2,5 CM - 1 IN



**BOL** 142722  
DEEP BOWL 28 CM - 11 IN  
CONTENANCE : 2,5 L  
CAPACITY : 84 OZ<sup>9/16</sup>  
H : 12 CM - 4 IN<sup>3/4</sup>

**136529**  
24 CM - 9 IN<sup>7/16</sup>  
CONTENANCE : 2 L  
CAPACITY : 67 OZ<sup>5/8</sup>  
H : 11 CM - 4 IN<sup>1/4</sup>

**136511**  
20 CM - 7 IN<sup>7/8</sup>  
CONTENANCE : 1,30 L  
CAPACITY : 43 OZ<sup>15/16</sup>  
H : 9,5 CM - 3 IN<sup>3/4</sup>

**136528**  
16 CM - 6 IN<sup>5/16</sup>  
CONTENANCE : 67 CL  
CAPACITY : 22 OZ<sup>5/8</sup>  
H : 7,5 CM - 2 IN<sup>15/16</sup>

**154245**  
14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>  
CONTENANCE : 55 CL  
CAPACITY : 18 OZ<sup>5/8</sup>  
H : 8 CM - 2 IN<sup>11/16</sup>

**136510**  
12 CM - 4 IN<sup>3/4</sup>  
CONTENANCE : 27 CL  
CAPACITY : 9 OZ<sup>1/8</sup>  
H : 5,5 CM - 2 IN<sup>3/16</sup>

GRIS PERLE  
LIGHT GREY



**230142**  
24 CM - 9 IN<sup>7/16</sup>  
CONTENANCE : 2 L  
CAPACITY : 67 OZ<sup>5/8</sup>  
H : 11 CM - 4 IN<sup>1/4</sup>

**230141**  
20 CM - 7 IN<sup>7/8</sup>  
CONTENANCE : 1,30 L  
CAPACITY : 43 OZ<sup>15/16</sup>  
H : 9,5 CM - 3 IN<sup>3/4</sup>

**230140**  
16 CM - 6 IN<sup>5/16</sup>  
CONTENANCE : 67 CL  
CAPACITY : 22 OZ<sup>5/8</sup>  
H : 7,5 CM - 2 IN<sup>15/16</sup>



**230139**  
14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>  
CONTENANCE : 55 CL  
CAPACITY : 18 OZ<sup>5/8</sup>  
H : 8 CM - 2 IN<sup>11/16</sup>



---

## CARRÉ SQUARE

---



**ASSIETTE PLATE 207118**  
SQUARE COUPE PLATE 28 CM - 11 IN

---

**207115**  
24 CM - 9 IN<sup>7/16</sup>

---

**207117**  
20 CM - 7 IN<sup>7/8</sup>

---

**207123**  
14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>



**COUPE 136502**  
SQUARE BOWL,  
FOOTED COUPE 12 CM - 4 IN<sup>3/4</sup>  
H : 3,5 CM - 1 IN<sup>3/8</sup>

---

**136503**  
8 CM - 3 IN<sup>1/8</sup>  
H : 2,5 CM - 1 IN

---

## RECTANGLE RECTANGULAR

---



**ASSIETTE PLATE 181485**  
DINNER COUPE PLATE 34 X 26 CM  
13 IN<sup>3/8</sup> X 10 IN<sup>1/4</sup>

---

**207122**  
30 X 22 CM  
11 IN<sup>13/16</sup> X 8 IN<sup>11/16</sup>

---

**207110**  
26 X 18 CM  
10 IN<sup>1/4</sup> X 7 IN<sup>1/16</sup>



**PLAT 207754**  
**RECTANGULAIRE** 40 X 16 CM  
RECTANGULAR DISH,  
COUPE LARGE 15 IN<sup>3/4</sup> X 6 IN<sup>5/16</sup>

---

**207753**  
20 X 12 CM  
7 IN<sup>7/8</sup> X 4 IN<sup>3/4</sup>



**PRÉSENTOIR À GÂTEAUX** 209382  
 ROUND APP/PIZZA/PRESENTATION STAND  
 32 CM - 12 IN<sup>5/8</sup>  
 H : 10,5 CM - 4 IN<sup>1/4</sup>

---

**209381**  
 25 CM - 9 IN<sup>13/16</sup>  
 H : 8,5 CM - 2 IN<sup>3/16</sup>



**CLOCHE EVENTO** 239771  
 VERRE  
 Ø 28 CM - 11 IN

---

**239770**  
 DOME COVER  
 Ø 23 CM - 9 IN<sup>1/6</sup>

---

**239769**  
 Ø 16 CM - 6 IN<sup>5/16</sup>



**PLAT À TARTE** 136524  
 PIE/PIZZA PLATE, FLAT  
 32 CM - 12 IN<sup>5/8</sup>



**COFFRET SALIÈRE/POIVRIÈRE** 182915  
 SALT & PEPPER CRUET

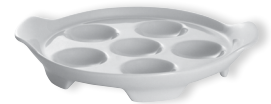
NEWCOOK MODULO



**RAMEQUIN** 162015  
 RAMEKIN 9,5 CM - 3 IN<sup>3/4</sup>



**ASSIETTE À CRÈME BRÛLÉE** 162011  
 «CRÈME BRÛLÉE» DISH  
 14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>



**PLAT À ESCARGOTS** 164138  
 6 PLACES  
 SNAIL TRAY 6 SPACES  
 16,6 X 11,2 CM - 6 IN<sup>9/16</sup> X 4 IN<sup>7/16</sup>







# COCOTTES

## Finedining

Porcelaine - Grès  
Porcelain - Stoneware



La gamme COCOTTES s'adresse aux Chefs qui veulent théâtraliser leurs créations.

Bols biseautés cocotte, bols cocotte et assiettes cocottes permettent d'ouvrir le champ des possibles pour mettre en scène des mets encore plus variés : Entrées, desserts, dips, grandes salades, veloutés .... Cette collection est disponible en blanc brillant et en couleurs, en finition sablée, alliant mat à l'extérieur et brillant à l'intérieur.

The COCOTTES range of casseroles was designed for Chefs who want to add flair to their meals.

Slanted rim bowls, round casseroles and casserole plates allow you to be more creative than ever when putting your dishes on display, from starters to desserts, tangy dips to colourful salads, sauces to soups.

The collection is available in polished bright white and colours, flat on the outside and glazed on the inside.





BLANC  
WHITE  
Porcelaine - Porcelain

BLANC SABLÉ  
SANDY WHITE  
Porcelaine - Porcelain

CARBONE  
CARBON/BLACK  
Grés - Stoneware

BLEU  
AZUL  
Grés - Stoneware

ROSE NUDE  
PINK NUDE  
Porcelaine - Porcelain  
**-NEW-**

**ASSIETTE  
COCOTTE (1)**  
CASSEROLE  
PLATE  
22 CM - 8 IN<sup>11/16</sup>  
100 CL - 33 OZ<sup>13/16</sup>



234342

234345



234336



234339

**ASSIETTE  
COCOTTE (2)**  
CASSEROLE  
PLATE  
18 CM - 7 IN<sup>7/16</sup>  
70 CL - 23 OZ<sup>17/16</sup>



235064



235065



235066



235063

**BOL  
COCOTTE**  
ROUND  
CASSEROLE  
17,5 CM - 6 IN<sup>7/8</sup>  
140 CL - 47 OZ<sup>5/16</sup>



234341



234344



234335



234338

**BOL  
COCOTTE (3)**  
ROUND  
CASSEROLE  
14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>  
50 CL - 16 OZ<sup>15/16</sup>



209383



209720



204041



230821



243777

**ASSIETTE  
COUVERCLE**  
ROUND  
PLATE/  
CASSEROLE  
LID  
12,5 CM - 4 IN<sup>15/16</sup>



209384



209384



204042



230820



243780



244137

Couvercle bi-matière  
Bi-material lid

**BOL BISEAUTÉ  
COCOTTE**  
SLANTED  
RIM BOWL  
16 CM - 6 IN<sup>5/16</sup>  
100 CL - 33 OZ<sup>13/16</sup>



234340



234343



234334



234337

**BOL BISEAUTÉ  
COCOTTE(4)**  
SLANTED  
RIM BOWL  
12 CM - 4 IN<sup>3/4</sup>  
30 CL - 10 OZ<sup>1/8</sup>



186849



211893



234209



230822



243786

**BOL BISEAUTÉ  
COCOTTE**  
SLANTED  
RIM BOWL  
7,3 CM - 2 IN<sup>7/8</sup>  
7 CL - 2 OZ<sup>3/8</sup>



211891



211892



234208



230823



243783



**(1) Compatible avec les assiettes de présentation**  
Compatible with the presentation plates



**(2) Compatible avec les assiettes plates 28 cm**  
Compatible with the dinner plates 11 in



DUNE  
BEIGE DUNE  
Grés - Stoneware

BLEU DE ROCHE  
BLUE STONE  
Grés - Stoneware

BASALTE  
BROWN BASALT  
Grés - Stoneware

ARGILE VERTE  
GREEN CLAY  
Grés - Stoneware

ONYX  
BLACK ONYX  
Grés - Stoneware

EMPILABLE - STACKABLE



243815

-NEW-



243818



-NEW-

243821



243824

-NEW-



243827



-NEW-

243830



243797

-NEW-



243800



-NEW-

243803



230927



230972



230944



230958



236555



230928



230973



230945



230959



236556



244138 -NEW-  
Couvercle bi-matière  
Bi-material lid



230926



230971



230943



230957



236554



230925



230970



230942



230956



236553



(3) Compatible avec les assiettes gourmet 30/32 cm  
Compatible with the round shallow bowls 11 in<sup>13/15</sup>/12 in<sup>5/8</sup>



(4) Compatible avec les assiettes gourmet 28/30 cm  
Compatible with the round shallow bowls 11 in/11 in<sup>13/16</sup>





# BAHIA

Alldaydining

Porcelaine - Grès  
Porcelain - Stoneware



Telle une invitation au voyage, la collection BAHIA résolument tendance apporte une touche nature et colorée à vos tables.

Fabriquées en grès teinté masse, les pièces de la collection BAHIA se parent de 6 vives et élégantes tonalités (à l'exception du coloris Pierre de Lune qui est en Porcelaine) pour sublimer tous types de mets, des plus gourmands aux plus délicats. Avec ses jeux de contrastes d'émail et de couleurs, la gamme offre une multitude de combinaisons et est compatible avec notre collection iconique COCOTTES. Enfin, ses propriétés de résistance mécanique et de porosité de très haute qualité, permettent à la vaisselle BAHIA de trouver sa place aussi bien en intérieur que sur vos tables de terrasses ensoleillées.

As an invitation to travel, the BAHIA collection, definitely trendy, add a touch of nature and color to your tables. Made in mass colored stoneware, the BAHIA collection pieces are composed of 6 bright and elegant tones (except for the moonstone color which is in Porcelain) to enhance all type of dishes from the most gourmet to the delicate ones. The BAHIA range plays on enamel contrasts and colors and opens a wide range of combinations and is compatible with our iconic collection COCOTTES. Plus, thanks to its high grade quality for mechanical resistance and porosity, the BAHIA collection can find its place on your tables both indoor or outdoor on a sunny terrace.



ONYX  
BLACK ONYX  
Grés - Stoneware



BASALTE  
BROWN BASALT  
Grés - Stoneware



DUNE  
BEIGE DUNE  
Grés - Stoneware



BLEU DE ROCHE  
BLUE STONE  
Grés - Stoneware



ARGILE VERTE  
GREEN CLAY  
Grés - Stoneware



PIERRE DE LUNE  
MOONSTONE  
Porcelaine - Porcelain

PIERRE DE LUNE  
MOONSTONE  
Porcelaine - Porcelain



**ASSIETTE PLATE**  
ROUND DINNER PLATE

**239318**  
EXT : 29 CM - 11 IN<sup>7/16</sup>  
INT : 25,5 CM - 10 IN<sup>1/16</sup>

**239317**  
EXT : 26 CM - 10 IN<sup>1/4</sup>  
INT : 22 CM - 8 IN<sup>11/16</sup>

**239316**  
EXT : 23 CM - 9 IN<sup>1/16</sup>  
INT : 19,5 CM - 7 IN<sup>11/16</sup>

DUNE  
BEIGE DUNE  
Grés - Stoneware



**230921**  
EXT : 29 CM - 11 IN<sup>7/16</sup>  
INT : 25,5 CM - 10 IN<sup>1/16</sup>

**230920**  
EXT : 26 CM - 10 IN<sup>1/4</sup>  
INT : 22 CM - 8 IN<sup>11/16</sup>

**230919**  
EXT : 23 CM - 9 IN<sup>1/16</sup>  
INT : 19,5 CM - 7 IN<sup>11/16</sup>

BLEU DE ROCHE  
BLUE STONE  
Grés - Stoneware



**230966**  
EXT : 29 CM - 11 IN<sup>7/16</sup>  
INT : 25,5 CM - 10 IN<sup>1/16</sup>

**230965**  
EXT : 26 CM - 10 IN<sup>1/4</sup>  
INT : 22 CM - 8 IN<sup>11/16</sup>

**230964**  
EXT : 23 CM - 9 IN<sup>1/16</sup>  
INT : 19,5 CM - 7 IN<sup>11/16</sup>



**ASSIETTE À PAIN**  
ROUND BREAD PLATE

**239315**  
EXT : 14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>  
INT : 10 CM - 3 IN<sup>15/16</sup>



**230918**  
EXT : 14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>  
INT : 10 CM - 3 IN<sup>15/16</sup>



**230963**  
EXT : 14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>  
INT : 10 CM - 3 IN<sup>15/16</sup>



**ASSIETTE CREUSE**  
ROUND CEREAL PLATE

**239319**  
45 CL - 15 OZ<sup>3/16</sup>  
EXT : 20 CM - 7 IN<sup>7/8</sup>  
INT : 16,5 CM - 6 IN<sup>1/2</sup>



**230922**  
45 CL - 15 OZ<sup>3/16</sup>  
EXT : 20 CM - 7 IN<sup>7/8</sup>  
INT : 16,5 CM - 6 IN<sup>1/2</sup>



**230967**  
45 CL - 15 OZ<sup>3/16</sup>  
EXT : 20 CM - 7 IN<sup>7/8</sup>  
INT : 16,5 CM - 6 IN<sup>1/2</sup>



**ASSIETTE COUVERCLE**  
ROUND PLATE/  
CASSEROLE LID

**209384**  
12,5 CM - 4 IN<sup>15/16</sup>



**230928**  
12,5 CM - 4 IN<sup>15/16</sup>



**230973**  
12,5 CM - 4 IN<sup>15/16</sup>



**BOL COCOTTE**  
ROUND CASSEROLE

**209720**  
50 CL - 16 OZ<sup>15/16</sup>  
14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>



**230927**  
50 CL - 16 OZ<sup>15/16</sup>  
14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>



**230972**  
50 CL - 16 OZ<sup>15/16</sup>  
14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>



**BOL BISEAUTÉ COCOTTE**  
SLANTED RIM BOWL

**211893**      **211892**  
30 CL - 10 OZ<sup>1/8</sup>      7 CL - 2 OZ<sup>3/8</sup>  
12 CM - 4 IN<sup>3/4</sup>      7,3 CM - 2 IN<sup>7/8</sup>



**230926**      **230925**  
30 CL - 10 OZ<sup>1/8</sup>      7 CL - 2 OZ<sup>3/8</sup>  
12 CM - 4 IN<sup>3/4</sup>      7,3 CM - 2 IN<sup>7/8</sup>



**230971**      **230970**  
30 CL - 10 OZ<sup>1/8</sup>      7 CL - 2 OZ<sup>3/8</sup>  
12 CM - 4 IN<sup>3/4</sup>      7,3 CM - 2 IN<sup>7/8</sup>



**ASSIETTE GOURMET**  
ROUND GOURMET PLATE

**239321**  
GRAND BASSIN  
W/WIDE ROUND RIM  
EXT : 26 CM - 10 IN<sup>1/4</sup>  
INT : 14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>

**239320**  
PETIT BASSIN  
W/WIDE ROUND RIM  
EXT : 23 CM - 9 IN<sup>1/16</sup>  
INT : 11,5 CM - 4 IN<sup>1/2</sup>



**230924**  
GRAND BASSIN  
W/WIDE ROUND RIM  
EXT : 26 CM - 10 IN<sup>1/4</sup>  
INT : 14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>

**230923**  
PETIT BASSIN  
W/WIDE ROUND RIM  
EXT : 23 CM - 9 IN<sup>1/16</sup>  
INT : 11,5 CM - 4 IN<sup>1/2</sup>



**230969**  
GRAND BASSIN  
W/WIDE ROUND RIM  
EXT : 26 CM - 10 IN<sup>1/4</sup>  
INT : 14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>

**230968**  
PETIT BASSIN  
W/WIDE ROUND RIM  
EXT : 23 CM - 9 IN<sup>1/16</sup>  
INT : 11,5 CM - 4 IN<sup>1/2</sup>

**BASALTE**  
BROWN BASALT  
Grés - Stoneware



**230938**  
EXT : 29 CM - 11 IN<sup>7/16</sup>  
INT : 25,5 CM - 10 IN<sup>1/16</sup>

**230937**  
EXT : 26 CM - 10 IN<sup>1/4</sup>  
INT : 22 CM - 8 IN<sup>11/16</sup>

**230936**  
EXT : 23 CM - 9 IN<sup>1/16</sup>  
INT : 19,5 CM - 7 IN<sup>11/16</sup>



**230935**  
EXT : 14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>  
INT : 10 CM - 3 IN<sup>15/16</sup>



**230939**  
45 CL - 15 OZ<sup>3/16</sup>  
EXT : 20 CM - 7 IN<sup>7/8</sup>  
INT : 16,5 CM - 6 IN<sup>1/2</sup>



**230945**  
12,5 CM - 4 IN<sup>15/16</sup>



**230944**  
50 CL - 16 OZ<sup>15/16</sup>  
14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>



**230943**      **230942**  
30 CL - 10 OZ<sup>1/8</sup>      7 CL - 2 OZ<sup>3/8</sup>  
12 CM - 4 IN<sup>3/4</sup>      7,3 CM - 2 IN<sup>7/8</sup>



**230941**  
GRAND BASSIN  
W/WIDE ROUND RIM  
EXT : 26 CM - 10 IN<sup>1/4</sup>  
INT : 14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>

**230940**  
PETIT BASSIN  
W/WIDE ROUND RIM  
EXT : 23 CM - 9 IN<sup>1/16</sup>  
INT : 11,5 CM - 4 IN<sup>1/2</sup>

**ARGILE VERTE**  
GREEN CLAY  
Grés - Stoneware



**230952**  
EXT : 29 CM - 11 IN<sup>7/16</sup>  
INT : 25,5 CM - 10 IN<sup>1/16</sup>

**230951**  
EXT : 26 CM - 10 IN<sup>1/4</sup>  
INT : 22 CM - 8 IN<sup>11/16</sup>

**230950**  
EXT : 23 CM - 9 IN<sup>1/16</sup>  
INT : 19,5 CM - 7 IN<sup>11/16</sup>



**230949**  
EXT : 14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>  
INT : 10 CM - 3 IN<sup>15/16</sup>



**230953**  
45 CL - 15 OZ<sup>3/16</sup>  
EXT : 20 CM - 7 IN<sup>7/8</sup>  
INT : 16,5 CM - 6 IN<sup>1/2</sup>



**230959**  
12,5 CM - 4 IN<sup>15/16</sup>



**230958**  
50 CL - 16 OZ<sup>15/16</sup>  
14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>



**230957**      **230956**  
30 CL - 10 OZ<sup>1/8</sup>      7 CL - 2 OZ<sup>3/8</sup>  
12 CM - 4 IN<sup>3/4</sup>      7,3 CM - 2 IN<sup>7/8</sup>



**230955**  
GRAND BASSIN  
W/WIDE ROUND RIM  
EXT : 26 CM - 10 IN<sup>1/4</sup>  
INT : 14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>

**230954**  
PETIT BASSIN  
W/WIDE ROUND RIM  
EXT : 23 CM - 9 IN<sup>1/16</sup>  
INT : 11,5 CM - 4 IN<sup>1/2</sup>

**ONYX**  
BLACK ONYX  
Grés - Stoneware



**236549**  
EXT : 29 CM - 11 IN<sup>7/16</sup>  
INT : 25,5 CM - 10 IN<sup>1/16</sup>

**236548**  
EXT : 26 CM - 10 IN<sup>1/4</sup>  
INT : 22 CM - 8 IN<sup>11/16</sup>

**236547**  
EXT : 23 CM - 9 IN<sup>1/16</sup>  
INT : 19,5 CM - 7 IN<sup>11/16</sup>



**236546**  
EXT : 14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>  
INT : 10 CM - 3 IN<sup>15/16</sup>



**236550**  
45 CL - 15 OZ<sup>3/16</sup>  
EXT : 20 CM - 7 IN<sup>7/8</sup>  
INT : 16,5 CM - 6 IN<sup>1/2</sup>



**236556**  
12,5 CM - 4 IN<sup>15/16</sup>



**236555**  
50 CL - 16 OZ<sup>15/16</sup>  
14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>



**236554**      **236553**  
30 CL - 10 OZ<sup>1/8</sup>      7 CL - 2 OZ<sup>3/8</sup>  
12 CM - 4 IN<sup>3/4</sup>      7,3 CM - 2 IN<sup>7/8</sup>



**236552**  
GRAND BASSIN  
W/WIDE ROUND RIM  
EXT : 26 CM - 10 IN<sup>1/4</sup>  
INT : 14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>

**236551**  
PETIT BASSIN  
W/WIDE ROUND RIM  
EXT : 23 CM - 9 IN<sup>1/16</sup>  
INT : 11,5 CM - 4 IN<sup>1/2</sup>



**ASSIETTE COUVERCLE**  
ROUND PLATE/CASSEROLE LID

**BOL COCOTTE**  
ROUND CASSEROLE

**ASSIETTE GOURMET GRAND BASSIN**  
ROUND GOURMET PLATE  
W/WIDE ROUND RIM



**ASSIETTE GOURMET PETIT BASSIN**  
ROUND GOURMET PLATE  
W/WIDE ROUND RIM

**BOL BISEAUTÉ COCOTTE**  
SLANTED RIM BOWL



## ACCESSOIRES ACCESSORIES

PIERRE DE LUNE  
MOONSTONE  
Porcelaine - Porcelain



**SALADIER 239325**  
BOWL 28 CM - 11 IN

DUNE  
BEIGE DUNE  
Grés - Stoneware



**235223**  
BOWL 28 CM - 11 IN

BLEU DE ROCHE  
BLUE STONE  
Grés - Stoneware



**235222**  
BOWL 28 CM - 11 IN

ONYX  
BLACK ONYX  
Grés - Stoneware



**240499**  
BOWL 28 CM - 11 IN

VERT ARGILE  
GREEN CLAY  
Grés - Stoneware



**234949**  
25 X 13,5 CM  
9 IN<sup>13/16</sup> X 5 IN<sup>5/16</sup>



**PLANCHE 242054**  
RECTANGULAIRE 35 x 21 CM  
RECTANGULAR 13 IN<sup>3/4</sup> x 8 IN<sup>1/4</sup>  
BOARD



**242056**  
35 x 21 CM  
13 IN<sup>3/4</sup> x 8 IN<sup>1/4</sup>

**234948**  
25 X 13,5 CM  
9 IN<sup>13/16</sup> X 5 IN<sup>5/16</sup>



**242052**  
35 x 21 CM  
13 IN<sup>3/4</sup> x 8 IN<sup>1/4</sup>

**234950**  
25 X 13,5 CM  
9 IN<sup>13/16</sup> X 5 IN<sup>5/16</sup>



**237206**  
25 X 13,5 CM  
9 IN<sup>13/16</sup> X 5 IN<sup>5/16</sup>



**PLANCHE 242055**  
RONDE 29 CM - 11 IN<sup>7/16</sup>  
ROUND BOARD



**242057**  
29 CM - 11 IN<sup>7/16</sup>



**242053**  
29 CM - 11 IN<sup>7/16</sup>



**PLAT 241835**  
GRAND MODÈLE 31,8 x 25 x 7,4 CM  
LARGE DISH 12 IN<sup>1/2</sup> x 9 IN<sup>13/16</sup> x 2 IN<sup>15/16</sup>



**237595**  
31,8 x 25 x 7,4 CM  
12 IN<sup>1/2</sup> x 9 IN<sup>13/16</sup> x 2 IN<sup>15/16</sup>

**PLAT 241834**  
MOYEN MODÈLE 22,8 x 16,2 x 5,4 CM  
MEDIUM DISH 9 IN x 6 IN<sup>3/8</sup> x 2 IN<sup>1/8</sup>

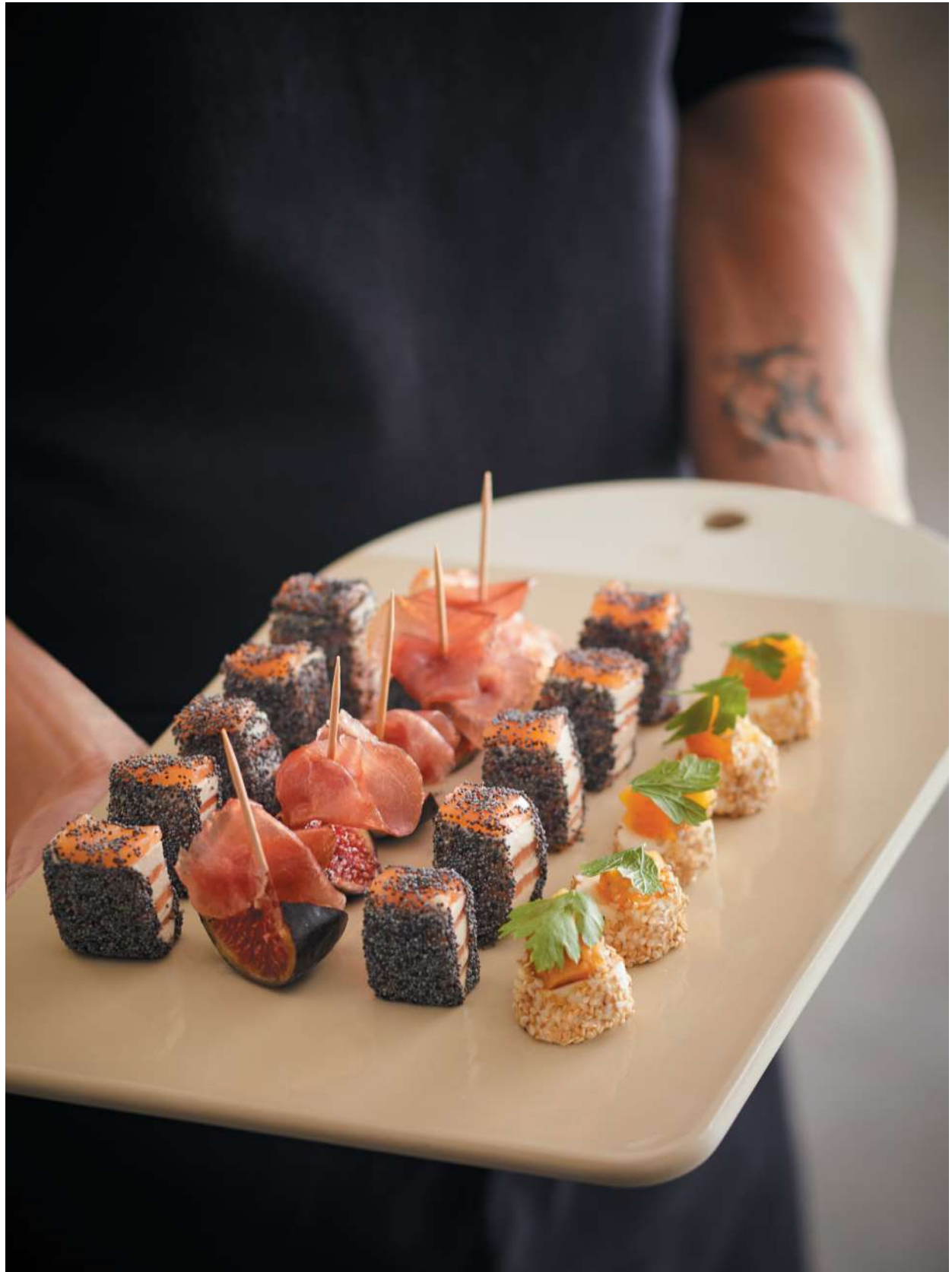
**237594**  
22,8 x 16,2 x 5,4 CM  
9 IN x 6 IN<sup>3/8</sup> x 2 IN<sup>1/8</sup>

**PLAT 241833**  
PETIT MODÈLE 15,5 x 10,7 x 4,4 CM  
SMALL DISH 6 IN<sup>7/8</sup> x 4 IN<sup>3/16</sup> x 1 IN<sup>3/4</sup>

**237593**  
15,5 x 10,7 x 4,4 CM  
6 IN<sup>7/8</sup> x 4 IN<sup>3/16</sup> x 1 IN<sup>3/4</sup>









# BRUME

Alldaydining

Grès  
Stoneware



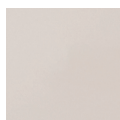
BRUME, une collection de vaisselle pleine d'authenticité où la fonctionnalité se met au service de l'émotion. Adaptée aux belles tables comme à des moments plus décontractés, la collection BRUME répond à un maximum d'usages avec un minimum de pièces. Ses formes hybrides, fonctionnelles et empilables ont été pensées pour convenir à tous les moments du repas tout en les sublimant sobrement.

BRUME, an authentic tableware collection where function puts itself at the service of emotion. Suitable for both beautiful tables and casual moments, the BRUME collection answers many uses with few products. The hybrids, stackables and functional shapes have been created to suit and enhance every meal moment.

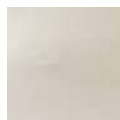


Une grande et une petite assiette de forme écuelle, un bol grand format particulièrement adapté aux cuisines du monde ou salades de saison et deux petits bols qui s'emboîtent astucieusement pour créer l'effet de surprise et bouleverser les codes de dégustation.

A large and a small plate, a big bowl adapted to world food or seasonal salads and a small bowl that can be flipped and put on top of another to create a clever element of surprise and transform the tasting experience.



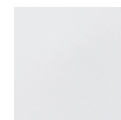
ROSÉE  
PINK



SABLE  
SAND



TAUPE  
TAUPE



LAIT  
MILCH

ROSÉE  
PINK

SABLE  
SAND

TAUPE  
TAUPE

LAIT  
MILCH



**ASSIETTE PLATE** 241267  
ROUND 26 CM - 10 IN<sup>1/4</sup>  
DINNER PLATE  
**241268**  
20 CM - 7 IN<sup>7/8</sup>

**241275**  
26 CM - 10 IN<sup>1/4</sup>  
**241276**  
20 CM - 7 IN<sup>7/8</sup>

**241271**  
26 CM - 10 IN<sup>1/4</sup>  
**241272**  
20 CM - 7 IN<sup>7/8</sup>

**244749**  
26 CM - 10 IN<sup>1/4</sup>  
**244751**  
20 CM - 7 IN<sup>7/8</sup>



**BOL** 241269  
BOWL 20 CM - 7 IN<sup>7/8</sup>  
88 CL - 29 OZ<sup>3/4</sup>

**241277**  
20 CM - 7 IN<sup>7/8</sup>  
88 CL - 29 OZ<sup>3/4</sup>

**241273**  
20 CM - 7 IN<sup>7/8</sup>  
88 CL - 29 OZ<sup>3/4</sup>

**244753**  
20 CM - 7 IN<sup>7/8</sup>  
88 CL - 29 OZ<sup>3/4</sup>



**COUPELLE** 241270  
SMALL BOWL 12,5 CM - 4 IN<sup>15/16</sup>  
23 CL - 7 OZ<sup>3/4</sup>

**241278**  
12,5 CM - 4 IN<sup>15/16</sup>  
23 CL - 7 OZ<sup>3/4</sup>

**241274**  
12,5 CM - 4 IN<sup>15/16</sup>  
23 CL - 7 OZ<sup>3/4</sup>

**244755**  
12,5 CM - 4 IN<sup>15/16</sup>  
23 CL - 7 OZ<sup>3/4</sup>









# MODULO NATURE

---

Alldaydining

Grès  
Stoneware



MODULO NATURE est une vaisselle authentique réinterprétée de façon moderne. Son aspect satiné et reliefé, travaillé de façon épurée, la rend sophistiquée. Séduisantes, les couleurs de la collection s'associent entre elles pour apporter un esprit raffiné à vos tables. Le relief mat et satiné du grès mixé à la brillance de la porcelaine de la gamme MODULO, permet également de dresser des tables contemporaines et originales.

MODULO NATURE is an authentic tableware in a modern version. Its satin and in relief finish, worked in an uncluttered style, gives a sophisticated look. Appealing, the colours of this collection can be mixed together to bring a refined spirit to the table. The mat and satin-finished relief of the stoneware associated with the shine of the MODULO porcelain, gives also modernity and originality to the table.



PIERRE DE LAVE  
LAVA STONE



KAO  
KAO



©Pascal Lattes



©Thuriès Gastronomie Magazine - Pascal Lattes  
Chef Christophe Tuloup - Restaurant Tetedoie



DLIN  
DLIN



TERRE D'OMBRE  
TAUPE

PIERRE DE LAVE  
LAVA STONE



**ASSIETTE PLATE**  
ROUND DINNER PLATE

**194455**  
31,5 CM - 12 IN<sup>3/8</sup>

**194454**  
28 CM - 11 IN

**194453**  
21 CM - 8 IN<sup>1/4</sup>

**230092**  
16 CM - 6 IN<sup>5/16</sup>

KAOLIN  
KAOLIN



**184088**  
31,5 CM - 12 IN<sup>3/8</sup>

**184077**  
28 CM - 11 IN

**184078**  
21 CM - 8 IN<sup>1/4</sup>

**209092**  
16 CM - 6 IN<sup>5/16</sup>

TERRE D'OMBRE  
TAUPE



**184101**  
31,5 CM - 12 IN<sup>3/8</sup>

**184090**  
28 CM - 11 IN

**184091**  
21 CM - 8 IN<sup>1/4</sup>

**209093**  
16 CM - 6 IN<sup>5/16</sup>



**ASSIETTE CALOTTE**  
SALAD/CEREAL PLATE

**194452**  
21 CM - 8 IN<sup>1/4</sup>



**184079**  
21 CM - 8 IN<sup>1/4</sup>



**184092**  
21 CM - 8 IN<sup>1/4</sup>



**COUPE CALOTTE**  
SALAD/CEREAL PLATE  
DEEP

**194457**  
17,7 CM - 6 IN<sup>15/16</sup>  
H 5,5 CM - 2 IN<sup>3/16</sup>



**184086**  
17,7 CM - 6 IN<sup>15/16</sup>  
H 5,5 CM - 2 IN<sup>3/16</sup>



**184099**  
17,7 CM - 6 IN<sup>15/16</sup>  
H 5,5 CM - 2 IN<sup>3/16</sup>



**COUPE RONDE**  
ROUND CUP

**234455**  
25 CM - 9 IN<sup>13/16</sup>



**234449**  
25 CM - 9 IN<sup>13/16</sup>



**234451**  
25 CM - 9 IN<sup>13/16</sup>



**ACCESSOIRES** ACCESSORIES

PIERRE DE LAVE  
LAVA STONE

KAOLIN  
KAOLIN

TERRE D'OMBRE  
TAUPE



**SALADIER 194462**  
SALAD BOWL 24 CM - 9 IN<sup>7/16</sup>  
H 8 CM - 3 IN<sup>3/16</sup>



**184087**  
24 CM - 9 IN<sup>7/16</sup>  
H 8 CM - 3 IN<sup>3/16</sup>



**184100**  
24 CM - 9 IN<sup>7/16</sup>  
H 8 CM - 3 IN<sup>3/16</sup>



**BOL À DÉJEUNER 194456**  
SOUP/BREAKFAST BOWL 14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>  
58 CL - 19 OZ<sup>5/8</sup>



**184084**  
14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>  
58 CL - 19 OZ<sup>5/8</sup>



**184097**  
14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>  
58 CL - 19 OZ<sup>5/8</sup>



**COUPELLE 194458**  
SMALL BOWL/CUP 10 CM - 3 IN<sup>15/16</sup>  
H 6 CM - 2 IN<sup>3/8</sup>



**184085**  
10 CM - 3 IN<sup>15/16</sup>  
H 6 CM - 2 IN<sup>3/8</sup>



**184098**  
10 CM - 3 IN<sup>15/16</sup>  
H 6 CM - 2 IN<sup>3/8</sup>

**CAFÉTERIE** COFFEEWARE



**TASSE À CAFÉ 194459**  
DEMITASSE CUP 11,5 CL - 3 OZ<sup>7/8</sup>

**SOUCOUPE À CAFÉ 194460**  
DEMITASSE SAUCER 12,5 CM - Ø 4 IN<sup>15/16</sup>



**184081**  
11,5 CL - 3 OZ<sup>7/8</sup>

**184082**  
12,5 CM - Ø 4 IN<sup>15/16</sup>



**184094**  
11,5 CL - 3 OZ<sup>7/8</sup>

**184095**  
12,5 CM - Ø 4 IN<sup>15/16</sup>

**TASSE À THÉ 230093**  
TEA CUP 25 CL - 8 OZ<sup>7/16</sup>

**230163**  
25 CL - 8 OZ<sup>7/16</sup>

**230165**  
25 CL - 8 OZ<sup>7/16</sup>

**SOUCOUPE À THÉ 230094**  
DEMITASSE/TEA SAUCER 15 CM - Ø 5 IN<sup>7/8</sup>

**230164**  
15 CM - Ø 5 IN<sup>7/8</sup>

**230166**  
15 CM - Ø 5 IN<sup>7/8</sup>



**MUG 194461**  
MUG 33 CL - 11 OZ<sup>3/16</sup>



**184083**  
33 CL - 11 OZ<sup>3/16</sup>



**184096**  
33 CL - 11 OZ<sup>3/16</sup>





A

C A F É T E R I E

TEA TIME

Le thé et le café sont des univers où le plaisir des sens est décuplé par le plaisir esthétique. Pour rendre ces instants de dégustation uniques, DEGRENNE propose une large sélection de tasses et accessoires. Collection iconique de la marque depuis 1953, redécouvrez SALAM et réunissez tous les éléments pour maîtriser l'Art du Thé.

Drinking tea and coffee is a sensory delight heightened by the sheer aesthetic pleasure of the experience. DEGRENNE offers a wide range of cups and accessories to make tea and coffee drinking a unique experience. An iconic DEGRENNE collection since 1953 - why not seize the opportunity to rediscover SALAM and gather together the essentials needed to be skilled in the art of tea.





# SALAM

Alldaydining

Céramique

Ceramic

MADE IN FRANCE



Créée en 1953, la théière SALAM est le produit emblématique de la marque DEGRENNE. La finesse de la céramique allée à l'éclat de la cloche sublime l'instant thé. Grâce à sa cloche tapissée d'une feutrine, le thé conserve une température optimale deux fois plus longtemps que dans une théière classique. Un procédé astucieux qui permet au thé de déployer toute la subtilité de ses saveurs au fil de la dégustation.

Created in 1953, SALAM teapot is the iconic product of DEGRENNE. The finesse of ceramic combined with the radiance of the outer body enhances the tea experience. With its inner lining of thin felt, the tea inside is kept at its optimum temperature for twice as long as in a regular teapot. This is a clever trick to ensure that the tea is infused with all the subtlety of its flavours as the tasting progresses.





BLANCHE  
WHITE

Cloche inox miroir - Mirror stainless steel lid



**THÉIÈRE** **211990**  
TEA POT 8 TASSES - 8 CUPS  
130 CL - 43 OZ<sup>13/16</sup>

**211989**  
6 TASSES - 6 CUPS  
100 CL - 33 OZ<sup>13/16</sup>

**211988**  
4 TASSES - 4 CUPS  
70 CL - 23 OZ<sup>1/16</sup>

**211987**  
2 TASSES - 2 CUPS  
35 CL - 11 OZ<sup>13/16</sup>

NOIRE  
BLACK

Cloche inox brossée - Brushed stainless steel lid



**211994**  
8 TASSES - 8 CUPS  
130 CL - 43 OZ<sup>13/16</sup>

**211993**  
6 TASSES - 6 CUPS  
100 CL - 33 OZ<sup>13/16</sup>

**211992**  
4 TASSES - 4 CUPS  
70 CL - 23 OZ<sup>1/16</sup>

**211991**  
2 TASSES - 2 CUPS  
35 CL - 11 OZ<sup>13/16</sup>

NOIRE  
BLACK

Cloche aluminium noire mat - Black aluminium lid



**216414**  
6 TASSES - 6 CUPS  
100 CL - 33 OZ<sup>13/16</sup>

**216410**  
4 TASSES - 4 CUPS  
70 CL - 23 OZ<sup>1/16</sup>

**243214** **-NEW-**  
2 TASSES - 2 CUPS  
35 CL - 11 OZ<sup>13/16</sup>

MONOCHROME BLANC  
MONOCHROME WHITE

Cloche inox blanche - White stainless steel lid



**242322**  
6 TASSES - 6 CUPS  
100 CL - 33 OZ<sup>13/16</sup>

**242321**  
4 TASSES - 4 CUPS  
70 CL - 23 OZ<sup>1/16</sup>

MONOCHROME BLEU GOURMET  
MONOCHROME GOURMET BLUE

Cloche inox bleue - Blue stainless steel lid



**242324**  
6 TASSES - 6 CUPS  
100 CL - 33 OZ<sup>13/16</sup>

**242323**  
4 TASSES - 4 CUPS  
70 CL - 23 OZ<sup>1/16</sup>

MONOCHROME ROSE NUDE  
MONOCHROME PINK NUDE

Cloche inox rose nude - Pink nude stainless steel lid



**242326**  
6 TASSES - 6 CUPS  
100 CL - 33 OZ<sup>13/16</sup>

**242325**  
4 TASSES - 4 CUPS  
70 CL - 23 OZ<sup>1/16</sup>

MONOCHROME VERT AMANDE  
MONOCHROME ALMOND GREEN

Cloche inox vert amande - Almond green stainless steel lid



**242328**  
6 TASSES - 6 CUPS  
100 CL - 33 OZ<sup>13/16</sup>

**242327**  
4 TASSES - 4 CUPS  
70 CL - 23 OZ<sup>1/16</sup>

OR  
GOLD  
Cloche blanche - White lid

**-NEW-**



Corps en porcelaine de  
Limoges - Limoges  
porcelain body

**243794**  
4 TASSES - 4 CUPS  
70 CL - 23 OZ<sup>1/16</sup>

BLANCHE  
WHITE

Cloche aluminium zinc - Zinc aluminium lid



**216416**  
6 TASSES - 6 CUPS  
100 CL - 33 OZ<sup>13/16</sup>

**216412**  
4 TASSES - 4 CUPS  
70 CL - 23 OZ<sup>1/16</sup>

BLANCHE  
WHITE

Cloche aluminium bronze - Bronze aluminium lid



**216415**  
6 TASSES - 6 CUPS  
100 CL - 33 OZ<sup>13/16</sup>

**216411**  
4 TASSES - 4 CUPS  
70 CL - 23 OZ<sup>1/16</sup>

BLANCHE  
WHITE

Cloche aluminium bleue - Blue aluminium lid



**225359**  
6 TASSES - 6 CUPS  
100 CL - 33 OZ<sup>13/16</sup>

**225358**  
4 TASSES - 4 CUPS  
70 CL - 23 OZ<sup>1/16</sup>

BLANCHE  
WHITE

Cloche inox dorée - Gold stainless steel lid



**234217\***  
6 TASSES - 6 CUPS  
100 CL - 33 OZ<sup>13/16</sup>

**234216\***  
4 TASSES - 4 CUPS  
70 CL - 23 OZ<sup>1/16</sup>

\*Sur délai - With delay

## ACCESSOIRES ACCESSORIES

BLANCHE  
WHITE



**CORPS THÉIÈRE** **189949**  
8 TASSES - 8 CUPS  
TEA POT 130 CL - 43 OZ<sup>13/16</sup>

**189948**  
6 TASSES - 6 CUPS  
100 CL - 33 OZ<sup>13/16</sup>

**189947**  
4 TASSES - 4 CUPS  
70 CL - 23 OZ<sup>1/16</sup>

**189946**  
2 TASSES - 2 CUPS  
35 CL - 11 OZ<sup>13/16</sup>



**INFUSEUR** **240331**  
STAINLESS STEEL FILTER 6/8 TASSES - 6/8 CUPS

**240330**  
4 TASSES - 4 CUPS

NOIRE  
BLACK



**150447**  
8 TASSES - 8 CUPS  
130 CL - 43 OZ<sup>13/16</sup>

**150456**  
6 TASSES - 6 CUPS  
100 CL - 33 OZ<sup>13/16</sup>

**150455**  
4 TASSES - 4 CUPS  
70 CL - 23 OZ<sup>1/16</sup>

**150450**  
2 TASSES - 2 CUPS  
35 CL - 11 OZ<sup>13/16</sup>

**FEUTRE NOIR** **217133**  
BLACK TEA POT FELT 8 TASSES - 8 CUPS

**217132**  
6 TASSES - 6 CUPS

**217131**  
4 TASSES - 4 CUPS

**217130**  
2 TASSES - 2 CUPS

BLANC  
WHITE



**BOUCHON THÉIÈRE** **205136**  
TEA POT LID 6/8 TASSES - 6/8 CUPS

**205135**  
2/4 TASSES - 2/4 CUPS



**SUCRIER** **187276**  
SUGAR BOWL 28 CL - 9 OZ<sup>7/16</sup>



**CORPS SUCRIER** **187283**  
SUGAR BOWL WITHOUT LID



**CRÉMIER** **187277**  
CREAMER, JUG 15 CL - 5 OZ<sup>1/16</sup>

NOIR  
BLACK



**210576**  
6/8 TASSES - 6/8 CUPS

**210575**  
2/4 TASSES - 2/4 CUPS



**150475**  
28 CL - 9 OZ<sup>7/16</sup>



**150469**



**150485**  
15 CL - 5 OZ<sup>1/16</sup>



BLANC  
WHITE



**TASSE À CAFÉ 210946**  
COFFEE/TEA POT 11 CL - 3 OZ<sup>3/4</sup>



**SOUCOUPE CAFÉ/THÉ 210950**  
DEMITASSE 16 CM - 6 IN<sup>5/16</sup>  
COFFEE/TEA SAUCER



**TASSE À THÉ 210947**  
COFFEE/TEA POT 25 CL - 8 OZ<sup>7/16</sup>

**SOUCOUPE DÉJEUNER/ 210951**  
**MUG** 18 CM - 7 IN<sup>1/16</sup>  
BREAKFAST MUG  
SAUCER



**TASSE À DÉJEUNER 210948**  
BREAKFAST CUP 42 CL - 14 OZ<sup>3/16</sup>



**MUG À THÉ 210949**  
TEA MUG 38 CL - 12 OZ<sup>7/8</sup>

BLANC  
WHITE  
Porcelaine - Porcelain



**TASSE ESPRESSO 242636**  
ESPRESSO CUP 10 CL - 3 OZ<sup>3/8</sup>



**TASSE À THÉ CAPPUCCINO 242628**  
TEA AND CAPPUCCINO CUP 25 CL - 8 OZ<sup>29/64</sup>



**TASSE À DÉJEUNER 242620**  
BREAKFAST CUP 39 CL - 13 OZ<sup>3/16</sup>



**SOUCOUPE CÉRAMIQUE 242644**  
CERAMIC SAUCER 15 CM - 5 IN<sup>7/8</sup>

ROSE NUDE  
NUDE PINK  
Grès - Stoneware



**242642**  
10 CL - 3 OZ<sup>3/8</sup>



**242634**  
25 CL - 8 OZ<sup>29/64</sup>



**242626**  
39 CL - 13 OZ<sup>3/16</sup>



**242650**  
15 CM - 5 IN<sup>7/8</sup>

BLEU GOURMET  
GOURMET BLUE  
Grès - Stoneware



**242640**  
10 CL - 3 OZ<sup>3/8</sup>



**242632**  
25 CL - 8 OZ<sup>29/64</sup>



**242624**  
39 CL - 13 OZ<sup>3/16</sup>



**242648**  
15 CM - 5 IN<sup>7/8</sup>

VERT AMANDE  
ALMOND GREEN  
Grès - Stoneware



**242638**  
10 CL - 3 OZ<sup>3/8</sup>



**242630**  
25 CL - 8 OZ<sup>29/64</sup>



**242622**  
39 CL - 13 OZ<sup>3/16</sup>



**242646**  
15 CM - 5 IN<sup>7/8</sup>

INOX  
STAINLESS STEEL



**SOUCOUPE INOX 242652**  
STAINLESS STEEL SAUCER 15 CM - 5 IN<sup>7/8</sup>







©Patrick ROUGEREAU

## L



**TASSE ESPRESSO 227828**  
DEMITASSE CUP 10 CL - 3 OZ<sup>3/8</sup> - 5,7 CM - 2 IN<sup>1/4</sup>

**SOUCOUPE ESPRESSO 227831**  
DEMITASSE SAUCER 12,6 CM - Ø 4 IN<sup>15/16</sup>



**TASSE LUNGO 227829**  
COFFEE/TEA CUP 25 CL - 8 OZ<sup>7/16</sup> - 8,5 CM - 3 IN<sup>3/8</sup>

**SOUCOUPE LUNGO 227832**  
COFFEE/TEA SAUCER 15,8 CM - Ø 6 IN<sup>1/4</sup>

## L COUTURE



**TASSE ESPRESSO 227828**  
DEMITASSE CUP 10 CL - 3 OZ<sup>3/8</sup> - 5,7 CM - 2 IN<sup>1/4</sup>

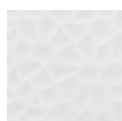
**SOUCOUPE ESPRESSO 237404**  
DEMITASSE SAUCER 12,6 CM - Ø 4 IN<sup>15/16</sup>



**TASSE LUNGO 227829**  
COFFEE/TEA CUP 25 CL - 8 OZ<sup>7/16</sup> - 8,5 CM - 3 IN<sup>3/8</sup>

**SOUCOUPE LUNGO 237405**  
COFFEE/TEA SAUCER 15,8 CM - Ø 6 IN<sup>1/4</sup>

## L FRAGMENT



**TASSE ESPRESSO 227828**  
DEMITASSE CUP 10 CL - 3 OZ<sup>3/8</sup> - 5,7 CM - 2 IN<sup>1/4</sup>

**SOUCOUPE ESPRESSO 227849**  
DEMITASSE SAUCER 12,6 CM - Ø 4 IN<sup>15/16</sup>



**TASSE LUNGO 227829**  
COFFEE/TEA CUP 25 CL - 8 OZ<sup>7/16</sup> - 8,5 CM - 3 IN<sup>3/8</sup>

**SOUCOUPE LUNGO 227850**  
COFFEE/TEA SAUCER 15,8 CM - Ø 6 IN<sup>1/4</sup>

## L PERLES DE ROSÉE



**TASSE ESPRESSO 227828**  
DEMITASSE CUP 10 CL - 3 OZ<sup>3/8</sup> - 5,7 CM - 2 IN<sup>1/4</sup>

**SOUCOUPE ESPRESSO 233928**  
DEMITASSE SAUCER 12,6 CM - Ø 4 IN<sup>15/16</sup>



**TASSE LUNGO 227829**  
COFFEE/TEA CUP 25 CL - 8 OZ<sup>7/16</sup> - 8,5 CM - 3 IN<sup>3/8</sup>

**SOUCOUPE LUNGO 233929**  
COFFEE/TEA SAUCER 15,8 CM - Ø 6 IN<sup>1/4</sup>

## S D ONE

-NEW-



**TASSE ESPRESSO 242910**  
ESPRESSO CUP H 6,3 CM - 2 IN<sup>1/2</sup> - Ø 6 CM - 2 IN<sup>3/8</sup> 7 CL - 2 OZ<sup>3/8</sup>



**TASSE THÉ/CAFÉ 242912**  
TEA/COFFEE CUP H 8 CM - 3 IN<sup>1/8</sup> - Ø 7,8 CM - 3 IN<sup>1/16</sup> - 15 CL - 5 OZ<sup>1/16</sup>

**SOUCOUPE 242914**  
SAUCER Ø 14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>

**NEWPORT**



**TASSE ESPRESSO 207756**  
DEMITASSE CUP 10 CL - 3 OZ<sup>3/8</sup>



**TASSE LUNGO 207757**  
COFFEE/TEA CUP 20 CL - 6 OZ<sup>3/4</sup>



**TASSE DÉJEUNER 207758**  
BREAKFAST CUP 40 CL - 13 OZ<sup>1/2</sup>

**SOUCOUPE ESPRESSO 207759**  
DEMITASSE SAUCER 12,5 CM - Ø 4 IN<sup>5/16</sup>

**SOUCOUPE LUNGO 207760**  
COFFEE/TEA SAUCER 15,8 CM - Ø 5 IN<sup>7/8</sup>

**SOUCOUPE DÉJEUNER 207761**  
BREAKFAST SAUCER 18 CM - 7 IN<sup>7/16</sup>



**VERSEUSE 207764**  
COFFEE/TEA POT 80 CL - 27 OZ<sup>1/16</sup>



**CRÉMIER 207762**  
CREAM JUG 10 CL - 3 OZ<sup>3/8</sup>



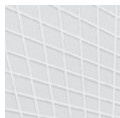
**COUVERCLES VERSEUSES 210912**  
LIDS FOR TEA POTS 8,4 CM - 3 IN<sup>5/16</sup>  
80 CL - 27 OZ<sup>1/16</sup>



**207763**  
40 CL - 13 OZ<sup>1/2</sup>

**210911**  
6,6 CM - 2 IN<sup>5/8</sup>  
40 CL - 13 OZ<sup>1/2</sup>

**GRAPHIQUE**



**TASSE ESPRESSO 207756**  
DEMITASSE CUP 10 CL - 3 OZ<sup>3/8</sup>



**TASSE LUNGO 207757**  
COFFEE/TEA CUP 20 CL - 6 OZ<sup>3/4</sup>

**SOUCOUPE ESPRESSO 223406**  
DEMITASSE SAUCER 12,6 CM - Ø 4 IN<sup>15/16</sup>

**SOUCOUPE LUNGO 223407**  
COFFEE/TEA SAUCER 15 CM - Ø 5 IN<sup>7/8</sup>

**API**



**ASSIETTE PLATE RECTANGLE 207131**  
**6 COMPARTIMENTS**  
RECTANGULAR DINNER PLATE 27 X 18 CM  
10 IN<sup>5/8</sup> X 7 IN<sup>1/16</sup>  
6 COMPARTMENTS



**SOUCOUPE 207133**  
**RECTANGULAIRE**  
RECTANGULAR 27 X 9 CM  
10 IN<sup>5/8</sup> X 3 IN<sup>9/16</sup>  
PLATE/SAUCER



**SMOOS**

**SUPPORT 161036**  
**PLATEAU**  
TRAY STAND, 30,5 X 10 CM  
12 IN X 3 IN<sup>15/16</sup>  
3 PLACES

---

## MODULO NATURE

---

PIERRE DE LAVE  
LAVA STONE



**TASSE À CAFÉ** 194459  
DEMITASSE CUP 11,5 CL - 3 OZ<sup>7/8</sup>

---

**SOUCOUPE À CAFÉ** 194460  
DEMITASSE SAUCER 12,5 CM - Ø 4 IN<sup>15/16</sup>

---

**TASSE À THÉ** 230093  
TEA CUP 25 CL - 8 OZ<sup>7/16</sup>

---

**SOUCOUPE À THÉ** 230094  
DEMITASSE/TEA SAUCER 15 CM - Ø 5 IN<sup>7/8</sup>

---



**MUG** 194461  
MUG 33 CL - 11 OZ<sup>3/16</sup>

KAOLIN  
KAOLIN



**184081**  
11,5 CL - 3 OZ<sup>7/8</sup>

---

**184082**  
12,5 CM - Ø 4 IN<sup>15/16</sup>

---

**230163**  
25 CL - 8 OZ<sup>7/16</sup>

---

**230164**  
15 CM - Ø 5 IN<sup>7/8</sup>

---



**184083**  
33 CL - 11 OZ<sup>3/16</sup>

TERRE D'OMBRE  
TAUPE



**184094**  
11,5 CL - 3 OZ<sup>7/8</sup>

---

**184095**  
12,5 CM - Ø 4 IN<sup>15/16</sup>

---

**230165**  
25 CL - 8 OZ<sup>7/16</sup>

---

**230166**  
15 CM - Ø 5 IN<sup>7/8</sup>

---



**184096**  
33 CL - 11 OZ<sup>3/16</sup>









# LES COUVERTS

## FLATWARE

Les ateliers DEGRENNE donnent forme aux majestueuses bobines d'acier inoxydable et transforment la matière brute en couverts. Les couverts DEGRENNE bénéficient d'un savoir-faire unique et se caractérisent par une ergonomie et une résistance exceptionnelle.

Faciles d'entretien, ils répondent aux critères les plus exigeants de qualité, de fonctionnalité et d'esthétique. La qualité du design et le soin apporté aux finitions font de chacun de nos couverts de véritables pièces d'orfèvre de style classique ou contemporain. Créé en collaboration avec des chefs ou en laissant libre cours à l'imagination de nos designers, aux lignes sobres ou plus élaborées, chaque modèle DEGRENNE trouve sa place à table.

DEGRENNE'S workshops shape the impressive reels of stainless steel and transform the raw material into cutlery. We use our unique expertise to create our cutlery, which is characterized by being extraordinarily easy to use and sturdy. DEGRENNE cutlery is easy to look after and meets the most stringent quality, functionality and appearance criteria. The design quality and painstaking finishes make each of our items of cutlery true pieces of classic or contemporary silverware. DEGRENNE cutlery is designed in partnership with chefs or by giving our designers free rein. Some items have simple lines, while others are more elaborate, but every DEGRENNE design takes pride of place on a table.

Découvrez les coulisses de notre  
manufacture à Vire

Discover our factory in Vire









E S C O U V E R T S

D E S I G N

DESIGN FLATWARE



# L'EMPREINTE

Finedining

MADE IN FRANCE

Réalisée dans notre manufacture de Vire (Normandie-France), la Collection L'EMPREINTE incarne le savoir-faire de la Maison DEGRENNE : la transformation de l'acier inoxydable en couverts alliant élégance et générosité. La forme sculpturale, travaillée avec maîtrise par nos artisans, revisite les codes classiques. Un contre pied audacieux à la traditionnelle forme baguette avec une forme « creuse » en réponse à la forme bombée habituelle, qui marque la collection de son empreinte design. L'EMPREINTE est un couvert aux proportions généreuses mais permet un geste fluide, élégant et précis.

Made in our Vire factory situated in Normandy France, the "L'EMPREINTE" collection embodies the savoir faire of Degrenne: the transformation of raw 18-10 stainless steel into elegant, ergonomically pleasing and heavy-weighted cutlery. The sculptural form is carefully brought to life by our craftsmen and revisits the classic codes of tableware. The recessed handle detail and seam create the unmistakable "L'EMPREINTE" signature. L'EMPREINTE is a generous flatware but allows a fluid, elegant and precise gesture. Truly, an invitation to fine dining and shared moments around a stylish table.





**241006**  
**FOURCHETTE DE TABLE**  
TABLE FORK  
20,6 CM - 8 IN<sup>1/2</sup>



**241010**  
**COUTEAU DE TABLE MONOBLOC LAME SCIE**  
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED  
23,9 CM - 9 IN<sup>7/16</sup>



**241004**  
**CUILLÈRE DE TABLE**  
TABLE/PASTA SPOON  
20,7 CM - 8 IN<sup>1/8</sup>



**241032**  
**CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE**  
BOUILLON SPOON, ROUND  
17,4 CM - 6 IN<sup>7/8</sup>



**241012**  
**CUILLÈRE À DESSERT**  
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL  
18,6 CM - 7 IN<sup>5/16</sup>



**241014**  
**FOURCHETTE À DESSERT**  
DESSERT/SALAD FORK  
18,5 CM - 7 IN<sup>5/16</sup>



**241016**  
**COUTEAU À DESSERT MONOBLOC LAME UNIE**  
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE  
21,5 CM - 8 IN<sup>7/16</sup>



**241030**  
**COUTEAU À BEURRE MONOBLOC**  
BUTTER KNIFE SOLID HANDLE  
18,6 CM - 7 IN<sup>5/16</sup>



**241026**  
**FOURCHETTE À POISSON**  
FISH FORK  
18,5 CM - 7 IN<sup>5/16</sup>



**241028**  
**COUTEAU À POISSON**  
FISH KNIFE  
20,6 CM - 8 IN<sup>1/8</sup>



**241008**  
**CUILLÈRE À CAFÉ**  
COFFEE/TEA SPOON  
14,2 CM - 5 IN<sup>9/16</sup>



**241018**  
**CUILLÈRE À MOKA**  
DEMI TASSE SPOON  
11,2 CM - 4 IN<sup>7/16</sup>



**241020**  
**CUILLÈRE DE SERVICE**  
SERVING SPOON  
26,1 CM - 10 IN<sup>1/4</sup>



**241021**  
**FOURCHETTE DE SERVICE**  
SERVING FORK  
26 CM - 10 IN<sup>1/4</sup>







# XY

## Finedining

MADE IN FRANCE



Une collection de couverts au design épuré et moderne qui séduit par ses lignes élancées et fluides, alliant force et caractère. Un style affirmé et différenciant. XY est une collection de couverts hautement Gourmet. S'inspirant des tendances culinaires actuelles, le couvert XY propose une approche élégante et raffinée qui participe au plaisir de la dégustation.

A collection of cutlery with a very pure design which seduces by its elegant and fluid lines, allying strength and character. An asserted and differentiating style. XY is a collection of cutlery highly «Gourmet»... XY revisits the traditions and offers an elegant and sophisticated design approach, which participates in the pleasure of tasting.



2 FINITIONS  
2 FINISHES

MIROIR  
MIRROR

BLACK



XY BLACK MIROIR MIRROR

L'alliance de la modernité du noir à l'élégance de la finition poli miroir de ce modèle confère à ce dernier toute son originalité et son raffinement.

Allying the modernity of black color to the elegance of a mirror finish, this model is highly refined and elegant.





**205559**  
**FOURCHETTE DE TABLE**  
TABLE FORK  
21,3 CM - 8 IN<sup>5/16</sup>



**193776**  
**COUTEAU DE TABLE**  
**MONOBLOC LAME SCIE**  
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED  
23,3 CM - 9 IN<sup>5/16</sup>



**205560**  
**CUILLÈRE DE TABLE**  
TABLE/PASTA SPOON  
20,5 CM - 8 IN<sup>1/16</sup>



**205561**  
**CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE**  
BOUILLON SPOON, ROUND  
18,5 CM - 7 IN<sup>5/16</sup>



**205567**  
**CUILLÈRE GOURMANDE**  
DESSERT /SOUP SPOON, OVAL  
18,6 CM - 7 IN<sup>5/16</sup>



**205566**  
**FOURCHETTE GOURMANDE**  
DESSERT/SALAD FORK  
18,6 CM - 7 IN<sup>5/16</sup>



**181111**  
**COUTEAU À DESSERT**  
**MONOBLOC LAME UNIE**  
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE  
20,6 CM - 8 IN<sup>1/8</sup>



**181112**  
**TARTINEUR**  
BUTTER SPREADER  
16 CM - 6 IN<sup>5/16</sup>



**205563**  
**FOURCHETTE À POISSON**  
FISH FORK  
20 CM - 7 IN<sup>7/8</sup>



**205564**  
**SPATULE GOURMET**  
GOURMET SPATULA  
20,2 CM - 7 IN<sup>15/16</sup>



**205565**  
**FOURCHETTE GOURMET**  
GOURMET FORK  
20 CM - 7 IN<sup>7/8</sup>



**205562**  
**CUILLÈRE À CAFÉ**  
COFFEE/TEA SPOON  
14,3 CM - 5 IN<sup>5/8</sup>



**181109**  
**CUILLÈRE À MOKA**  
DEMI TASSE SPOON  
11 CM - 4 IN<sup>5/16</sup>



**190018**  
**CUILLÈRE À SODA**  
ICED TEA SPOON  
19 CM - 7 IN<sup>1/2</sup>



**181119**  
**FOURCHETTE MISE EN BOUCHE**  
COCKTAIL FORK  
15,5 CM - 6 IN<sup>1/8</sup>



**181120**  
**SPATULE MISE EN BOUCHE**  
COCKTAIL SPATULA  
15,5 CM - 6 IN<sup>1/8</sup>



**181121**  
**CUILLÈRE MISE EN BOUCHE**  
COCKTAIL SPOON  
11,6 CM - 4 IN<sup>9/16</sup>



**190424**  
**FOURCHETTE À HÙITRES**  
OYSTER FORK  
14,1 CM - 5 IN<sup>3/16</sup>



**181114**  
**FOURCHETTE DE SERVICE**  
SERVING FORK  
26 CM - 10 IN<sup>1/4</sup>



**181113**  
**CUILLÈRE DE SERVICE**  
SERVING SPOON  
26 CM - 10 IN<sup>1/4</sup>



**181122**  
**SPATULE DE SERVICE**  
SERVING SPATULA  
25 CM - 9 IN<sup>13/16</sup>



**189999**  
**SERVICE À SALADE**  
SALAD SERVING SET  
30 CM - 11 IN<sup>13/16</sup>



**153193**  
**LOUCHE**  
SOUP LADLE  
28,8 CM - 11 IN<sup>5/16</sup>



**154606**  
**LOUCHE À SAUCE**  
SAUCE LADLE  
18,5 CM - 7 IN<sup>5/16</sup>



**205568**  
**FOURCHETTE DE TABLE**  
TABLE FORK  
21,3 CM - 8 IN<sup>3/8</sup>



**195028**  
**COUTEAU DE TABLE**  
**MONOBLOC LAME SCIE**  
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED  
23,3 CM - 9 IN<sup>3/16</sup>



**205569**  
**CUILLÈRE DE TABLE**  
TABLE/PASTA SPOON  
20,5 CM - 8 IN<sup>1/16</sup>



**200483**  
**CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE**  
BOUILLON SPOON, ROUND  
18,5 CM - 7 IN<sup>5/16</sup>



**205575**  
**CUILLÈRE GOURMANDE**  
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL  
18,6 CM - 7 IN<sup>5/16</sup>



**205574**  
**FOURCHETTE GOURMANDE**  
DESSERT/SALAD FORK  
18,6 CM - 7 IN<sup>5/16</sup>



**195031**  
**COUTEAU À DESSERT**  
**MONOBLOC LAME UNIE**  
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE  
20,6 CM - 8 IN<sup>1/8</sup>



**195036**  
**TARTINEUR**  
BUTTER SPREADER  
16 CM - 6 IN<sup>5/16</sup>



**205571**  
**FOURCHETTE À POISSON**  
FISH FORK  
20 CM - 7 IN<sup>7/8</sup>



**205572**  
**SPATULE GOURMET**  
GOURMET SPATULA  
20,2 CM - 7 IN<sup>15/16</sup>



**205573**  
**FOURCHETTE GOURMET**  
GOURMET FORK  
20 CM - 7 IN<sup>7/8</sup>



**205570**  
**CUILLÈRE À CAFÉ**  
COFFEE/TEA SPOON  
14,3 CM - 5 IN<sup>5/8</sup>



**195034**  
**CUILLÈRE À MOKA**  
DEMI TASSE SPOON  
11 CM - 4 IN<sup>5/16</sup>



**196674**  
**CUILLÈRE À SODA**  
ICED TEA SPOON  
19 CM - 7 IN<sup>1/2</sup>



**195039**  
**FOURCHETTE MISE EN BOUCHE**  
COCKTAIL FORK  
15,5 CM - 6 IN<sup>1/8</sup>



**195042**  
**SPATULE MISE EN BOUCHE**  
COCKTAIL SPATULA  
15,5 CM - 6 IN<sup>1/8</sup>



**195041**  
**CUILLÈRE MISE EN BOUCHE**  
COCKTAIL SPOON  
11,6 CM - 4 IN<sup>9/16</sup>



**196014**  
**FOURCHETTE À HÙÎTRES**  
OYSTER FORK  
14,1 CM - 5 IN<sup>9/16</sup>



**199773**  
**FOURCHETTE DE SERVICE**  
SERVING FORK  
26 CM - 10 IN<sup>1/4</sup>



**199774**  
**CUILLÈRE DE SERVICE**  
SERVING SPOON  
26 CM - 10 IN<sup>1/4</sup>



**199769**  
**SPATULE DE SERVICE**  
SERVING SPATULA  
25 CM - 9 IN<sup>13/16</sup>



**199771**  
**SERVICE À SALADE**  
SALAD SERVING SET  
30 CM - 11 IN<sup>13/16</sup>





# SOLSTICE

Alldaydining

MADE IN FRANCE



SOLSTICE est un couvert au design contemporain à la fois généreux et gourmand. 2 choix de couteaux : un couteau qui se pose sur la tranche (N°1) pour apporter personnalité à vos tables et un couteau plus consensuel avec sa largeur de manche qui le rend très stable (N°2).

SOLSTICE has a contemporary design that is generous and indulgent. 2 knife options: a knife that rests on its edge (N°1) to lend personality to your tables or a more conventional knife which handle width makes it very stable (N°2).



**205540**  
**FOURCHETTE DE TABLE**  
TABLE FORK  
20,9 CM - 8 IN<sup>3/16</sup>



**205544**  
**FOURCHETTE À POISSON**  
FISH FORK  
18,4 CM - 7 IN<sup>1/4</sup>



**159484**  
**COUTEAU DE TABLE**  
**MONOBLOC LAME SCIE N°1**  
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED  
23,2 CM - 9 IN<sup>1/8</sup>



**205545**  
**COUTEAU À POISSON/GOURMET**  
GOURMET FISH KNIFE  
20,7 CM - 8 IN<sup>5/8</sup>



**208624**  
**COUTEAU DE TABLE**  
**MONOBLOC LAME SCIE N°2**  
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED  
23 CM - 9 IN<sup>1/16</sup>



**205543**  
**CUILLÈRE À CAFÉ**  
COFFEE/TEA SPOON  
14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>



**159451**  
**COUTEAU À STEAK**  
**MONOBLOC LAME SCIE**  
STEAK KNIFE SOLID HANDLE SERRATED  
23,5 CM - 9 IN<sup>1/4</sup>



**159512**  
**CUILLÈRE À MOKA**  
DEMI TASSE SPOON  
11,1 CM - 4 IN<sup>3/8</sup>



**205541**  
**CUILLÈRE DE TABLE**  
TABLE/PASTA SPOON  
20,9 CM - 8 IN<sup>1/4</sup>



**190018**  
**CUILLÈRE À SODA**  
ICED TEA SPOON  
19 CM - 7 IN<sup>1/2</sup>



**205547**  
**CUILLÈRE À DESSERT**  
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL  
18,4 CM - 7 IN<sup>1/4</sup>



**205548**  
**FOURCHETTE À GÂTEAUX/COCKTAIL**  
PASTRY/COCKTAIL FORK  
14,3 CM - 5 IN<sup>5/8</sup>



**205546**  
**FOURCHETTE À DESSERT**  
DESSERT/SALAD FORK  
18,4 CM - 7 IN<sup>1/4</sup>



**190424**  
**FOURCHETTE À HUÎTRES**  
OYSTER FORK  
14,1 CM - 5 IN<sup>5/16</sup>



**159492**  
**COUTEAU À DESSERT**  
**MONOBLOC LAME UNIE N°1**  
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE  
20,4 CM - 8 IN<sup>1/16</sup>



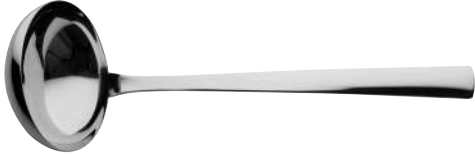
**208625**  
**COUTEAU À DESSERT**  
**MONOBLOC LAME SCIE N°2**  
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE  
SERRATED  
20,7 CM - 8 IN<sup>1/8</sup>



**159501**  
**FOURCHETTE DE SERVICE**  
SERVING FORK  
26 CM - 10 IN<sup>1/4</sup>



**159500**  
**CUILLÈRE DE SERVICE**  
SERVING SPOON  
26 CM - 10 IN<sup>1/4</sup>



**153193**  
**LOUCHE**  
SOUP LADLE  
28,8 CM - 11 IN<sup>5/16</sup>



**154606**  
**CUILLÈRE À SAUCE**  
SAUCE SPOON  
18,5 CM - 7 IN<sup>5/16</sup>





# L'E STARCK®

---

## Finedining



DEGRENNÉ s'est associé au célèbre créateur PHILIPPE STARCK : ensemble, ils ont créé L'E STARCK®, une gamme de couverts au profil épuré, rectiligne, résolument contemporain.

Les fourchettes et les cuillères sont dessinées dans une forme creusée permettant de savourer sauces, quinoa et autres céréales et les couteaux monoblocs aux manches ovales révèlent une face plane permettant de les poser sur la tranche.

DEGRENNÉ joined forces with the world famous designer PHILIPPE STARCK: together, they created L'E STARCK®, a collection of cutlery with a linear style resolutely contemporary named L'E STARCK®.

The forks and spoons offer a concave design allowing to enjoy sauces, quinoa and other grains and the solid knives with their oval handles reveal a flat face allowing to lay them on their edges.



**239122**  
**FOURCHETTE DE TABLE**  
TABLE FORK  
20,5 CM - 8 IN<sup>1/16</sup>



**239123**  
**COUTEAU DE TABLE**  
**MONOBLOC À BOUT POINTU**  
**LAME SCIE**  
TABLE KNIFE SOLID HANDLE POINTED  
BLADE SERRATED  
23,3 CM - 9 IN<sup>3/16</sup>



**233014**  
**COUTEAU DE TABLE**  
**MONOBLOC À BOUT ROND**  
**LAME SCIE**  
TABLE KNIFE SOLID HANDLE ROUNDED  
BLADE SERRATED  
23,3 CM - 9 IN<sup>3/16</sup>



**233012**  
**CUILLÈRE DE TABLE**  
TABLE/PASTA SPOON  
20,5 CM - 8 IN<sup>1/16</sup>



**233022**  
**CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE**  
BOUILLON SPOON, ROUND  
18,5 CM - 7 IN<sup>5/16</sup>



**239128**  
**CUILLÈRE À DESSERT**  
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL  
18,5 CM - 7 IN<sup>5/16</sup>



**233017**  
**FOURCHETTE À DESSERT**  
DESSERT/SALAD FORK  
18,5 CM - 7 IN<sup>5/16</sup>



**233019**  
**COUTEAU À DESSERT**  
**MONOBLOC À BOUT ROND**  
**LAME UNIE**  
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE  
ROUNDED BLADE  
20,9 CM - 8 IN<sup>1/4</sup>



**239133**  
**COUTEAU À BEURRE**  
**MONOBLOC LAME UNIE**  
BUTTER KNIFE SOLID HANDLE  
17,5 CM - 6 IN<sup>7/8</sup>



**233021**  
**CUILLÈRE GOURMET**  
GOURMET SPOON  
18,3 CM - 7 IN<sup>3/16</sup>



**239125**  
**CUILLÈRE À CAFÉ**  
COFFEE/TEA SPOON  
13,9 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>



**239126**  
**CUILLÈRE À MOKA**  
COFFEE/TEA SPOON  
13,9 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>



**239134**  
**FOURCHETTE DE SERVICE**  
SERVING FORK  
26,3 CM - 10 IN<sup>3/8</sup>



**239135**  
**CUILLÈRE DE SERVICE**  
SERVING SPOON  
26,3 CM - 10 IN<sup>3/8</sup>



# GUEST

## Finedining



Design ergonomique qui rend la prise en main agréable. GUEST convient à des ambiances contemporaines ou plus classiques et répond aussi bien aux exigences du banqueting que de la restauration. Ce modèle se décline en plusieurs finitions :

Ergonomic design for pleasant handling. GUEST is suitable for contemporary and more traditional settings. Also meets the needs of banquets and catering. Available in several finishes: vintage, copper and decorated.



#### GUEST VINTAGE

ESPRIT BISTROT / INDUSTRIEL / VINTAGE  
Facilité d'entretien : évite les traces de doigts et rayures et continue à se patiner avec le temps.

BISTRO/INDUSTRIAL/VINTAGE MOOD  
Easy maintenance: resists fingerprints and scratches. Will develop a patina over time.



#### GUEST STAR

Le décor joue avec la lumière et apporte brillance à la table.  
Facilité d'entretien : évite les traces de doigts et rayures. Couvert décoré sur les 2 faces pour répondre à tout type de dressage.

The pattern plays with light and brings shine to the table.  
Easy maintenance: resists fingerprints and scratches. Cutlery decorated on both sides to work table setting.

GUEST CUIVRE COPPER

Forme intemporelle et couleur tendance.  
Apporte du caractère et de l'originalité  
à la table. Revêtement PVD haute  
résistance.

Timeless shape meets trendy colour.  
Brings character and originality to the  
table. Highly resistant PVD coating.



3 FINITIONS/1 DÉCOR  
3 FINISHES/1 DECORATED DESIGN



GUEST  
STAR



**197507**  
**FOURCHETTE DE TABLE**  
TABLE FORK  
21,3 CM - 8 IN<sup>5/8</sup>



**197509**  
**COUTEAU DE TABLE**  
**MONOBLOC LAME SCIE**  
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED  
23,2 CM - 9 IN<sup>1/8</sup>



**235481**  
**COUTEAU DE TABLE**  
**MONOBLOC LAME SCIE**  
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED  
23,7 CM - 9 IN<sup>5/16</sup>



**197521**  
**COUTEAU À STEAK**  
**MONOBLOC LAME SCIE**  
STEAK KNIFE SOLID HANDLE SERRATED  
23,2 CM - 9 IN<sup>1/8</sup>



**197506**  
**CUILLÈRE DE TABLE**  
TABLE/PASTA SPOON  
21,6 CM - 8 IN<sup>1/2</sup>



**197518**  
**CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE**  
BOUILLON SPOON, ROUND  
18,5 CM - 7 IN<sup>5/16</sup>



**197512**  
**CUILLÈRE À DESSERT**  
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL  
19,5 CM - 7 IN<sup>11/16</sup>



**197511**  
**FOURCHETTE À DESSERT**  
DESSERT/SALAD FORK  
19,2 CM - 7 IN<sup>9/16</sup>



**210629**  
**COUTEAU À DESSERT**  
**MONOBLOC LAME SCIE**  
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE  
SERRATED  
20,9 CM - 8 IN<sup>3/16</sup>



**235482**  
**COUTEAU À DESSERT**  
**MONOBLOC LAME UNIE**  
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE  
21,3 CM - 8 IN<sup>5/8</sup>



**197520**  
**COUTEAU À BEURRE**  
**MONOBLOC LAME UNIE**  
BUTTER KNIFE SOLID HANDLE  
19,3 CM - 7 IN<sup>5/8</sup>



**197514**  
**FOURCHETTE À POISSON**  
FISH FORK  
19,2 CM - 7 IN<sup>9/16</sup>



**197515**  
**COUTEAU À POISSON/GOURMET**  
GOURMET FISH KNIFE  
21,3 CM - 8 IN<sup>5/8</sup>



**197508**  
**CUILLÈRE À CAFÉ**  
COFFEE/TEA SPOON  
14,3 CM - 5 IN<sup>5/8</sup>



**197510**  
**CUILLÈRE À MOKA**  
DEMI TASSE SPOON  
11,7 CM - 4 IN<sup>5/8</sup>



**190018**  
**CUILLÈRE À SODA**  
ICED TEA SPOON  
19 CM - 7 IN<sup>1/2</sup>



**197516**  
**FOURCHETTE À GÂTEAUX/COCKTAIL**  
PASTRY/COCKTAIL FORK  
13,9 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>



**190424**  
**FOURCHETTE À HUITRES**  
OYSTER FORK  
14,1 CM - 5 IN<sup>9/16</sup>



**197522**  
**FOURCHETTE DE SERVICE**  
SERVING FORK  
26,6 CM - 10 IN<sup>1/2</sup>



**197523**  
**CUILLÈRE DE SERVICE**  
SERVING SPOON  
27 CM - 10 IN<sup>5/8</sup>



**197525**  
**SERVICE À SALADE**  
SALAD SERVING SET  
30 CM - 11 IN<sup>13/16</sup>



**197527**  
**PELLE À TARTE MONOBLOC**  
PASTRY SERVER SOLID HANDLE  
25,1 CM - 9 IN<sup>7/8</sup>

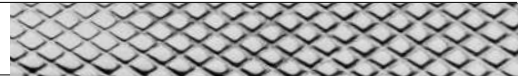


**153193**  
**LOUCHE**  
SOUP LADLE  
28,8 CM - 11 IN<sup>5/16</sup>



**154606**  
**CUILLÈRE À SAUCE**  
SAUCE LADLE  
18,5 CM - 7 IN<sup>5/16</sup>





**223482**  
**FOURCHETTE DE TABLE**  
TABLE FORK  
21,3 CM - 8 IN<sup>3/8</sup>



**223483**  
**CUILLÈRE À CAFÉ**  
COFFEE/TEA SPOON  
14,3 CM - 5 IN<sup>5/8</sup>



**202995**  
**COUTEAU DE TABLE**  
**MONOBLOC LAME SCIE**  
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED  
23,2 CM - 9 IN<sup>1/8</sup>



**223484**  
**CUILLÈRE À MOKA**  
DEMI TASSE SPOON  
11,7 CM - 4 IN<sup>5/8</sup>



**203017**  
**COUTEAU À STEAK**  
**MONOBLOC LAME SCIE**  
STEAK KNIFE SOLID HANDLE SERRATED  
23,2 CM - 9 IN<sup>1/8</sup>



**223492**  
**CUILLÈRE À SODA**  
ICED TEA SPOON  
18,9 CM - 7 IN<sup>7/16</sup>



**223481**  
**CUILLÈRE DE TABLE**  
TABLE/PASTA SPOON  
21,6 CM - 8 IN<sup>1/2</sup>



**223489**  
**FOURCHETTE À GÂTEAUX/COCKTAIL**  
PASTRY/COCKTAIL FORK  
13,9 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>



**223491**  
**CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE**  
BOUILLON SPOON, ROUND  
18,5 CM - 7 IN<sup>5/16</sup>



**223493**  
**FOURCHETTE DE SERVICE**  
SERVING FORK  
26,6 CM - 10 IN<sup>1/2</sup>



**223486**  
**CUILLÈRE À DESSERT**  
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL  
19,5 CM - 7 IN<sup>11/16</sup>



**223494**  
**CUILLÈRE DE SERVICE**  
SERVING SPOON  
27 CM - 10 IN<sup>5/8</sup>



**223485**  
**FOURCHETTE À DESSERT**  
DESSERT/SALAD FORK  
19,2 CM - 7 IN<sup>9/16</sup>



**223497**  
**PELLE À TARTE MONOBLOC**  
PASTRY SERVER SOLID HANDLE  
25,1 CM - 9 IN<sup>7/8</sup>



**210630**  
**COUTEAU À DESSERT**  
**MONOBLOC LAME SCIE**  
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE  
SERRATED  
20,9 CM - 8 IN<sup>3/16</sup>



**203016**  
**COUTEAU À BEURRE**  
**MONOBLOC LAME UNIE**  
BUTTER KNIFE SOLID HANDLE  
19,3 CM - 7 IN<sup>5/8</sup>



**223487**  
**FOURCHETTE À POISSON**  
FISH FORK  
19,2 CM - 7 IN<sup>9/16</sup>



**223488**  
**COUTEAU À POISSON/GOURMET**  
GOURMET FISH KNIFE  
21,3 CM - 8 IN<sup>3/8</sup>



**230848**  
**FOURCHETTE DE TABLE**  
TABLE FORK  
21,3 CM - 8 IN<sup>3/8</sup>



**230850**  
**COUTEAU DE TABLE**  
**MONOBLOC LAME SCIE**  
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED  
23,2 CM - 9 IN<sup>1/8</sup>



**230849**  
**CUILLÈRE DE TABLE**  
TABLE/PASTA SPOON  
21,6 CM - 8 IN<sup>1/2</sup>



**230854**  
**CUILLÈRE À DESSERT**  
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL  
19,5 CM - 7 IN<sup>1/16</sup>



**230853**  
**FOURCHETTE À DESSERT**  
DESSERT/SALAD FORK  
19,2 CM - 7 IN<sup>5/16</sup>



**230855**  
**COUTEAU À DESSERT**  
**MONOBLOC LAME SCIE**  
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE  
SERRATED  
20,9 CM - 8 IN<sup>3/16</sup>



**230851**  
**CUILLÈRE À CAFÉ**  
COFFEE/TEA SPOON  
14,3 CM - 5 IN<sup>5/8</sup>



**230852**  
**CUILLÈRE À MOKA**  
DEMI TASSE SPOON  
11,7 CM - 4 IN<sup>5/8</sup>





**217139**  
**FOURCHETTE DE TABLE**  
TABLE FORK  
21,3 CM - 8 IN<sup>3/8</sup>



**217140**  
**COUTEAU DE TABLE**  
**MONOBLOC LAME SCIE**  
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED  
23,2 CM - 9 IN<sup>1/8</sup>



**230339**  
**COUTEAU À STEAK**  
**MONOBLOC LAME SCIE**  
STEAK KNIFE SOLID HANDLE SERRATED  
23,2 CM - 9 IN<sup>1/8</sup>



**217141**  
**CUILLÈRE DE TABLE**  
TABLE/PASTA SPOON  
21,6 CM - 8 IN<sup>1/2</sup>



**217143**  
**CUILLÈRE À DESSERT**  
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL  
19,5 CM - 7 IN<sup>11/16</sup>



**217144**  
**FOURCHETTE À DESSERT**  
DESSERT/SALAD FORK  
19,2 CM - 7 IN<sup>9/16</sup>



**217145**  
**COUTEAU À DESSERT**  
**MONOBLOC LAME SCIE**  
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE  
SERRATED  
20,9 CM - 8 IN<sup>3/16</sup>



**217142**  
**CUILLÈRE À CAFÉ**  
COFFEE/TEA SPOON  
14,3 CM - 5 IN<sup>5/8</sup>



**217146**  
**CUILLÈRE À MOKA**  
DEMI TASSE SPOON  
11,7 CM - 4 IN<sup>5/8</sup>



# FUSE

Finedining



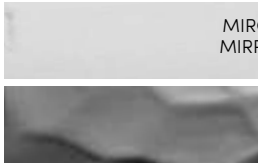
Inspirée de la fusion food, FUSE nous emporte dans un nouvel art de vivre multiculturel. Les rondeurs douces s'opposent à la longueur originale des manches : les proportions inhabituelles bousculent les codes et apportent de l'élégance et du raffinement dans le geste.

Inspired by fusion food, FUSE embarks us upon a new, multicultural art of living. Soft curves contrast with the unusually long handles: unusual proportions challenge the established codes and bring elegance and refinement to the crafting.

FUSE MIROIR MIRROR



2 FINI  
2 FINI



MIR  
MIR

MAR  
HAMM

FUSE MARTELÉ HAMMERED

Une finition satinée et texturée, à la fois primitive et élaborée. Le design de chaque manche martelé exalte l'authenticité, donne du caractère à la table et permet un usage facile au quotidien.

A satin and textured finish, both primitive and sophisticated. The design of each hammered handle conveys authenticity and lends character to the table, while ensuring easy everyday use.



TIONS  
SHES

NOIR  
ROUR

MARTELÉ  
HAMMERED



**236700**  
**FOURCHETTE DE TABLE**  
TABLE FORK  
21,5 CM - 8 IN<sup>27/16</sup>



**236702**  
**COUTEAU DE TABLE**  
**MONOBLOC LAME SCIE**  
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED  
21,5 CM - 8 IN<sup>27/16</sup>



**236701**  
**CUILLÈRE DE TABLE**  
TABLE/PASTA SPOON  
21,5 CM - 8 IN<sup>27/16</sup>



**236726**  
**CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE**  
BOUILLON SPOON, ROUND  
18,5 CM - 7 IN<sup>5/16</sup>



**236721**  
**CUILLÈRE À DESSERT**  
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL  
19,1 CM - 7 IN<sup>1/2</sup>



**236719**  
**FOURCHETTE À DESSERT**  
DESSERT/SALAD FORK  
19,1 CM - 7 IN<sup>1/2</sup>



**236720**  
**COUTEAU À DESSERT**  
**MONOBLOC LAME UNIE**  
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE  
19,2 CM - 7 IN<sup>32/16</sup>



**236727**  
**TARTINEUR**  
BUTTER SPREADER  
16,5 CM - 6 IN<sup>1/2</sup>



**236703**  
**CUILLÈRE À CAFÉ**  
COFFEE/TEA SPOON  
15 CM - 5 IN<sup>7/8</sup>



**236722**  
**CUILLÈRE À MOKA**  
DEMI TASSE SPOON  
11 CM - 4 IN<sup>5/16</sup>



**236724**  
**FOURCHETTE DE SERVICE**  
SERVING FORK  
26 CM - 10 IN<sup>1/4</sup>



**236723**  
**CUILLÈRE DE SERVICE**  
SERVING SPOON  
26 CM - 10 IN<sup>1/4</sup>





**236790**  
**FOURCHETTE DE TABLE**  
TABLE FORK  
21,5 CM - 8 IN<sup>7/16</sup>



**236806**  
**PIC APÉRO**  
COCKTAIL PICK  
15 CM - 5 IN<sup>1/8</sup>



**236791**  
**COUTEAU DE TABLE MONOBLOC LAME SCIE**  
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED  
21,5 CM - 8 IN<sup>7/16</sup>



**236805**  
**FOURCHETTE/PIQUE À ESCARGOTS/COCKTAIL**  
COCKTAIL, SNAIL FORK  
15 CM - 5 IN<sup>7/8</sup>



**236789**  
**CUILLÈRE DE TABLE**  
TABLE/PASTA SPOON  
21,5 CM - 8 IN<sup>7/16</sup>



**236800**  
**FOURCHETTE DE SERVICE**  
SERVING FORK  
26 CM - 10 IN<sup>1/4</sup>



**236802**  
**CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE**  
BOUILLON SPOON, ROUND  
18,5 CM - 7 IN<sup>5/16</sup>



**236799**  
**CUILLÈRE DE SERVICE**  
SERVING SPOON  
26 CM - 10 IN<sup>1/4</sup>



**236796**  
**CUILLÈRE À DESSERT**  
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL  
19,1 CM - 7 IN<sup>1/2</sup>



**236794**  
**FOURCHETTE À DESSERT**  
DESSERT/SALAD FORK  
19,1 CM - 7 IN<sup>1/2</sup>



**236795**  
**COUTEAU À DESSERT MONOBLOC LAME UNIE**  
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE  
19,2 CM - 7 IN<sup>9/16</sup>



**236804**  
**TARTINEUR**  
BUTTER SPREADER  
16,5 CM - 6 IN<sup>1/2</sup>



**236798**  
**CUILLÈRE À CAFÉ**  
COFFEE/TEA SPOON  
15 CM - 5 IN<sup>7/8</sup>



**236797**  
**CUILLÈRE À MOKA**  
DEMI TASSE SPOON  
11 CM - 4 IN<sup>5/16</sup>



# AQUATIC

---

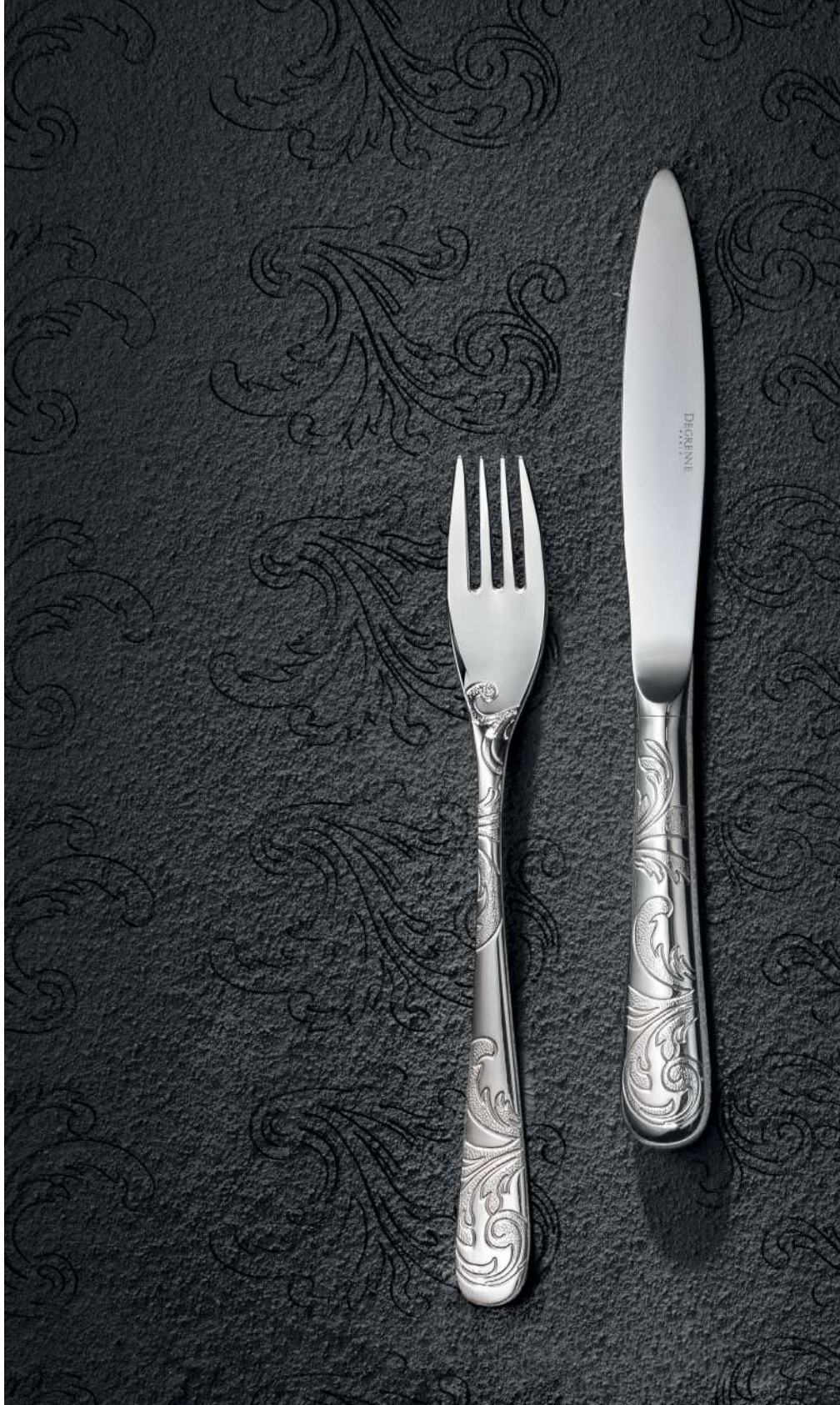
Alldaydining

MADE IN FRANCE

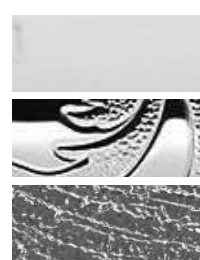


AQUATIC est l'expression de l'équilibre et de la pureté du design scandinave. Les lignes harmonieuses caractérisent les différentes pièces de la collection, pour une ergonomie parfaite.

AQUATIC is the expression of the balance and purity of scandinavian design. Soft, harmonious lines characterise the various pieces of the collection for perfect ergonomics.



1 FIN  
1 FINISH/2



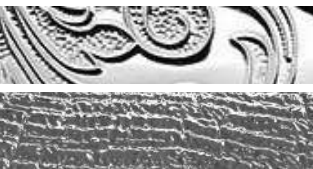
#### AQUATIC COUTURE

Les arabesques de dentelle, inspirées de la Haute Couture, s'invitent sur de l'inox de haute qualité travaillé avec finesse et précision. Le décor est estampé, ce qui garantit une durabilité parfaite dans le temps. Les couteaux de la collection sont en manche orfèvre, garantissant une qualité de coupe et une ergonomie parfaite. Ces volutes habillent les tables d'un décor subtil, assurance d'une élégance absolue pour accompagner les mets d'exception.

The lace arabesques, inspired by Haute Couture, feature on high-quality stainless steel worked with elegance and precision. The decoration is embossed, guaranteeing perfect durability over time. The collection's knives have separately worked handles, that guarantees cutting quality and perfect ergonomic performance. These volutes will give a special style to tables, bringing absolute elegance to enhance exceptional dishes.

UTION/2 DÉCORS  
2 DECORATED DESIGNS

MIROIR  
MIRROR



#### AQUATIC SUPERNATURE **-NEW-**

La nature s'invite sur la table avec un couvert qui dévoile un ornement de stries de bois travaillé en empreinte, comme capturé au cœur même de l'acier. Ces couverts offrent un jeu de texture raffiné qui révèle la minutie du travail de ciselure fait par nos artisans orfèvres dans le travail des matrices. La frappe du métal vient ensuite révéler un décor qui joue avec la lumière et apporte une dimension unique à la table.

This cutlery decorated with imprinted strips of wood, as if captured in the very heart of the steel, brings nature to the dining table. It offers a refined interplay of texture that reveals the painstaking carving achieved by our craftsmen in producing the dies. The metalwork reveals a decorative style that plays with light and brings a unique dimension to the table.



**126355**  
**FOURCHETTE DE TABLE**  
TABLE FORK  
20,1 CM - 7 IN<sup>15/16</sup>



**210731**  
**COUTEAU DE TABLE**  
**MONOBLOC LAME SCIE**  
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED  
23,5 CM - 9 IN<sup>1/4</sup>



**126352**  
**CUILLÈRE DE TABLE**  
TABLE/PASTA SPOON  
20,3 CM - 8 IN



**140855**  
**CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE**  
BOUILLON SPOON, ROUND  
17,9 CM - 7 IN<sup>1/16</sup>



**126368**  
**CUILLÈRE À DESSERT**  
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL  
17,8 CM - 7 IN



**126371**  
**FOURCHETTE À DESSERT**  
DESSERT/SALAD FORK  
17,7 CM - 6 IN<sup>5/16</sup>



**210732**  
**COUTEAU À DESSERT**  
**MONOBLOC LAME UNIE**  
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE  
20,7 CM - 8 IN<sup>7/8</sup>



**189971**  
**COUTEAU À BEURRE**  
**MONOBLOC LAME UNIE**  
BUTTER KNIFE SOLID HANDLE  
18,9 CM - 7 IN<sup>7/16</sup>



**126377**  
**FOURCHETTE À POISSON**  
FISH FORK  
17,7 CM - 6 IN<sup>15/16</sup>



**181181**  
**COUTEAU À POISSON/**  
**GOURMET**  
GOURMET FISH KNIFE  
20,1 CM - 7 IN<sup>15/16</sup>



**126358**  
**CUILLÈRE À CAFÉ**  
COFFEE/TEA SPOON  
13,7 CM - 5 IN<sup>3/8</sup>



**140852**  
**CUILLÈRE À MOKA**  
DEMI TASSE SPOON  
11 CM - 4 IN<sup>5/16</sup>



**189973**  
**CUILLÈRE À SODA**  
ICED TEA SPOON  
19 CM - 7 IN<sup>1/2</sup>



**126383**  
**FOURCHETTE À GÂTEAUX**  
**COCKTAIL**  
PASTRY/COCKTAIL FORK  
13,7 CM - 5 IN<sup>3/8</sup>



**189974**  
**FOURCHETTE À HÙITRES**  
OYSTER FORK  
14,1 CM - 5 IN<sup>9/16</sup>



**231218**  
**FOURCHETTE DE SERVICE**  
SERVING FORK  
26,6 CM - 10 IN<sup>1/2</sup>



**231219**  
**CUILLÈRE DE SERVICE**  
SERVING SPOON  
26,6 CM - 10 IN<sup>1/2</sup>



**231221**  
**PELLE À TARTE MONOBLOC**  
PASTRY SERVER SOLID HANDLE  
25,2 CM - 9 IN<sup>15/16</sup>



**231220**  
**LOUCHE**  
SOUP LADLE  
29 CM - 11 IN<sup>7/16</sup>



**239410**  
**FOURCHETTE DE TABLE**  
TABLE FORK  
20,1 CM - 7 IN<sup>5/16</sup>



**242668**  
**FOURCHETTE DE TABLE**  
TABLE FORK  
20,1 CM - 7 IN<sup>5/16</sup>



**239411**  
**COUTEAU DE TABLE**  
**MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE**  
HOLLOW HANDLE TABLE KNIFE  
23,5 CM - 9 IN<sup>1/4</sup>



**242674**  
**COUTEAU DE TABLE**  
**MONOBLOC LAME SCIE**  
SOLID HANDLE TABLE KNIFE SERRATED  
23,5 CM - 9 IN<sup>1/4</sup>



**239412**  
**CUILLÈRE DE TABLE**  
TABLE/PASTA SPOON  
20,3 CM - 8 IN



**242665**  
**CUILLÈRE DE TABLE**  
TABLE/PASTA SPOON  
20,3 CM - 8 IN



**239416**  
**CUILLÈRE À DESSERT**  
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL  
17,8 CM - 7 IN



**242689**  
**CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE**  
BOUILLON SPOON, ROUND  
17,9 CM - 7 IN<sup>1/16</sup>



**239414**  
**FOURCHETTE À DESSERT**  
DESSERT/SALAD FORK  
17,7 CM - 6 IN<sup>5/16</sup>



**242677**  
**CUILLÈRE À DESSERT**  
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL  
17,8 CM - 7 IN



**239415**  
**COUTEAU À DESSERT**  
**MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE**  
DESSERT KNIFE HOLLOW HANDLE  
21,1 CM - 8 IN<sup>5/16</sup>



**242680**  
**FOURCHETTE À DESSERT**  
DESSERT/SALAD FORK  
17,7 CM - 6 IN<sup>5/16</sup>



**239418**  
**FOURCHETTE À POISSON**  
FISH FORK  
17,7 CM - 6 IN<sup>5/16</sup>



**242683**  
**COUTEAU À DESSERT**  
**MONOBLOC LAME UNIE**  
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE  
20,7 CM - 8 IN<sup>1/8</sup>



**239419**  
**COUTEAU À POISSON/**  
**GOURMET**  
GOURMET FISH KNIFE  
20,1 CM - 7 IN<sup>5/16</sup>



**242705**  
**COUTEAU À BEURRE**  
**MONOBLOC**  
BUTTER KNIFE SOLID HANDLE  
18,1 CM - 8 IN<sup>1/8</sup>



**239413**  
**CUILLÈRE À CAFÉ**  
COFFEE/TEA SPOON  
13,7 CM - 5 IN<sup>3/8</sup>



**242671**  
**CUILLÈRE À CAFÉ**  
COFFEE/TEA SPOON  
13,7 CM - 5 IN<sup>3/8</sup>



**239417**  
**CUILLÈRE À MOKA**  
COFFEE/TEA SPOON  
11 CM - 4 IN<sup>5/16</sup>



**242686**  
**CUILLÈRE À MOKA**  
COFFEE/TEA SPOON  
11 CM - 4 IN<sup>5/16</sup>





# ONDE

---

## Finedining



Intemporel mais résolument moderne, le couvert ONDE joue de ses formes pour sublimer des moments de partage. Graphiquement simples et dessinées avec beaucoup de subtilité, ses courbes généreuses ondulent entre les mains et appellent à la dégustation. Avec beaucoup de douceur, la collection ONDE nous invite à passer à table.

Timeless but decidedly modern, the ONDE cutlery will compliment culinary moments. Graphically simple, yet designed with precision the generous curves entice food tasting. With much fondness the ONDE collection invites you to come and dine.

ONDE MIROIR MIRROR



2 FINITIONS  
2 FINISHES

MIROIR  
MIRROR

OR  
GOLD

## ONDE GOLD

La brillance de l'inox se décline désormais sur une teinte dorée réalisée en PVD, une opération complexe de revêtement, qui apporte une finition séduisante et résistante.

Pour les univers chics et les occasions festives, ONDE GOLD est le couvert idéal : une collection élégante au service de la dégustation.

The stainless steel brightness now exists in a gold shade, made with the PVD technique, a special coating operation, which brings a seducing and resistant finish.

For chic ambiances and festive moments, ONDE GOLD is the ideal cutlery collection: elegant to magnify gastronomic occasions.





**235927  
FOURCHETTE DE TABLE**  
TABLE FORK  
19,9 CM - 7 IN<sup>3/16</sup>



**235939  
COUTEAU À BEURRE  
MONOBLOC LAME UNIE**  
BUTTER KNIFE SOLID HANDLE  
16,5 CM - 6 IN<sup>1/2</sup>



**235930  
COUTEAU DE TABLE  
MONOBLOC LAME SCIE**  
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED  
23,2 CM - 9 IN<sup>1/8</sup>



**235929  
CUILLÈRE À CAFÉ**  
COFFEE/TEA SPOON  
13,9 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>



**235928  
CUILLÈRE DE TABLE**  
TABLE/PASTA SPOON  
19,9 CM - 7 IN<sup>3/16</sup>



**235932  
CUILLÈRE À MOKA**  
DEMI TASSE SPOON  
10,9 CM - 4 IN<sup>5/16</sup>



**235938  
CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE**  
BOUILLON SPOON, ROUND  
18,4 CM - 7 IN<sup>1/4</sup>



**235937  
FOURCHETTE À GÂTEAUX/  
COCKTAIL**  
PASTRY/COCKTAIL FORK  
14,1 CM - 5 IN<sup>3/16</sup>



**235934  
CUILLÈRE À DESSERT**  
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL  
18,4 CM - 7 IN<sup>1/4</sup>



**231218  
FOURCHETTE DE SERVICE**  
SERVING FORK  
26,6 CM - 10 IN<sup>1/2</sup>



**235933  
FOURCHETTE À DESSERT**  
DESSERT/SALAD FORK  
18,4 CM - 7 IN<sup>1/4</sup>



**231219  
CUILLÈRE DE SERVICE**  
SERVING SPOON  
26,6 CM - 10 IN<sup>1/2</sup>



**235935  
COUTEAU À DESSERT  
MONOBLOC LAME SCIE**  
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE  
SERRATED  
20,9 CM - 8 IN<sup>3/16</sup>



**231221  
PELLE À TARTE MONOBLOC**  
PASTRY SERVER SOLID HANDLE  
25,2 CM - 9 IN<sup>15/16</sup>



**231220  
LOUCHE**  
SOUP LADLE  
29 CM - 11 IN<sup>7/16</sup>



**236968  
FOURCHETTE DE TABLE**  
TABLE FORK  
19,9 CM - 7 IN<sup>13/16</sup>



**236978  
COUTEAU À BEURRE  
MONOBLOC LAME UNIE**  
BUTTER KNIFE SOLID HANDLE  
16,5 CM - 6 IN<sup>1/2</sup>



**239336  
COUTEAU DE TABLE  
MONOBLOC LAME SCIE**  
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED  
23,2 CM - 9 IN<sup>1/8</sup>



**236974  
CUILLÈRE À CAFÉ**  
COFFEE/TEA SPOON  
13,9 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>



**236970  
CUILLÈRE DE TABLE**  
TABLE/PASTA SPOON  
19,9 CM - 7 IN<sup>13/16</sup>



**236975  
CUILLÈRE À MOKA**  
DEMI TASSE SPOON  
10,9 CM - 4 IN<sup>5/16</sup>



**236976  
CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE**  
BOUILLON SPOON, ROUND  
18,4 CM - 7 IN<sup>1/4</sup>



**236977  
FOURCHETTE À COCKTAIL/  
ESCARGOTS**  
SNAIL/COCKTAIL FORK  
14,1 CM - 5 IN<sup>9/16</sup>



**236971  
CUILLÈRE À DESSERT**  
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL  
18,4 CM - 7 IN<sup>1/4</sup>



**236981  
FOURCHETTE DE SERVICE**  
SERVING FORK  
26,6 CM - 10 IN<sup>1/2</sup>



**236972  
FOURCHETTE À DESSERT**  
DESSERT/SALAD FORK  
18,4 CM - 7 IN<sup>1/4</sup>



**236982  
CUILLÈRE DE SERVICE**  
SERVING SPOON  
26,6 CM - 10 IN<sup>1/2</sup>



**239337  
COUTEAU À DESSERT  
MONOBLOC LAME SCIE**  
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE  
SERRATED  
20,9 CM - 8 IN<sup>3/16</sup>

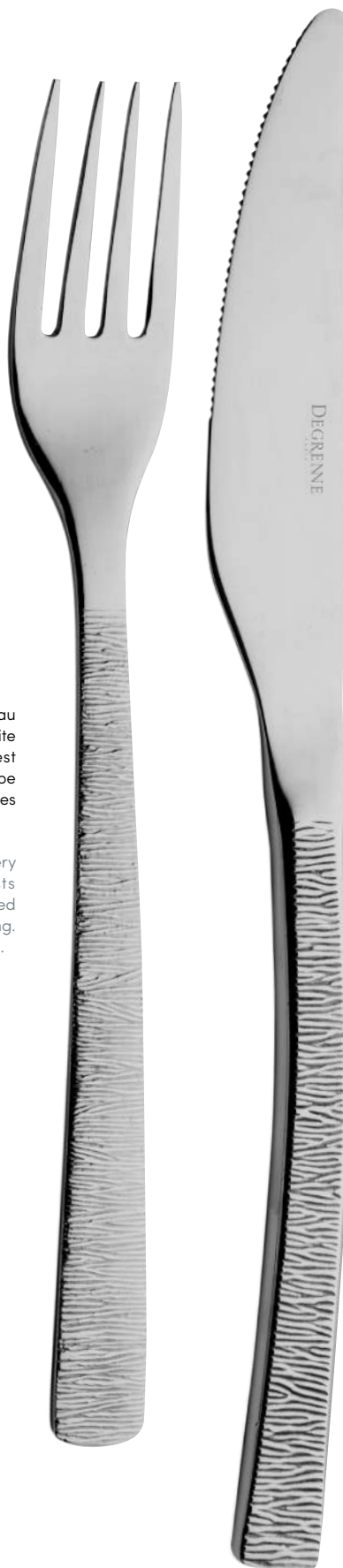


**237180  
PELLE À TARTE MONOBLOC**  
PASTRY SERVER SOLID HANDLE  
25,2 CM - 9 IN<sup>15/16</sup>



# ASTRÉE CISELÉ

Alldaydining



Décor aléatoire pour donner un côté artisanal au couvert ASTRÉE CISELÉ. Facilité d'entretien : évite les traces de doigts et rayures. Ce couvert est décoré sur les 2 faces pour répondre à tout type de dressage et répond aussi bien aux exigences du banqueting que de la restauration.

Random patterns give the ASTRÉE CISELÉ cutlery an artisanal look. Easy maintenance: resists fingerprints and scratches. This cutlery is decorated on both sides to work with any kind of table setting. Also meets the needs of banquets and catering.



**153998**  
**FOURCHETTE DE TABLE**  
TABLE FORK  
20,7 CM - 8 IN<sup>1/8</sup>



**154002**  
**COUPEAU DE TABLE**  
**MONOBLOC LAME SCIE**  
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED  
23,5 CM - 9 IN<sup>1/4</sup>



**199761**  
**COUPEAU À STEAK**  
STEAK TABLE  
22,8 CM - 9 IN



**153996**  
**CUILLÈRE DE TABLE**  
TABLE/PASTA SPOON  
20,7 CM - 8 IN<sup>1/8</sup>



**190015**  
**CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE**  
BOUILLON SPOON, ROUND  
18,3 CM - 7 IN<sup>3/16</sup>



**154571**  
**CUILLÈRE À DESSERT**  
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL  
18,6 CM - 7 IN<sup>5/16</sup>



**154574**  
**FOURCHETTE À DESSERT**  
DESSERT/SALAD FORK  
18,6 CM - 7 IN<sup>5/16</sup>



**154555**  
**COUPEAU À DESSERT**  
**MONOBLOC LAME SCIE**  
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE  
SERRATED  
21,1 CM - 8 IN<sup>5/16</sup>



**154580**  
**COUPEAU À BEURRE**  
**MONOBLOC LAME UNIE**  
BUTTER KNIFE SOLID HANDLE  
19,4 CM - 7 IN<sup>5/8</sup>



**154558**  
**FOURCHETTE À POISSON**  
FISH FORK  
18,6 CM - 7 IN<sup>5/16</sup>



**154561**  
**COUPEAU À POISSON/**  
**GOURMET**  
GOURMET FISH KNIFE  
21,1 CM - 8 IN<sup>5/16</sup>



**154001**  
**CUILLÈRE À CAFÉ**  
COFFEE/TEA SPOON  
14,1 CM - 5 IN<sup>3/16</sup>



**154577**  
**CUILLÈRE À MOKA**  
DEMI TASSE SPOON  
11,1 CM - 4 IN<sup>3/8</sup>





**190016**  
**CUILLÈRE À SODA**  
ICED TEA SPOON  
19 CM - 7 IN<sup>1/2</sup>



**154547**  
**FOURCHETTE À GÂTEAUX**  
**COCKTAIL**  
PASTRY/COCKTAIL FORK  
14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>



**154563**  
**FOURCHETTE DE SERVICE**  
SERVING FORK  
25,2 CM - 9 IN<sup>5/16</sup>



**154562**  
**CUILLÈRE DE SERVICE**  
SERVING SPOON  
25,5 CM - 10 IN<sup>1/16</sup>



**154566**  
**SERVICE À SALADE**  
SALAD SERVING SET  
24,2 CM - 9 IN<sup>1/2</sup>



**154552**  
**PELLE À TARTE MONOBLOC**  
PASTRY SERVER SOLID HANDLE  
25,3 CM - 9 IN<sup>5/16</sup>



**154550**  
**LOUCHE**  
SOUP LADLE  
28,8 CM - 11 IN<sup>5/16</sup>



# MIRAGE

Alldaydining

MADE IN FRANCE



MIRAGE est un couvert contemporain aux lignes épurées et minimalistes. Un couteau symétrique et consensuel.

MIRAGE is a contemporary cutlery with pared down, minimalist lines. A conventional symmetric knife.



**226167**  
**FOURCHETTE DE TABLE**  
 TABLE FORK  
 21 CM - 8 IN<sup>1/4</sup>



**226176**  
**COUTEAU À STEAK**  
**MONOBLOC LAME SCIE**  
 STEAK KNIFE SOLID HANDLE SERRATED  
 22,8 CM - 9 IN



**226168**  
**CUILLÈRE DE TABLE**  
 TABLE/PASTA SPOON  
 21 CM - 8 IN<sup>1/4</sup>



**226172**  
**CUILLÈRE À DESSERT**  
 DESSERT/SOUP SPOON, OVAL  
 18,9 CM - 7 IN<sup>7/16</sup>



**226171**  
**FOURCHETTE À DESSERT/POISSON**  
 DESSERT FISH/SALAD FORK  
 18,9 CM - 7 IN<sup>7/16</sup>



**226178**  
**COUTEAU À DESSERT**  
**MONOBLOC LAME UNIE**  
 DESSERT KNIFE SOLID HANDLE  
 20,5 CM - 8 IN<sup>1/16</sup>



**226169**  
**CUILLÈRE À CAFÉ**  
 COFFEE/TEA SPOON  
 14,5 CM - 5 IN<sup>11/16</sup>



**226170**  
**CUILLÈRE À MOKA**  
 DEMI TASSE SPOON  
 11,6 CM - 4 IN<sup>9/16</sup>



**226175**  
**CUILLÈRE À SODA**  
 ICED TEA SPOON  
 19 CM - 7 IN<sup>1/2</sup>



**226174**  
**FOURCHETTE À GÂTEAUX/**  
**COCKTAIL**  
 PASTRY/COCKTAIL FORK  
 14,5 CM - 5 IN<sup>11/16</sup>



**190424**  
**FOURCHETTE À HUITRES**  
 OYSTER FORK  
 14,1 CM - 5 IN<sup>9/16</sup>



**197522**  
**FOURCHETTE DE SERVICE**  
SERVING FORK  
26,6 CM - 10 IN<sup>1/2</sup>



**197523**  
**CUILLÈRE DE SERVICE**  
SERVING SPOON  
27 CM - 10 IN<sup>5/8</sup>



**197525**  
**SERVICE À SALADE**  
SALAD SERVING SET  
30 CM - 11 IN<sup>3/16</sup>



**197527**  
**PELLE À TARTE MONOBLOC**  
PASTRY SERVER SOLID HANDLE  
25,1 CM - 9 IN<sup>7/8</sup>



**153193**  
**LOUCHE**  
SOUP LADLE  
28,8 CM - 11 IN<sup>5/16</sup>



**154606**  
**LOUCHE À SAUCE**  
SAUCE LADLE  
18,5 CM - 7 IN<sup>5/16</sup>



# NORWAY

---

Alldaydining



Style à la fois classique et actuel, NORWAY s'adapte à tous les types de tables et d'ambiances.

With a design that is both timely and traditional, NORWAY suits for any style of table or ambiance.



**111894**  
**FOURCHETTE DE TABLE**  
 TABLE FORK  
 20,4 CM - 8 IN<sup>1/16</sup>



**111921**  
**COUTEAU DE TABLE**  
**MONOBLOC LAME SCIE**  
 TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED  
 23 CM - 9 IN<sup>1/16</sup>



**111891**  
**CUILLÈRE DE TABLE**  
 TABLE/PASTA SPOON  
 20,4 CM - 8 IN<sup>1/16</sup>



**111904**  
**CUILLÈRE À DESSERT**  
 DESSERT/SOUP SPOON, OVAL  
 18 CM - 7 IN<sup>1/16</sup>



**111907**  
**FOURCHETTE À DESSERT**  
 DESSERT/SALAD FORK  
 18 CM - 7 IN<sup>1/16</sup>



**210631**  
**COUTEAU À DESSERT**  
**MONOBLOC LAME SCIE**  
 DESSERT KNIFE SOLID HANDLE  
 SERRATED  
 20,3 CM - 8 IN



**111897**  
**CUILLÈRE À CAFÉ**  
 COFFEE/TEA SPOON  
 13,6 CM - 5 IN<sup>3/8</sup>



**114437**  
**CUILLÈRE À MOKA**  
 DEMI TASSE SPOON  
 11 CM - 4 IN<sup>5/16</sup>









L

E S C O U V E R T S

C L A S S I Q U E S

C L A S S I C A L F L A T W A R E



# ABSOLU

---

## Finedining



Le jeu des bagues et la rondeur du manche donnent du caractère au modèle ABSOLU. Couvert forgé dont le design apporte finesse et raffinement.

The set of rings and the round handle lend the pieces character of ABSOLU. Forged cutlery whose design adds finesse and refinement.



**126556**  
**FOURCHETTE DE TABLE**  
 TABLE FORK  
 20,2 CM - 7 IN<sup>15/16</sup>



**126565**  
**COUTEAU DE TABLE**  
**MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE**  
 TABLE KNIFE HOLLOW HANDLE  
 23 CM - 9 IN<sup>1/16</sup>



**130332**  
**COUTEAU DE TABLE**  
**MANCHE ORFÈVRE LAME SCIE**  
 TABLE KNIFE HOLLOW HANDLE SERRATED  
 23 CM - 9 IN<sup>1/16</sup>



**126553**  
**CUILLÈRE DE TABLE**  
 TABLE/PASTA SPOON  
 20,5 CM - 8 IN<sup>1/16</sup>



**155528**  
**CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE**  
 BOUILLON SPOON, ROUND  
 17,5 CM - 6 IN<sup>7/8</sup>



**126569**  
**CUILLÈRE À DESSERT**  
 DESSERT/SOUP SPOON, OVAL  
 18 CM - 7 IN<sup>1/16</sup>



**126572**  
**FOURCHETTE À DESSERT**  
 DESSERT/SALAD FORK  
 18 CM - 7 IN<sup>1/16</sup>



**126575**  
**COUTEAU À DESSERT**  
**MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE**  
 DESSERT KNIFE HOLLOW HANDLE  
 20,5 CM - 8 IN<sup>1/16</sup>



**154828**  
**COUTEAU À BEURRE**  
**MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE**  
 BUTTER KNIFE HOLLOW HANDLE  
 18,8 CM - 7 IN<sup>3/8</sup>



**126578**  
**FOURCHETTE À POISSON**  
 FISH FORK  
 18 CM - 7 IN<sup>1/16</sup>



**126581**  
**COUTEAU À POISSON**  
 FISH KNIFE  
 20,1 CM - 7 IN<sup>15/16</sup>



**126559**  
**CUILLÈRE À CAFÉ**  
COFFEE/TEA SPOON  
13,9 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>



**155452**  
**CUILLÈRE À MOKA**  
DEMI TASSE SPOON  
11,1 CM - 4 IN<sup>3/8</sup>



**126591**  
**FOURCHETTE DE SERVICE**  
SERVING FORK  
24,8 CM - 9 IN<sup>3/4</sup>



**126589**  
**CUILLÈRE DE SERVICE**  
SERVING SPOON  
25 CM - 9 IN<sup>3/8</sup>



**126587**  
**PELLE À TARTE**  
**MANCHE ORFÈVRE**  
PASTRY SERVER HOLLOW HANDLE  
24 CM - 9 IN<sup>7/16</sup>





# NORMANDY

---

Finedining

  
MADE IN FRANCE



Le couvert NORMANDY est une réédition de la première ligne de couverts (1948) en inox de la maison DEGRENNE & Fils. Ce couvert épais permet une bonne prise en main avec un style épuré, rectiligne et quelques bribes de classicisme.

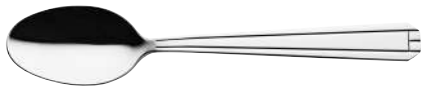
The NORMANDY cutlery is a reissue of the first stainless steel cutlery range made by DEGRENNE & Fils in 1948. Thick cutlery for easy handling. Minimalist, rectilinear style with hints of classicism.



**232963**  
**FOURCHETTE DE TABLE**  
 TABLE FORK  
 20,3 CM - 8 IN



**232966**  
**COUPEAU DE TABLE**  
**MONOBLOC LAME SCIE**  
 TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED  
 24 CM - 9 IN<sup>7/16</sup>



**232964**  
**CUILLÈRE DE TABLE**  
 TABLE/PASTA SPOON  
 20,3 CM - 8 IN



**234654**  
**CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE**  
 BOUILLON SPOON  
 17,6 CM - 6 IN<sup>5/16</sup>



**234659**  
**CUILLÈRE À DESSERT**  
 DESSERT/SOUP SPOON, OVAL  
 18,2 CM - 7 IN<sup>3/16</sup>



**234655**  
**CUILLÈRE GOURMET**  
 GOURMET SPOON  
 18,2 CM - 7 IN<sup>3/16</sup>



**234656**  
**FOURCHETTE À DESSERT**  
 DESSERT/SALAD FORK  
 18,3 CM - 7 IN<sup>3/16</sup>



**234657**  
**COUPEAU À DESSERT**  
**MONOBLOC LAME UNIE**  
 DESSERT KNIFE SOLID HANDLE  
 21,5 CM - 8 IN<sup>7/16</sup>



**234658**  
**COUPEAU À BEURRE**  
**MONOBLOC LAME UNIE**  
 BUTTER KNIFE SOLID HANDLE  
 18,5 CM - 7 IN<sup>5/16</sup>



**232965**  
**CUILLÈRE À CAFÉ**  
 COFFEE/TEA SPOON  
 14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>



**234660**  
**CUILLÈRE À MOKA**  
 DEMI TASSE SPOON  
 11,1 CM - 4 IN<sup>3/8</sup>



**234661**  
**FOURCHETTE À GÂTEAUX/COCKTAIL**  
 PASTRY/COCKTAIL FORK  
 14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>





# FLORENCIA

Finedining

MADE IN FRANCE



Dessiné dans le respect des traditions, FLORENCIA est plébiscité par les grandes tables gastronomiques. Une gamme profonde pour tous les moments de dégustation. Plusieurs choix de couteaux : manche orfèvre ou monobloc, lame scie ou steak.

Designed with respect for tradition. FLORENCIA is a favourite at prominent haute cuisine tables. A deep range for every fine dining moment. A few knife options: separately worked handle with serrated or steak blade and one-piece.



**126077**  
**FOURCHETTE DE TABLE**  
 TABLE FORK  
 20,8 CM - 8 IN<sup>3/16</sup>



**190643**  
**COUTEAU DE TABLE**  
**MONOBLOC LOURD**  
**MANCHE DROIT LAME SCIE**  
 TABLE KNIFE HEAVY SOLID HANDLE SERRATED  
 24,6 CM - 9 IN<sup>11/16</sup>



**130140**  
**COUTEAU DE TABLE**  
**MANCHE ORFÈVRE DROIT LAME SCIE**  
 TABLE KNIFE HOLLOW HANDLE SERRATED  
 24,6 CM - 9 IN<sup>11/16</sup>



**127654**  
**COUTEAU À STEAK**  
**MANCHE ORFÈVRE DROIT LAME SCIE**  
 STEAK KNIFE HOLLOW HANDLE SERRATED  
 23,9 CM - 9 IN<sup>7/16</sup>



**126074**  
**CUILLÈRE DE TABLE**  
 TABLE/PASTA SPOON  
 20,8 CM - 8 IN<sup>3/16</sup>



**126090**  
**CUILLÈRE À DESSERT**  
 DESSERT/SOUP SPOON, OVAL  
 18 CM - 7 IN<sup>1/16</sup>



**126093**  
**FOURCHETTE À DESSERT**  
 DESSERT/SALAD FORK  
 17,8 CM - 7 IN



**190644**  
**COUTEAU À DESSERT**  
**MONOBLOC LOURD MANCHE**  
**DROIT LAME SCIE**  
 DESSERT KNIFE HEAVY SOLID HANDLE  
 SERRATED  
 20,5 CM - 8 IN<sup>1/16</sup>



**126096**  
**COUTEAU À DESSERT**  
**MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE**  
 DESSERT KNIFE HOLLOW HANDLE  
 20,5 CM - 8 IN<sup>1/16</sup>



**190417**  
**COUTEAU À BEURRE**  
**MONOBLOC LOURD MANCHE**  
**DROIT LAME UNIE**  
BUTTER KNIFE HEAVY SOLID HANDLE  
18,7 CM - 7 IN<sup>3/8</sup>



**129344**  
**COUTEAU À BEURRE**  
**MANCHE DROIT LAME UNIE**  
BUTTER KNIFE SOLID HANDLE  
18,7 CM - 7 IN<sup>3/8</sup>



**126099**  
**FOURCHETTE À POISSON**  
FISH FORK  
17,7 CM - 6 IN<sup>15/16</sup>



**126102**  
**COUTEAU À POISSON**  
FISH KNIFE  
19,9 CM - 7 IN<sup>3/16</sup>



**126080**  
**CUILLÈRE À CAFÉ**  
COFFEE/TEA SPOON  
14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>



**126105**  
**CUILLÈRE À MOKA**  
DEMI TASSE SPOON  
11 CM - 4 IN<sup>3/16</sup>



**126108**  
**FOURCHETTE À GÂTEAUX/COCKTAIL**  
PASTRY/COCKTAIL FORK  
13,8 CM - 5 IN<sup>7/16</sup>



**190418**  
**FOURCHETTE À HUÎTRES**  
OYSTER FORK  
13 CM - 5 IN<sup>1/8</sup>

**PIÈCES DE SERVICE**  
SERVING PIECES

**VERLAINE**  
**PAGE 239**





# MARQUISE

Finedining

MADE IN FRANCE



MARQUISE est une ligne classique qui répond aux tendances actuelles baroque et vintage. Convient à des ambiances classiques ou à des établissements en recherche d'authenticité. Une gamme profonde pour tous les moments de dégustation.

MARQUISE is a classic line that also works with current baroque and vintage trends. Suitable for traditional settings or establishments pursuing authenticity. A deep range for every fine dining moment.



**182968**  
**FOURCHETTE DE TABLE**  
TABLE FORK  
20,8 CM - 8 IN<sup>3/16</sup>



**182970**  
**COUTEAU DE TABLE**  
**MANCHE ORFÈVRE LAME SCIE**  
TABLE KNIFE HOLLOW HANDLE SERRATED  
24,6 CM - 9 IN<sup>1/16</sup>



**186278**  
**COUTEAU À STEAK**  
**MANCHE ORFÈVRE LAME SCIE**  
STEAK KNIFE HOLLOW HANDLE SERRATED  
23,9 CM - 9 IN<sup>7/16</sup>



**182967**  
**CUILLÈRE DE TABLE**  
TABLE/PASTA SPOON  
20,8 CM - 8 IN<sup>3/16</sup>



**182974**  
**CUILLÈRE À DESSERT**  
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL  
18 CM - 7 IN<sup>1/16</sup>



**182975**  
**FOURCHETTE À DESSERT**  
DESSERT/SALAD FORK  
17,8 CM - 7 IN



**182971**  
**COUTEAU À DESSERT**  
**MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE**  
DESSERT KNIFE HOLLOW HANDLE  
20,5 CM - 8 IN<sup>1/16</sup>



**186279**  
**COUTEAU À BEURRE**  
**MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE**  
BUTTER KNIFE HOLLOW HANDLE  
18,7 CM - 7 IN<sup>3/8</sup>



**182972**  
**FOURCHETTE À POISSON**  
FISH FORK  
17,7 CM - 6 IN<sup>15/16</sup>



**182973**  
**COUTEAU À POISSON**  
FISH KNIFE  
19,9 CM - 7 IN<sup>13/16</sup>



**182969**  
**CUILLÈRE À CAFÉ**  
COFFEE/TEA SPOON  
14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>



**182976**  
**CUILLÈRE À MOKA**  
DEMI TASSE SPOON  
11 CM - 4 IN<sup>5/16</sup>



**186274**  
**FOURCHETTE À GÂTEAUX/  
COCKTAIL**  
PASTRY/COCKTAIL FORK  
13,8 CM - 5 IN<sup>7/16</sup>



**190681**  
**FOURCHETTE À HUÎTRES**  
OYSTER FORK  
13 CM - 5 IN<sup>1/8</sup>



# MILADY

Finedining

MADE IN FRANCE



Raffiné et respectueux des traditions, le couvert MILADY répond également aux tendances actuelles baroque et vintage. Le couvert convient à des ambiances classiques ou à des établissements en recherche d'authenticité avec une gamme longue pour tous les moments de dégustation.

Refined and respectful of tradition, the MILADY cutlery is also on point with current baroque and trends vintage. Suitable for traditional settings or establishments pursuing authenticity with an extensive range for every fine dining moment.



**127442**  
**FOURCHETTE DE TABLE**  
TABLE FORK  
20,8 CM - 8 IN<sup>3/16</sup>



**226578**  
**COUTEAU DE TABLE**  
**MONOBLOC LOURD LAME SCIE**  
TABLE KNIFE HEAVY SOLID HANDLE SERRATED  
24,6 CM - 9 IN<sup>17/16</sup>



**139158**  
**COUTEAU DE TABLE**  
**MANCHE ORFÈVRE LAME SCIE**  
TABLE KNIFE HOLLOW HANDLE SERRATED  
24,6 CM - 9 IN<sup>17/16</sup>



**128841**  
**COUTEAU À STEAK**  
**MANCHE ORFÈVRE LAME SCIE**  
STEAK KNIFE HOLLOW HANDLE SERRATED  
23,9 CM - 9 IN<sup>7/16</sup>



**127439**  
**CUILLÈRE DE TABLE**  
TABLE/PASTA SPOON  
20,8 CM - 8 IN<sup>3/16</sup>



**127464**  
**CUILLÈRE À DESSERT**  
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL  
18 CM - 7 IN<sup>17/16</sup>



**127467**  
**FOURCHETTE À DESSERT**  
DESSERT/SALAD FORK  
17,8 CM - 7 IN



**226579**  
**COUTEAU À DESSERT**  
**MONOBLOC LOURD LAME UNIE**  
DESSERT KNIFE HEAVY SOLID HANDLE  
21,1 CM - 8 IN<sup>5/16</sup>



**127470**  
**COUTEAU À DESSERT**  
**MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE**  
DESSERT KNIFE HOLLOW HANDLE  
20,5 CM - 8 IN<sup>17/16</sup>



**226580**  
**COUTEAU À BEURRE**  
**MONOBLOC LOURD**  
**LAME UNIE**  
BUTTER KNIFE HEAVY SOLID HANDLE  
19 CM - 7 IN<sup>1/2</sup>



**122769**  
**COUTEAU À BEURRE**  
**MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE**  
BUTTER KNIFE HOLLOW HANDLE  
18,7 CM - 7 IN<sup>3/8</sup>



**127473**  
**FOURCHETTE À POISSON**  
FISH FORK  
17,7 CM - 6 IN<sup>5/16</sup>



**127477**  
**COUTEAU À POISSON**  
FISH KNIFE  
19,9 CM - 7 IN<sup>13/16</sup>



**130542**  
**CUILLÈRE À SAUCE GOURMET**  
GOURMET/SAUCE SPOON  
17,9 CM - 7 IN<sup>1/16</sup>



**127455**  
**CUILLÈRE À CAFÉ**  
COFFEE/TEA SPOON  
14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>



**127479**  
**CUILLÈRE À MOKA**  
DEMI TASSE SPOON  
11 CM - 4 IN<sup>5/16</sup>



**127482**  
**FOURCHETTE À GÂTEAUX/**  
**COCKTAIL**  
PASTRY/COCKTAIL FORK  
13,8 CM - 5 IN<sup>7/16</sup>



**130266**  
**FOURCHETTE À HÙÎTRES**  
OYSTER FORK  
13 CM - 5 IN<sup>1/8</sup>

**PIÈCES DE SERVICE**  
SERVING PIECES

**VERLAINE**  
**PAGE 239**

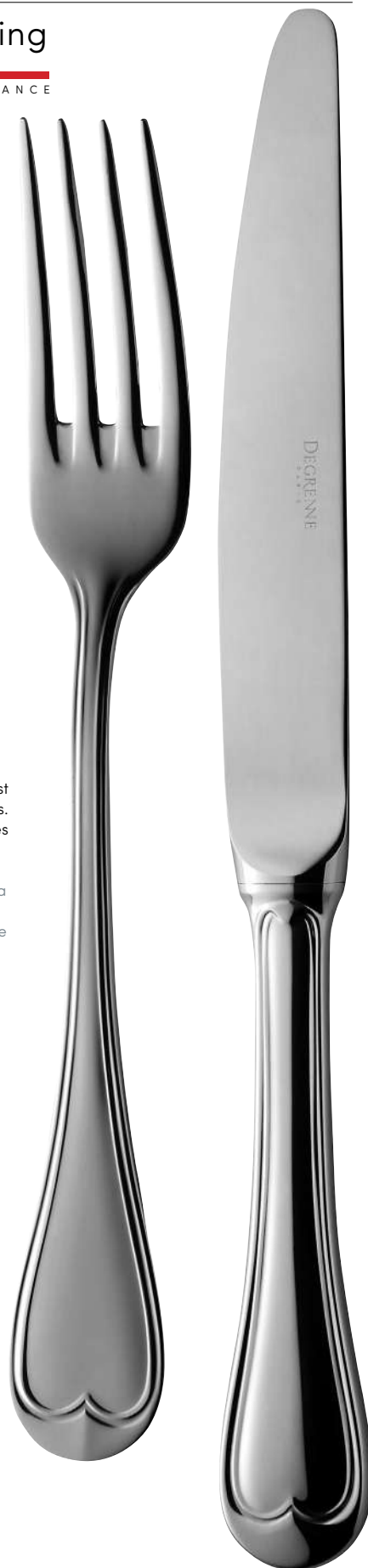




# NEUILLY

Finedining

MADE IN FRANCE



Avec son design classique et élégant, NEUILLY est plébiscité par les grandes tables gastronomiques. Son couteau manche orfèvre, ses finitions soignées et l'acier utilisé sont de haute qualité.

With a classic and elegant design, NEUILLY is a favourite at prominent haute cuisine tables. It's made of high-quality steel with a silver-handle table knife and careful attention to detail.



**105278**  
**FOURCHETTE DE TABLE**  
 TABLE FORK  
 20,8 CM - 8 IN<sup>3/16</sup>



**105274**  
**COUTEAU DE TABLE**  
**MANCHE ORFÈVRE LAME SCIE**  
 TABLE KNIFE HOLLOW HANDLE SERRATED  
 24,6 CM - 9 IN<sup>11/16</sup>



**105310**  
**CUILLÈRE DE TABLE**  
 TABLE/PASTA SPOON  
 20,8 CM - 8 IN<sup>3/16</sup>



**105294**  
**CUILLÈRE À DESSERT**  
 DESSERT/SOUP SPOON, OVAL  
 CUCHARA DE POSTRE  
 18 CM - 7 IN<sup>1/16</sup>



**105290**  
**FOURCHETTE À DESSERT**  
 DESSERT/SALAD FORK  
 17,8 CM - 7 IN



**105305**  
**COUTEAU À DESSERT**  
**MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE**  
 DESSERT KNIFE HOLLOW HANDLE  
 20,5 CM - 8 IN<sup>1/16</sup>



**105303**  
**CUILLÈRE À CAFÉ**  
 COFFEE/TEA SPOON  
 14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>



**105293**  
**CUILLÈRE À MOKA**  
 DEMI TASSE SPOON  
 11 CM - 4 IN<sup>5/16</sup>





# VERLAINE

---

Finedining

MADE IN FRANCE



Dessiné dans le respect des traditions. VERLAINE est un modèle classique avec une large gamme de pièces complémentaires et 4 choix de couteaux : monobloc, manches orfèvres à lame unie, scie ou steak.

Designed with respect for traditions, VERLAINE has a classic design with a wide range are part of complementary pieces and 4 knife options: one-piece or separately worked handle with flat, serrated or steak blade.



**105831**  
**FOURCHETTE DE TABLE**  
TABLE FORK  
20,8 CM - 8 IN<sup>3/16</sup>



**105888**  
**FOURCHETTE À POISSON**  
FISH FORK  
17,8 CM - 7 IN



**182460**  
**COUTEAU DE TABLE**  
**MONOBLOC LOURD LAME SCIE**  
TABLE KNIFE HEAVY SOLID HANDLE  
SERRATED  
24,6 CM - 9 IN<sup>11/16</sup>



**105797**  
**COUTEAU À POISSON**  
FISH KNIFE  
19,7 CM - 7 IN<sup>3/4</sup>



**105886**  
**COUTEAU DE TABLE**  
**MANCHE ORFÈVRE DROIT LAME UNIE**  
TABLE KNIFE HOLLOW HANDLE  
24,6 CM - 9 IN<sup>11/16</sup>



**105910**  
**CUILLÈRE À SAUCE GOURMET**  
GOURMET/SAUCE SPOON  
17,9 CM - 7 IN<sup>1/16</sup>



**105860**  
**COUTEAU DE TABLE**  
**MANCHE ORFÈVRE DROIT LAME SCIE**  
TABLE KNIFE HOLLOW HANDLE SERRATED  
24,6 CM - 9 IN<sup>11/16</sup>



**105833**  
**CUILLÈRE À CAFÉ**  
COFFEE/TEA SPOON  
14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>



**105801**  
**COUTEAU À STEAK**  
**MANCHE ORFÈVRE LAME SCIE**  
STEAK KNIFE HOLLOW HANDLE SERRATED  
23,9 CM - 9 IN<sup>7/16</sup>



**109471**  
**CUILLÈRE À MOKA**  
DEMI TASSE SPOON  
11 CM - 4 IN<sup>5/16</sup>



**105798**  
**CUILLÈRE DE TABLE**  
TABLE/PASTA SPOON  
20,8 CM - 8 IN<sup>3/16</sup>



**105800**  
**CUILLÈRE À SODA**  
ICED TEA SPOON  
18,2 CM - 7 IN<sup>3/16</sup>



**105908**  
**CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE**  
BOUILLON SPOON, ROUND  
17,2 CM - 6 IN<sup>3/4</sup>



**105795**  
**FOURCHETTE À GÂTEAUX/**  
**COCKTAIL**  
PASTRY/COCKTAIL FORK  
13,8 CM - 5 IN<sup>7/16</sup>



**105861**  
**CUILLÈRE À DESSERT**  
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL  
18 CM - 7 IN<sup>1/16</sup>



**105907**  
**FOURCHETTE À HUITRES**  
OYSTER FORK  
12,9 CM - 5 IN<sup>1/16</sup>



**105885**  
**FOURCHETTE À DESSERT**  
DESSERT/SALAD FORK  
17,8 CM - 7 IN



**132782**  
**FOURCHETTE À ESCARGOTS**  
SNAIL FORK  
13,5 CM - 5 IN<sup>5/16</sup>



**182463**  
**COUTEAU À DESSERT**  
**MONOBLOC LOURD LAME UNIE**  
DESSERT KNIFE HEAVY SOLID HANDLE  
21,1 CM - 8 IN<sup>5/16</sup>



**003390**  
**COUTEAU À FROMAGES**  
**MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE**  
CHEESE KNIFE HOLLOW HANDLE  
19,3 CM - 7 IN<sup>5/8</sup>



**105832**  
**COUTEAU À DESSERT**  
**MANCHE ORFÈVRE**  
**LAME UNIE**  
DESSERT KNIFE HOLLOW HANDLE  
20,5 CM - 8 IN<sup>1/16</sup>



**190420**  
**COUTEAU À BEURRE**  
**MONOBLOC LOURD**  
**LAME UNIE**  
BUTTER KNIFE HEAVY SOLID HANDLE  
19 CM - 7 IN<sup>1/2</sup>



**003332**  
**COUTEAU À BEURRE**  
**MANCHE ORFÈVRE**  
**LAME UNIE**  
BUTTER KNIFE HOLLOW HANDLE  
18,7 CM - 7 IN<sup>3/8</sup>

Possibilité de personnalisation  
Bespoke options available





**002185**  
**FOURCHETTE DE SERVICE**  
SERVING FORK  
24,8 CM - 9 IN<sup>3/4</sup>



**002186**  
**CUILLÈRE DE SERVICE**  
SERVING SPOON  
25 CM - 9 IN<sup>5/16</sup>



**040646**  
**SERVICE À SALADE**  
SALADE SERVING SET  
25,8 CM - 10 IN<sup>3/16</sup>



**083340**  
**PELLE À TARTE MONOBLOC**  
PASTRY SERVER SOLID HANDLE  
24,9 CM - 9 IN<sup>13/16</sup>



**097717**  
**LOUCHE**  
SOUP LADLE  
29,8 CM - 11 IN<sup>3/4</sup>



**002179**  
**LOUCHE À SAUCE**  
SAUCE LADLE  
15,7 CM - 6 IN<sup>3/16</sup>





# LUTÈCE

Finedining

MADE IN FRANCE



LUTÈCE a cette touche française et élégante. Son style classique et intemporel est associé à une finition orfèvre. 3 choix de couteaux : monobloc, manche orfèvre à lame scie ou steak.

LUTECE is elegant with a French touch. A classic, timeless style combined with a silversmith finish. 3 knife options: one-piece or separately worked handle with serrated or steak blade.



**105021**  
**FOURCHETTE DE TABLE**  
 TABLE FORK  
 20,9 CM - 8 IN<sup>3/16</sup>



**190415**  
**COUTEAU DE TABLE**  
**MONOBLOC LOURD LAME SCIE**  
 TABLE KNIFE HEAVY SOLID HANDLE SERRATED  
 24,8 CM - 9 IN<sup>3/4</sup>



**105006**  
**COUTEAU DE TABLE**  
**MANCHE ORFÈVRE LAME SCIE**  
 TABLE KNIFE HOLLOW HANDLE SERRATED  
 24,7 CM - 9 IN<sup>3/4</sup>



**122746**  
**COUTEAU À STEAK**  
**MANCHE ORFÈVRE LAME SCIE**  
 STEAK KNIFE HOLLOW HANDLE SERRATED  
 23,8 CM - 9 IN<sup>3/8</sup>



**104988**  
**CUILLÈRE DE TABLE**  
 TABLE/PASTA SPOON  
 21,1 CM - 8 IN<sup>5/16</sup>



**104985**  
**CUILLÈRE À DESSERT**  
 DESSERT/SOUP SPOON, OVAL  
 18 CM - 7 IN<sup>1/16</sup>



**105013**  
**FOURCHETTE À DESSERT**  
 DESSERT/SALAD FORK  
 17,9 CM - 7 IN<sup>1/16</sup>



**190416**  
**COUTEAU À DESSERT**  
**MONOBLOC LOURD LAME UNIE**  
 DESSERT KNIFE HEAVY SOLID HANDLE  
 21,3 CM - 8 IN<sup>3/8</sup>



**104989**  
**COUTEAU À DESSERT**  
**MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE**  
 DESSERT KNIFE HOLLOW HANDLE  
 20,6 CM - 8 IN<sup>1/8</sup>



**190414**  
**COUTEAU À BEURRE**  
**MONOBLOC LOURD**  
**LAME UNIE**  
BUTTER KNIFE HEAVY SOLID HANDLE  
19,7 CM - 7 IN<sup>3/4</sup>



**016394**  
**COUTEAU À BEURRE**  
**MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE**  
BUTTER KNIFE HOLLOW HANDLE  
18,9 CM - 7 IN<sup>7/16</sup>



**104994**  
**FOURCHETTE À POISSON**  
FISH FORK  
17,9 CM - 7 IN<sup>1/16</sup>



**104995**  
**COUTEAU À POISSON**  
FISH KNIFE  
20 CM - 7 IN<sup>7/8</sup>



**104986**  
**CUILLÈRE À CAFÉ**  
COFFEE/TEA SPOON  
14,1 CM - 5 IN<sup>9/16</sup>



**104993**  
**CUILLÈRE À MOKA**  
DEMI TASSE SPOON  
11,2 CM - 4 IN<sup>7/16</sup>



**105012**  
**FOURCHETTE À GÂTEAUX/**  
**COCKTAIL**  
PASTRY/COCKTAIL FORK  
13,9 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>



# BLOIS

Finedining

MADE IN FRANCE



Le référent dans le style baguette, BLOIS est un couvert classique et intemporel, à la finition orfèvre de haute qualité et offre une large gamme de pièces complémentaires. 4 choix de couteaux : monobloc, manche orfèvre à lame unie, scie ou steak.

The gold standard in the baguette style. BLOIS is a classic and timeless cutlery with high-quality silversmith finishes and an extensive range of complementary pieces. 4 knife options: one-piece or separately worked handle with flat, serrated or steak blade.





2 FINITIONS  
2 FINISHES

MIROIR  
MIRROR

CONTRASTE  
CONTRAST

#### BLOIS CONTRASTÉ **-NEW-**

Une finition toute en contraste qui réveille et chahute la très classique collection BLOIS.

La Collection BLOIS CONTRASTÉ réalisée dans la manufacture de Vire (Normandie, France) incarne le savoir-faire de la maison DEGRENNE: le travail de l'inox et la maîtrise des finitions précieuses et délicates.

Avec son design graphique et contemporain, cette nouvelle collection met en scène le contraste des finitions et du style.

En jouant sur les lignes asymétriques, le modèle BLOIS CONTRASTÉ bouscule le classicisme d'un couvert archétype et lui apporte un twist de modernité. Le jeu des finitions miroir et mat appuie le choix graphique du Design, pour une table où les lignes et les formes apportent du caractère.

A finish full of contrast that awakens and shakes up the very classic BLOIS collection.

The BLOIS CONTRASTÉ Collection, produced in the Vire factory (Normandy, France) embodies the know-how of the DEGRENNE company: the work of stainless steel and the mastery of precious and delicate finishes.

With its graphic and contemporary design, this new collection highlights the contrast of finishes and style.

By playing with asymmetrical lines, the BLOIS CONTRASTÉ model/ shakes up the classicism of an archetypal cutlery and gives it a modern twist. The play of mirror and matte finishes supports the graphic choice of the Design, for a table where lines and shapes bring character.



**104485**  
**FOURCHETTE DE TABLE**  
TABLE FORK  
20,8 CM - 8 IN<sup>3/16</sup>



**161394**  
**COUTEAU À DESSERT**  
**MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE**  
DESSERT KNIFE HOLLOW HANDLE  
20,5 CM - 8 IN<sup>1/16</sup>



**182466**  
**COUTEAU DE TABLE**  
**MONOBLOC LOURD LAME SCIE**  
TABLE KNIFE HEAVY SOLID HANDLE  
SERRATED  
24,6 CM - 9 IN<sup>11/16</sup>



**190419**  
**COUTEAU À BEURRE**  
**MONOBLOC LOURD LAME UNIE**  
BUTTER KNIFE HEAVY SOLID HANDLE  
18,7 CM - 7 IN<sup>3/8</sup>



**161390**  
**COUTEAU DE TABLE**  
**MANCHE ORFÈVRE DROIT LAME UNIE**  
TABLE KNIFE HOLLOW HANDLE  
24,6 CM - 9 IN<sup>11/16</sup>



**122760**  
**COUTEAU À BEURRE**  
**MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE**  
BUTTER KNIFE HOLLOW HANDLE  
18,7 CM - 7 IN<sup>3/8</sup>



**161391**  
**COUTEAU DE TABLE**  
**MANCHE ORFÈVRE LAME SCIE**  
TABLE KNIFE HOLLOW HANDLE SERRATED  
24,6 CM - 9 IN<sup>11/16</sup>



**104507**  
**FOURCHETTE POISSON**  
FISH FORK  
17,6 CM - 6 IN<sup>15/16</sup>



**122759**  
**COUTEAU À STEAK**  
**MANCHE ORFÈVRE LAME SCIE**  
STEAK KNIFE HOLLOW HANDLE SERRATED  
23,9 CM - 9 IN<sup>7/16</sup>



**104508**  
**COUTEAU POISSON**  
FISH KNIFE  
19,8 CM - 7 IN<sup>13/16</sup>



**104526**  
**CUILLÈRE DE TABLE**  
TABLE/PASTA SPOON  
20,8 CM - 8 IN<sup>3/16</sup>



**145451**  
**CUILLÈRE À SAUCE GOURMET**  
GOURMET/SAUCE SPOON  
17,9 CM - 7 IN<sup>1/16</sup>



**104448**  
**CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE**  
BOUILLON SPOON, ROUND  
17,2 CM - 6 IN<sup>3/4</sup>



**104561**  
**CUILLÈRE À CAFÉ**  
COFFEE/TEA SPOON  
14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>



**104484**  
**CUILLÈRE À DESSERT**  
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL  
18 CM - 7 IN<sup>1/16</sup>



**109465**  
**CUILLÈRE À MOKA**  
DEMI TASSE SPOON  
11 CM - 4 IN<sup>5/16</sup>



**104543**  
**FOURCHETTE À DESSERT**  
DESSERT/SALAD FORK  
17,8 CM - 7 IN



**124259**  
**CUILLÈRE À SODA**  
ICED TEA SPOON  
18,2 CM - 7 IN<sup>3/16</sup>



**182467**  
**COUTEAU À DESSERT**  
**MONOBLOC LOURD LAME UNIE**  
DESSERT KNIFE HEAVY SOLID HANDLE  
20,5 CM - 8 IN<sup>1/16</sup>



**104480**  
**FOURCHETTE À GÂTEAUX/**  
**COCKTAIL**  
PASTRY/COCKTAIL FORK  
13,8 CM - 5 IN<sup>7/16</sup>



**104463**  
**FOURCHETTE À HUITRES**  
OYSTER FORK  
12,9 CM - 5 IN<sup>1/16</sup>





**189208**  
**COUTEAU À FROMAGE**  
**MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE**  
CHEESE KNIFE HOLLOW HANDLE  
19,3 CM - 7 IN<sup>5/8</sup>



**195757**  
**FOURCHETTE DE SERVICE**  
SERVING FORK  
24,8 CM - 9 IN<sup>3/4</sup>



**195755**  
**CUILLÈRE DE SERVICE**  
SERVING SPOON  
25 CM - 9 IN<sup>13/16</sup>



**195757**  
**FOURCHETTE À DÉCOUPER**  
CARVING FORK  
24,8 CM - 9 IN<sup>3/4</sup>



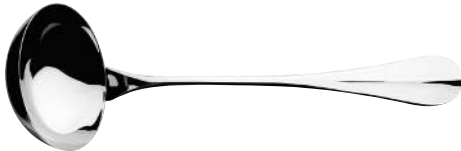
**189511**  
**COUTEAU À DÉCOUPER**  
**MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE**  
CARVING KNIFE HOLLOW HANDLE  
28,7 CM - 11 IN<sup>5/16</sup>



**195750**  
**SERVICE À SALADE**  
SALADE SERVING SET  
25,7 CM - 10 IN<sup>7/8</sup>



**195753**  
**PELLE À TARTE MONOBLOC**  
PASTRY SERVER SOLID HANDLE  
24,9 CM - 9 IN<sup>13/16</sup>



**195762**  
**LOUCHE**  
SOUP LADLE  
29,8 CM - 11 IN<sup>3/4</sup>



**195759**  
**LOUCHE À SAUCE**  
SAUCE LADLE  
15,7 CM - 6 IN<sup>3/16</sup>



**241290**  
**FOURCHETTE DE TABLE**  
 TABLE FORK  
 20,8 CM - 8 IN<sup>3/16</sup>



**241296**  
**COUTEAU DE TABLE**  
**MONOBLOC LAME SCIE**  
 TABLE KNIFE SOLID HANDLE  
 SERRATED  
 24,6 CM - 9 IN<sup>11/16</sup>



**241287**  
**CUILLÈRE DE TABLE**  
 TABLE/PASTA SPOON  
 20,8 CM - 8 IN<sup>3/16</sup>



**243296**  
**CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE**  
 BOUILLON SPOON, ROUND  
 17,2 CM - 6 IN<sup>3/4</sup>



**243294**  
**CUILLÈRE À DESSERT**  
 DESSERT/SOUP SPOON, OVAL  
 18 CM - 7 IN<sup>1/16</sup>



**243293**  
**FOURCHETTE À DESSERT**  
 DESSERT/SALAD FORK  
 17,8 CM - 7 IN



**243295**  
**COUTEAU À DESSERT**  
**MONOBLOC LAME UNIE**  
 DESSERT KNIFE SOLID HANDLE  
 20,5 CM - 8 IN<sup>1/16</sup>



**243299**  
**COUTEAU À BEURRE**  
**MONOBLOC LAME UNIE**  
 BUTTER KNIFE SOLID HANDLE  
 18,7 CM - 7 IN<sup>3/8</sup>



**243297**  
**FOURCHETTE POISSON**  
 FISH FORK  
 17,6 CM - 6 IN<sup>15/16</sup>



**243298**  
**COUTEAU POISSON**  
 FISH KNIFE  
 19,8 CM - 7 IN<sup>13/16</sup>



**241293**  
**CUILLÈRE À CAFÉ**  
 COFFEE/TEA SPOON  
 14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>



**243301**  
**FOURCHETTE DE SERVICE**  
 SERVING FORK  
 24,8 CM - 9 IN<sup>3/4</sup>



**243300**  
**CUILLÈRE DE SERVICE**  
 SERVING SPOON  
 25 CM - 9 IN<sup>13/16</sup>





# MIKADO

Alldaydining



MIKADO est une collection style baguette au prix attractif avec une large gamme de pièces complémentaires. 2 choix de couteaux : monobloc à lame scie ou steak. Se décline en finition vintage.

MIKADO is a baguette style collection with attractive price and an extensive range of complementary pieces. 2 knife options: one-piece with serrated or steak blade. Available with vintage finish.

## MIKADO VINTAGE

ESPRIT BISTROT / INDUSTRIEL / VINTAGE

Facilité d'entretien : évite les traces de doigts et rayures et continue à se patiner avec le temps.

BISTRO/INDUSTRIAL/VINTAGE MOOD

Easy maintenance: resists fingerprints and scratches. Will develop a patina over time.

### 2 FINITIONS FINISHES

MIROIR  
MIRROR

VINTAGE







**141089**  
**FOURCHETTE DE TABLE**  
TABLE FORK  
20,3 CM - 8 IN



**113017**  
**COUTEAU DE TABLE**  
**MONOBLOC LOURD**  
**LAME SCIE**  
TABLE KNIFE HEAVY SOLID HANDLE  
SERRATED  
24,4 CM - 9 IN<sup>5/8</sup>



**160427**  
**COUTEAU À STEAK**  
**MONOBLOC LAME SCIE**  
STEAK KNIFE SOLID HANDLE  
SERRATED  
23,2 CM - 9 IN<sup>1/8</sup>



**141086**  
**CUILLÈRE DE TABLE**  
TABLE/PASTA SPOON  
20,4 CM - 8 IN<sup>7/16</sup>



**104448**  
**CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE**  
BOUILLON SPOON, ROUND  
17,2 CM - 6 IN<sup>3/4</sup>



**108236**  
**CUILLÈRE À DESSERT**  
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL  
17,9 CM - 7 IN<sup>1/16</sup>



**108238**  
**FOURCHETTE À DESSERT**  
DESSERT/SALAD FORK  
17,8 CM - 7 IN



**113019**  
**COUTEAU À DESSERT**  
**MONOBLOC LOURD**  
**LAME UNIE**  
DESSERT KNIFE HEAVY SOLID HANDLE  
21 CM - 8 IN<sup>1/4</sup>



**189971**  
**COUTEAU À BEURRE**  
**MONOBLOC LAME UNIE**  
BUTTER KNIFE SOLID HANDLE  
18,9 CM - 7 IN<sup>7/16</sup>



**104507**  
**FOURCHETTE POISSON**  
FISH FORK  
17,6 CM - 6 IN<sup>15/16</sup>



**104508**  
**COUTEAU POISSON**  
FISH KNIFE  
19,8 CM - 7 IN<sup>13/16</sup>



**103550**  
**CUILLÈRE À CAFÉ**  
COFFEE/TEA SPOON  
13,5 CM - 5 IN<sup>3/16</sup>



**109465**  
**CUILLÈRE À MOKA**  
DEMI TASSE SPOON  
11 CM - 4 IN<sup>3/16</sup>



**124259**  
**CUILLÈRE À SODA**  
ICED TEA SPOON  
18,2 CM - 7 IN<sup>3/16</sup>



**104480**  
**FOURCHETTE À GÂTEAUX/**  
**COCKTAIL**  
PASTRY/COCKTAIL FORK  
13,8 CM - 5 IN<sup>7/16</sup>



**104463**  
**FOURCHETTE À HÙÎTRES**  
OYSTER FORK  
12,9 CM - 5 IN<sup>1/16</sup>



**195757**  
**FOURCHETTE DE SERVICE**  
SERVING FORK  
24,8 CM - 9 IN<sup>3/4</sup>



**195755**  
**CUILLÈRE DE SERVICE**  
SERVING SPOON  
25 CM - 9 IN<sup>13/16</sup>



**195750**  
**SERVICE À SALADE**  
SALAD SERVING SET  
25,7 CM - 10 IN<sup>1/8</sup>



**195753**  
**PELLE À TARTE MONOBLOC**  
PASTRY SERVER SOLID HANDLE  
24,9 CM - 9 IN<sup>13/16</sup>



**195762**  
**LOUCHE**  
SOUP LADLE  
29,8 CM - 11 IN<sup>3/4</sup>



**195759**  
**LOUCHE À SAUCE**  
SAUCE LADLE  
15,7 CM - 6 IN<sup>3/16</sup>





**230285**  
**FOURCHETTE DE TABLE**  
TABLE FORK  
20,3 CM - 8 IN



**230287**  
**COUTEAU DE TABLE**  
**MONOBLOC LOURD LAME SCIE**  
TABLE KNIFE HEAVY SOLID HANDLE SERRATED  
24,4 CM - 9 IN<sup>5/8</sup>



**230293**  
**COUTEAU À STEAK**  
**MONOBLOC LAME SCIE**  
STEAK KNIFE SOLID HANDLE SERRATED  
23,2 CM - 9 IN<sup>1/8</sup>



**230286**  
**CUILLÈRE DE TABLE**  
TABLE/PASTA SPOON  
20,4 CM - 8 IN<sup>1/16</sup>



**230291**  
**CUILLÈRE À DESSERT**  
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL  
17,9 CM - 7 IN<sup>1/16</sup>



**230290**  
**FOURCHETTE À DESSERT**  
DESSERT/SALAD FORK  
17,8 CM - 7 IN



**230292**  
**COUTEAU À DESSERT**  
**MONOBLOC LOURD LAME UNIE**  
DESSERT KNIFE HEAVY SOLID HANDLE  
21 CM - 8 IN<sup>1/4</sup>



**230288**  
**CUILLÈRE À CAFÉ**  
COFFEE/TEA SPOON  
13,5 CM - 5 IN<sup>5/16</sup>



**230289**  
**CUILLÈRE À MOKA**  
DEMI TASSE SPOON  
11 CM - 4 IN<sup>5/16</sup>



# CONFIDENCE

---

All day dining



Couvert intemporel CONFIDENCE séduit grâce à son liseré qui souligne sa forme classique. Fonctionnels, les couverts de cette collection peuvent être utilisés au quotidien comme lors de grandes occasions.

The timeless CONFIDENCE collection features a classical shape emphasised by attractive edging. The practical cutlery of this collection may be used on a daily basis or for a special occasion.



**141094**  
**FOURCHETTE DE TABLE**  
TABLE FORK  
20,3 CM - 8 IN



**103857**  
**COUTEAU DE TABLE**  
**MONOBLOC LAME SCIE**  
TABLE KNIFE SOLID HANDLE  
SERRATED  
23,7 CM - 9 IN<sup>5/16</sup>



**160433**  
**COUTEAU À STEAK**  
**MONOBLOC LAME SCIE**  
STEAK KNIFE SOLID HANDLE SERRATED  
23,6 CM - 9 IN<sup>5/16</sup>



**141092**  
**CUILLÈRE DE TABLE**  
TABLE/PASTA SPOON  
20,4 CM - 8 IN<sup>1/16</sup>



**105908**  
**CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE**  
BOUILLON SPOON, ROUND  
17,2 CM - 6 IN<sup>3/4</sup>



**108232**  
**CUILLÈRE À DESSERT**  
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL  
17,9 CM - 7 IN<sup>1/16</sup>



**108234**  
**FOURCHETTE À DESSERT**  
DESSERT/SALAD FORK  
17,8 CM - 7 IN



**210628**  
**COUTEAU À DESSERT**  
**MONOBLOC LAME SCIE**  
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE  
20,6 CM - 8 IN<sup>1/8</sup>



**103564**  
**CUILLÈRE À CAFÉ**  
COFFEE/TEA SPOON  
13,5 CM - 5 IN<sup>5/16</sup>



**109471**  
**CUILLÈRE À MOKA**  
DEMI TASSE SPOON  
11 CM - 4 IN<sup>5/16</sup>



**105800**  
**CUILLÈRE À SODA**  
ICED TEA SPOON  
18,2 CM - 7 IN<sup>3/16</sup>



**132782**  
**FOURCHETTE À ESCARGOTS**  
SNAIL FORK  
13,5 CM - 5 IN<sup>5/16</sup>



**002185**  
**FOURCHETTE DE SERVICE**  
SERVING FORK  
24,8 CM - 9 IN<sup>3/4</sup>



**002186**  
**CUILLÈRE DE SERVICE**  
SERVING SPOON  
25 CM - 9 IN<sup>13/16</sup>



**040646**  
**SERVICE À SALADE**  
SALAD SERVING SET  
25,8 CM - 10 IN<sup>3/16</sup>



**083340**  
**PELLE À TARTE MONOBLOC**  
PASTRY SERVER SOLID HANDLE  
24,9 CM - 9 IN<sup>13/16</sup>



**097717**  
**LOUCHE**  
SOUP LADLE  
29,8 CM - 11 IN<sup>3/4</sup>



**002179**  
**LOUCHE À SAUCE**  
SAUCE LADLE  
15,7 CM - 6 IN<sup>3/16</sup>



# VIEUX PARIS SATINÉ

---

Alldaydining



VIEUX PARIS SATINÉ est le couvert référent des brasseries françaises à prix attractif. Sa finition satinée se patine avec le temps et offre une facilité d'entretien (évite les traces de doigts). 4 choix de couteaux : monobloc, manche orfèvre à lame unie, scie ou steak.

VIEUX PARIS SATINE is the standard cutlery of French brasseries at an attractive price. Its satin finish develops a patina over time and offer an easy maintenance (resists finger prints).



**105804**  
**FOURCHETTE DE TABLE**  
 TABLE FORK  
 21 CM - 8 IN<sup>1/4</sup>



**105892**  
**COUTEAU DE TABLE**  
**MONOBLOC LAME SCIE**  
 TABLE KNIFE SOLID HANDLE  
 SERRATED  
 25 CM - 9 IN<sup>13/16</sup>



**105864**  
**COUTEAU DE TABLE**  
**MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE**  
 TABLE KNIFE HOLLOW HANDLE  
 24,7 CM - 9 IN<sup>3/4</sup>



**105913**  
**COUTEAU DE TABLE**  
**MANCHE ORFÈVRE LAME SCIE**  
 TABLE KNIFE HOLLOW HANDLE SERRATED  
 24,7 CM - 9 IN<sup>3/4</sup>



**160424**  
**COUTEAU À STEAK**  
**MONOBLOC LAME SCIE**  
 STEAK KNIFE SOLID HANDLE SERRATED  
 23,2 CM - 9 IN<sup>1/8</sup>



**105911**  
**CUILLÈRE DE TABLE**  
 TABLE/PASTA SPOON  
 21 CM - 8 IN<sup>1/4</sup>



**105863**  
**CUILLÈRE À DESSERT**  
 DESSERT/SOUP SPOON, OVAL  
 18 CM - 7 IN<sup>1/16</sup>



**105890**  
**FOURCHETTE À DESSERT**  
 DESSERT/SALAD FORK  
 18 CM - 7 IN<sup>1/16</sup>



**210626**  
**COUTEAU À DESSERT**  
**MONOBLOC LAME SCIE**  
 DESSERT KNIFE SOLID HANDLE SERRATED  
 20,7 CM - 8 IN<sup>1/8</sup>



**105802**  
**COUTEAU À DESSERT**  
**MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE**  
 DESSERT KNIFE HOLLOW HANDLE  
 SERRATED  
 20,5 CM - 8 IN<sup>1/16</sup>





**105837**  
**FOURCHETTE À POISSON**  
FISH FORK  
18 CM - 7 IN<sup>11</sup>/<sub>16</sub>



**105912**  
**COUTEAU À POISSON**  
FISH KNIFE  
20 CM - 7 IN<sup>7</sup>/<sub>8</sub>



**105838**  
**CUILLÈRE À CAFÉ**  
COFFEE/TEA SPOON  
14,1 CM - 5 IN<sup>9</sup>/<sub>16</sub>



**105891**  
**CUILLÈRE À MOKA**  
DEMI TASSE SPOON  
11 CM - 4 IN<sup>5</sup>/<sub>16</sub>



**105805**  
**FOURCHETTE À GÂTEAUX/  
COCKTAIL**  
PASTRY/COCKTAIL FORK  
13,9 CM - 5 IN<sup>1</sup>/<sub>2</sub>



**105803**  
**FOURCHETTE À HÙÎTRES**  
OYSTER FORK  
13,2 CM - 5 IN<sup>3</sup>/<sub>16</sub>



**000490**  
**FOURCHETTE DE SERVICE**  
SERVING FORK  
24,6 CM - 9 IN<sup>11</sup>/<sub>16</sub>



**000491**  
**CUILLÈRE DE SERVICE**  
SERVING SPOON  
24,9 CM - 9 IN<sup>13</sup>/<sub>16</sub>



# COUTEAUX STEAK

---

Finedining

MADE IN FRANCE

Les couteaux steak DEGRENNE offrent un large choix de couteaux de haute qualité au tranchant irréprochable.

The DEGRENNE steak knives offers a wide array of steak knives. Premium knives with irreproachable sharpness.



---

## MIRAGE LES ESSENCES

---



**243524**  
**COUTEAU À STEAK MANCHE OLIVIER**  
STEAK KNIFE OLIVE WOOD HANDLE  
23 CM - 9 IN<sup>1/16</sup>



**243528**  
**COUTEAU À STEAK MANCHE PICANA**  
STEAK KNIFE PICANA HANDLE  
23 CM - 9 IN<sup>1/16</sup>



**243525**  
**COUTEAU À STEAK MANCHE ÉBÈNE**  
STEAK KNIFE EBONY HANDLE  
23 CM - 9 IN<sup>1/16</sup>

---

## MIRAGE

---



**226261**  
**COUTEAU DE TABLE/ STEAK LAME UNIE ANTHRACITE**  
BLACK TABLE STEAK KNIFE  
23 CM - 9 IN<sup>1/16</sup>



**226263**  
**COUTEAU DE TABLE/ STEAK LAME UNIE BLANC**  
WHITE TABLE STEAK KNIFE  
23 CM - 9 IN<sup>1/16</sup>

---

## LAGUIOLE

---



**232249**  
**COUTEAU LAGUIOLE - CORNE NOIRE - MITRE INOX**  
LAGUIOLE STEAK KNIFE BLACK HORN - STEEL BOLSTER  
23 CM - 9 IN<sup>7/16</sup>



**232253**  
**COUTEAU LAGUIOLE - IVOIRINE - MITRE INOX**  
LAGUIOLE STEAK KNIFE IVORY COLOR - STEEL BOLSTER  
23 CM - 9 IN<sup>7/16</sup>



**232255**  
**COUTEAU LAGUIOLE - OLIVIER - MITRE LAITON**  
LAGUIOLE STEAK KNIFE OLIVE WOOD - BRASS BOLSTER  
23 CM - 9 IN<sup>7/16</sup>

---

## CAPUCIN

---



**232243**  
**COUTEAU À STEAK CAPUCIN NOIR**  
CAPUCIN STEAK KNIFE - BLACK  
22,6 CM - 8 IN<sup>7/8</sup>



**232245**  
**COUTEAU À STEAK CAPUCIN IVOIRINE**  
CAPUCIN STEAK KNIFE - IVORY COLOR  
22,6 CM - 8 IN<sup>7/8</sup>



# PETIT GOURMET

---

Alldaydining

Des lignes douces et une taille adaptée aux mains  
des enfants pour faire de leur repas un moment exquis.

Soft lines and a child-friendly size to make children's  
mealtimes a magic moment.





207257 207538  
**FOURCHETTE À DESSERT**  
DESSERT/SALAD FORK  
16,5 CM - 6 IN<sup>1/2</sup>



207259 207540  
**COUTEAU À DESSERT  
MONOBLOC LAME UNIE**  
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE  
17,7 CM - 6 IN<sup>5/16</sup>



207258 207539  
**CUILLÈRE À DESSERT**  
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL  
16,5 CM - 6 IN<sup>1/2</sup>



207256 207537  
**CUILLÈRE À CAFÉ**  
COFFEE/TEA SPOON  
13,2 CM - 5 IN<sup>3/16</sup>

Possibilité de personnalisation  
Bespoke options available







**PIECES COMPLÉMENTAIRES** COMPLEMENTARY PIECES



**190018**  
**CUILLÈRE À SODA**  
ICED TEA SPOON  
19 CM - 7 IN<sup>1/2</sup>



**189973**  
**CUILLÈRE À SODA**  
ICED TEA SPOON  
19 CM - 7 IN<sup>1/2</sup>



**226175**  
**CUILLÈRE À SODA**  
ICED TEA SPOON  
19 CM - 7 IN<sup>1/2</sup>



**162724**  
**CUILLÈRE À AGRUMES**  
CITRUS FRUITS SPOON  
15,3 CM - 6 IN



**190424**  
**FOURCHETTE À HUÎTRES**  
OYSTER FORK  
14,1 CM - 5 IN<sup>9/16</sup>



**189974**  
**FOURCHETTE À HUÎTRES**  
OYSTER FORK  
14,1 CM - 5 IN<sup>9/16</sup>



**162728**  
**FOURCHETTE/PIQUE À ESCARGOTS/COCKTAIL**  
COCKTAIL, SNAIL FORK  
10,8 CM - 4 IN<sup>1/4</sup>



**162730**  
**CURETTE À CRUSTACÉS**  
SEAFOOD SCRAPER  
19,1 CM - 7 IN<sup>1/2</sup>



**159451**  
**COUTEAU À STEAK MONOBLOC LAME SCIE**  
STEAK KNIFE SOLID HANDLE SERRATED  
23,5 CM - 9 IN<sup>1/4</sup>



**181112**  
**TARTINEUR**  
BUTTER SPREADER  
16 CM - 6 IN<sup>5/16</sup>



**189971**  
**COUTEAU À BEURRE MONOBLOC LAME UNIE**  
BUTTER KNIFE SOLID HANDLE  
18,9 CM - 7 IN<sup>7/16</sup>



**197522**  
**FOURCHETTE DE SERVICE**  
SERVING FORK  
26,6 CM - 10 IN<sup>1/2</sup>



**197523**  
**CUILLÈRE DE SERVICE**  
SERVING SPOON  
27 CM - 10 IN<sup>5/8</sup>



**197525**  
**SERVICE À SALADE**  
SALAD SERVING SET  
30 CM - 11 IN<sup>13/16</sup>



**197527**  
**PELLE À TARTE MONOBLOC**  
PASTRY SERVER SOLID HANDLE  
25,1 CM - 9 IN<sup>7/8</sup>



**153193**  
**LOUCHE**  
SOUP LADLE  
28,8 CM - 11 IN<sup>5/16</sup>



**154606**  
**CUILLÈRE À SAUCE**  
SAUCE LADLE  
18,5 CM - 7 IN<sup>5/16</sup>



**184492**  
**PINCE À CRUSTACÉ**  
SEAFOOD CRACKER  
16,5 CM - 6 IN<sup>1/2</sup>



**004013**  
**PINCE À ESCARGOTS**  
SNAIL TONG  
16 CM - 6 IN<sup>5/8</sup>



**204498**  **101492**  
**PINCE À PAIN**  
BREAD TONG  
23 CM - 9 IN<sup>1/8</sup>



**204496**  **101494**  
**CISEAUX À GÂTEAUX**  
PASTRY CISSORS/TONG  
20 CM - 7 IN<sup>7/8</sup>



**204499**  **184355**  
**PINCE À SERVIR**  
SERVING TONG  
29,5 CM - 11 IN<sup>5/8</sup>





A

P L A T E R I E

H O L L O W A R E

Via des objets en acier dédiés à la table, au service et à la dégustation, DEGRENNE exprime à travers ses collections de platerie toute la richesse de son métier d'orfèvre.

DEGRENNE expresses its highly-varied metal-working expertise through steel products designed for the table, service and tasting and appreciating.



# NEWPORT

Finedining

MADE IN FRANCE



Des pièces de forme aux lignes raffinées jusqu'aux accessoires présentés sur la table des convives, la collection platerie NEWPORT s'accorde parfaitement avec l'ensemble de nos gammes de vaisselle, couverts et verrerie, pour offrir un service élégant et moderne.

From shaped pieces with sophisticated lines to accessories showcased on the guests' table, the NEWPORT collection fits perfectly with all our ranges of dinnerware, flatware and glassware, making for an elegant and contemporary service.



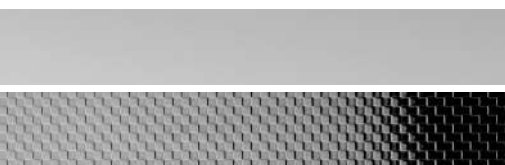


Le décor en relief de la gamme NEWPORT CUBIQUE donne de la profondeur et fait de ces plateaux de belles pièces de décoration. Il permet aussi de rendre les rayures moins visibles que sur une finition poli-miroir. Ces plateaux sont complémentaires à la gamme NEWPORT.

The relief decoration gives depth to the trays and makes them decorative pieces. The relief of NEWPORT CUBIQUE also makes scratches less visible than on a poly-mirror finish. These trays are complementary to the NEWPORT range.

2 FINITIONS  
2 FINISHES

MIROIR  
MIRROR



CUBIQUE



## NEWPORT

### PLATEAUX EMPILABLES STACKABLE SERVING TRAYS



**PLATEAUX  
RECTANGULAIRES  
AVEC ANSES**  
RECTANGULAR  
SERVING TRAYS  
WITH HANDLES

✱ **238953**  
☞ **238963**  
EXT : 77 X 55 CM - 30 IN<sup>5/16</sup> X 21 IN<sup>5/8</sup>  
INT : 68,5 X 46,5 CM - 26 IN<sup>15/16</sup> X 18 IN<sup>5/16</sup>

✱ **238954**  
☞ **238964**  
**GASTRONORM 2/1**  
EXT : 65 X 53 CM - 25 IN<sup>9/16</sup> X 20 IN<sup>7/8</sup>  
INT : 56,5 X 44,5 CM - 22 IN<sup>1/4</sup> X 17 IN<sup>1/2</sup>

✱ **238955**  
☞ **238965**  
EXT : 60 X 40 CM - 23 IN<sup>5/8</sup> X 15 IN<sup>3/4</sup>  
INT : 51,5 X 31,5 CM - 20 IN<sup>1/4</sup> X 12 IN<sup>3/8</sup>



**PLATEAUX  
RECTANGULAIRES  
SANS ANSES**  
RECTANGULAR  
SERVING TRAYS  
WITHOUT HANDLES

✱ **238962**  
☞ **238970**  
**GASTRONORM 1/1**  
EXT : 53 X 32,5 CM - 20 IN<sup>7/8</sup> X 12 IN<sup>13/16</sup>  
INT : 46,5 X 26 CM - 18 IN<sup>5/16</sup> X 10 IN<sup>1/4</sup>

✱ **185020**  
☞ **238971**  
EXT : 40 X 27 CM - 15 IN<sup>3/4</sup> X 10 IN<sup>5/8</sup>  
INT : 33,5 X 20,5 CM - 13 IN<sup>3/16</sup> X 8 IN<sup>1/16</sup>

✱ **238960**  
☞ **238972**  
**GASTRONORM 1/2**  
EXT : 32,5 X 26,5 CM - 12 IN<sup>13/16</sup> X 10 IN<sup>7/16</sup>  
INT : 26 X 20 CM - 10 IN<sup>1/4</sup> X 7 IN<sup>7/8</sup>

✱ **227767**  
☞ **227768**  
EXT : 22 X 14 CM - 8 IN<sup>11/16</sup> X 5 IN<sup>1/2</sup>  
INT : 20 X 12 CM - 7 IN<sup>7/8</sup> X 4 IN<sup>3/4</sup>



**PLATEAU ROND**  
ROUND TRAY

✱ **185024**  
☞ **186457**  
EXT : 42 CM - 16 IN<sup>9/16</sup>  
INT : 35,1 CM - 13 IN<sup>13/16</sup>

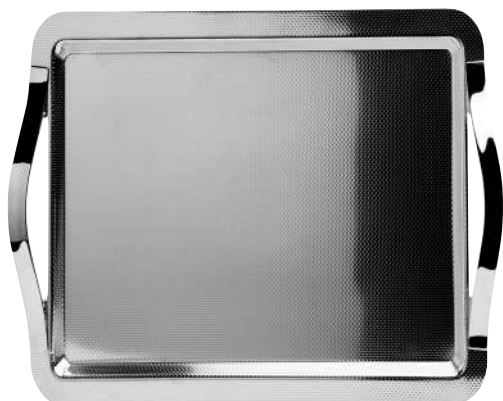


**NORMANDY  
PLATEAU  
RECTANGULAIRE  
SANS ANSES**  
RECTANGULAR  
SERVING TRAY  
WITHOUT HANDLES

✱ **232972**  
INT : 26 X 18 CM - 10 IN<sup>1/4</sup> X 7 IN<sup>1/16</sup>  
EXT : 23 X 15 CM - 9 IN<sup>1/16</sup> X 5 IN<sup>7/8</sup>

## NEWPORT CUBIQUE

PLATEAUX EMPILABLES STACKABLE SERVING TRAYS



**PLATEAUX** **211886**  
**RECTANGULAIRES** **238989**  
**AVEC ANSES** **GASTRONORM 2/1**  
RECTANGULAR  
SERVING TRAYS  
WITH HANDLES  
EXT : 65 X 53 CM - 25 IN<sup>9/16</sup> X 20 IN<sup>7/8</sup>  
INT : 56,5 X 44,5 CM - 22 IN<sup>1/4</sup> X 17 IN<sup>1/2</sup>

**211887**  
 **238990**  
EXT : 60 X 40 CM - 23 IN<sup>5/8</sup> X 15 IN<sup>3/4</sup>  
INT : 51,5 X 31,5 CM - 20 IN<sup>1/4</sup> X 12 IN<sup>3/8</sup>



**PLATEAUX** **211888**  
**RECTANGULAIRES** **213859**  
**SANS ANSES** **GASTRONORM 1/2**  
RECTANGULAR  
SERVING TRAYS  
WITHOUT HANDLES  
EXT : 32,5 X 26,5 CM - 12 IN<sup>13/16</sup> X 10 IN<sup>7/16</sup>  
INT : 26 X 20 CM - 10 IN<sup>1/4</sup> X 7 IN<sup>7/8</sup>

**211889**  
 **213860**  
EXT : 22 X 14 CM - 8 IN<sup>11/16</sup> X 5 IN<sup>1/2</sup>  
INT : 20 X 12 CM - 7 IN<sup>7/8</sup> X 4 IN<sup>3/4</sup>



**DESSOUS DE** **230872**  
**BOUTEILLE** **230874**  
BOTTLE  
COASTER  
13,5 CM - 5 IN<sup>5/16</sup>

## NEWPORT TWIST **-NEW-**



**PLATEAUX** **244094**  
**RECTANGULAIRES**  
**SANS ANSES**  
RECTANGULAR  
SERVING TRAYS  
WITHOUT HANDLES  
EXT : 22 X 14 CM - 8 IN<sup>11/16</sup> X 5 IN<sup>1/2</sup>  
INT : 20 X 12 CM - 7 IN<sup>7/8</sup> X 4 IN<sup>3/4</sup>

## NEWPORT

### SERVICE À TABLE TABLE SERVICE



**PLATS OVALES**  
OVAL DISHES

✱ **238958**

☞ **238968**

EXT : 46 X 31 CM - 18 IN<sup>1/8</sup> X 12 IN<sup>3/16</sup>  
INT : 25,9 X 13,9 CM - 10 IN<sup>3/16</sup> X 5 IN<sup>1/2</sup>

✱ **238957**

☞ **238967**

EXT : 41 X 28 CM - 16 IN<sup>1/8</sup> X 11 IN  
INT : 28,7 X 15,6 CM - 11 IN<sup>5/16</sup> X 6 IN<sup>1/8</sup>

✱ **238956**

☞ **238966**

EXT : 38 X 25 CM - 14 IN<sup>15/16</sup> X 9 IN<sup>13/16</sup>  
INT : 26,6 X 16,3 CM - 10 IN<sup>1/2</sup> X 6 IN<sup>7/16</sup>



**PLAT À POISSON**  
FISH DISH

✱ **238959**

☞ **238969**

INT : 60 X 27 CM - 23 IN<sup>15/8</sup> X 10 IN<sup>5/8</sup>  
EXT : 46,3 X 14,3 CM - 18 IN<sup>1/4</sup> X 5 IN<sup>5/8</sup>



**SAUCIÈRE**  
SAUCE BOAT

✱ **186198**

☞ **186456**

19 X 7,6 CM - 20 CL  
7 IN<sup>1/2</sup> X 3 IN - 6 OZ<sup>3/4</sup>



**BEURRIER**  
BUTTER DISH

✱ **185307**

☞ **186455**

Ø 7,6 X 7 CM - 3 IN<sup>15/8</sup> X 2 IN<sup>3/4</sup>



**PORTE SUCRE**  
CENTRE DE TABLE  
SUGAR HOLDER/TABLE

✱ **211397**

Ø 6,4 X H 6 CM - Ø 2 IN<sup>1/2</sup> X H 2 IN<sup>3/8</sup>



**SOCLE BEURRIER**  
PORCELAINE  
BUTTER DISH  
BASE PORCELAIN

**190255**

Ø 9 X 7,6 CM - 3 IN X 2 IN<sup>3/4</sup>

# NEWPORT

## CAFÈTERIE COFFEEWARE



### VERSEUSES COFFEE/TEA POTS

★ 213850  
☞ 219563  
1,5 L - 18,1 CM X H 22,4 CM  
50 OZ<sup>3/4</sup> - 7 IN<sup>1/8</sup> X H 8 IN<sup>13/16</sup>

★ 213851  
☞ 219564  
70 CL - 14,8 CM X H 14,6 CM  
23 OZ<sup>11/16</sup> - 5 IN<sup>13/16</sup> X H 5 IN<sup>3/4</sup>

★ 213852  
☞ 219565  
35 CL - 12,9 CM X H 9,3 CM  
11 OZ<sup>13/16</sup> - 5 IN<sup>1/16</sup> X H 3 IN<sup>11/16</sup>



### PICHET JUG

★ 213849  
☞ 219561  
2 L - 18,1 CM X H 23 CM  
67 OZ<sup>5/8</sup> - 7 IN<sup>1/8</sup> X H 9 IN<sup>1/16</sup>



### POTS ISOTHERMES INSULATED POTS

★ 213846  
☞ 219557  
1,2 L - 18,1 CM X H 22,7 CM  
40 OZ<sup>2/16</sup> - 7 IN<sup>1/8</sup> X H 8 IN<sup>15/16</sup>

★ 213847  
☞ 219558  
70 CL - 15,6 CM X H 19,2 CM  
23 OZ<sup>11/16</sup> - 6 IN<sup>1/8</sup> X H 7 IN<sup>9/16</sup>

★ 213848  
☞ 219559  
30 CL - 13,4 CM X H 12,7 CM  
40 OZ - 5 IN<sup>1/4</sup> X H 5 IN



### CRÉMIERS CREAM JUGS

★ 213853  
☞ 219566  
35 CL - 12,9 CM X H 9 CM  
11 OZ<sup>13/16</sup> - 5 IN<sup>1/16</sup> X H 3 IN<sup>9/16</sup>

★ 213854  
☞ 219567  
15 CL - 9 CM X H 9 CM  
5 OZ<sup>1/16</sup> - 3 IN<sup>9/16</sup> X H 3 IN<sup>9/16</sup>



SUCRIER ★ 182341  
SUGAR BOWL ☞ 184612  
35 CL  
11 OZ<sup>13/16</sup>



NEWPORT  
P. 147

# NEWPORT

BAR

ACCESSOIRES ACCESSORIES



**SEAU À CHAMPAGNE  
2 BOUTEILLES** \* 184180  
188895  
CHAMPAGNE BUCKET  
Ø 24 X H 25,5 CM  
Ø 9 IN<sup>7/16</sup> X H 10 IN<sup>1/16</sup>

**SEAU À CHAMPAGNE  
1 BOUTEILLE** \* 186030  
188894  
CHAMPAGNE BUCKET  
Ø 20 X H 22,5 CM  
Ø 7 IN<sup>7/8</sup> X H 8 IN<sup>7/8</sup>



**SEAU À GLACE  
AVEC COUVERCLE** \* 184181  
188896  
ICE BUCKET  
WITH LID  
Ø 15 X H 16 CM  
Ø 5 IN<sup>7/8</sup> X H 6 IN<sup>5/16</sup>



**CLOCHE  
ASSIETTE** INOX  
STAINLESS STEEL  
DOME COVER \* 182614  
184477  
Ø 24 CM - 9 IN<sup>7/16</sup>  
\* 182301  
184476  
Ø 14,8 CM - 5 IN<sup>13/16</sup>



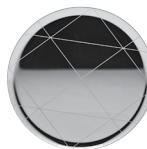
**RAFRAICHISSEUR  
DROIT DOUBLE PAROI** \* 237501  
CURVED DOUBLE  
WALL WINE COOLER  
Ø 13,9 X H 19,8 CM  
Ø 5 IN<sup>7/8</sup> X H 7 IN<sup>3/16</sup>



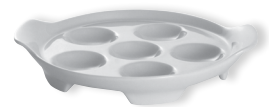
**ENSEMBLE  
SEL/POIVRE  
AIMANTÉE** 216922  
SALT & PEPPER  
CELLAR W/MAGNET  
8,5 X 10,6 CM  
3 IN<sup>3/8</sup> X 4 IN<sup>3/16</sup>



**PORTE SEAU  
À CHAMPAGNE  
(1 OU 2 BOUTEILLES)** \* 185607  
188893  
CHAMPAGNE  
BUCKET STAND  
(1 OR 2 BOTTLES)  
H 63,5 CM - 25 IN



**DESSOUS DE BOUTEILLE** \* 234320  
BOTTLE COASTER  
NEWPORT LOUNGE  
9,5 CM - 3 IN<sup>3/4</sup>



**PLAT  
À ESCARGOTS** 164138  
PORCELAINE  
PORCELAIN  
SNAIL TONG  
Ø 16,6 CM - 6 IN<sup>5/16</sup>



**PINCE À GLACE** \* 004014  
ICE TONG  
16 CM  
6 IN<sup>5/16</sup>

EMPILABLE STACKABLE



**INOX**  
STAINLESS STEEL  
\* 044113  
101512  
Ø 26 CM - 10 IN<sup>1/4</sup>

\* 044112  
101510  
22 CM - 8 IN<sup>7/8</sup>



**CLOCHE** 239771  
**EVENTO** Ø 28 CM - 11 IN

**VERRE**  
**EVENTO** 239770  
**DOVE** Ø 23 CM - 9 IN<sup>1/6</sup>  
**COVER**

239769  
Ø 16 CM - 6 IN<sup>5/16</sup>



**VERRE BOROSILICATE**  
GLASS  
204043  
17 X 9 CM - 6 IN<sup>11/16</sup> X 3 IN<sup>9/16</sup>

206504  
**BOUCHON PORCELAINE**  
PORCELAIN LID  
5,2 CM - 2 IN<sup>1/16</sup>



**VERRINE**  
**SEL/POIVRE**  
**AIMANTÉE**  
SALT & PEPPER  
CELLAR W/MAGNET



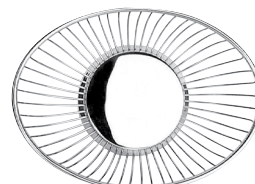
216920 \*  
POIVRE/PEPPER

216919 \*  
SEL/SALT  
4,1 X 6,7 CM  
1 IN<sup>5/8</sup> X 2 IN<sup>5/8</sup>



**CORBILLE**  
**À PAIN**  
BREAD BASKET

**RONDE**  
ROUND  
\* 128910  
131114  
Ø 17,5 X H 6 CM  
Ø 6 IN<sup>7/8</sup> X H 2 IN<sup>3/8</sup>



**CORBILLE**  
**À PAIN**  
BREAD BASKET

**OVALE**  
OVAL  
\* 128912  
131117  
Ø 24 X 17 CM - H 7,5 CM  
Ø 9 IN<sup>7/16</sup> X 6 IN<sup>11/16</sup> - H 2 IN<sup>15/16</sup>

\* 128911  
131118  
Ø 20 X 15 CM - H 6 CM  
Ø 7 IN<sup>7/8</sup> X 5 IN<sup>7/8</sup> - H 2 IN<sup>3/8</sup>



**PINCE**  
**À ESCARGOTS**  
SNAIL TONG  
\* 004013  
16 CM - 6 IN<sup>5/16</sup>



**CISEAUX À**  
**GÂTEAUX**  
PASTRY  
SCISSORS/TONG  
\* 204496  
101494  
20 CM - 7 IN<sup>7/8</sup>



**PINCE À SERVIR**  
SERVING TONG  
\* 204499  
184355  
29,5 CM - 11 IN<sup>5/8</sup>



**PINCE À PAIN**  
BREAD TONG  
\* 204498  
101492  
23 CM - 9 IN<sup>1/16</sup>



**PINCE**  
**À CRUSTACÉS**  
SEAFOOD/CRAKER  
\* 184492  
16,5 CM - 6 IN<sup>1/2</sup>







E S

V E R R E S

## GLASSWARE

Les collections de verres DEGRENNE invitent au partage et à la dégustation. Leurs qualités esthétiques ainsi que leur résistance exceptionnelle, garantissent une utilisation en toute occasion. Pour compléter harmonieusement la table, les verres de couleur DEGRENNE, teintés dans la masse, offrent une esthétique et une qualité à l'épreuve du temps et des lavages au lave-vaisselle.

DEGRENNE'S glassware collections are an invitation to socialize and enjoy a drink. Our glassware's looks and exceptional sturdiness mean that is suitable for any occasion. DEGRENNE's integrally dyed glasses are a harmonious addition to the dining table and offer looks and quality that withstand the test of time and repeated washing in the dishwasher.



# MUSE

Finedining

MADE IN EUROPE 



MUSE est un verre contemporain et raffiné. Sa forme atypique est en phase avec les tendances actuelles du marché, avec ses lignes élégantes et féminines pour un style personnel et différenciant et son buvant resserré qui favorise la concentration des arômes. Cette gamme complète de verres est présentée avec ses gobelets coordonnés.

MUSE is a contemporary and refined glass. Its atypical shape is in line with current market trends, with its elegant and feminine lines for a personal and differentiating style while the tapered edge of each piece fosters the concentration of aromas. Discover the complete range with coordinated tumblers.



**FLÛTE 184551**  
**À CHAMPAGNE** 19 CL - 6 OZ<sup>7/16</sup>  
CHAMPAGNE Ø 6,3 X H 22,4 CM  
FLUTE Ø 2 IN<sup>1/2</sup> X H 8 IN<sup>13/16</sup>



**VERRE 184549**  
**À VIN BLANC** 28 CL - 9 OZ<sup>7/16</sup>  
WHITE WINE Ø 7,4 X H 20,8 CM  
GLASS Ø 2 IN<sup>15/16</sup> X H 8 IN<sup>3/16</sup>



**VERRE 184548**  
**À VIN ROUGE** 35 CL - 11 OZ<sup>13/16</sup>  
RED WINE Ø 8 X H 21,4 CM  
GLASS Ø 3 IN<sup>1/8</sup> X H 8 IN<sup>7/16</sup>





**VERRE 184547**  
**À EAU** 45 CL - 15 OZ<sup>3/16</sup>  
WATER Ø 8,4 X H 22,5 CM  
GLASS Ø 3 IN<sup>5/16</sup> X H 8 IN<sup>1/16</sup>



**VERRE 184550**  
**À BORDEAUX** 64,5 CL - 21 OZ<sup>13/16</sup>  
BORDEAUX Ø 9,5 X H 23,8 CM  
GLASS Ø 3 IN<sup>3/4</sup> X H 9 IN<sup>3/8</sup>



**VERRE 210812**  
**À BOURGOGNE** 70 CL - 23 OZ<sup>11/16</sup>  
BURGUNDY Ø 10,5 X H 23,1 CM  
GLASS Ø 4 IN<sup>1/8</sup> X H 9 IN<sup>1/8</sup>



**GOBELET 184555**  
**HAUT** 36 CL - 12 OZ<sup>3/16</sup>  
HIGH Ø 6,8 X H 14,2 CM  
TUMBLER Ø 2 IN<sup>11/16</sup> X H 5 IN<sup>9/16</sup>



**GOBELET 184554**  
**BAS** 33 CL - 11 OZ<sup>3/16</sup>  
LOW Ø 8 X H 10,2 CM  
TUMBLER Ø 3 IN<sup>1/8</sup> X H 4 IN

**184553**  
23 CL - 7 OZ<sup>3/4</sup>  
Ø 7,6 X H 9,2 CM  
Ø 3 IN X H 3 IN<sup>5/8</sup>



# ALLURE

Finedining

MADE IN EUROPE

-NEW-



ALLURE est une ligne de verres au design contemporain et raffiné. En cristallin soufflé, elle se démarque par sa brillance supérieure, la finesse de ses buvants et sa légèreté. Destinée à accueillir de grands vins, de par ses formes généreuses et son pied élancé, cette gamme complète et audacieuse se décline sous 7 références : 5 verres à pied, accompagnés de 2 gobelets pour révéler et mettre en valeur chaque type de vin.

ALLURE is a line of glasses with a contemporary and refined design. This blown crystal range stands out for its superior lustre, the fineness of its lip and its lightness. Designed to hold fine wines with its generous shapes and slender base, this bold and comprehensive range is available in seven models: five stemmed glasses and two tumblers to reveal and enhance every type of wine.



**FLÛTE 242793**  
**À CHAMPAGNE** 26,1 CL - 8 OZ<sup>13/16</sup>  
CHAMPAGNE Ø 7,25 X H 24,5 CM  
GLASS Ø 2 IN<sup>7/8</sup> X H 9 IN<sup>5/8</sup>



**VERRE 242792**  
**À PIED** 40,5 CL - 13 OZ<sup>11/16</sup>  
STEMMED Ø 8,3 X H 24,4 CM  
GLASS Ø 3 IN<sup>1/4</sup> X H 9 IN<sup>5/8</sup>



**VERRE 242791**  
**À PIED** 57 CL - 19 OZ<sup>1/4</sup>  
STEMMED Ø 9,6 X H 25 CM  
GLASS Ø 3 IN<sup>3/4</sup> X H 9 IN<sup>13/16</sup>







**VERRE 242790**  
**À BORDEAUX** 64,5 CL - 21 OZ<sup>13/16</sup>  
BORDEAUX Ø 10,2 X H 25,5 CM  
GLASS Ø 4 IN X H 10 IN<sup>1/16</sup>



**VERRE 242789**  
**À BOURGOGNE** 71 CL - 24 OZ  
BURGUNDY Ø 11,6 X H 24,5 CM  
GLASS Ø 4 IN<sup>9/16</sup> X H 9 IN<sup>5/8</sup>



**GOBELET 242795**  
**HAUT** 39 CL - 13 OZ<sup>3/16</sup>  
HIGH Ø 7 X H 14,4 CM  
TUMBLER Ø 2 IN<sup>3/4</sup> X H 5 IN<sup>11/16</sup>



**GOBELET 242794**  
**BAS** 47 CL - 15 OZ<sup>7/8</sup>  
LOW Ø 9,15 X H 10,85 CM  
TUMBLER Ø 3 IN<sup>5/8</sup> X H 4 IN<sup>1/4</sup>



# GALATÉE

Finedining



La collection de verres GALATÉE, à la forme classique et intemporelle, est subtilement décorée d'anneaux gravés dans le cristallin, lui apportant une touche festive et originale tout en garantissant la tenue du décor au lave-vaisselle.

The GALATÉE collection of glasses with its classic and timeless shape, is subtly decorated with rings engraved in the crystalline, which give them a festive and unusual touch while guaranteeing that the hues remain vivid after being washed in the dishwasher.



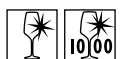
**FLÛTE À CHAMPAGNE** 184556  
CHAMPAGNE FLUTE 20 CL - 6 OZ<sup>3/4</sup>  
Ø 6,7 X H 21,2 CM  
Ø 2 IN<sup>5/8</sup> X H 8 IN<sup>3/8</sup>



**VERRE À VIN** 190537  
WINE GLASS 35 CL - 11 OZ<sup>13/16</sup>  
Ø 7,8 X H 19,6 CM  
Ø 3 IN<sup>1/16</sup> X H 7 IN<sup>11/16</sup>

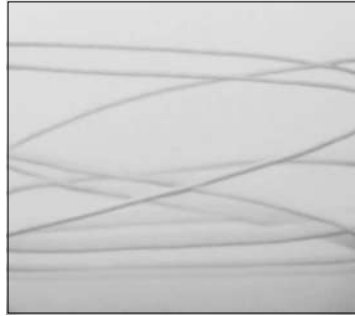


**VERRE À EAU** 190536  
WATER GLASS 45 CL - 15 OZ<sup>3/16</sup>  
Ø 8,4 X H 20,5 CM  
Ø 3 IN<sup>5/16</sup> X H 8 IN<sup>1/16</sup>





**GOBELET 190538**  
TUMBLER 47 CL - 15 OZ<sup>7/8</sup>  
Ø 8,5 X H 12,1 CM  
Ø 3 IN<sup>3/8</sup> X H 4 IN<sup>3/4</sup>



**Décor taillé dans le verre**  
Cut-glass design



# DOMAINE

Alldaydining



DOMAINE est le verre de dégustation classique et élégant. Sa forme intemporelle, élancée et toute en rondeur, apporte distinction et se prête parfaitement à un usage de réception. Une gamme complète : chaque forme est spécifique pour révéler et mettre en valeur chaque type de vin.

DOMAINE is the classic and elegant wine tasting glass. The slender, rounded, timeless shape brings distinction and is perfectly adapted for use at receptions. A complete range: each glass has a specific function to enhance each type of wine.



**FLÛTE À CHAMPAGNE** 184566  
CHAMPAGNE FLUTE 19 CL - 6 OZ<sup>7/16</sup>  
Ø 5,3 X H 21,9 CM  
Ø 2 IN<sup>1/16</sup> X H 8 IN<sup>5/8</sup>



**VERRE À VIN BLANC** 184563  
WHITE WINE GLASS 28 CL - 9 OZ<sup>7/16</sup>  
Ø 7,3 X H 21,2 CM  
Ø 2 IN<sup>7/8</sup> X H 8 IN<sup>3/8</sup>



**VERRE À VIN ROUGE** 184562  
RED WINE GLASS 37 CL - 12 OZ<sup>1/2</sup>  
Ø 7,7 X H 21,4 CM  
Ø 3 IN<sup>1/16</sup> X H 8 IN<sup>7/16</sup>







**VERRE À EAU** 184561  
WATER GLASS 49,5 CL - 16 OZ<sup>3/4</sup>  
Ø 8,6 X H 22,7 CM  
Ø 3 IN<sup>3/8</sup> X H 8 IN<sup>15/16</sup>



**VERRE** 184564  
**À BORDEAUX** 65 CL - 22 OZ  
BORDEAUX GLASS Ø 9,4 X H 23,9 CM  
Ø 3 IN<sup>11/16</sup> X H 9 IN<sup>7/16</sup>



**VERRE À BOURGOGNE** 184565  
BURGUNDY GLASS 75 CL - 25 OZ<sup>3/8</sup>  
Ø 10,7 X H 22,5 CM  
Ø 4 IN<sup>3/16</sup> X H 8 IN<sup>7/8</sup>



L'alcool est dangereux pour la santé.  
DEGRÈNE! promotes responsible drinking and discourages alcohol misuse

# MONTMARTRE

Alldaydining



MONTMARTRE est un verre convivial au style rétro qui évoque le charme du terroir français et de ses vignobles. Son allure ronde et robuste en fait le verre idéal pour un usage professionnel. Ce grand classique, incontournable, perpétue l'héritage de l'esprit brasserie.

MONTMARTRE is a convivial glass with a retro style representative of wine and French terroir. Its rounded and robust allure makes it the ideal wine glass for professional use. This classical, compulsory glassware, carries on the brasserie spirit.



**FLÛTE 184580**  
**À CHAMPAGNE** 21 CL - 7 OZ<sup>1/8</sup>  
 CHAMPAGNE FLUTE Ø 7 X H 21 CM  
 Ø 2 IN<sup>3/4</sup> X H 8 IN<sup>1/4</sup>



**VERRE À VIN 184578**  
 WINE GLASS 20 CL - 6 OZ<sup>3/4</sup>  
 Ø 7 X H 17,4 CM  
 Ø 2 IN<sup>3/4</sup> X H 6 IN<sup>7/8</sup>



**VERRE 184577**  
**À VIN BLANC** 25 CL - 8 OZ<sup>7/16</sup>  
 WHITE WINE GLASS Ø 7,5 X H 18,4 CM  
 Ø 2 IN<sup>15/16</sup> X H 7 IN<sup>1/4</sup>

**MONTMARTRE  
 JAUGÉ**

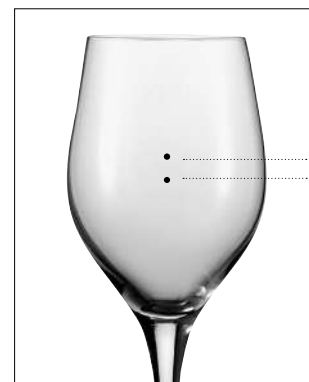


**VERRE À VIN ROUGE 208481**  
**AVEC DOUBLE JAUGE** 32 CL - 10 OZ<sup>13/16</sup>  
 RED WINE GLASS Ø 7,8 X H 19,8 CM  
 WITH 2 GAUGES Ø 3 IN<sup>1/16</sup> X H 7 IN<sup>13/16</sup>

**HYPNOTIC  
 JAUGÉ**



**213816**  
 36,5 CL - 13 OZ  
 Ø 8,2 X H 22 CM  
 Ø 3 IN<sup>1/4</sup> X H 8 IN<sup>11/16</sup>



**Avec double jauge**  
 With 2 gauges

• ..... 14 CL - 4 OZ<sup>3/4</sup>  
 • ..... 12,5 CL - 4 OZ<sup>1/4</sup>





**VERRE 184576**  
**À VIN ROUGE** 32 CL - 10 OZ<sup>3/16</sup>  
RED WINE GLASS Ø 7,8 X H 19,8 CM  
Ø 3 IN<sup>1/16</sup> X H 7 IN<sup>13/16</sup>



**VERRE 184575**  
**À EAU** 42 CL - 14 OZ<sup>3/16</sup>  
WATER GLASS Ø 8,7 X H 20,5 CM  
Ø 3 IN<sup>2/16</sup> X H 8 IN<sup>1/16</sup>



**VERRE 184579**  
**À BOURGOGNE** 58 CL - 19 OZ<sup>5/8</sup>  
BURGUNDY GLASS Ø 10 X H 20 CM  
Ø 3 IN<sup>15/16</sup> X H 7 IN<sup>7/8</sup>



© Patrick ROUGEREAU  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé  
Alcool est dangereux pour votre santé

# EMPILEÓ

Alldaydining



Les verres EMPILEÓ ont une ligne élégante, faite de rondeur et de générosité. Ils sont soufflés bouche (dans la plus pure tradition artisanale) en cristallin apportant un fini plus transparent et plus brillant à chaque pièce. Tous les verres et gobelets de la collection peuvent s'empiler entre eux.

EMPILEÓ glasses feature an elegant design with shapely, rounded lines. They are hand-blown (in the purest artisanal tradition) in crystalline to bring a more transparent, sparkling finish to each piece. All the stemmed glasses and tumblers of the collection are stackable.

TRANSPARENT  
TRANSPARENT



**CARAFE**  
PITCHER

**234148**  
75 CL - 25 OZ<sup>3/8</sup>  
Ø 9,1 X H 24 CM  
Ø 3 IN<sup>9/16</sup> X H 4 IN<sup>3/8</sup>

VERT  
GREEN

**-NEW-**

GRIS  
GREY

**-NEW-**



**VERRE À PIED**  
STEMMED GLASS

**234149**  
26 CL - 8 OZ<sup>3/4</sup>  
Ø 7,9 X H 11,1 CM  
Ø 3 IN<sup>1/8</sup> X H 4 IN<sup>3/8</sup>



**242553**  
26 CL - 8 OZ<sup>3/4</sup>  
Ø 7,9 X H 11,1 CM  
Ø 3 IN<sup>1/8</sup> X H 4 IN<sup>3/8</sup>



**242555**  
26 CL - 8 OZ<sup>3/4</sup>  
Ø 7,9 X H 11,1 CM  
Ø 3 IN<sup>1/8</sup> X H 4 IN<sup>3/8</sup>



**GOBELET**  
TUMBLER

**234150**  
26 CL - 8 OZ<sup>3/4</sup>  
Ø 7,1 X H 9,1 CM  
Ø 2 IN<sup>13/16</sup> X H 3 IN<sup>9/16</sup>



**242552**  
26 CL - 8 OZ<sup>3/4</sup>  
Ø 7,1 X H 9,1 CM  
Ø 2 IN<sup>13/16</sup> X H 3 IN<sup>9/16</sup>



**242554**  
26 CL - 8 OZ<sup>3/4</sup>  
Ø 7,1 X H 9,1 CM  
Ø 2 IN<sup>13/16</sup> X H 3 IN<sup>9/16</sup>



BLEU  
BLUE



**236288**  
75 CL - 25 OZ<sup>3/8</sup>  
Ø 9,1 X H 24 CM  
Ø 3 IN<sup>9/16</sup> X H 4 IN<sup>3/8</sup>



**236287**  
26 CL - 8 OZ<sup>3/4</sup>  
Ø 7,9 X H 11,1 CM  
Ø 3 IN<sup>1/8</sup> X H 4 IN<sup>3/8</sup>



**VERRES EMPILABLES**  
STACKABLE GLASSES



**236289**  
26 CL - 8 OZ<sup>3/4</sup>  
Ø 7,1 X H 9,1 CM  
Ø 2 IN<sup>13/16</sup> X H 3 IN<sup>9/16</sup>



VERRES SOUFLÉS BOUCHE TEINTÉS DANS LA MASSE  
HAND-BLOWN INTEGRALLY DYED GLASSES





L'alcool est dangereux pour la santé.  
DEGRENEE promeut un responsable drinking et ne encourage pas alcoolisme

# CARAFES-DÉCANTEURS

---



Toutes les carafes et décanteurs DEGRENNE, au style classique ou plus moderne, permettront de révéler les arômes de vos vins et boissons fraîches et de dresser des tables raffinées.

DEGRENNE carafes and decanters, in either a classic or a more modern style, make it possible to reveal the flavours of your wines or your fresh drinks and to set refined tables.

-NEW-



**CARAFE À WHISKY** 242961  
**NEWPORT TWIST** 25 CL - 8 OZ<sup>7/16</sup>  
 WHISKY CARAFE

-NEW-



**241875**  
 3 x 25 CL - 3 x 8 OZ<sup>7/16</sup>



**CARAFE À JUS DE** 202639  
**FRUITS EVENTO** 1,2 L - 40 OZ<sup>3/16</sup>  
 JUICE/BEVERAGE Ø 10,5 X H 27,5 CM  
 CARAFE Ø 4 IN<sup>1/8</sup> X H 10 IN<sup>13/16</sup>

TRANSPARENT  
 TRANSPARENT



**CARAFE** 234148  
**EMPILEO** 75 CL - 25 OZ<sup>3/8</sup>  
 PITCHER Ø 9,1 X H 24 CM  
 Ø 3 IN<sup>9/16</sup> X H 4 IN<sup>3/8</sup>

BLEU  
 BLUE



**236288**  
 75 CL - 25 OZ<sup>3/8</sup>  
 Ø 9,1 X H 24 CM  
 Ø 3 IN<sup>9/16</sup> X H 4 IN<sup>3/8</sup>

**BOUCHON DE** 202855  
**CARAFE SILICONE** Ø 6,5 CM - 2 IN<sup>9/16</sup>  
**EVENTO**  
 SILICONE STOPPER  
 FOR CARAFE





**DECANTEUR** 169728  
**MILLÉSIME** 1,35 L - 45 OZ<sup>5/8</sup>  
**DECANTER** Ø 20,5 X H 23,5 CM  
Ø 8 IN<sup>1/16</sup> X H 9 IN<sup>1/4</sup>



**DECANTEUR** 210904  
**NECTAR** 1 L - 33 OZ<sup>13/16</sup>  
**DECANTER** Ø 13,5 X H 24,5 CM  
Ø 5 IN<sup>5/16</sup> X H 9 IN<sup>5/8</sup>



L'alcool est dangereux pour la santé  
Alcohol is dangerous for your health

# ANYTIME

Alldaydining



Champagne, cocktails, liqueurs, spiritueux...  
La collection de verres ANYTIME de DEGRENNE, aux  
formes traditionnelles et universelles, permet de  
répondre à tous les usages. En cristallin, ils sont  
adaptés à un usage intensif et professionnel.

Champagne, cocktails, liqueurs, spirits etc.  
The ANYTIME glassware collection from DEGRENNE  
with all its traditional and universal shapes allows  
you to meet all requirements. Made from crystalline,  
they are suitable for extensive and professional use.

---

## CHAMPAGNE

---



**FLÛTE 184567**  
**À CHAMPAGNE** 15 CL - 5 OZ<sup>1/16</sup>  
CHAMPAGNE FLUTE Ø 6,3 X H 19,3 CM  
Ø 2 IN<sup>1/2</sup> X H 7 IN<sup>5/8</sup>



**VERRE 184597**  
**À CHAMPAGNE** 21 CL - 7 OZ<sup>1/8</sup>  
CHAMPAGNE GLASS Ø 6,8 X H 20,5 CM  
Ø 2 IN<sup>11/16</sup> X H 8 IN<sup>1/16</sup>



**COUPE 210281**  
**À CHAMPAGNE** 23 CL - 7 OZ<sup>3/4</sup>  
CHAMPAGNE GLASS Ø 9,5 X H 14,7 CM  
Ø 3 IN<sup>3/4</sup> X H 5 IN<sup>13/16</sup>





**VERRE 195628**  
**À MARTINI** 25 CL - 8 OZ<sup>2/16</sup>  
MARTINI GLASS Ø 10,6 X H 16,8 CM  
Ø 4 IN<sup>3/16</sup> X H 6 IN<sup>5/8</sup>



**VERRE 184570**  
**À COGNAC** 61 CL - 20 OZ<sup>5/8</sup>  
COGNAC GLASS Ø 10,4 X H 15,5 CM  
Ø 4 IN<sup>1/8</sup> X H 6 IN<sup>1/8</sup>



**VERRINE 181874**  
**RONDO** 13 CL - 4 OZ<sup>3/8</sup>  
APPETIZER GLASS Ø 5,5 X H 6 CM  
Ø 2 IN<sup>3/16</sup> X H 2 IN<sup>3/8</sup>



L'alcool d'ici est dangereux pour la santé  
Alcohol is dangerous for your health

# NEWPORT TWIST

Finedining



DEGRENNÉ véhicule l'idée d'un Art de Vivre où l'on savoure chaque instant. La collection NEWPORT TWIST vient compléter la collection NEWPORT. Cette collection s'articule autour de la dégustation des vins et des spiritueux purs, sur glace, en cocktail. Les produits sont en cristal et cristallin, et ornés d'une taille généreuse et géométrique, pour apporter à ce rituel de la sobriété, de l'élégance et mettre en valeur la robe des vins et des spiritueux.

DEGRENNÉ conveys the idea of an art of living in which every moment is to be savoured. The NEWPORT TWIST collection completes the NEWPORT collection. This collection is built around the enjoyment of wine or pure spirits, either on ice or in cocktails. The generously sized and geometric products are made from crystal and crystalline to bring understated elegance to this ritual while enhancing the colour of the spirits and of the wines.



**COFFRET SET 241875**  
**WHISKY 2 VERRES** 3 X 25 CL - 3 X 8 OZ<sup>7/16</sup>  
**ET CARAFE**  
**EMPILABLE**  
2 GLASSES &  
1 CARAFE  
STACKABLE SET



**CARAFE 242961**  
CARAFE 25 CL - 8 OZ<sup>7/16</sup>



**GOBELET 242959**  
SHORTDRINK 25 CL - 8 OZ<sup>7/16</sup>





**FLUTE À 244051**  
**CHAMPAGNE** 21 CL - 8 OZ<sup>1/4</sup>  
 CHAMPAGNE Ø 4,2 X H 26,5 CM  
 FLUTE Ø 1 IN<sup>5/8</sup> X H 10 IN<sup>7/16</sup>



**VERRE À 244057**  
**VIN** 47 CL - 15 OZ<sup>7/8</sup>  
 WINE GLASS Ø 9,3 X H 24 CM  
 Ø 3 IN<sup>11/16</sup> X H 9 IN<sup>7/16</sup>



**VERRE À 244059**  
**VIN** 36 CL - 12 OZ<sup>3/16</sup>  
 WINE GLASS Ø 8 X H 22,5 CM  
 Ø 3 IN<sup>1/8</sup> X H 8 IN<sup>7/8</sup>



**VERRE À 244049**  
**MARTINI** 21 CL - 7 OZ<sup>1/8</sup>  
 MARTINI Ø 11,2 X H 18,3 CM  
 GLASS Ø 4 IN<sup>7/16</sup> X H 7 IN<sup>3/16</sup>



**GOBELET HAUT 244061**  
 HIGH TUMBLER 37 CL - 12 OZ<sup>1/2</sup>  
 Ø 6,5 X H 16 CM  
 Ø 2 IN<sup>9/16</sup> X H 6 IN<sup>5/16</sup>



**VERRINE 244047**  
**APÉRITIF** 27 CL - 10 OZ<sup>5/8</sup>  
 VERRINE Ø 9,3 X H 6 CM  
 APPETIZER Ø 3 IN<sup>11/16</sup> X H 2 IN<sup>3/8</sup>



**COUPE À 244053**  
**COCKTAIL/GLACE** 28 CL - 11 OZ  
 COCKTAIL/ICE CUP Ø 10,9 X H 14,4 CM  
 GLASS Ø 4 IN<sup>5/16</sup> X H 5 IN<sup>11/16</sup>



**VERRE À LIQUEUR 244055**  
 LIQUOR GLASS 7,5 CL - 2 OZ<sup>15/16</sup>  
 Ø 6,6 X H 11 CM  
 Ø 2 IN<sup>5/8</sup> X H 4 IN<sup>5/16</sup>





# GOBELETS

---



Les gobelets DEGRENNE, en version transparente ou de couleur, permettent un dressage de tables aux styles variés. En accompagnement de verres à pied, ils apportent une touche décontractée, en assortiment de plusieurs couleurs, ils créent une table originale et gaie.

Clear or coloured DEGRENNE tumblers allow you to set your table in a variety of ways. As an accompaniment to stemmed glasses, they offer a relaxed touch, in an assortment of several colours, they create an original and cheerful table.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé  
DEGRENE promotes responsible drinking and discourages alcohol misuse







**GOBELET** 243497  
TUMBLER  
40 CL - 13 OZ<sup>1/2</sup>  
Ø 6 X H 16,5 CM  
Ø 2 IN<sup>3/8</sup> X H 6 IN<sup>1/2</sup>



**243495**  
32 CL - 10 OZ<sup>13/16</sup>  
Ø 6 X H 13,7 CM  
Ø 2 IN<sup>3/8</sup> X H 5 IN<sup>3/8</sup>



**243493**  
26,5 CL - 8 OZ<sup>15/16</sup>  
Ø 6 X H 11,3 CM  
Ø 2 IN<sup>3/8</sup> X H 4 IN<sup>7/8</sup>



**243491**  
18 CL - 6 OZ<sup>1/16</sup>  
Ø 6 X H 8,2 CM  
Ø 2 IN<sup>3/8</sup> X H 3 IN<sup>3/4</sup>



**ROC Finedining**

VERRES SOUFLÉS BOUCHE  
HAND-BLOWN GLASSES



**VERRE** 236340  
**À PIED**  
STEMMED  
GLASS  
27 CL - 9 OZ<sup>7/8</sup>  
Ø 7,2 X H 11,5 CM  
Ø 2 IN<sup>13/16</sup> X H 4 IN<sup>1/2</sup>



**GOBELET BAS** 236338  
LOW TUMBLER  
18 CL - 7 OZ<sup>1/16</sup>  
Ø 7,2 X H 6,5 CM  
Ø 2 IN<sup>13/16</sup> X H 2 IN<sup>9/16</sup>



**GOBELET HAUT** 236339  
HIGH TUMBLER  
45 CL - 15 OZ<sup>3/16</sup>  
Ø 7,2 X H 14 CM  
Ø 2 IN<sup>13/16</sup> X H 5 IN<sup>1/2</sup>





**GOBELET 242795**  
**HAUT** 39 CL - 13 OZ<sup>3/16</sup>  
 HIGH Ø 7 X H 14,4 CM  
 TUMBLER Ø 2 IN<sup>3/4</sup> X H 5 IN<sup>11/16</sup>



**GOBELET 242794**  
**BAS** 47 CL - 15 OZ<sup>7/8</sup>  
 LOW Ø 9,15 X H 10,85 CM  
 TUMBLER Ø 3 IN<sup>5/8</sup> X H 4 IN<sup>1/4</sup>



**MUSE Finedining**



**DOLCE Finedining**

VERRES SOUFLÉS BOUCHE  
 HAND-BLOWN GLASSES



**GOBELET HAUT 184555**  
 HIGH TUMBLER 36 CL - 12 OZ<sup>3/16</sup>  
 Ø 6,8 X H 14,2 CM  
 Ø 2 IN<sup>11/16</sup> X H 5 IN<sup>9/16</sup>



**GOBELET BAS 184554**  
 LOW TUMBLER 33 CL - 11 OZ<sup>3/16</sup>  
 Ø 8 X H 10,2 CM  
 Ø 3 IN<sup>1/8</sup> X H 4 IN

**184553**  
 23 CL - 7 OZ<sup>3/4</sup>  
 Ø 7,6 X H 9,2 CM  
 Ø 3 IN X H 3 IN<sup>5/8</sup>



**GOBELET HAUT 169851**  
 HIGH TUMBLER 57 CL - 19 OZ<sup>1/4</sup>  
 Ø 6,7 X H 11,5 CM  
 Ø 2 IN<sup>5/8</sup> X H 4 IN<sup>1/2</sup>



**GOBELET BAS 169852**  
 LOW TUMBLER 43 CL - 14 OZ<sup>3/16</sup>  
 Ø 6,1 X H 10 CM  
 Ø 2 IN<sup>3/8</sup> X H 3 IN<sup>15/16</sup>





**GOBELET HAUT**  
HIGH TUMBLER

**244061**  
37 CL - 12 OZ<sup>1/2</sup>  
Ø 6,5 X H 16 CM  
Ø 2 IN<sup>9/16</sup> X H 6 IN<sup>5/16</sup>



**GOBELET BAS**  
LOW TUMBLER

**242959**  
25 CL - 8 OZ<sup>7/16</sup>



LOOP Alldaydining



**GOBELET HAUT**  
HIGH TUMBLER

**184601**  
39 CL - 13 OZ<sup>3/16</sup>  
Ø 6,6 X H 14,5 CM  
Ø 2 IN<sup>5/8</sup> X H 5 IN<sup>11/16</sup>



**GOBELET BAS**  
LOW TUMBLER

**184600**  
35 CL - 11 OZ<sup>13/16</sup>  
Ø 7,9 X H 9,1 CM  
Ø 3 IN<sup>1/8</sup> X H 3 IN<sup>9/16</sup>



**GOBELET BAS/  
VERRINE**  
LOW TUMBLER/  
APPETIZER  
GLASS

**184598**  
19 CL - 6 OZ<sup>7/16</sup>  
Ø 6,7 X H 8,1 CM  
Ø 2 IN<sup>5/8</sup> X H 3 IN<sup>3/16</sup>



COSMOPOLITAIN Alldaydining



**GOBELET HAUT**  
HIGH TUMBLER

**184589**  
35 CL - 11 OZ<sup>13/16</sup>  
Ø 6,5 X H 14,4 CM  
Ø 2 IN<sup>3/16</sup> X H 5 IN<sup>11/16</sup>

**184588**  
29 CL - 9 OZ<sup>13/16</sup>  
Ø 7 X H 10,7 CM  
Ø 2 IN<sup>3/4</sup> X H 4 IN<sup>3/16</sup>



**GOBELET BAS**  
LOW TUMBLER

**189774**  
42 CL - 14 OZ<sup>3/16</sup>  
Ø 8,5 X H 10,6 CM  
Ø 3 IN<sup>3/8</sup> X H 4 IN<sup>3/16</sup>

**184586**  
32 CL - 10 OZ<sup>13/16</sup>  
Ø 8 X H 9,4 CM  
Ø 3 IN<sup>1/8</sup> X H 3 IN<sup>11/16</sup>



## ALLEGRO Alldaydining

VERRES SOUFLÉS BOUCHE TEINTÉS DANS LA MASSE  
HAND-BLOWN INTEGRALLY DYED GLASSES



TRANSPARENT  
TRANSPARENT



**GOBELET 206936**  
TUMBLER  
29 CL - 9 OZ<sup>13/16</sup>  
Ø 7,2 X H 9,5 CM  
Ø 2 IN<sup>13/16</sup> X H 3 IN<sup>3/4</sup>

GRIS  
GREY



**225517**  
29 CL - 9 OZ<sup>13/16</sup>  
Ø 7,2 X H 9,5 CM  
Ø 2 IN<sup>13/16</sup> X H 3 IN<sup>3/4</sup>

BLEU NUIT  
BLUE NIGHT



**199461**  
29 CL - 9 OZ<sup>13/16</sup>  
Ø 7,2 X H 9,5 CM  
Ø 2 IN<sup>13/16</sup> X H 3 IN<sup>3/4</sup>

BLANC  
WHITE



**180939**  
29 CL - 9 OZ<sup>13/16</sup>  
Ø 7,2 X H 9,5 CM  
Ø 2 IN<sup>13/16</sup> X H 3 IN<sup>3/4</sup>

ROUGE  
RED



**225516**  
29 CL - 9 OZ<sup>13/16</sup>  
Ø 7,2 X H 9,5 CM  
Ø 2 IN<sup>13/16</sup> X H 3 IN<sup>3/4</sup>

NOIR  
BLACK



**180936**  
29 CL - 9 OZ<sup>13/16</sup>  
Ø 7,2 X H 9,5 CM  
Ø 2 IN<sup>13/16</sup> X H 3 IN<sup>3/4</sup>

CASSIS  
PURPLE



**174510**  
29 CL - 9 OZ<sup>13/16</sup>  
Ø 7,2 X H 9,5 CM  
Ø 2 IN<sup>13/16</sup> X H 3 IN<sup>3/4</sup>



## MAMBO Alldaydining

VERRES SOUFLÉS BOUCHE TEINTÉS DANS LA MASSE  
HAND-BLOWN INTEGRALLY DYED GLASSES



GRIS  
GREY



**GOBELET 171631**  
TUMBLER  
34 CL - 11 OZ<sup>1/2</sup>  
Ø 8,5 X H 10 CM  
Ø 3 IN<sup>3/8</sup> X H 3 IN<sup>15/16</sup>

VERT  
GREEN



**171632**  
34 CL - 11 OZ<sup>1/2</sup>  
Ø 8,5 X H 10 CM  
Ø 3 IN<sup>3/8</sup> X H 3 IN<sup>15/16</sup>

VIOLET  
PURPLE



**171633**  
34 CL - 11 OZ<sup>1/2</sup>  
Ø 8,5 X H 10 CM  
Ø 3 IN<sup>3/8</sup> X H 3 IN<sup>15/16</sup>

ROUGE  
RED



**171630**  
34 CL - 11 OZ<sup>1/2</sup>  
Ø 8,5 X H 10 CM  
Ø 3 IN<sup>3/8</sup> X H 3 IN<sup>15/16</sup>







E B U F F E T  
E V E N T O

B U F F E T



Du petit-déjeuner au dîner, des buffets sucrés aux buffets salés, la collection EVENTO répond à tous les scénarios de réception tout en assurant une hygiène parfaite pour satisfaire au mieux les nouvelles exigences de vos clients.

From breakfast to dinner, from sweet buffets to savoury spreads, the EVENTO collection works for all your reception needs while ensuring perfect hygiene to best meet the new requirements of your customers.





# EVENTO

## Buffet



Le buffet EVENTO au design homogène, harmonieux, fonctionnel et modulable, dispose de nombreux produits qui éviteront d'exposer leur contenu à l'air libre tout en conservant les aliments au frais comme au chaud et qui peuvent être utilisés pour la majorité en portion individuelle ou à usage unique. La richesse de ses combinaisons et la diversité de ses matériaux (acier, porcelaine, verre, grès, mélamine pierre et bois etc...) s'adaptent à votre style et à la dimension de votre établissement. La collection EVENTO valorise avec une touche de chic la mise en scène de vos buffets, selon le moment de la journée, de la saison...

The EVENTO buffet with a unified, harmonious, practical and modular design has many products that will avoid exposing their contents to the open air while keeping the food cool as well as warm and which can be used for the most part in individual portions or single use. With a host of combinations and a range of materials to choose from (steel, porcelain, glass, stoneware, melamine, stone and wood...), you can find what works for your style and the size of your space. The EVENTO collection adds a chic touch to your buffet presentations to reflect the time of day or the season.













Termas Chillan, Chili,  
Capacité 109 chambres  
Capacity 109 rooms







## CHAFING DISHES\*

Couvercle en verre transparent pour percevoir le contenu et rendre le buffet plus gourmand

Clear glass cover allows contents to be viewed instantly and makes the buffet more enticing

Charnière avec vérin et amortisseur pour un réel confort d'utilisation et une fermeture en douceur

The hydraulic buffering hinge offers user comfort and convenience with its soft closure mechanism



Encoches pour les couverts de service

The notch for the serving cutlery

Compatible plaque induction, avec résistance électrique ou porte-brûleur avec gel combustible

Compatible with induction, electrical and/or «sterno» fuel heating system

Acier inoxydable, couvercle avec gouttière, verre trempé, système de récupération d'eau de condensation

Stainless steel, lid with groove, condensation water collection system in the porcelain insert

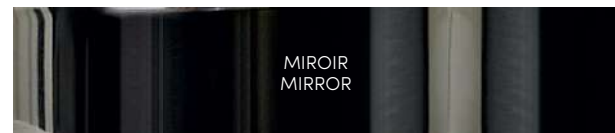
35,5 CM - 14 IN

41 CM - 16 IN 1/8



Ø 35,5 CM X P 41 CM X H 15 CM  
Ø 14 IN X D 16 IN<sup>1/8</sup> X H 5 IN<sup>7/8</sup>

2 FINITIONS  
FINISHES



MIROIR  
MIRROR



BROSSÉ  
BRUSHED

\*Certains pièces sont disponibles en pièces détachées  
Some items are available individually



Le Chafing dish, par son design contemporain alliant acier, porcelaine et verre offre à votre buffet une présentation soignée et raffinée.  
The Chafing dish, with its contemporary design that combines steel, porcelain and glass, brings a smart and sophisticated touch to your buffet display.

## CHAFING DISHES\*

**FINITION MIROIR**  
MIRROR FINISH



**FINITION BROSSÉE**  
BRUSHED FINISH



**CHAFING DISH**  
**SANS BAC**  
**ACIER INOXYDABLE**  
**+ COUVERCLE**  
**AVEC GOUTTIÈRE**  
**VERRE TREMPÉ**  
CHAFING DISH  
WITHOUT INSERT  
STAINLESS STEEL  
+ LID WITH GROOVE,  
TEMPERED GLASS

**236195**  
Ø 35,5 CM - P 41 CM - H 15 CM  
Ø 14 IN - D 16 IN<sup>1/8</sup> - H 5 IN<sup>7/8</sup>

**236194**  
Ø 35,5 CM - P 41 CM - H 15 CM  
Ø 14 IN - D 16 IN<sup>1/8</sup> - H 5 IN<sup>7/8</sup>



**SUPPORT CHAFING**  
**ACIER INOXYDABLE**  
**POUR RÉSIDENCE ÉLECTRIQUE**  
**OU PORTE-BRÛLEUR**  
**AVEC GEL COMBUSTIBLE**  
CHAFING STAND STAINLESS STEEL,  
FOR ELECTRICAL AND/OR  
STERNO HEATING PURPOSES

**203005**  
Ø 35 CM - P 40 CM - H 12,5 CM  
Ø 13 IN<sup>3/4</sup> - D 15 IN<sup>3/4</sup> - H 4 IN<sup>15/16</sup>

**202859**  
Ø 35 CM - P 40 CM - H 12,5 CM  
Ø 13 IN<sup>3/4</sup> - D 15 IN<sup>3/4</sup> - H 4 IN<sup>15/16</sup>

\*Certaines pièces sont disponibles en pièces détachées  
Some items are available individually

**ACIER**  
STAINLESS STEEL

**PORCELAINE**  
PORCELAIN



**COUVERCLE** 203470  
**AVEC GOUTTIÈRE ACIER,**  
**VERRE TREMPÉ**  
Ø 33 CM - 13 IN  
LID WITH STAINLESS STEEL  
GUTTER,  
TEMPERED GLASS



**BAC POUR** 216142  
**CHAFING DISH**  
CHAFING INSERT  
Ø 35,6 X H 7 CM  
CONTENANCE 3L  
Ø 14 X 2 IN<sup>3/4</sup>  
CAPACITY 100 OZ



**215721**  
Ø 35,6 X H 7 CM  
CONTENANCE 3L  
Ø 14 X 2 IN<sup>3/4</sup>  
CAPACITY 100 OZ



**RÉSISTANCE** 202860  
**AVEC RÉGULATEUR**  
**DE TEMPÉRATURE**  
220 /240 V /200 W  
20 X 20 CM - 7 IN<sup>7/8</sup> X 7 IN<sup>7/8</sup>  
HEATING ELEMENT -  
HEAT ADJUSTABLE  
**203468**  
110 /120 V  
20 X 20 CM - 7 IN<sup>7/8</sup> X 7 IN<sup>7/8</sup>



**1/2 BAC PORCELAINE** 202635\*  
**POUR**  
**CHAFING DISH**  
L 29 X L 15 X H 4,5 CM  
CONTENANCE 1L  
1/2 CHAFING  
11 IN<sup>7/16</sup> X 5 IN<sup>7/8</sup> X 1 IN<sup>3/4</sup>  
PORCELAIN INSERT  
CAPACITY 33 OZ<sup>13/16</sup>



**PORTE-BRÛLEUR** 243950  
**POUR GEL**  
**COMBUSTIBLE ACIER**  
Ø 9 CM - H 6 CM - 33 CL  
Ø 3 IN<sup>9/16</sup> X 2 IN<sup>3/8</sup> - 11 OZ<sup>3/16</sup>  
BURNER HOLDER STEEL



**1/2 BAC PORCELAINE** 236684\*  
**POUR CHAFING DISH**  
**AVEC SÉPARATEUR**  
L 29,3 CM X H 4,6 CM  
1/2 CHAFING  
L 11 IN<sup>9/16</sup> X H 1 IN<sup>13/16</sup>  
PORCELAIN INSERT

\*À commander obligatoirement avec le bac pour chafing dish (216142 ou 215721)  
Must be ordered with the chafing insert (216142 or 215721)

## MODULES FROIDS\* REFRIGERATED UNITS

56,5 CM - 22 IN<sup>1/4</sup>

36 CM - 14 IN<sup>3/16</sup>



L 56,5 CM X P 36 CM X H 9,5 CM  
22 IN<sup>1/4</sup> X D 14 IN<sup>3/16</sup> X 3 IN<sup>3/4</sup>

3 FINITONS  
FINISHES



MIROIR  
MIRROR



BROSSÉ  
BRUSHED



NOIR MÉTALLISÉ  
METALLIC BLACK

**FINITION MIROIR**  
MIRROR FINISH



**FINITION BROSSÉE**  
BRUSHED FINISH



**FINITION NOIR MÉTALLISÉ**  
METALLIC BLACK FINISH



**MODULE ACIER**  
**+ BAC PLASTIQUE<sup>(1)</sup>**

REFRIGERATED SET  
+ PLASTIC TRAY

**202864**  
**GN1/1**

L 56,5 CM - P 36 CM - H 9,5 CM  
22 IN<sup>1/4</sup> - D 14 IN<sup>3/16</sup> X 3 IN<sup>3/4</sup>

**235356**

**GN1/2**  
29,5 X 35,6 CM  
11 IN<sup>5/8</sup> X 14 IN



**COUVERCLE**  
**MODULE RÉFRIGÉRÉ**  
**POIGNÉE INOXYDABLE**

LID FOR REFRIGERATED SET/  
STAINLESS STEEL HANDLE

**202871**

56 X 35 X 19 CM  
22 IN<sup>1/16</sup> X 13 IN<sup>3/4</sup> X 7 IN<sup>1/2</sup>

**202865**  
**GN1/1**

L 56,5 CM - P 36 CM - H 9,5 CM  
22 IN<sup>1/4</sup> - D 14 IN<sup>3/16</sup> X 3 IN<sup>3/4</sup>

**235361**

**GN1/2**  
29,5 X 35,6 CM  
11 IN<sup>5/8</sup> X 14 IN

**PLAQUE EUTECTIQUE**  
**NOIRE POUR**  
**MODULE FROID**  
BLACK COOLING  
EUTECTIQUE BLOCK  
FOR UNIT

**202869**  
**GN1/1**

L 56,5 CM - P 36 CM - H 9,5 CM  
22 IN<sup>1/4</sup> - D 14 IN<sup>3/16</sup> X 3 IN<sup>3/4</sup>

**235362**

**GN1/2**  
29,5 X 35,6 CM  
11 IN<sup>5/8</sup> X 14 IN



**208357**

**GN1/1**  
48 X 28 X 3 CM  
18 IN<sup>7/8</sup> X 11 IN X 1 IN<sup>3/16</sup>

**239786**

**GN1/2**  
18 X 25 CM  
7 IN<sup>18/16</sup> X 9 IN<sup>13/16</sup>

\*Certaines pièces sont disponibles en pièces détachées  
Some items are available individually

(1) Garantie lave-vaisselle  
Dish washer safe



Le module réfrigéré reçoit une large gamme de contenants, plateaux et accessoires multi-matériaux au format GN en porcelaine, verre, acier, acrylique, mélamine pierre et mélamine bois. Ils permettent une infinité de combinaisons.

The refrigerated unit will hold a wide range of platters and multi-material accessories in Industry standard format in porcelain, glass, steel, acrylic stone and wood melamine allowing endless combinations.

## PLATEAUX POUR MODULES FROIDS PLATTERS FOR REFRIGERATED UNITS

**MÉLAMINE BOIS<sup>(1)</sup>**  
WOOD MELAMINE TRAY



**MÉLAMINE PIERRE<sup>(1)</sup>**  
STONE MELAMINE TRAY



**ACIER 18/10 NEWPORT**  
**FINITION MIROIR**  
SERVING TRAY STAINLESS STEEL  
18/10 MIRROR FINISHED



**PLATEAUX** **234546**  
**TRAYS** **GN1/1**  
53,5 X 32,5 CM  
20 IN<sup>7/8</sup> X 12 IN<sup>13/16</sup>

**234548**  
**GN 2/3**  
35,4 X 32,5 CM  
13 IN<sup>15/16</sup> X 12 IN<sup>13/16</sup>

**234551**  
**GN 1/2**  
26,4 X 32,5 CM  
10 IN<sup>3/8</sup> X 12 IN<sup>13/16</sup>

**234553**  
**GN 1/3**  
17,5 X 32,5 CM  
6 IN<sup>7/8</sup> X 12 IN<sup>13/16</sup>

**234547**  
**GN1/1**  
53,5 X 32,5 CM  
20 IN<sup>7/8</sup> X 12 IN<sup>13/16</sup>

**234549**  
**GN 2/3**  
35,4 X 32,5 CM  
13 IN<sup>15/16</sup> X 12 IN<sup>13/16</sup>

**234552**  
**GN 1/2**  
26,4 X 32,5 CM  
10 IN<sup>3/8</sup> X 12 IN<sup>13/16</sup>

**234554**  
**GN 1/3**  
17,5 X 32,5 CM  
6 IN<sup>7/8</sup> X 12 IN<sup>13/16</sup>

**238962**  
**GN1/1**  
53,5 X 32,5 CM  
20 IN<sup>7/8</sup> X 12 IN<sup>13/16</sup>

**238960**  
**GN 1/2**  
26,4 X 32,5 CM  
10 IN<sup>3/8</sup> X 12 IN<sup>13/16</sup>

**PLATEAUX** **234557**  
**3 TROUS** **GN 1/6**  
3 HOLES TRAYS 8,7 X 32,5 CM  
3 IN<sup>7/16</sup> X 12 IN<sup>13/16</sup>

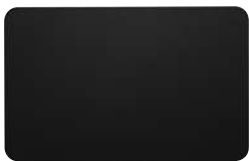


**234558**  
**GN 1/6**  
8,7 X 32,5 CM  
3 IN<sup>7/16</sup> X 12 IN<sup>13/16</sup>





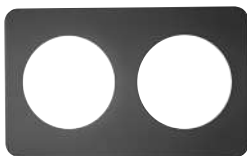
**VERRE ÉPAISSEUR 0,6 CM**  
TEMPERED GLASS THICKNESS IN<sup>1/4</sup>



**230752**  
**GN 1/1**  
53,5 X 32,5 CM  
20 IN<sup>7/8</sup> X 12 IN<sup>13/16</sup>

**230753**  
**GN 2/3**  
35,4 X 32,5 CM  
13 IN<sup>15/16</sup> X 12 IN<sup>13/16</sup>

**ACRYLIQUE ÉPAISSEUR 1 CM**  
ACRYLIC THICKNESS IN<sup>3/8</sup>



**230756**  
**GN 1/1 - 2 TROUS**  
2 HOLES  
53,5 X 32,5 CM - 20 IN<sup>7/8</sup> X 12 IN<sup>13/16</sup>

**230757**  
**GN 1/3 - 2 TROUS - BOLS 14 CM**  
2 HOLES - BOWLS 5,5 IN  
17,5 X 32,5 CM - 6 IN<sup>7/8</sup> X 12 IN<sup>13/16</sup>

**GRÈS CARBONE (2)**  
GREY STONEWARE



**234550**  
**GN 2/3**  
35,4 X 32,5 CM  
13 IN<sup>15/16</sup> X 12 IN<sup>13/16</sup>

**234555**  
**GN 1/3**  
17,5 X 32,5 CM  
6 IN<sup>7/8</sup> X 12 IN<sup>13/16</sup>

**234556**  
**GN 1/3**  
17,5 X 32,5 CM  
6 IN<sup>7/8</sup> X 12 IN<sup>13/16</sup>

**PORCELAINE (2)**  
WHITE ENAMELLED PORCELAIN



**202628**  
**GN 2/3**  
35,4 X 32,5 CM  
13 IN<sup>15/16</sup> X 12 IN<sup>13/16</sup>

**202629**  
**GN 1/2**  
26,4 X 32,5 CM  
10 IN<sup>3/8</sup> X 12 IN<sup>13/16</sup>

**202627**  
**GN 1/3**  
17,5 X 32,5 CM  
6 IN<sup>7/8</sup> X 12 IN<sup>13/16</sup>

**PLAT CREUX**  
**PORCELAINE**  
PORCELAIN  
DEEP DISH

**202630**  
**GN 1/3**  
17,5 X 32,5 CM  
6 IN<sup>7/8</sup> X 12 IN<sup>13/16</sup>

**PLATEAU**  
**À REBORDS**  
EDGE TRAY



## URNES À JUS DE FRUITS\* FRUIT JUICE URNS

Urne à jus de fruit dotée d'un tube central en acier pour glace pilée : parfait maintien de la fraîcheur  
Fruit juice urn with central steel tube to hold crushed ice, for perfect freshness



**FINITION MIROIR**  
MIRROR FINISH

**FINITION BROSSÉE**  
BRUSHED FINISH

**URNE À JUS DE FRUITS 5L ACIER 18-10** **231303**  
L 20 CM X P 32 CM X H 45 CM  
W 7 IN<sup>7/8</sup> X D 12 IN<sup>5/8</sup> X H 17 IN<sup>11/16</sup>  
JUICE DISPENSER 169 OZ  
STAINLESS STEEL

**231304**  
L 20 CM X P 32 CM X H 45 CM  
W 7 IN<sup>7/8</sup> X D 12 IN<sup>5/8</sup> X H 17 IN<sup>11/16</sup>

**CRISTALLIN SOUFLÉ BOUCHE**  
HAND BLOWN CRYSTALLINE



**PORCELAINE**  
PORCELAIN



Bouchon verseur, pour une meilleure hygiène  
Hygienic pouring stopper



**CARAFE À JUS DE FRUIT - 1,2 L** **202639**  
Ø 10,5 CM - H 27,5 CM  
JUICE/BEVERAGE Ø 4 IN<sup>1/8</sup> X H 10 IN<sup>13/16</sup>  
CARAFE - 40 OZ<sup>9/16</sup>

**CARAFE À LAIT - 1,2 L** **202636**  
Ø 10,5 CM - H 27,5 CM  
MILK JUG Ø 4 IN<sup>1/8</sup> X H 10 IN<sup>13/16</sup>  
- 40 OZ<sup>9/16</sup>

**BOUCHON DE CARAFE SILICONE** **202855**  
Ø 6,5 CM - H 4,2 CM  
STOPPER FOR Ø 2 IN<sup>9/16</sup> X H 1 IN<sup>5/8</sup>  
CARAFE SILICONE

\*Certaines pièces sont disponibles en pièces détachées  
Some items are available individually

**DISTRIBUTEURS À CÉRÉALES\* CEREAL DISPENSERS**

Distributeur à céréales 1 ou 3 tubes avec ailettes souples pour ne pas casser les céréales  
 Cereal dispenser 1 or 3 tubs with flexible spout so as not to break the cereals



X3

**DISTRIBUTEUR À CÉRÉALES 231300**  
 CEREAL DISPENSER L 50 CM X P 20 CM X H 55,5 CM  
 W 19 IN<sup>11/16</sup> X D 7 IN<sup>7/8</sup> X H 21 IN<sup>7/8</sup>  
 CAPACITÉ : 3 X 3,5 L  
 CAPACITY : 3 X 1 GAL



X1

**231299**  
 L 19 CM X P 20 CM X H 55,5 CM  
 W 7 IN<sup>1/2</sup> X D 7 IN<sup>7/8</sup> X H 21 IN<sup>7/8</sup>  
 CAPACITÉ : 3,5 L  
 CAPACITY : 1 GAL



**RAFRAICHISSEUR 237501**  
**DROIT** Ø 13,9 X H 19,8 CM  
**DOUBLE PAROI** Ø 5 IN<sup>7/8</sup> X H 7 IN<sup>13/16</sup>  
 CURVED  
 DOUBLE WALL  
 WINE COOLER

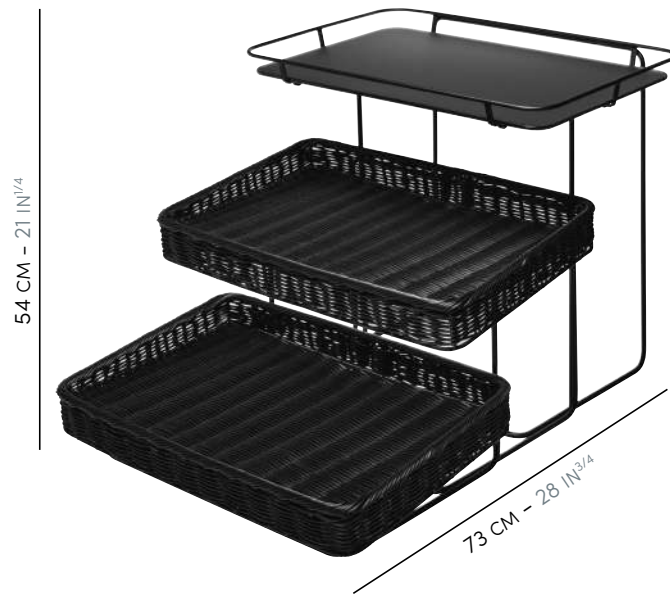


**BOL 154245**  
**PORCELAINE** **MODULO BLANC**  
 PORCELAIN BOWL WHITE MODULO  
 14 CM - 5 IN<sup>1/2</sup>

**202626**  
**EMPILABLE**  
 STACKABLE



**ETIQUETTE PORCELAINE 202632**  
**AVEC AIMANT** 10 X 5 CM  
**+ SUPPORT ACIER** 3 IN<sup>15/16</sup> X 1 IN<sup>15/16</sup>  
 PORCELAIN STICK +  
 STAINLESS STEEL STAND  
 WITH MAGNET



Panière reversible pour une présentation droite ou inclinée  
Reversible basket for a level or tilted display

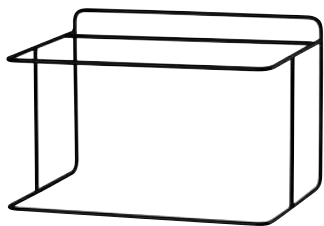


Des supports en acier noir mat de hauteurs différentes pour rythmer les présentations.  
Black mat finish supports of differing heights can be used to create a varied presentation.

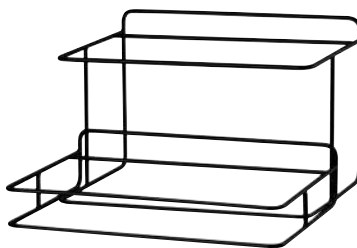
## SUPPORTS À FIL RECTANGULAIRES RECTANGULAR TRAYS



1



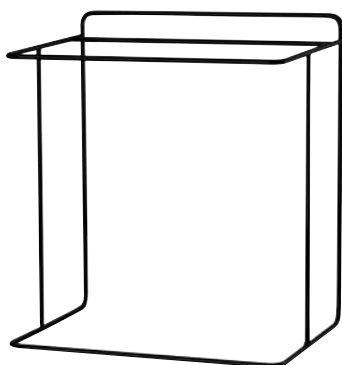
2



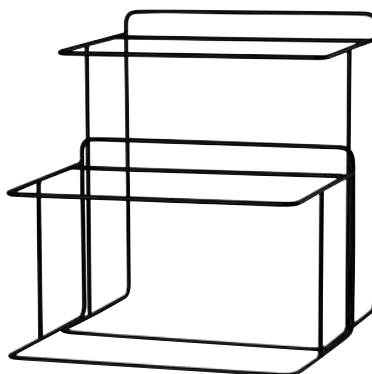
1 + 2



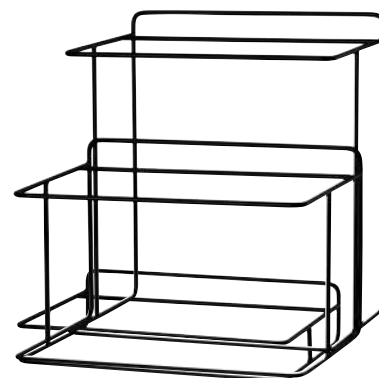
**PANIÈRE 230749**  
**RECTANGULAIRE GN 1/1**  
 RECTANGULAR 54 X 34 X H 7 CM  
 BREAD BASKET 21 IN<sup>1/4</sup> X 13 IN<sup>3/8</sup> X 2 IN<sup>3/4</sup>



3



2 + 3



1 + 2 + 3

**SUPPORT RECTANGULAIRE** **230741**  
**RECTANGULAR TRAY NIVEAU 1 - LEVEL 1**  
 L 44 X P 30,8 X H 10,8 CM  
 W 17 IN<sup>5/16</sup> X D 12 IN<sup>1/8</sup> X H 4 IN<sup>1/4</sup>

---

**230742**  
**NIVEAU 2 - LEVEL 2**  
 L 42 X P 30,8 X H 29,8 CM  
 W 16 IN<sup>5/16</sup> X D 12 IN<sup>1/8</sup> X H 11 IN<sup>3/4</sup>

---

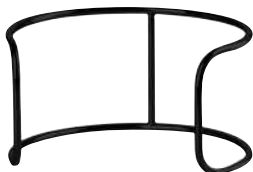
**230743**  
**NIVEAU 3 - LEVEL 3**  
 L 40 X P 30,8 X H 48,8 CM  
 W 15 IN<sup>3/4</sup> X D 12 IN<sup>1/8</sup> X H 19 IN<sup>3/16</sup>

**230741 + 230742**  
**NIVEAU 1 + 2 - LEVEL 1+2**  
 L 44 X P 50 X H 29,8 CM  
 W 17 IN<sup>5/16</sup> X D 19 IN<sup>11/16</sup> X H 11 IN<sup>3/4</sup>

**230742 + 230743**  
**NIVEAU 2 + 3 - LEVEL 2+3**  
 L 42 X P 50 X H 48,8 CM  
 W 16 IN<sup>5/16</sup> X D 19 IN<sup>11/16</sup> X H 19 IN<sup>3/16</sup>

**230741 + 230742 + 230743**  
**NIVEAU 1 + 2 + 3 - LEVEL 1+2+3**  
 L 44 X P 68,2 X H 48,8 CM  
 W 17 IN<sup>5/16</sup> X D 26 IN<sup>7/8</sup> X H 19 IN<sup>3/16</sup>

## SUPPORTS À FIL RONDS ROUND TRAYS



**SUPPORT ROND** **230745**  
**ROUND STAND BAS**  
 LOW LEVEL  
 Ø 25 CM X H 13 CM  
 Ø 9 IN<sup>13/16</sup> X H 5 IN<sup>1/8</sup>

**230746**  
**HAUT**  
 HIGH LEVEL  
 Ø 25 CM X H 26 CM  
 Ø 9 IN<sup>13/16</sup> X H 10 IN<sup>1/4</sup>

**GRÈS CARBONÉ<sup>(1)</sup>**  
 GREY STONEWARE

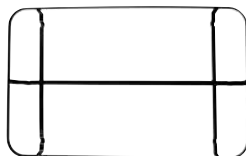


**SALADIER** **234564**  
**BAS** Ø 25,4 X 7 CM - 2,4 L  
 SALAD Ø 10 IN X 2 IN<sup>3/4</sup> - 80 OZ<sup>1/8</sup>  
 BOWL



**PANIÈRES** **230750**  
**BREAD BASKETS INDIVIDUELLE**  
 INDIVIDUAL  
 Ø 18 CM X 6 CM  
 Ø 7 IN<sup>1/16</sup> X 2 IN<sup>3/8</sup>

**230748**  
**RONDE**  
 ROUND  
 Ø 32 CM X H 8 CM  
 Ø 12 IN<sup>5/8</sup> X H 3 IN<sup>1/8</sup>



**CADRE ACIER 230744**  
**POUR SUPPORT** L 55,5 X P 35 X H 4,5 CM  
**RECTANGULAIRE<sup>(1)</sup>** W 21 IN<sup>7/8</sup> X D 13 IN<sup>3/4</sup> X H 1 IN<sup>3/4</sup>  
 STEEL FRAME FOR STAND

**MÉLAMINE BOIS<sup>(2)</sup>**  
 WOOD MELAMINE TRAY



**MÉLAMINE PIERRE<sup>(2)</sup>**  
 STONE MELAMINE TRAY



**ACIER 18/10 NEWPORT**  
**FINITION MIROIR**  
 SERVING TRAY STAINLESS STEEL  
 18/10 MIRROR FINISHED



**VERRE ÉPAISSEUR 0,6 CM**  
 TEMPERED GLASS THICKNESS 1/4"



**PLATEAUX 234546**  
 TRAYS **GN1/1**  
 53,5 X 32,5 CM  
 20 IN<sup>7/8</sup> X 12 IN<sup>13/16</sup>

**234547**  
**GN1/1**  
 53,5 X 32,5 CM  
 20 IN<sup>7/8</sup> X 12 IN<sup>13/16</sup>

**238962**  
**GN1/1**  
 53,5 X 32,5 CM  
 20 IN<sup>7/8</sup> X 12 IN<sup>13/16</sup>

**230752**  
**GN1/1**  
 53,5 X 32,5 CM  
 20 IN<sup>7/8</sup> X 12 IN<sup>13/16</sup>

**(2) Compatible lave-vaisselle, NON compatible micro-ondes**  
 Dish washer safe, DONT USE with micro-wave

**MÉLAMINE BOIS<sup>(2)</sup>**  
 WOOD MELAMINE TRAY



**MÉLAMINE PIERRE<sup>(2)</sup>**  
 STONE MELAMINE TRAY



**PORCELAINE MODULO**  
 MODULO PORCELAIN  
 PIE/PIZZA PLATE, FLAT



**PLATEAUX 234561**  
**RONDS** Ø 32 CM  
 ROUND 12 IN<sup>5/8</sup>  
 TRAYS

**234562**  
 Ø 32 CM  
 12 IN<sup>5/8</sup>

**136524**  
 Ø 32 CM  
 12 IN<sup>5/8</sup>

**(1) Compatible lave-vaisselle, Compatible micro-ondes**  
 Dish washer safe, Micro-wave safe

**(2) Compatible lave-vaisselle, NON compatible micro-ondes**  
 Dish washer safe, DONT USE with micro-wave safe



**PLANCHES LES ESSENCES** BOARDS **-NEW-**

**CHÊNE**  
OAK



**PLANCHE RONDE** 242942  
ROUND BOARD 29,4 CM - 11 IN<sup>9/16</sup>  
EPAISSEUR - 2 CM  
THICKNESS - IN<sup>9/16</sup>

**NOYER**  
WALNUT



**PLANCHE RONDE** 242946  
ROUND BOARD 29,4 CM - 11 IN<sup>9/16</sup>  
EPAISSEUR - 2 CM  
THICKNESS - IN<sup>9/16</sup>

**COMPATIBLE AVEC**  
**LA CLOCHE EVENTO 239771**  
COMPATIBLE WITH  
EVENTO DOME COVER



**PLANCHE BAHIA** 242941  
BAHIA BOARD 35 X 21 CM - 13 IN<sup>3/4</sup> X 8 IN<sup>1/4</sup>  
EPAISSEUR - 2 CM  
THICKNESS - IN<sup>9/16</sup>



**PLANCHE BAHIA** 242945  
BAHIA BOARD 35 X 21 CM - 13 IN<sup>3/4</sup> X 8 IN<sup>1/4</sup>  
EPAISSEUR - 2 CM  
THICKNESS - IN<sup>9/16</sup>



**PLANCHE CARREE** 242940  
SQUARE BOARD 36,7 X 30 CM - 14 IN<sup>7/16</sup> X 11 IN<sup>13/16</sup>  
EPAISSEUR - 2 CM  
THICKNESS - IN<sup>9/16</sup>



**PLANCHE CARREE** 242944  
SQUARE BOARD 36,7 X 30 CM - 14 IN<sup>7/16</sup> X 11 IN<sup>13/16</sup>  
EPAISSEUR - 2 CM  
THICKNESS - IN<sup>9/16</sup>



**PLANCHE ALLONGEE** 242939  
LONG BOARD 50 X 21 CM - 19 IN<sup>11/16</sup> X 8 IN<sup>1/4</sup>  
EPAISSEUR - 2 CM  
THICKNESS - IN<sup>9/16</sup>



**PLANCHE ALLONGEE** 242943  
LONG BOARD 50 X 21 CM - 19 IN<sup>11/16</sup> X 8 IN<sup>1/4</sup>  
EPAISSEUR - 2 CM  
THICKNESS - IN<sup>9/16</sup>



## ACCESSOIRES ACCESSORIES

**PIERRE DE LUNE**  
MOONSTONE  
Porcelaine - Porcelain



**SALADIER 239325**  
BOWL  
28 CM - 11 IN  
4L - 135 OZ<sup>1/4</sup>

**DUNE**  
BEIGE DUNE  
Grès - Stoneware



**235223**  
28 CM - 11 IN  
4L - 135 OZ<sup>1/4</sup>

**BLEU DE ROCHE**  
BLUE STONE  
Grès - Stoneware



**235222**  
28 CM - 11 IN  
4L - 135 OZ<sup>1/4</sup>

**ONYX**  
BLACK ONYX  
Grès - Stoneware



**240499**  
28 CM - 11 IN  
4L - 135 OZ<sup>1/4</sup>

**ARGILE VERTE**  
GREEN CLAY  
Grès - Stoneware



**PLANCHE 242054**  
RECTANGULAIRE  
RECTANGULAR  
BOARD  
35 x 21 CM  
13 IN<sup>3/4</sup> x 8 IN<sup>1/4</sup>



**242056**  
35 x 21 CM  
13 IN<sup>3/4</sup> x 8 IN<sup>1/4</sup>



**242052**  
35 x 21 CM  
13 IN<sup>3/4</sup> x 8 IN<sup>1/4</sup>



**237206**  
25 X 13,5 CM  
9 IN<sup>13/16</sup> X 5 IN<sup>5/16</sup>



**234949**  
25 X 13,5 CM  
9 IN<sup>13/16</sup> X 5 IN<sup>5/16</sup>

**234948**  
25 X 13,5 CM  
9 IN<sup>13/16</sup> X 5 IN<sup>5/16</sup>

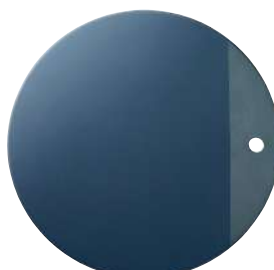
**234950**  
25 X 13,5 CM  
9 IN<sup>13/16</sup> X 5 IN<sup>5/16</sup>



**PLANCHE 242055**  
RONDE  
ROUND  
BOARD  
29 CM - 11 IN<sup>7/16</sup>



**242057**  
29 CM - 11 IN<sup>7/16</sup>



**242053**  
29 CM - 11 IN<sup>7/16</sup>



**PLAT 241835**  
GRAND MODÈLE  
LARGE DISH  
31,8 x 25 x 7,4 CM  
12 IN<sup>1/2</sup> x 9 IN<sup>13/16</sup> x 2 IN<sup>15/16</sup>



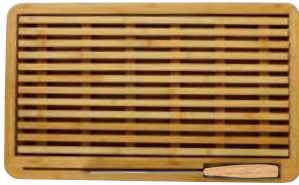
**237595**  
31,8 x 25 x 7,4 CM  
12 IN<sup>1/2</sup> x 9 IN<sup>13/16</sup> x 2 IN<sup>15/16</sup>

**PLAT 241834**  
MOYEN MODÈLE  
MEDIUM DISH  
22,8 x 16,2 x 5,4 CM  
9 IN x 6 IN<sup>3/8</sup> x 2 IN<sup>1/8</sup>

**237594**  
22,8 x 16,2 x 5,4 CM  
9 IN x 6 IN<sup>3/8</sup> x 2 IN<sup>1/8</sup>

**PLAT 241833**  
PETIT MODÈLE  
SMALL DISH  
15,5 x 10,7 x 4,4 CM  
6 IN<sup>7/8</sup> x 4 IN<sup>3/16</sup> x 1 IN<sup>3/4</sup>

**237593**  
15,5 x 10,7 x 4,4 CM  
6 IN<sup>7/8</sup> x 4 IN<sup>3/16</sup> x 1 IN<sup>3/4</sup>



**PLANCHE À PAIN  
BAMBOU AVEC  
RÉCUPÉRATEUR DE MIETTES** **202854**  
GN 1/1 53 X 32,5 CM  
BAMBOO BREAD BOARD WITH CRUMB TRAY 20 IN<sup>7/8</sup> X 12 IN<sup>13/16</sup>



**COUTEAU À PAIN** **229516**  
L'ECONOME BY STARCK® 24 CM - 9 IN<sup>7/16</sup>  
POSITIONNABLE  
DANS LA PLANCHE  
L'ECONOME BY STARCK®  
BREAD KNIFE FITS IN A SLOT IN  
THE BREAD BOARD



**PRÉSENTOIR  
À GÂTEAUX ROND** **209381**  
ROUND APP/PIZZA/  
PRESENTATION STAND Ø 25 CM - 9 IN<sup>13/16</sup>  
**209382**  
Ø 32 CM - 12 IN<sup>5/16</sup>



**CLOCHE EVENTO VERRE** **239769**  
EVENTO DOME COVER Ø 16 CM - 6 IN<sup>5/16</sup>

**239770**  
Ø 23 CM - 9 IN<sup>1/16</sup>

**239771**  
Ø 28 CM - 11 IN

**MÉLAMINE BOIS<sup>(2)</sup>**  
WOOD MELAMINE TRAY



**(1) PLANCHA** **234559**  
**AVEC MANCHE** 17,5 X 45 CM  
BOARD 6 IN<sup>7/8</sup> X 17 IN<sup>11/16</sup>

**MÉLAMINE PIERRE<sup>(2)</sup>**  
STONE MELAMINE TRAY



**234560**  
17,5 X 45 CM  
6 IN<sup>7/8</sup> X 17 IN<sup>11/16</sup>



**SALADIER 202625**  
**PORCELAINE** 23 CM - 9 IN<sup>1/16</sup>  
**EVENTO BLANC** H : 9,6 CM - 3 IN<sup>3/4</sup>  
 WHITE EVENTO CONTENANCE : 2 L  
 SALAD BOWL CAPACITY : 67 OZ<sup>5/8</sup>



**SALADIER 142722**  
**PORCELAINE** 28 CM - 11 IN  
**MODULO** H : 12 CM - 4 IN<sup>3/4</sup>  
 DEEP SALAD CONTENANCE : 2,5 L  
 BOWL, LARGE CAPACITY : 84 OZ<sup>9/16</sup>



**SUPPORT COUVERTS 202633**  
**DE SERVICE** 21 X 10 X 5 CM  
**PORCELAINE** 8 IN<sup>1/4</sup> X 3 IN<sup>15/16</sup> X 1 IN<sup>15/16</sup>  
 SERVING  
 CUTLERY DISPLAY  
 WHITE PORCELAIN



**ETIQUETTE 202632**  
**PORCELAINE** 10 X 5 CM  
**AVEC AIMANT** 3 IN<sup>15/16</sup> X 1 IN<sup>15/16</sup>  
**+ SUPPORT ACIER**  
 PORCELAIN STICK +  
 STAINLESS STEEL STAND  
 WITH MAGNET



**LOUCHE 153193**  
**SOUP LADLE** \* **ASTRÉE MIROIR**  
 29,7 CM - 11 IN<sup>11/16</sup>



**CISEAUX 204496**  
**À GÂTEAUX** \* **101494**  
 PASTRY 20 CM - 7 IN<sup>7/8</sup>  
 SCISSORS/TONG



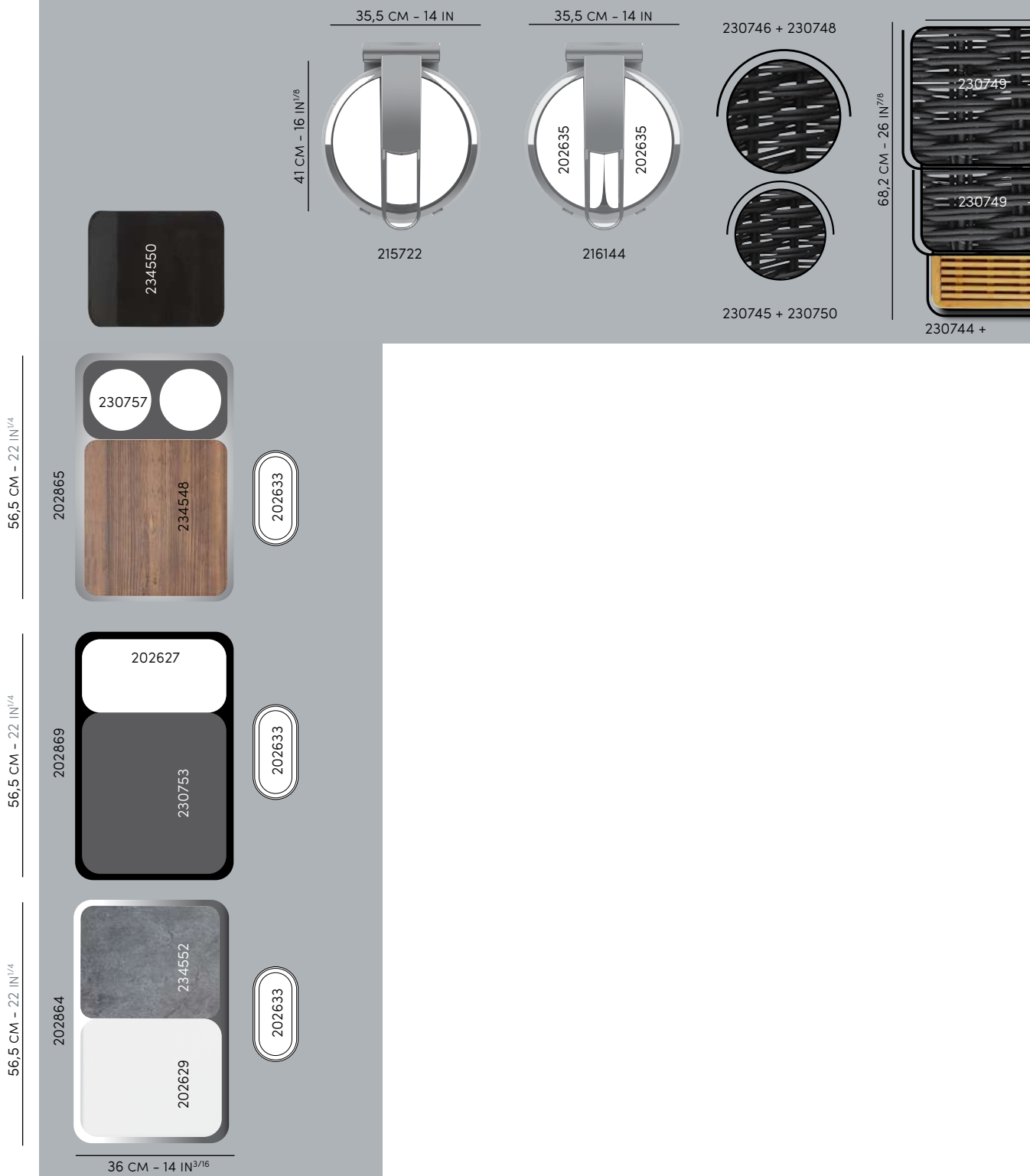
**PINCE À SERVIR 204499**  
**SERVING TONG** \* **184355**  
 29,5 CM - 11 IN<sup>5/8</sup>



**PINCE À PAIN 204498**  
**BREAD TONG** \* **101492**  
 23 CM - 9 IN<sup>1/16</sup>

(1) Planche de présentation uniquement, ne pas faire de découpe  
 Presentation board, dont cut on it

(2) Compatible lave-vaisselle, NON compatible micro-ondes  
 Dish washer safe, DONT USE with micro-wave





242055

29 CM - 11 IN<sup>7/16</sup>



239325

Ø 28 CM  
Ø 11 IN



240499

234562  
Ø 32 CM - 12 IN<sup>5/8</sup>



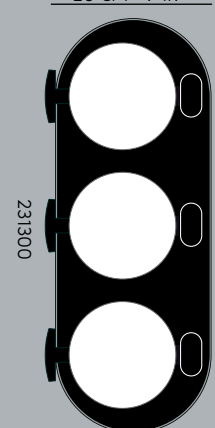
239771  
Ø 28 cm  
Ø 11 in

Ø 32 cm  
Ø 12 in<sup>5/8</sup>

35,5 CM - 14 IN  
209382



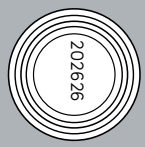
237593



231300

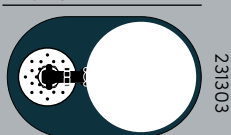
20 CM - 7 IN<sup>7/8</sup>

50 CM - 19 IN<sup>11/16</sup>



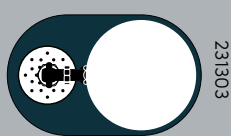
202626

32 CM - 12 IN<sup>5/8</sup>



231303

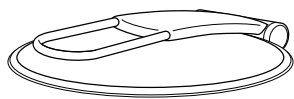
20 CM  
7 IN<sup>7/8</sup>



231303

20 CM  
7 IN<sup>7/8</sup>

**CHAFING DISH**



**COUVERCLE AVEC GOUTTIÈRE** 203470  
**ACIER ET VERRE TREMPÉ** Ø 33 CM - Ø 13 IN  
LID WITH STAINLESS STEEL  
GUTTER,  
TEMPERED GLASS

**KIT SAV VÉRINS** 217435  
**POUR CHAFING DISH**  
REPLACING KIT FOR  
CHAFING DISH CYLINDER

**JOINT POUR CHAFING DISH** 230050  
SEAL FOR CHAFING DISH

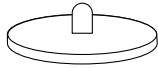
**MODULE FROID**  
REFRIGERATED UNIT



**BAC PLASTIQUE** 202866  
PLASTIC TRAY 56 X 35,5 X 8 CM  
22 IN<sup>1/16</sup> X 14 IN X 3 IN<sup>1/8</sup>

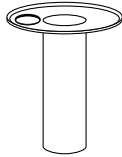
**235357**  
29,5 X 35,6 CM  
11 IN<sup>5/8</sup> X 14 IN

**URNE À JUS DE FRUITS**  
FRUIT JUICE URN

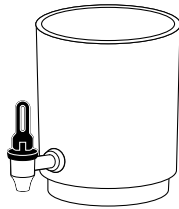


**COUVERCLE URNE** 202881  
**ACIER 18-10** **FINITION MIROIR**  
LID FOR STAINLESS DISPENSER 18-10  
MIRROR FINISH  
Ø 17,9 CM  
7 IN<sup>1/16</sup>

**202891**  
**FINITION BROSSÉE**  
BRUSHED FINISH  
Ø 17,9 CM  
7 IN<sup>1/16</sup>

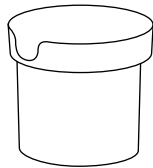


**TUBE ACIER POUR** 202884  
**GLACE** Ø 9 CM - 3 IN<sup>9/16</sup>  
ICE TUBE  
STAINLESS STEEL



**FÛT CYLINDRIQUE** 202883  
**URNE** 5 L - 169 OZ<sup>1/16</sup>  
CONTAINER FOR DISPENSER  
Ø 17,7 CM X H 25,5 CM  
Ø 6 IN<sup>15/16</sup> X H 10 IN<sup>1/16</sup>

**ROBINET ACIER** 214724  
**ABS NOIR**  
STAINLESS STEEL  
FAUCET BLACK



**BASE ACIER** 202890  
**18-10 URNE** **FINITION MIROIR**  
STAINLESS STEEL MIRROR FINISH  
STAND FOR DISPENSER 18-10  
Ø 17,6 CM - H 19 CM  
6 IN<sup>15/16</sup> X 7 IN<sup>1/2</sup>

**202889**  
**FINITION BROSSÉE**  
BRUSHED FINISH  
Ø 17,6 CM - H 19 CM  
6 IN<sup>15/16</sup> X 7 IN<sup>1/2</sup>



**GRILLE ACIER** 045963  
**POUR GOUTTES - 18/10** Ø 9 CM  
STAINLESS STEEL GRID  
DROP COLLECTOR  
Ø 3 IN<sup>9/16</sup>

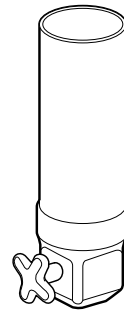


**SOCLE NOIR ACRYLIQUE URNE** 230758  
STAND FOR BLACK DISPENSER  
20 X 32 CM  
7 IN<sup>7/8</sup> X 12 IN<sup>5/8</sup>  
ÉPAISSEUR : 2 CM  
THICKNESS: 13/16 IN

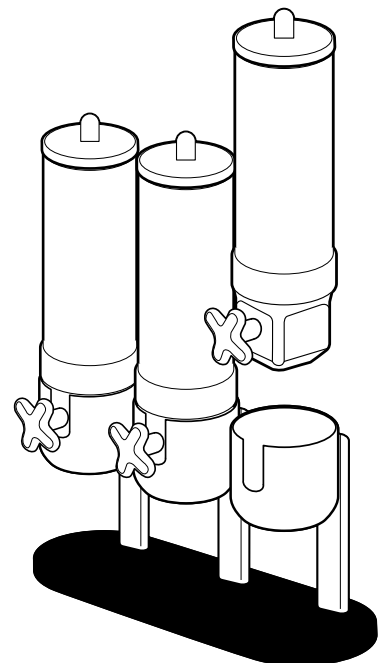
**DISTRIBUTEUR À CÉRÉALES**  
CEREAL DISPENSER



**COUVERCLE** 213078  
**DISTRIBUTEUR CEREALES** Ø 12,5 CM  
**ACIER FINITION MIROIR - 18/10** Ø 4 IN<sup>15/16</sup>  
LID FOR CEREAL DISPENSER,  
STAINLESS STEEL,  
MIRROR FINISH



**FUT CYLINDRIQUE** 213076  
**AVEC AILETTE ET POIGNEE** P 16,1 X H 42 CM  
**DISTRIBUTEUR CEREALES** D 6 IN<sup>5/16</sup> X H 16 IN<sup>9/16</sup>  
BARREL + HANDLE + ROLLING TAP  
FOR CEREAL DISPENSER



X3

X1

**BASE + TUBE + SOCLE** 231302  
**DISTRIBUTEUR À CEREALES** L 50 X H 27,5 CM  
STAINLESS STEEL STAND + TUB  
+ ACRYLIC STAND FOR CEREAL  
DISPENSER  
L 19 IN<sup>11/16</sup> X H 29 IN<sup>3/4</sup>

**231301**  
L 19 X H 27,5 CM  
L 7 IN<sup>1/2</sup> X H 29 IN<sup>3/4</sup>







# L

A

C U I S I N E

## KITCHENWARE

Véritable tradition pour DEGRENNE, le culinaire se décline en ustensiles de cuisson, de préparation, de découpe et d'affutage, pour inviter les chefs à la réalisation de recettes savoureuses et délicates. Les gammes coutellerie l'Unique Sabatier ainsi que les ustensiles de préparation de la célèbre marque L'Econome®, sont gages de qualité et témoignent d'un véritable esprit précurseur dans l'histoire de la cuisine française.

Kitchenware is a real tradition at DEGRENNE and our range comprises cooking, preparation, slicing and sharpening utensils to encourage chefs to make flavoursome and delicate dishes. The Unique Sabatier cutlery ranges and the famous L'Econome® brand's food preparation utensils, are a guarantee of quality and bear witness to a trailblazing spirit in the history of French cuisine.

EGRENE  
PARIS

L'UNIQUE  
SABATIER  
FRANCE

L'UNIQUE  
SABATIER  
FRANCE

L'UNIQUE  
SABATIER  
FRANCE



# IDÉAL FORGÉ

MADE IN FRANCE



Notre expertise en art de la table se conjugue avec la plus noble tradition de la coutellerie pour aiguïser les appétits des passionnés sensibles à la qualité professionnelle. Nos collections de coutellerie incarnent le couteau de cuisine français par excellence.

Our expertise in tableware combines with the finest French tradition of cutlery manufacture to whet the appetites of cooking enthusiasts who appreciate professional quality. Our collections encapsulates all that's best about the French kitchen knife.



**218587**  
**COUTEAU OFFICE**  
PARING KNIFE  
10 CM - 4 IN



**218593**  
**COUTEAU**  
**DE CUISINE**  
CHEF'S KNIFE  
15 CM - 6 IN



**218596**  
**COUTEAU**  
**DE CUISINE**  
CHEF'S KNIFE  
20 CM - 8 IN



**218600**  
**COUTEAU**  
**DE CUISINE**  
CHEF'S KNIFE  
25 CM - 10 IN



**218609**  
**COUTEAU**  
**TRANCELARD**  
SLICING KNIFE  
15 CM - 6 IN



**218613**  
**COUTEAU**  
**TRANCELARD**  
SLICING KNIFE  
20 CM - 8 IN



**218629**  
**COUTEAU SANTOKU**  
SANTOKU KNIFE  
GRANTON EDGE  
18 CM - 7 IN<sup>7/16</sup>



**218611**  
**COUTEAU FILET DE SOLE**  
FILETING KNIFE  
15 CM - 6 IN



**218628**  
**COUTEAU À DÉOSSER**  
BONING KNIFE  
15 CM - 6 IN



**217880**  
**FUSIL À AIGUISER**  
SHARPENING STEEL  
25 CM - 10 IN



**218619**  
**COUTEAU À PAIN**  
BREAD KNIFE  
20 CM - 8 IN



**218591**  
**COUTEAU OFFICE**  
PARING KNIFE  
10 CM - 4 IN



**218595**  
**COUTEAU**  
**DE CUISINE**  
CHEF'S KNIFE  
15 CM - 6 IN



**218599**  
**COUTEAU**  
**DE CUISINE**  
CHEF'S KNIFE  
20 CM - 8 IN



**218602**  
**COUTEAU**  
**DE CUISINE**  
CHEF'S KNIFE  
25 CM - 10 IN



**218612**  
**COUTEAU**  
**TRANCELARD**  
SLICING KNIFE  
15 CM - 6 IN



**218622**  
**COUTEAU À PAIN**  
BREAD KNIFE  
20 CM - 8 IN



**218630**  
**COUTEAU SANTOKU**  
SANTOKU KNIFE  
GRANTON EDGE  
18 CM - 7 IN<sup>1/16</sup>



# L'ÉCONOME BY STARCK®

MADE IN FRANCE



La marque L'ECONOME® (marque déposée) a été inventée par un français, Mr. Pouzet, en 1929 à Thiers. Cette marque est une référence dans l'histoire de la cuisine française. Précurseur dans la préparation culinaire, L'ECONOME® est le seul et véritable « épluche patates », puisque déposé. DEGRENNE et PHILIPPE STARCK se sont associés pour proposer une version élégante et moderne de l'économe. STARCK s'est inspiré de l'essence de l'ustensile pour repenser sa forme. Le manche sculpté à l'ergonomie optimale est le résultat d'un travail d'épure vers la racine carrée de l'objet, où forme et fonction se confondent. L'ECONOME by STARCK est né.

The brand L'ECONOME® (registered trademark) was invented by a French man Mr. Pouzet in 1929 in the city of Thiers. This French brand is one reference in the history of the French cuisine. Precursor in the culinary preparation, L'ECONOME® is the only and real "potatoes peeler" as so called "économe". DEGRENNE and Philippe STARCK are offering an elegant and modern answer to this iconic utensil, whose design has remained unchanged for almost a century. When redesigning its shape, Philippe STARCK took inspiration from the utensil's essence. The sculpted, highly ergonomic handle is the result of his efforts to strip down to the object's square origins, thus combining shape and function. Such efforts marked the birth of the L'ECONOME by STARCK.



**229514**

**PACK 4 PIECES - ECONOMIE/  
COUTEAU BEC OISEAU/**

**FLEXICONOME/COUTEAU OFFICE**

PACK 4 PIECES SET - PEELER/

CURVED BLADE PARING KNIFE/

FLEXICONOME/PARING KNIFE



**229515**

**COUTEAU DE CUISINE**

CHEF'S KNIFE

14 CM - 5 IN <sup>1</sup>/<sub>2</sub>



**229516**

**COUTEAU À PAIN**

BREAD KNIFE

24 CM - 9 IN <sup>7</sup>/<sub>16</sub>







# PLANCHES LES ESSENCES

MADE IN FRANCE



DEGRENNE a sélectionné 2 essences de bois raffinées et précieuses pour cette nouvelle collection de planches à découper, de dégustation et de présentation. Le design sobre et épuré de ces 4 nouveaux formats est réhaussé par les tons chaleureux du chêne et de l'olivier.

Ces planches authentiques, fabriquées en France et à partir de bois français dans le respect de la tradition artisanale, s'intègrent parfaitement dans toutes les cuisines ainsi que sur toutes les tables et buffets.

La rigole présente sur les planches en chêne vous permet la récupération du jus afin de garder un plan de travail propre et de faciliter vos préparations.

Pour le format rond en chêne et en noyer, cette même rigole est compatible avec la cloche en verre DEGRENNE EVENTO, 28 cm.

Ces superbes planches disposent d'une ouverture circulaire qui facilite sa prise en main et son stockage, d'une élégante gravure laser et de formes arrondies et généreuses. Cette collection s'inscrit pleinement dans l'idée véhiculée par DEGRENNE, d'un Art de Vivre où l'on savoure chaque instant.

DEGRENNE has selected two refined and high-quality woods for this new collection of cutting, tasting and presentation boards. The understated and minimalist design of these four new formats is set off by warm oak and olive tones.

These authentic boards, made in France from French wood in accordance with the artisan tradition, fit perfectly into all kitchens, on any table or sideboard. The groove carved into the oak boards collects liquids to facilitate your preparations and ensure that your work surface stays clean. The groove in the round oak and walnut boards is also compatible with the DEGRENNE EVENTO 28 cm glass dome cover.

These superb boards have a circular opening making them easier to handle and store, an elegant laser engraving and a rounded and generous shape. This collection is fully in line with the idea conveyed by DEGRENNE of an Art of Living in which you can savour every moment.

## LES PLANCHES BOARDS

**CHENE** OAK

**EPAISSEUR - 2 CM**  
THICKNESS - IN<sup>9/16</sup>



**PLANCHE RONDE 242942**  
ROUND BOARD 29,4 CM  
11 IN<sup>9/16</sup>



**PLANCHE BAHIA 242941**  
BAHIA BOARD 35 x 21 CM  
13 in<sup>3/4</sup> x 8 in<sup>1/4</sup>



**PLANCHE CARRÉE 202940**  
SQUARE BOARD 36,7 X 30 CM  
14 IN<sup>7/16</sup> X 11 IN<sup>13/16</sup>



**PLANCHE 242939**  
**ALLONGÉE** 50 x 21 CM  
LONG BOARD 19 IN<sup>11/16</sup> X 8 IN<sup>1/4</sup>

**COMPATIBLE AVEC**  
**LA CLOCHE EVENTO 239771**  
COMPATIBLE WITH  
EVENTO DOME COVER

**NOYER** WALNUT

**EPAISSEUR - 2 CM**  
THICKNESS - IN<sup>9/16</sup>



**PLANCHE RONDE 242946**  
ROUND BOARD 29,4 CM  
11 IN<sup>9/16</sup>



**PLANCHE BAHIA 242945**  
BAHIA BOARD 35 x 21 CM  
13 in<sup>3/4</sup> x 8 in<sup>1/4</sup>



**PLANCHE CARRÉE 202944**  
SQUARE BOARD 36,7 X 30 CM  
14 IN<sup>7/16</sup> X 11 IN<sup>13/16</sup>

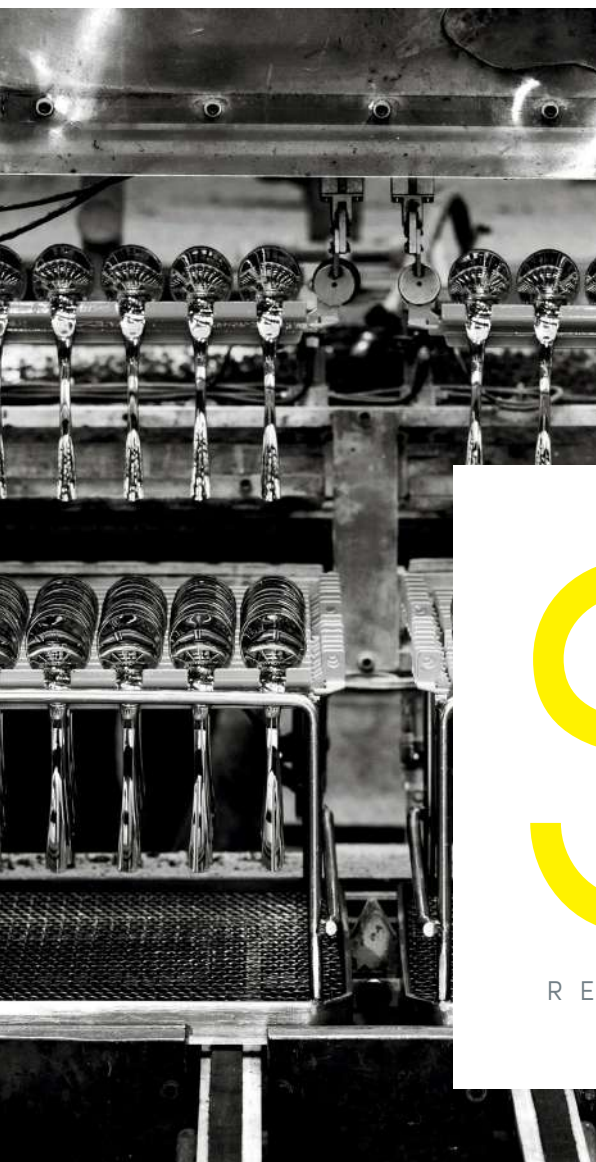


**PLANCHE 242943**  
**ALLONGÉE** 50 x 21 CM  
LONG BOARD 19 IN<sup>11/16</sup> X 8 IN<sup>1/4</sup>

**COMPATIBLE AVEC**  
**LA CLOCHE EVENTO 239771**  
COMPATIBLE WITH  
EVENTO DOME COVER







# S

E R V I C E D E  
R É A S S O R T

R

R E P L A C E M E N T P R O D U C T S E R V I C E

DEGRENNÉ s'engage à vos côtés en vous offrant la possibilité d'effectuer une commande de réassort pendant les 3 années qui suivent l'arrêt de commercialisation de nos couverts. Ce service s'applique aux collections identifiées dans ce catalogue par ce pictogramme. Dans le cadre de ce service, vous avez la possibilité de commander les pièces qui vous manquent, une fois par an et selon les conditions définies : contactez nos équipes commerciales pour toute demande. Le service de réassort est valable pour les pièces suivantes : Fourchette de table – Cuillère de table – Couteau de table (excepté couteaux monoblocs) – Fourchette à poisson – Couteau à poisson – Fourchette à dessert – Cuillère à dessert – Couteau à dessert (excepté couteaux monoblocs) – Cuillère à café – Cuillère à moka.

DEGRENNÉ enables you to order replacement products for a further three years after cutlery is discontinued. This service applies to the collections bearing the logo in the catalogue. This service enables you to order any items you need once a year and in accordance with the following terms and conditions: please contact our sales teams if you need to order any products. The replacement products service is available for the following products: table fork, table spoon, table knife (excluding solid handle knife) fish fork, fish knife, dessert fork, dessert spoon, dessert knife (excluding solid handle knife) coffee/tea spoon and moka spoon.



BELLAGIO<sup>®</sup>  
LAS VEGAS





# S

E R V I C E D E  
P E R S O N N A L I S A T I O N

C U S T O M M A D E S E R V I C E

Créez votre table personnalisée grâce au savoir-faire DEGRENNE. DEGRENNE rend votre table unique grâce à ses services de personnalisation : couverts, verres, plateaux ou vaisselle, découvrez un large choix de produits et de finitions. Chaque projet de personnalisation est un service sur-mesure qui fait l'objet d'une étude personnalisée par nos commerciaux.

Use DEGRENNE's expertise to create your own table. DEGRENNE's custom - made service can make your table unique: explore our wide range of products and finishes, including cutlery, glasses, trays and tableware. Our sales executives deliver a bespoke service for each and every personalization order.

Ajoutez votre logo  
Réalisez un décor spécifique  
Appliquez un filet de la couleur de votre choix

Add your logo  
Add a special pattern  
Apply a thin stripe of the colour of your choice



Ajoutez votre logo sur le pied du verre

Ajoutez votre logo ou un trait de jauge sur la paraison  
(le logo sur la paraison peut également faire office de jauge)

Add your logo to the base of the glass

Add your logo or a measure marking on the bowl  
(the logo on the bowl can also be used as the measure marking)





Ajoutez votre logo : en fonction de vos attentes, nous proposons la gravure laser pour une grande précision ou le marquage au poinçon pour une tenue inaltérable dans le temps.

Add your logo : In accordance with your requirements, we offer laser engraving if high precision is needed, or alternatively metal stamping for items needing to stand the test of time.





### PVD

Procédé de métallisation qui permet de réaliser un placage ionique. Disponible dans les coloris Noir, doré, Cuivre et Holographic sous conditions particulières, contactez nos équipes.

Vacuum deposit metallization process. Available in Black, Gold, Copper and Holographic colors under special conditions, contact our sales teams.



### DORURE GILDING

Dorure à l'or fin des couverts ou de certaines parties des couverts

Cutlery or alternatively some sections of cutlery can be gilded with fine gold



### ÉTAIN PEWTER

Polissage spécifique des couverts pour un effet vieilli façon étain

Specially polished cutlery for a pewter-style antique effect



**BROSSÉE OU SATINÉE**  
BRUSHED OR SATIN

Polissage spécifique des couverts ou des accessoires de platerie pour un rendu mat

Specially polished cutlery and holloware accessories for a matt finish



L'argenterie avec poinçon de maître : Argenture de Classe I (33 microns pour les articles à usage fréquent) ou Argenture qualité hôtelière (10 microns)

Silver plating with a maker's mark: class I silver plating (33 microns for frequently used items) or hotel quality silver-plating (10 microns)



**FINITION MÉTAL ARGENTÉ - ARGENTURE  
CLASSE 1 - 33 MICRONS (POUR LES  
ARTICLES À USAGE FRÉQUENT)**  
SILVER PLATED FINISH - CLASS 1 SILVERPLATING -  
33 MICRONS



**ARGENTURE QUALITÉ HÔTELIÈRE-10 MICRONS**  
SILVER PLATED HOTEL QUALITY- 10 MICRONS



**FINITION MIROIR**  
MIRROR FINISH



**FINITION SATINÉE**  
SATIN FINISH



**FINITION VINTAGE**  
VINTAGE FINISH



**FORGÉ**  
FORGED

18%

18-10

**ACIER INOXYDABLE**  
STAINLESS STEEL



**EPAISSEUR FOURCHETTE DE TABLE**  
THICKNESS TABLE FORK



**RÉASSORT**  
REPLACEMENT



**REVÊTEMENT PVD**  
PVD COATING



**PORCELAINE**  
PORCELAIN



**AIMANTÉ**  
WITH MAGNET



**GRÈS**  
STONEWARE



**EMPILABILITÉ**  
STACKABLE



**RÉSISTE AUX CHOCS**  
SHOCK RESISTANT



**RÉSISTE AUX TACHES**  
STAIN RESISTANT



**PEINT À LA MAIN**  
HAND PAINTING



**VERRE**  
GLASS



**SHQ/ SODOCALCIQUE**  
**HAUTE QUALITÉ**  
HIGH QUALITY SODA - LIME



**CRISTALLIN HAUTE QUALITÉ**  
HQ LOW LEAD CRYSTAL



**VERRE SOUFFLÉ BOUCHE TEINTÉ**  
**DANS LA MASSE**  
HAND-BLOWN INTEGRALLY DYED GLASS



**1000 CYCLES GARANTIS MINIMUM**  
1000 WASH CYCLES GUARANTEED



**GARANTIE MICRO-ONDES**  
MICROWAVE SAFE



**GARANTIE LAVE-VAISSELLE**  
DISHWASHER SAFE



**GARANTIE CONGÉLATEUR**  
FREEZER SAFE



**GARANTIE FOUR**  
OVEN SAFE



**JUSQU'À ÉPUISEMENT  
DES STOCKS**  
UNTIL STOCK LAST



**IG**  
INDICATION  
GÉOGRAPHIQUE  
PORCELAINE DE LIMOGES  
PPI-1752

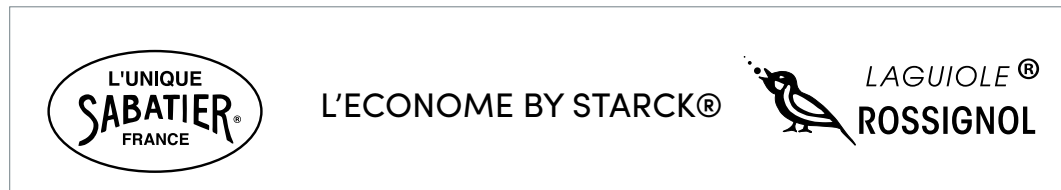


**FABRIQUÉ EN FRANCE**  
MADE IN FRANCE



**FABRIQUÉ EN EUROPE**  
MADE IN EUROPE

MARQUES DÉPOSÉES / COPYRIGHTS



**FRANCE USA**

**SIEGE SOCIAL/HEAD OFFICE**  
**SERVICE CLIENTS/CUSTOMER SERVICES**

rue Guy Degrenne - BP 50056  
14502 Vire cedex  
TEL : +33 (0)2 31 66 44 15

OTHER COUNTRIES  
TEL : +33 (0)2 31 66 44 00

inohotel@degrenne.fr

**FILIALE USA/US SUBSIDIARY**

DNA/DEGRENNÉ NORTH AMERICA INC.  
301 OXFORD VALLEY ROAD  
SUITE #1903B  
YARDLEY, PA  
19067

TEL : 732 565 0820  
FAX : 732 565 0828

WEBSITE : www.degrennenorthamerica.com  
csvr.dna@degrenneparis.com

**DIRECTION GÉNÉRALE/GENERAL MANAGEMENT**  
**DIRECTION MARKETING/MARKETING DIVISION**  
**DIRECTION COMMERCIALE/SALES DIVISION**  
**SHOWROOM (SUR RENDEZ-VOUS)**  
89 rue La Boétie  
75008 PARIS

**SHOWROOM (BY APPOINTMENT)**  
NEW YORK (41 MADISON)

[www.pro.degrenne.fr](http://www.pro.degrenne.fr)