Mauviel1830®

DE LA PASSION, NAÎT L'EXCEPTION.

DRP
Contacts presse - Delprat Relation Presse
Laëtitia Aubert -Pauline Lazarus- Audrey Delalande
pauline@relationpresse.com - audrey@relationpresse.com
33, rue du faubourg Saint-Antoine 75011 Paris - Tel. : 01 71 70 38 38

CLÉMENCE BROUSTINE COMMUNICATION
86 rue des Archives
75003 Paris
Phone : +33 7 85 04 17 99
email : clemence@broustine-communication.com
www.broustine-communication.com

UNE HISTOIRE DE PASSION DEPUIS 1830

De la Passion naît l'exception... Telle est la devise de Mauviel 1830.

Plus qu'une devise, plus qu'une passion,

Une Vie entière...

Notre raison de vivre, s'appuie sur la transmission et le partage de notre savoir faire.

Un peu comme un chef dans la réalisation d'un mets, nous avons tous les ingrédients.

Et nous fabriquons pour vous.

Parce que nous aimons notre métier.

From passion comes exception.

More than a signature, these words tell the story of our family, our firm.

Our reason for living, is based on the transmission and sharing our expertise.

Like a chef in the cooking of a dish, we have all the ingredients.

And we manufacture for you.

Because we love our job.

VALÉRIE
LE GUERN GILBERT
CEO, 7TH GENERATION

DRP
Contacts presse - Delprat Relation Presse
Laëtitia Aubert -Pauline Lazarus- Audrey Delalande
pauline@relationpresse.com - audrey@relationpresse.com
33, rue du faubourg Saint-Antoine 75011 Paris - Tel. : 01 71 70 38 38

CLÉMENCE BROUSTINE COMMUNICATION
86 rue des Archives
75003 Paris
Phone : +33 7 85 04 17 99
email : clemence@broustine-communication.com
www.broustine-communication.com

QUALITÉ, CRÉATIVITÉ, LONGÉVITÉ: VOICI L'ADN DE MAUVIEL 1830

La manufacture conçoit des milliers d'articles hauts de gamme tant pour les professionnels que pour le grand public. La qualité des produits a conquis de nombreux pays. Mais nous sommes fiers de souligner que Mauviel 1830 demeure encore une entreprise familiale et toujours Normande.
Voici les trois dernières générations:
De gauche à droite : Valérie Le Guern Gilbert (7ÈME génération), Victor (18 ans), Eliott (12 ans) et Carla (16ans), tous les trois de la 8ème génération, puis Michelle Le Guern et Jean-Marie Leguern (6me génération).

DRP
Contacts presse - Delprat Relation Presse
Laëtitia Aubert -Pauline Lazarus- Audrey Delalande
pauline@relationpresse.com - audrey@relationpresse.com
33, rue du faubourg Saint-Antoine 75011 Paris - Tel. : 01 71 70 38 38

CLÉMENCE BROUSTINE COMMUNICATION
86 rue des Archives
75003 Paris
Phone : +33 7 85 04 17 99
email : clemence@broustine-communication.com
www.broustine-communication.com

2016, MAUVIEL, LE GOÛT DU VOYAGE

L'UNIVERS MAUVIEL1830

WWW.MAUVIEL.COM

DRP
Contacts presse - Delprat Relation Presse
Laëtitia Aubert -Pauline Lazarus- Audrey Delalande
pauline@relationpresse.com - audrey@relationpresse.com
33, rue du faubourg Saint-Antoine 75011 Paris - Tel. : 01 71 70 38 38

CLÉMENCE BROUSTINE COMMUNICATION
86 rue des Archives
75003 Paris
Phone : +33 7 85 04 17 99
email : clemence@broustine-communication.com
www.broustine-communication.com

UN FEU D'ARTIFICE D 'ÉVÉNEMENTS

© Frédéric Stuccin

Ce festival culinaire, en plein coeur de Paris réunit 18 chefs de renom pour des ateliers, dégustations et démonstrations!

FESTIVAL
PAPILLONS DE NUIT
20.21.22 MAI 2016
Normandie

La Gastronomie dans les Champs !
Le rendez-vous incontournable des normands pour un moment de partage musical et gastronomique!

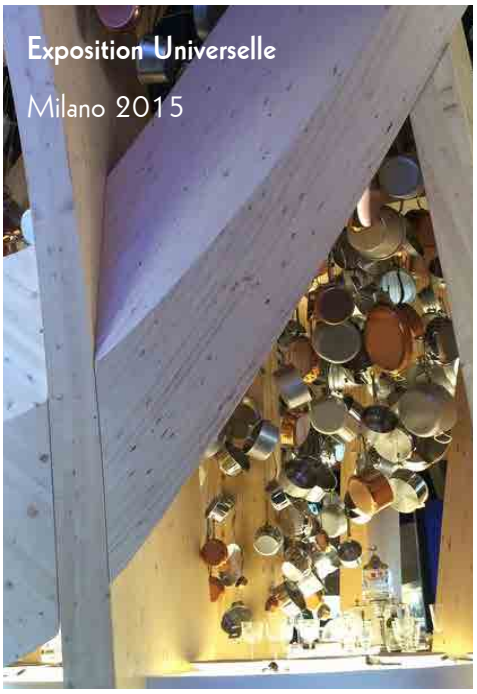
Gault&Millau

Depuis trois ans, Mauviel 1830 équipe les étapes du Gault et Millau tour, réunissant chefs connus et nouveaux talents autour d'événements gastronomiques.

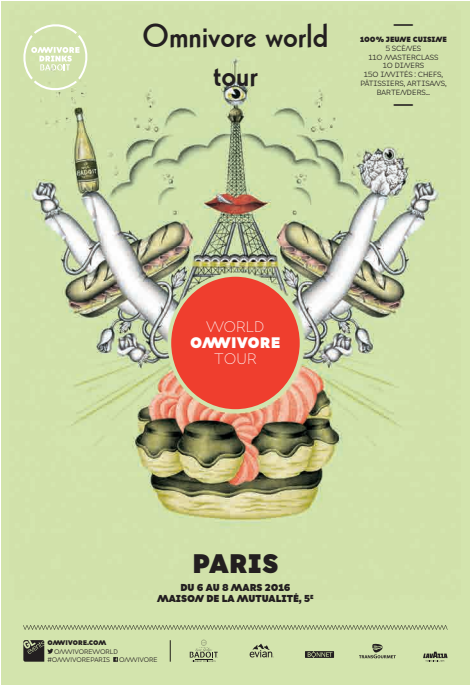
GOÛT DE France GOOD

GOOD France GOÛT DE

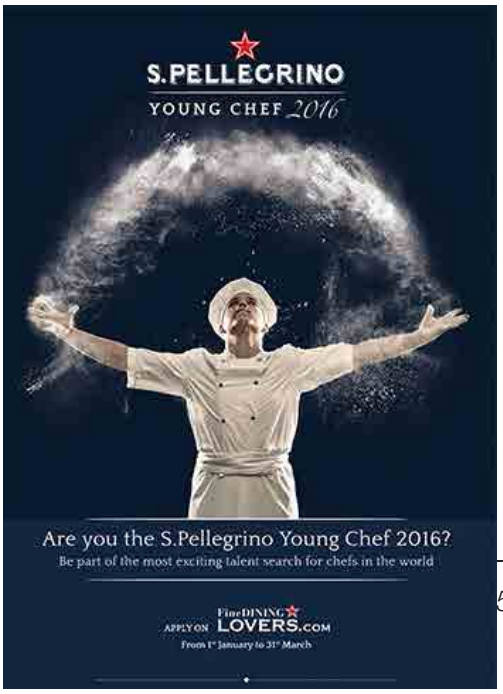
Plus de 1500 chefs sur 5 continents célèbrent la gastronomie française.



Eblouissant, l'immense plafond du Pavillon Français fut constellé de 370 ustensiles Mauviel1830 formant ainsi une sculpture aussi impressionnante qu'inattendue.



Consacré à la cuisine contemporaine, le festival Omnivore fait le tour du Monde en passant par Shangaï, Moscou, Montréal, Londres, Istambul, New-York et Paris!



Pour la deuxième année consécutive, Mauviel1830 est partenaire des événements «San Pellegrino, Young chefs» équipant ainsi les candidats lors des compétitions.

DRP
Contacts presse - Delprat Relation Presse
Laëtitia Aubert -Pauline Lazarus- Audrey Delalande
pauline@relationpresse.com - audrey@relationpresse.com
33, rue du faubourg Saint-Antoine 75011 Paris - Tel. : 01 71 70 38 38

CLÉMENCE BROUSTINE COMMUNICATION
86 rue des Archives
75003 Paris
Phone : +33 7 85 04 17 99
email : clemence@broustine-communication.com
www.broustine-communication.com

credit ©AlexVera FotoGastronómic

BOCUSE D´OR MAIN SPONSOR®

Bocuse d'Or Asia Pacific, avril 2016.
credit ©Lefotographe.

DRP
Contacts presse - Delprat Relation Presse
Laëtitia Aubert -Pauline Lazarus- Audrey Delalande
pauline@relationpresse.com - audrey@relationpresse.com
33, rue du faubourg Saint-Antoine 75011 Paris - Tel. : 01 71 70 38 38

CLÉMENCE BROUSTINE COMMUNICATION
86 rue des Archives
75003 Paris
Phone : +33 7 85 04 17 99
email : clemence@broustine-communication.com
www.broustine-communication.com

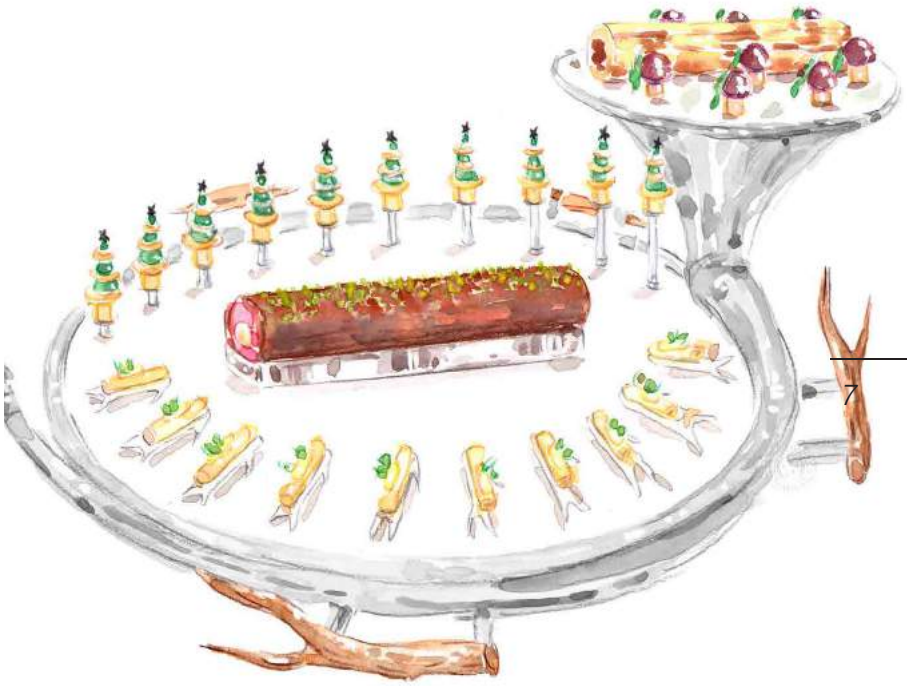
credit ©Lefotographe.

credit ©Lefotographe.

BOCUSE D´OR MAIN SPONSOR®

Laurent Lemal
Vainqueur Bocuse d'or
France

Plateau en argent de Laurent Lemal, utilisé lors de la compétition «Bocuse d'Or», fabriqué par les artisans Mauviel1830.
Aquarelle de **Aurélie Sartres.**



DRP
Contacts presse - Delprat Relation Presse
Laëtitia Aubert -Pauline Lazarus- Audrey Delalande
pauline@relationpresse.com - audrey@relationpresse.com
33, rue du faubourg Saint-Antoine 75011 Paris - Tel. : 01 71 70 38 38

CLÉMENCE BROUSTINE COMMUNICATION
86 rue des Archives
75003 Paris
Phone : +33 7 85 04 17 99
email : clemence@broustine-communication.com
www.broustine-communication.com

Mauviel1830
&
écal

L'ECAL est une des écoles incontournables sur la scène mondiale de l'art et du design. La maison Mauviel et l'ECAL/Ecole cantonale d'art de Lausanne sont heureuses d'annoncer leur première collaboration. Tout au long de l'année scolaire 2015 - 2016 les étudiants duMaster of Advanced Studies in Design for Luxury & Craftsmanship ont travaillé sur de nouveaux usages et formes à partir des savoir-faire de Mauviel.Il n'est pas question de remettre en cause la virtuosité de notre métier mais plutôt de créer des produits plus personnels : renouveller les formes, concevoir des ustensiles qui puissent être utilisés, indifférenmment de la cuisine à la table, et rechercher une résonance toute personnelle dans le mode de vie de chacun. Quel produit, quelle forme, quelle matière, quelle monture pour quel usage? Les fondamentaux, même si innovation il y a sont les mêmes : Redécouvrir Mauviel1830 par le biais de l'usage et de la fonction.

Maison Mauviel and ECAL/University of Art and Design Lausanne are glad to announce their first collaboration. Along the 2015 - 2016 school year the students of the Master of Advanced Studies in Design for Luxury & Craftsmanship will work on new uses and shapes from the Mauviel's savoir-faire.

Crédit: design de ECAL/MelanieZufferey
Photo: ECAL/Axel Crettenand

DRP
Contacts presse - Delprat Relation Presse
Laëtitia Aubert -Pauline Lazarus- Audrey Delalande
pauline@relationpresse.com - audrey@relationpresse.com
33, rue du faubourg Saint-Antoine 75011 Paris - Tel. : 01 71 70 38 38

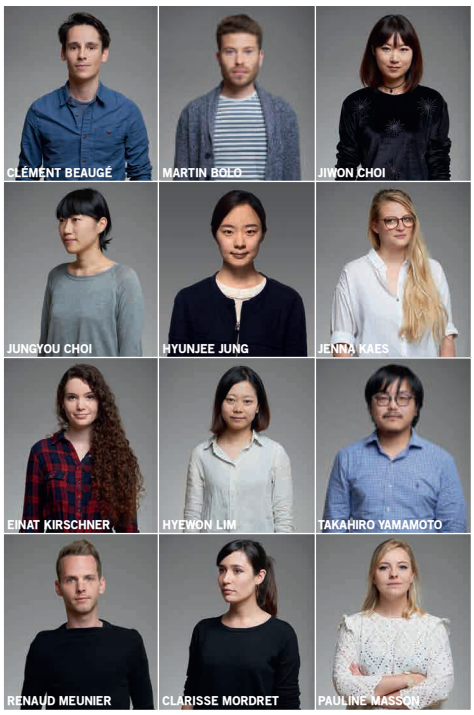
CLÉMENCE BROUSTINE COMMUNICATION
86 rue des Archives
75003 Paris
Phone : +33 7 85 04 17 99
email : clemence@broustine-communication.com
www.broustine-communication.com

Mauviel1830 & l'Ecal

Une rencontre placée sous de l'excellence

Une créativité sans limite

Laissant libre cours à leur imagination, les étudiants de l'ECAL ont revisité les produits emblématiques de la marque normande. Faciliter le travail du cuisinier, sublimer les saveurs ou encore présenter les plats directement sortis du feu sont les points essentiels figurant dans leur cahier des charges. Accompagnés par le designer Tomas Kral, les étudiants ont donc imaginé une série de maquettes et même, pour certains, de prototypes parfaitement utilisables. Entre nouvelles formes et usages innovants, ces 23 projets n'ont de cesse de surprendre et de séduire par leur audace.



COOKING THEFUTURE

Cooking the future, l'exposition

Du 3 au 10 septembre 2016, les 23 projets nés de la rencontre entre Mauviel 1830 et les étudiants de l'ECAL seront révélés à la Cité de la Mode et du Design.
Une expérience de design culinaire articulée autour d'une idée simple :
goûter, inventer et embellir la cuisine de demain…

Les Docks - Cité de la Mode et du Design
34 quai d'Austerlitz - Paris 13ème

écal

DRP
Contacts presse - Delprat Relation Presse
Laëtitia Aubert -Pauline Lazarus- Audrey Delalande
pauline@relationpresse.com - audrey@relationpresse.com
33, rue du faubourg Saint-Antoine 75011 Paris - Tel. : 01 71 70 38 38

Clémence Broustine Communication
86 rue des Archives
75003 Paris
Phone : +33 7 85 04 17 99
email : clemence@broustine-communication.com
www.broustine-communication.com

CREATION
Sur mesure

Un atelier Monde ! ou le monde pour atelier

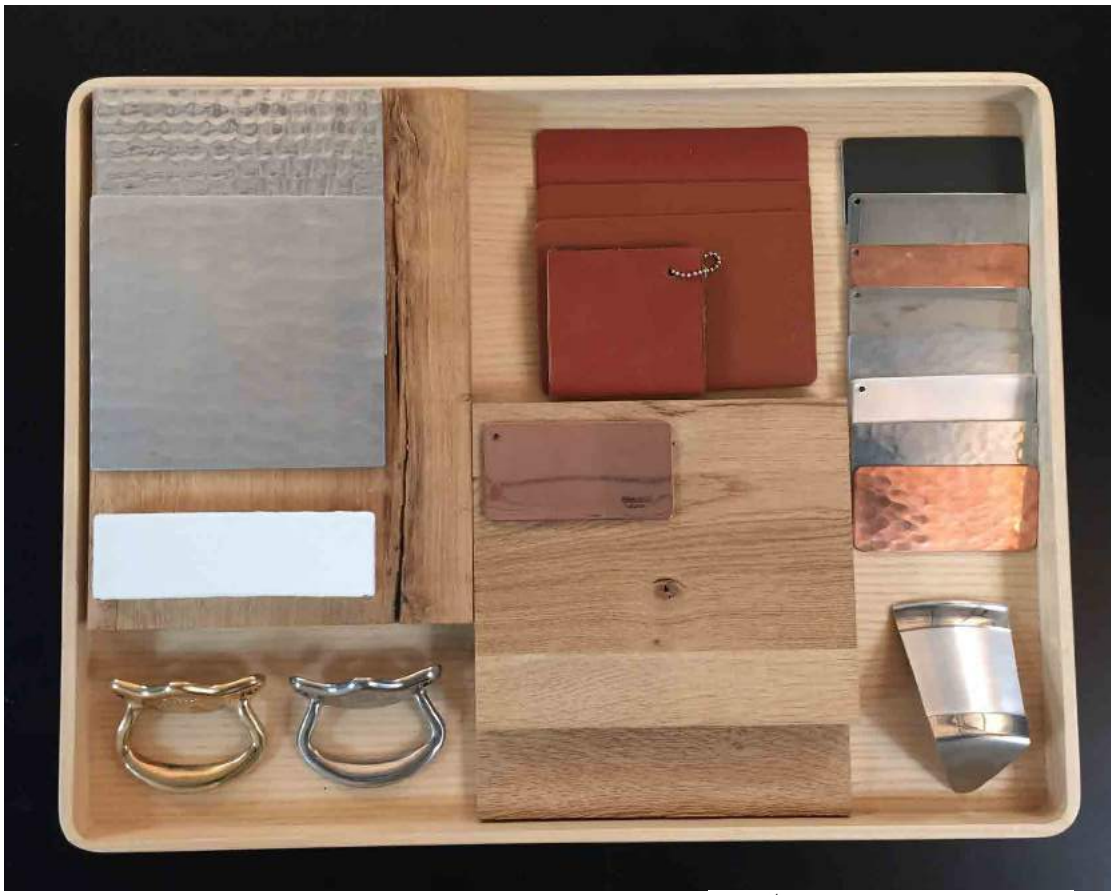
Toujours en quête d'inspiration, Valérie Leguern Gilbert a choisi de quitter l'antre de son atelier, son intimité et ses repères pour parcourir le monde. La curiosité dans un tel métier ou le savoir-faire est colossal est nécessaire. C'est cette même curiosité qui l'a poussée à quitter le territoire d'originie pour partir à la rencontre d'autres cultures, d'autres besoins, d'autres esthétiques guidée par ce besoin d'ouvrir les portes de l'inconnu.
Car nous le savons, le voyage demeure pour chacun l'objet d'un cheminement. Naissent alors des produits métisses, fruit d'un dialogue entre soi et les autre, entre chez nous, Villedieu les Poêles et ailleurs....
Toutes ces initiatives tendent à bâtir un atelier monde, sans frontière, qui repose sur la coopération, du gout du savoir faire. Le voyage devient essentiel pour découvrir et repousser les limites de la création.

Always looking for inspiration, Valérie Le Guern Gilbert has decided to leave her workshop, her intimacy and her points of reference for discovering the world. In such a position where know-how is colossal, curiosity is mandatory. This is the same curiosity which has pushed her to leave her place of origin to discover new cultures, new needs, and new tastes; guided by this desire to open up Pandora's Box. Because we know, traveling remains for everyone a pathway toward a personal journey. It emerges from there mixed products, resulting of a dialogue between oneself and others, between our place of origin, Villedieu-les-Poêles, and elsewhere...

La creation d' aujourd'hui sera le patrimoine de demain.

Et c'est précisément dans le présent et dans la matière que Mauviel1830 puise son inspiration.
C'est grâce à toutes ces rencontres fécondes et sans frontières, qu'elles soient géographiques, artistiques ou gastronomiques que les produits personnalisés, les produits sur-mesure ont vu le jour dans l'atelier de Mauviel.

And it is exactly from both the present and the material that Mauviel 1830 draws its inspiration.
Thanks to all those fruitful meetings and without boundaries; regardless of whether they are geographic, artistic or gastronomic; customized products, tailor-made products saw the light in Mauviel workshop."



DRP
Contacts presse - Delprat Relation Presse
Laëtitia Aubert -Pauline Lazarus- Audrey Delalande
pauline@relationpresse.com - audrey@relationpresse.com
33, rue du faubourg Saint-Antoine 75011 Paris - Tel. : 01 71 70 38 38

Clémence Broustine Communication
86 rue des Archives
75003 Paris
Phone : +33 7 85 04 17 99
email : clemence@broustine-communication.com
www.broustine-communication.com

PAROLES DE CHEFS

CHEFS' WORDS...

«Les moules de la marque Mauviel m'ont donné les meilleurs résultats sur mon émission lorsque je cuisais des madeleines en moins de 30 mn.. Juste magique!»

«The molds of the Mauviel 1830 brand have given me the best results on my TV show when I was cooking madeleines in less than 30 minutes . Just magical!!»
Christophe Michalak- France

Jean Imbert, *Chef du restaurant l'acajou à* **Paris - France.**

Jean Imbert, Chef of the restaurant «l'acajou» in **Paris. France.**

Kotaro Hasegawa*, Chef du Restaurant Hiramatsu à* ***Tokyo. Japon***
Kotaro Hasegawa, Chef of the Restaurant Hiramatsu in **Tokyo. Japan.**

«La cuisine est créatrice de bonheurs.
Elle est pour moi l'endroit de la parfaite Liberté.
Comme un long voyage, elle promet l'ouverture au Monde et me permet d'unifier mes racines coréennes et françaises. Des racines différentes, mais qui subtilement mariées dans l'assiette, offrent un seul et meme plaisir : le partage.
J'ai choisi de travailler avec Mauviel1830 car ce long voyage nécessite d'avoir les meilleurs ustensiles».

Kitchen creates happiness.
It's form e the place of perfect freedom.
Like a long travel, it promises openness to the world and allows me to unify my Korean and French roots.
Different roots, but subtly married on the plate offer on and the same pleasure : sharing.
I chose to work with Mauviel 1830 because this long journey requires having the best cookware.
Pierre Sang Boyer - France

Christophe Hay*, Chef du restaurant «La Maison d'à côté» à Montlivault -* ***France.***
Christophe Hay, Chef of the restaurant «La Maison d'à côté» in Montlivault **-France.**

Morten Falk*, candidat danois du Bocuse d'Or.*

Morten Falk, Danish chef candidate of the Bocuse d'or.

Edward Cristaudo*, Chef du restaurant* ***le domaine de Saint-Clair. France.***
Edward Cristaudo, Chef of the restaurant «le domaine de **Saint-Clair».France.**

DRP
Contacts presse - Delprat Relation Presse
Laëtitia Aubert -Pauline Lazarus- Audrey Delalande
pauline@relationpresse.com - audrey@relationpresse.com
33, rue du faubourg Saint-Antoine 75011 Paris - Tel. : 01 71 70 38 38

CLÉMENCE BROUSTINE COMMUNICATION
86 rue des Archives
75003 Paris
Phone : +33 7 85 04 17 99
email : clemence@broustine-communication.com
www.broustine-communication.com

PAROLES DE CHEFS

CHEFS' WORDS...

«La recette pour une bonne confiture est simple : il y a trois ingrédients à avoir. De bons fruits, un bon tour de main, et les bons ustensiles de cuisson. Pour celà je ne fais confiance qu'à MAUVIEL 1830.

Recipe for a good jam is easy you need three ingredients. Good fruits, the right thing and the right cookware. For this, I only trust Mauviel 1830.

Stephan Perrotte - France

Elie Fischmann**, Chef du restaurant «**le Terroir Parisien**, Paris. **Groupe Yannick Alléno.

Elie Fischmann, Chef of restaurant «le Terroir Parisien, **Paris. Yannick Alléno groupe - France**

Cécile Coulier,** journaliste gastronomique, pâtissière et créatrice d'ateliers pâtisserie. Paris - **France

Cécile Coulier, food writer, pastry chef and creator of pastry workshops. **France.**

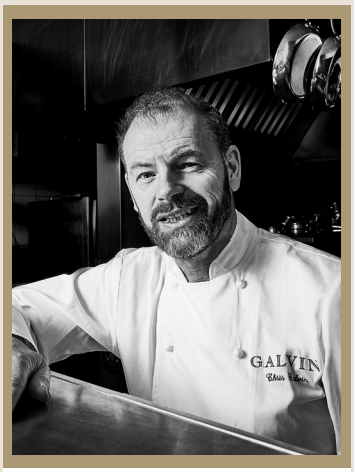
*"Je suis très fier de collaborer avec Mauviel 1830. Dans cette quête perpétuelle de perfection et de renouveau, mon but en tant que chef est de transmettre les valeurs et mon savoir. Grâce à cette gamme, je souhaite que chacun trouve ou retrouve les sensations que j'ai au quotidien en cuisine".**Paris. France.***

«I am proud to work with Mauviel 1830. In this perpetual quest for perfection and renewal, my goal as a chef is to transmit my values and knowledge. Thanks to this range, I hope everyone finds the feeling I have every day in the kitchen."**Paris - France**

Yannick Alléno

***Philippe Hardy**, Chef du restaurant **le Mascaret** à Blainville sur Mer.* **France.**

***Philippe Hardy**,* Chef of the restaurant le Mascaret in Blainville sur Mer. **France**



Mauviel est une marque «haute couture» qui vous aidera et rendra votre cuisine meilleure, quelque soit le plat que vous préparez.

Chris Galvin - UK.

Mauviel is a very high quality showcase brand and whatever dish you create will only look better with the help of their tableware. **Chris Galvin - UK.**

Peter Lin**, Chef Chinois, candidat pour la finale «Bocuse d'Or 2017» et sous-chef sénior du restaurant Péninsula à Shangai. **Chine.

Peter Lin, Chinese Chef, candidate for the final competition «Bocuse d'Or 2017»and sous-chef of the restaurant Péninsula, Shangai. **China.**

DRP

Contacts presse - Delprat Relation Presse
Laëtitia Aubert -Pauline Lazarus- Audrey Delalande
pauline@relationpresse.com - audrey@relationpresse.com
33, rue du faubourg Saint-Antoine 75011 Paris - Tel. : 01 71 70 38 38

CLÉMENCE BROUSTINE COMMUNICATION

86 rue des Archives
75003 Paris
Phone : +33 7 85 04 17 99
email : clemence@broustine-communication.com
www.broustine-communication.com

COLLECTIONS

LES ESSENTIELS par Mauviel
MULTI MATIERES

CUISINE MODERNE by M&A
INOX MULTI-COUCHES

M'ÉLITE
INOX MULTI-COUCHES MARTELÉ

M'TRADITION
CUIVRE ÉTAMÉ

M'30
CUIVRE ET ALUMINIUM

SERVICE EN SALLE
CUIVRE ET ALUMINIUM

M'MINIS
CUIVRE ET ALUMINIUM

M'COOK
INOX MULTI-COUCHES

M'URBAN
INOX MAGNÉTIQUE

M'URBAN ONYX
INOX MAGNÉTIQUE

M'STONE^3
ALUMINIUM INDUCTION

M'HÉRITAGE
CUIVRE INOX

M'PASSION
PÂTISSERIE

M'BASIC PRO
INOX FOND RAPPORTÉ

M'STEEL
TÔLE ACIER

M'PURE
ALUMINIUM

ACCESSOIRES

DRP
Contacts presse - Deprat Relation Presse
Laëtitia Aubert -Pauline Lazarus- Audrey Delalande
pauline@relationpresse.com - audrey@relationpresse.com
33, rue du faubourg Saint-Antoine 75011 Paris - Tel. : 01 71 70 38 38

CLÉMENCE BROUSTINE
COMMUNICATION
86 rue des Archives
75003 Paris
Phone : +33 7 85 04 17 99
email : clemence@broustine-communication.com
www.broustine-communication.com

MOI,
LA MATIERE

Je suis, par essence, une chose matérielle... J'habille et je suis...
Ils me couperont, me martèleront, me façonneront, me lisseront,
Ils me prodigueront leurs plus douces caresses, me passeront de mains en mains,
Ils me pétriront, me perceront le cœur, feront couler l'étain brulant sur moi...

De tous ces moments passés avec chacun d'entre eux, Enfin, je prendrai corps...
En cuivre, en inox, ou encore en aluminium, mes montures seront toujours différentes,
Je pourrai revêtir toutes les formes et toutes les couleurs, Tout me sied.

Personne ne sait encore que mon ventre est le domicile de jeunes étoiles.
De jeunes étoiles culinaires...

A catalog of 900 products 1600 different activ references... and many others which are not in the catalog !
Indeed, Mauviel 1830 produces unique collections for some of its customers. This is particulary the case for the stores Williams Sonoma or Sur la Table in USA. At the request of some famous names of the gastronomy, like Alain Ducasse, Mauviel 1830 stamps also some products on behalf of some chefs.

If Mauviel philosophy was summered in two words, it would be `listening´ and `adaptability´.
Because the way to understand the kitchen in Japan or Middle East is different , the manufactory adapts its products their shapes or their material – according to individual needs, feeding all cultures of the world.

ESSAYEZ-MOI!
TRY ME!

DRP
Contacts presse - Delprat Relation Presse
Laëtitia Aubert -Pauline Lazarus- Audrey Delalande
pauline@relationpresse.com - audrey@relationpresse.com
33, rue du faubourg Saint-Antoine 75011 Paris - Tel. : 01 71 70 38 38

CLÉMENCE BROUSTINE
COMMUNICATION
86 rue des Archives
75003 Paris
Phone : +33 7 85 04 17 99
email : clemence@broustine-communication.com
www.broustine-communication.com

LES COLLECTIONS PAR MAUVIEL

Particulièrement complète, l'offre Mauviel 1830 se compose de **trois collections pour le cuivre**, **de trois collections pour l'inox, de trois collections pour l'aluminium, et de deux pour la tôle noire.** Forte de son succès, l'entreprise a également développé une collection de minis ustensiles et d'accessoires.

Elle demeure la seule société au monde à savoir travailler tant de matériaux différents avec 900 références dans le catalogue et 1600 références actives !

DRP
Contacts presse - Delprat Relation Presse
Laëtitia Aubert -Pauline Lazarus- Audrey Delalande
pauline@relationpresse.com - audrey@relationpresse.com
33, rue du faubourg Saint-Antoine 75011 Paris - Tel. : 01 71 70 38 38

CLÉMENCE BROUSTINE COMMUNICATION
86 rue des Archives
75003 Paris
Phone : +33 7 85 04 17 99
email : clemence@broustine-communication.com
www.broustine-communication.com

INOX COLLECTIONS

Cuisine Moderne by M&A

Fruit du savoir-faire de la maison normande et du chef multi-étoilé «**Yannick Alléno»,** cette collection est empreinte de cette passion de la gastronomie. Depuis 2014, Mauviel1830 et Yannick Alléno travaillent ensemble pour offrir le meilleur de leurs deux univers. Au centre de cette rencontre, ce fut d'abord **la création d'un ustensile exclusif signé par le chef puis la création de la collection en inox multi-couches signée «Cuisine Moderne» by M&A.**

M'élite

Fort du succès de sa collection M'cook, Mauviel1830 lance en 2014 la collection M'élite. C'est dans le plus grand respect du métier et dans les règles de l'art que la maison a confectionné cette collection au design audacieux. **La finition extérieure polie martelée, ses montures en fonte d'inox rivetées signées Mauviel1830 lui confèrent un caractère esthétique incomparable.**

M'cook (M'cook, M'cook^{C} et M'cook^{B})

Considérée comme la collection emblématique de Mauviel1830 cette collection a vu le jour en 1995. Depuis Mauviel1830 a fait évoluer son matériau de 3 couches à 5 couches. Alliant fonctionnalité et esthétisme pour le plus grand bonheur des chefs et du grand public, **cette collection offre la plus haute technologie culinaire, avec des performances similaires à celles du cuivre.**Cette ligne se compose d'un intérieur en acier inoxydabler 18/10, de trois couches d'aluminium assurant une parfaite conductibilité grâce à une répartition rapide et uniforme de la chaleur et une couche extérieure en acier ferritique pour une cuisson par induction.

La collection M'cook se décline avec trois montures différentes, toutes gravées Mauviel1830 : Une monture en fonte d'inox froide, une monture finition fonte par procédé électrolyse et une monture bronze.

M'urban / M'urban onyx

La collection M'urban, **en inox magnétique brossé** a vu le jour en 2013. Synonyme d'élégance cette ligne a vite trouvé sa place au coeur des cuisines. Son corps en inox brossé lui confère un aspect mat au design ultra-moderne.
En 2016, dans un démarche constante d'amélioration, Mauviel1830 crée **M'urban onyx** avec une monture en fonte d'inox laquée noire constrastant à merveille avec le corps mat. De ce contraste osé, se dégage une harmonie parfaite à la fois dans l'esthétisme mais également dans la praticité :
la nouvelle monture en fonte d'inox noire reste parfaitement froide lors de la cuisson. A la fois légère et maniable, elle assure une excellente prise en main et un confort d'utilisation sans limite.

DRP
Contacts presse - Delprat Relation Presse
Laëtitia Aubert -Pauline Lazarus- Audrey Delalande
pauline@relationpresse.com - audrey@relationpresse.com
33, rue du faubourg Saint-Antoine 75011 Paris - Tel. : 01 71 70 38 38

Clémence Broustine Communication
86 rue des Archives
75003 Paris
Phone : +33 7 85 04 17 99
email : clemence@broustine-communication.com
www.broustine-communication.com

CUIVRE COLLECTIONS

M'TRADITION

La collection M'Tradition est fabriquée selon un savoir-faire ancestral reflétant le professionnalisme de la maison normande. Elle se compose de pièces uniques par leur réalisation entièrement manuelle (montage, étamage et martelage). **Ces ustensiles en cuivre étamé proposent des pièces d'exception comme les turbotières, les braisières, les poissonnières ou les marmites.** En cuivre lisse ou martelé, ces ustensiles étamés se déclinent à la fois avec une monture bronze ou une monture finition fonte par éléctrolyse.

M'HÉRITAGE (M'250C, M'250B, M'150S, M'150C, M'150B)

La collection M'héritage est le **mélange subtil de deux matériaux performants et traditionnels**. Le cuivre poli associé à l'inox renouvelle le plaisir de cuisiner. Son intérieur en inox 18/10 est idéalement adapté pour une cuisine quotidienne.
Le cuivre assure une excellente conductibilité de la chaleur rapidement et uniformément. Les différentes montures personnalisent les lignes de cuisson.

La collection M'héritage se décline selon deux épaisseurs et trois types de montures :

M'250 pour une épaisseur de 2,5 mm (90% de cuivre et 10% d'inox) disponible avec une monture finition fonte par éléctrolyse ou bronze. (photos de droite).

M'150 pour une épaisseur de 1,5 mm (90% de cuivre et 10% d'inox) disponible avec une monture en fonte d'inox froide, une monture finition fonte par éléctrolyse ou bronze.

DRP
Contacts presse - Delprat Relation Presse
Laëtitia Aubert -Pauline Lazarus- Audrey Delalande
pauline@relationpresse.com - audrey@relationpresse.com
33, rue du faubourg Saint-Antoine 75011 Paris - Tel. : 01 71 70 38 38

CLÉMENCE BROUSTINE COMMUNICATION
86 rue des Archives
75003 Paris
Phone : +33 7 85 04 17 99
email : clemence@broustine-communication.com
www.broustine-communication.com

ALUMINIUM COLLECTIONS

M'Stone³

La collection M'Stone³ est la ligne des gastronomes modernes!
Sa matière en aluminium anodisé noir, ses bords droits, son fond intégré induction et sa monture en fonte d'inox froide gravée dans la masse symbolisent la modernité et la fonctionnalité. Son revêtement anti-adhésif 'Eclipse' composé de trois couches successives assure d'excellentes propriétés anti-adhérentes et une excellente résistance aux chocs.

M'Pure

La collection M'Pure est fabriquée dans **un aluminium de forte épaisseur (4à 5mm)**. Excellent conducteur de chaleur, cette collection performante se décline en aluminium nu ou revêtu avec une monture finition fonte par électrolyse ou queue feuillard.

DRP
Contacts presse - Delprat Relation Presse
Laëtitia Aubert -Pauline Lazarus- Audrey Delalande
pauline@relationpresse.com - audrey@relationpresse.com
33, rue du faubourg Saint-Antoine 75011 Paris - Tel. : 01 71 70 38 38

CLÉMENCE BROUSTINE COMMUNICATION
86 rue des Archives
75003 Paris
Phone : +33 7 85 04 17 99
email : clemence@broustine-communication.com
www.broustine-communication.com

TÔLE ACIER

COLLECTION

M'STEEL

Mauviel1830, seule société au monde à savoir travailler autant de matières fabrique également des ustensiles de cuisson en tôle noire. Un véritable retour aux sources pour cette ligne au design pur. Excellent conducteur de chaleur, ce matériau permet de profiter de la qualité Mauviel 1830 sur les barbecues. Face au succès grandissant de ce mode de cuisson, synonyme de convivialité et de beaux jours, Mauviel 1830 a crée cette collection aux accents estivaux.

M'PASSION

La tôle noire de Mauviel1830 se décline également pour la pâtisserie. Mauviel1830 propose dans sa collection M'passion un large choix de moules en tôle d'acier. Ces moules revêtus intérieurement et extérieurement assurent une parfaite anti-adhérence et une excellente résistance à l'abrasion.

«Les moules de la marque Mauviel m'ont donné les meilleurs résultats sur mon émission lorsque je cuisais des madeleines en moins de 30 mn.. Juste magique!»

Christophe Michalak

DRP
Contacts presse - Delprat Relation Presse
Laëtitia Aubert -Pauline Lazarus- Audrey Delalande
pauline@relationpresse.com - audrey@relationpresse.com
33, rue du faubourg Saint-Antoine 75011 Paris - Tel. : 01 71 70 38 38

CLÉMENCE BROUSTINE COMMUNICATION
86 rue des Archives
75003 Paris
Phone : +33 7 85 04 17 99
email : clemence@broustine-communication.com
www.broustine-communication.com

PÂTISSERIE

COLLECTION

La manufacture a toujours fabriqué depuis 1830 des ustensiles destinés aux professionnels de la pâtisserie. Qu'ils soient en cuivre ou en inox, ces accessoires de haute qualité garantissent la réalisation parfaite des petits plats faits maison. Les ustensiles de la collection M'passion aussi efficaces qu'esthétiques, parfaits pour la conception des desserts, incarnent toute la passion et le savoir-faire culinaires de Mauviel 1830.

Les bénéfices du cuivre par Cécile Coulier, journaliste Gastronomique, pâtissière et créatrice d'ateliers de pâtisserie

«J'ai toujours vu ma grand-mère faire ses confitures dans une bassine en cuivre. C'est donc naturellement que j'ai investi dans une bassine Mauviel1830. Alors que je n'étais pas encore professionnelle. Ce matériau est un excellent conducteur de chaleur et permet des cuissons homogènes. Il y a 5 ans, lorsque j'ai passé mon CAP pâtisserie à l'école Ferrandi, j'ai découvert d'autres ustensiles en cuivre, notamment le poêlon à sucre, indispensable pour bien enrober les fruits secs, les caraméliser lorsqu'on réalise un praliné. La chaleur ne vient pas seulement du fond mais se répartit aussi sur les bords, et la montée en température est inégalable. Depuis, j'utilise aussi les moules à cannelés Mauviel1830. On les a pour toute la vie. j'apprécie leur cuivre épais et permet de mieux emmagasiner la chaleur et d'obtenir une cuisson parfaite à coeur. Parfois je détourne certains moules en cuivre comme le pomme anna, prévu pour ces gâteaux de pommes de terre mais dont je me sers pour cuire les pommes de mes tartes tatin. Pas très académique mais idéal. C'est un réel plaisir de cuisiner avec le cuivre...»

DRP
Contacts presse - Delprat Relation Presse
Laëtitia Aubert -Pauline Lazarus- Audrey Delalande
pauline@relationpresse.com - audrey@relationpresse.com
33, rue du faubourg Saint-Antoine 75011 Paris - Tel. : 01 71 70 38 38

CLÉMENCE BROUSTINE COMMUNICATION
86 rue des Archives
75003 Paris
Phone : +33 7 85 04 17 99
email : clemence@broustine-communication.com
www.broustine-communication.com

CUIVRE & INOX
COLLECTIONS

M'Minis, service en salle et M'30

En cuivre, ou en inox, Mauviel1830 fabrique également toute une ribambelle de minis ustensiles de cuisson. Idéaux pour les sauces ou le service en salle, ces minis se déclinent avec une monture fonte d'inox ou bronze.

Mauviel 1830 propose également divers ustensiles emblématiques pour le service en salle.

DRP
Contacts presse - Delprat Relation Presse
Laëtitia Aubert -Pauline Lazarus- Audrey Delalande
pauline@relationpresse.com - audrey@relationpresse.com
33, rue du faubourg Saint-Antoine 75011 Paris - Tel. : 01 71 70 38 38

CLÉMENCE BROUSTINE COMMUNICATION
86 rue des Archives
75003 Paris
Phone : +33 7 85 04 17 99
email : clemence@broustine-communication.com
www.broustine-communication.com

L'export chez Mauviel1830

Les nombreuses innovations techniques de la marque, son écoute du marché et l'extraordinaire qualité de ses produits sont autant d'atouts que Mauviel 1830 fait valoir pour réussir son expansion hors frontières. En 2004, forte de sa conquête sur différents marchés, la marque ouvre sa filiale américaine : Mauviel 1830 USA.

En 2006, Valérie Le Guern Gilbert, 7ème génération de la famille Mauviel 1830, reprend l'entreprise familiale avec la ferme intention de lui donner une nouvelle impulsion.

Décidée à poursuivre l'amélioration des produits Mauviel 1830, elle choisit de conserver le savoir-faire familial sur le site normand. La fabrication reste 100% française. Ce gage de qualité est très porteur à l'international, le label « made in Normandy » séduisant chaque année de plus en plus de pays.

Avec un développement international en forte croissance, en 2014, Mauviel 1830 réalise près de 70 % de son chiffre d'affaires à l'exportation - en Asie, en Europe, en Australie, au Moyen-Orient. Le marché américain reste le plus important avec 30 % du chiffre d'affaires global de la société. La distribution des produits dans le monde entier est assurée grâce à un réseau d'une vingtaine de distributeurs exclusifs et d'agents.

DRP
Contacts presse - Delprat Relation Presse
Laëtitia Aubert -Pauline Lazarus- Audrey Delalande
pauline@relationpresse.com - audrey@relationpresse.com
33, rue du faubourg Saint-Antoine 75011 Paris - Tel. : 01 71 70 38 38

Clémence Broustine Communication
86 rue des Archives
75003 Paris
Phone : +33 7 85 04 17 99
email : clemence@broustine-communication.com
www.broustine-communication.com