

SUCCÈS



(1) Esthétique et pratique, la barre « Panoply » illustre à merveille l'art du rangement selon Cristel. (2) La collection « Strate Amovible » ? Une évolution notoire vers la perfection. En fonte d'inox, l'anse amovible permet une préhension totale. Intelligent voire même révolutionnaire ! (3) Sous la houlette de Paul et Bernadette Dodane, qui ont su imposer leurs visions novatrices, Cristel est devenu en 30 ans, leader sur le marché haut de gamme.

Le design s'invite à table

FAIRE LE PARI DE L'INNOVATION ET MISER SUR UN SAVOIR-FAIRE D'EXCEPTION, C'EST LE DÉFI QUE PAUL ET BERNADETTE DODANE RELEVENT AVEC BRIO DEPUIS 30 ANS. GRÂCE À LA CONFIANCE DE LA DIRECTION ET DE LEURS ÉQUIPES, ILS ONT HISSÉ CRISTEL AU PREMIER RANG DES ARTICLES CULINAIRES HAUT DE GAMME. Par Marie Daunas

Tallées dans un acier inoxydable 18/10 massif, brossé ou brillant, avec ou sans poignée, les collections de Cristel répondent toutes à un usage multifonction et multicuisson, où simplicité rime avec sécurité ! Labellisées Origine France Garantie, leurs gammes « Mutine », « Strate » ou « Casteline » misent avant tout sur un design épuré, des matériaux ultra résistants à l'utilisation et quasi inaltérables dans le temps pour redonner leurs lettres de noblesse au service à table. Au rang des atouts de cette entreprise - trop - discrète, qui fabrique en France 90 % des produits vendus sous son label, le choix entre le fixe et l'amovible est toujours aussi déterminant. Quand ranger ses casseroles, cocottes et poêles devient un jeu d'enfant et un véritable plaisir pour qui aime, qu'à l'œil, l'empilement soit impeccable... C'est en fait la grande innovation qui a lancé l'aventure ! Petit retour en arrière... Nous sommes en 1983 et Paul

Dodane, ancien concepteur chez Peugeot, imagine le Cook & Serve. Cette approche visionnaire fait entrer Cristel dans la cour des grands avec ses modèles, qui par le jeu des poignées amovibles, gagnent en fluidité et en élégance, donnant un rôle inédit à vos batteries de cuisine. On remarque dès lors la pureté du design et l'éclat du bel Inox : le faitout devient plat de service, les casseroles trônent sur la table. Depuis, toutes les collections fabriquées dans l'usine de Feschés-le-Châtel, dans le Doubs, séduisent chefs étoilés et cuisiniers du dimanche, femmes d'affaires pressées et simples amoureux des plats mijotés... Ajoutez à cela des caractéristiques techniques qui permettent une répartition uniforme de la chaleur, une cuisson rapide, moelleuse et saine et une utilisation minimum des graisses et, alors, vous comprendrez pourquoi Cristel rayonne de Paris à Tokyo, de Moscou à New York, de Londres à Hong Kong (www.cristelstore.com).

