

GÉNÉRATIONS DÉGLON,
à anniversaire unique...



... créations uniques

Déglon à la pointe de l'innovation

Entreprise familiale fondée en 1921, Déglon conçoit et fabrique depuis 90 ans des couteaux et petits ustensiles culinaires. A la fois porteuse de savoir-faire et visionnaire, cette coutellerie implantée à Thiers propose des produits de haute qualité et garantis à vie. Afin de célébrer 90 années de création et de passion, Déglon lance une pièce unique au socle gainé d'alligator véritable et deux sets en édition limitée habillés de cuir pleine fleur. Inédit, Générations Déglon reprend les codes de la célèbre collection Meeting en les adaptant à des lames chargées d'histoire.

Une lame digne des plus grands chefs

1. Outil indispensable à tout cuisinier, le couteau de cuisine massive se caractérise par sa forme traditionnelle et son « corbin » en bas de manche, lui apportant sécurité et confort. Alliant esthétique et fonctionnalité, il s'avère essentiel pour émincer les petits légumes ou ciseler les herbes aromatiques.



Le set alligator est une pièce unique qui sera disponible exclusivement sur commande.

Jean Déglon, un coutelier visionnaire

2. Le couteau à pain rend quant à lui hommage à Jean Déglon à l'origine de la révolution survenue dans l'univers de la coutellerie dans les années 1930, grâce à l'introduction des dents en demi-lune. Offrant une qualité de tranchage résolument nouvelle pour l'époque, à la fois franche et précise, cette technique de crantage simplifie depuis la vie des gourmands !

Clin d'œil au passé

3. Au cœur du set se trouve un couteau d'office « bec d'oiseau ». Conçue par Jean Déglon, cette lame courte à la forme caractéristique dotée d'un stylet à sa pointe servait au départ à enlever les yeux des pommes de terre lors de l'épluchage, pour ne pas en perdre une miette. Petite touche d'humour, au-dessus de chaque bec, un œil était gravé rendant cet oiseau plus vrai que nature ! Pratique et ergonomique, ce couteau est vite devenu incontournable dans la préparation des fruits et légumes et sert aujourd'hui à éplucher, gratter, ciseler ou encore tourner.

Des matériaux nobles pour des produits d'exception

Véritables objets de luxe rare et précieux, les sets sont disponibles avec un support gainé de cuir. Tendance, le coloris « Naïade rouge » apportera une note dynamique à toutes les cuisines tandis que la version « Venise bleu » ultra-chic séduira les chefs en quête d'élégance. Fier de son savoir-faire unique, le coutelier a également créé une pièce unique, au socle revêtu d'alligator de couleur camel. Le choix des matériaux n'est pas sans rappeler les « marmottes », les mallettes d'échantillons des représentants de l'époque ainsi que les ménagères et coffrets de couteaux autrefois gainés de cuir ou de crocodile.



Prix public : 1350 € / set - Disponible sur commande, dans la limite de 90 pièces



Numéro lecteurs Dégлон : 04 73 80 44 99

Visuels et shopping disponibles sur simple demande auprès du service de presse

Contacts presse : Delprat Relations Presse

Laëtitia Aubert • Delphine Bruckler

laetitia@relationpresse.com • delphine@relationpresse.com

16 rue de la Banque • 75002 Paris • Tel. 01 42 56 60 70