

Tout ce qu'il faut pour une cuisine ambitieuse

Your Kitchen de Le Creuset

Pour de nombreuses personnes, la cuisine est un lieu d'inspiration. Se retirer dans sa cuisine, se détendre en préparant des plats ou en faisant de la pâtisserie et créer de délicieuses gourmandises est apaisant – et donne envie d'en faire plus : essayer de nouvelles techniques et recettes, et approfondir ses propres compétences.



Les cuisiniers amateurs passionnés trouveront chez Le Creuset tout ce dont ils ont besoin pour améliorer encore leur talent culinaire. En matière de bon goût, la collection « Your Kitchen » de la marque française haut de gamme se propose de jeter les bases. Les gastronomes sont ainsi invités à prendre part à une aventure passionnante qui leur fera découvrir des ustensiles de cuisine de premier ordre, des recettes raffinées et une pléiade d'astuces et de conseils pour améliorer leurs savoir-faire culinaires.

Équiper sa cuisine comme un pro : avec des ustensiles et des accessoires de cuisine de Le Creuset

La « mise en place » constitue le B-A-BA dans une cuisine professionnelle. Quand on prépare tous les ingrédients ainsi que les bols et ramequins avant de cuisiner, on garde la maîtrise sur l'ensemble du processus et on a sous la main tout le nécessaire au moment où l'on en a besoin.

Le Creuset accompagne les cordons bleus et celles et ceux qui aiment recevoir pour préparer leur prochain menu. Avec les batteries de cuisine en fonte haut de gamme, les repas à la maison sont tout sauf monotones. La cocotte ronde Signature est idéale pour faire revenir la viande et les

légumes à feu vif, ou encore pour les cuissons à l'étouffée, la pâtisserie, la friture et bien plus encore.



Un pain cuit dans la cocotte à pain en fonte sortant tout juste du four

Ainsi, réussir un pain parfait avec une croûte croustillante dans sa cuisine est très simple avec la nouvelle cocotte à pain. Son couvercle incurvé empêche la vapeur de s'échapper et la fait circuler à l'intérieur, de sorte que la pâte puisse bien lever et laisser son goût exquis se développer. Son fond plat permet quant à lui un brunissage régulier.

Your Kitchen apporte des touches de couleurs contemporaines dans une ambiance moderne : la toute dernière création de Le Creuset, bamboo, est un coloris intense et lumineux qui s'équilibre à merveille avec des tons neutres comme mist grey et meringue. Les produits Poterie en grès résistant au four constituent quant à eux des coulisses idéales pour mettre en scène chaque plat de façon très théâtrale.



Un petit génie à tout faire : la nouvelle sauteuse en aluminium anti-adhérent avec deux becs verseurs

L'édition Your Kitchen reprend également des produits de la série des ustensiles de cuisson anti-adhérents, séduisant par sa grande simplicité d'utilisation au quotidien. La petite nouvelle dans cette collection est la sauteuse avec deux becs verseurs : on peut l'utiliser de multiples manières, sur le feu ou au four, pour cuisiner, faire frire, faire sauter et faire cuire à la vapeur, mais aussi, bien sûr, pour servir.



Couteaux, bols et mini-cocottes facilitent la préparation

Une préparation digne d'un chef cuisinier ! Une série de couteaux vient compléter l'édition Your Kitchen. Elle permet de trancher, couper en dés et hacher tous les ingrédients avec une grande précision. Un petit guide sur les couteaux explique les points essentiels à connaître sur les ustensiles importants en cuisine.

Le Creuset insiste également sur l'exigence de qualité via des recettes et vidéos de masterclass sur le thème de la cuisine gastronomique : pâtes sauce lime-noix de coco et tartelettes de noix de Saint-Jacques en pâte filo en entrée, ossobuco aux carottes accompagné de gremolata en guise de plat de résistance végétarien et glace à l'ananas couronnée de miel de lavande pour le dessert offriront aux hôtes des moments de plaisir gastronomique surprenants.

Formes et tailles disponibles :	Prix de vente recommandés :
Cocotte Signature ronde, 18 cm, 20 cm, 22 cm, 24 cm, 26 cm et 28 cm	À partir de 239.00 CHF
Cocotte haute Signature ronde, 24 cm	389.00 CHF
Cocotte Signature ovale, 25 cm, 27 cm, 29 cm, 31 cm, 33 cm, 35 cm et 40 cm	À partir de 319.00 CHF
Cocotte à pain, 24 cm	289.00 CHF
Set de 3 poêles anti-adhérentes en aluminium (poêle basse 24 cm, poêle haute 26 cm, casserole à lait 16 cm)	385.00 CHF
Sauteuse en aluminium anti-adhérent avec 2 becs verseurs, 24 cm	185.00 CHF
Poêle professionnelle en aluminium anti-adhérent, 24 cm, 26 cm, 28 cm, 30 cm	À partir de 185.00 CHF
Couteau santoku avec manche en bois, 13 cm, 18 cm	À partir de 145.00 CHF
Plat à gratin Tradition ovale, 28 cm	68.00 CHF
Leverpull LM-250 métal satiné	229.00 CHF

Contact presse :

Blies Public Relations GmbH
 Angelica Blies
 Obere Gärten 7
 D-70771 Leinfelden-Echterdingen
 Téléphone : +49 711 907840-0
 E-Mail : info@blies-pr.de
 www.blies-pr.de

Contact Le Creuset :

Le Creuset GmbH
 Anja Sommer
 Einsteinstrasse 44
 D-73230 Kirchheim unter Teck
 Téléphone : +49 7021 9749-20
 E-mail : anja.sommer@lecreuset.com
 www.lecreuset.com