

Coloris tendances aux reflets dorés

## *Nectar de Le Creuset*

Sensualité et luxe : Le Creuset complète sa palette de coloris vifs avec un jaune saturé aux accents ensoleillés et chaleureux, Nectar. Ce ton doré avec une touche d'ambre respire l'harmonie, l'esthétique et l'optimisme. Nectar confère à votre intérieur une note d'élégance et vous invite à savourer une cuisine authentique aux mille saveurs.



*Jaune lumineux aux touches d'ambre : le nouveau coloris Nectar de Le Creuset*

À l'instar d'un rayon de soleil couleur miel avec une petite note de caramel, le lumineux coloris Nectar apporte de la chaleur dans votre cuisine et sur la table, en toute saison, et quelle que soit l'occasion. Ce ton jaune se combine facilement avec les coloris arc-en-ciel du fabricant premium français. Et dès que les jours raccourcissent et que la fraîcheur revient, Nectar permet de mettre en scène d'autres coloris Le Creuset comme le frais Bamboo ou l'ardent Volcanique. Ces associations évoquent les vacances d'automne et permettent d'instaurer une ambiance d'été indien.

Même ton sur ton, Nectar est un élément tendance qui s'accorde parfaitement avec les coloris terre des intérieurs modernes. Quelques éléments de base suffisent pour compléter cette décoration tout en élégance : des textiles en lin dans des tons clairs, des branches d'eucalyptus fraîches dans un récipient en verre ou en terre cuite sans fioritures, et des planches de service en bois.



*Cocottes en fonte, plats à gratin, mini-cocottes, etc. : faites entrer le soleil chez vous avec le coloris Nectar*

Grâce à son vaste assortiment, Le Creuset vous garantit des moments culinaires et de dégustation sans pareils. Vous trouverez tous les produits dont vous avez besoin, des cocottes et poêles en fonte classiques jusqu'à notre vaste assortiment de produits en grès en passant par les moulins à sel et à poivre, les bouilloires et divers accessoires de cuisine et à vin.

Le côté culinaire est mis en avant par de nombreuses idées de recettes comme le velouté de chou-fleur au curry préparé dans la cocotte Signature ronde. Cet ustensile polyvalent en fonte est idéal pour saisir la viande et les légumes, mais aussi pour cuire à l'étouffée, frire ou faire de la pâtisserie.



*Bon appétit : coq au vin préparé dans la cocotte basse*

L'une des recettes proposées s'adresse tout particulièrement aux gourmets : le coq au vin. Chez Le Creuset, ce plat traditionnel à base de volaille est préparé avec du mousseux et cuit dans la cocotte basse Signature. Le résultat est exceptionnel ! Ce type de cocotte est idéal pour ce genre de préparation car la fonte accumule parfaitement la chaleur et la restitue de manière homogène.

| Formes et tailles disponibles :             | Prix de vente recommandés : |
|---|-----------------------------|
| Cocotte Signature ronde, 20 cm, 24 cm       | À partir de 285.00 CHF      |
| Cocotte Signature ovale, 29 cm, 31 cm       | À partir de 389.00 CHF      |
| Cocotte basse Signature, 30 cm              | 345.00 CHF                  |
| Marmite ronde Signature, 26 cm              | 345.00 CHF                  |
| Poêle ronde Signature, 28 cm                | 245.00 CHF                  |
| Poêle ronde et de service haute, 26 cm      | 219.00 CHF                  |
| Gril carré Signature, 26 cm                 | 185.00 CHF                  |
| Mini-cocotte, 10 cm                         | 33.00 CHF                   |
| Plat à gratin Tradition 19 cm, 26 cm, 32 cm | À partir de 46.00 CHF       |
| Assiette creuse, 22 cm                      | 26.00 CHF                   |
| Assiette plate, 27 cm                       | 26.00 CHF                   |
| Assiette à dessert, 22 cm                   | 24.00 CHF                   |
| Bol à céréales, 16 cm                       | 21.00 CHF                   |
| Moule à tarte, 28 cm                        | 58.00 CHF                   |
| Tasse, 100 ml, 200 ml, 350 ml, 400 ml       | À partir de 18.00 CHF       |
| Saladier, 24 cm                             | 49.00 CHF                   |
| Moulin à sel, 21 cm                         | 47.00 CHF                   |
| Moulin à poivre, 21 cm                      | 47.00 CHF                   |
| Bouilloire Kone 1,6 l                       | 119.00 CHF                  |
| Bouilloire Tradition 2,1 l                  | 145.00 CHF                  |
| Rafraîchisseur à vin Flex WA-126            | 33.00 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

