

Un tourbillon d'élégance

Rhône de Le Creuset

Le Creuset présente son nouveau coloris Rhône, tout en élégance et en sensualité, qui évoque un verre de vin étincelant capturant les derniers rayons de soleil de la journée. Ce rouge foncé, saturé et profond, rend hommage aux Côtes du Rhône, une région viticole du sud-est de la France et à ses vins aux arômes intenses, prononcés et complexes de fruits noirs et rouges. Rhône évoque les moments de détente et les longs repas de fête autour de grandes tablées chaleureuses et gourmandes, riches en héritage et en saveurs françaises.



Opulence et élégance : cocotte Signature dans le nouveau coloris Rhône

Avec ce ton rouge fascinant, Le Creuset s'adresse aux épicuriens, aux gourmets, aux cuisiniers amateurs, aux hôtes passionnés et aux personnes qui adoptent un style de vie exclusif tout en proposant un coloris très contemporain. Les tons rouge profonds et terreux font en effet partie des tendances 2024 dans les secteurs de la décoration d'intérieur et de la mode.

Groseilles, cerises sauvages, prunes juteuses et pétales de fleurs rouge foncé servent de toile de fond au coloris Rhône, le compagnon culinaire extravagant pour toutes les occasions. Ce coloris tout en élégance séduit par sa complexité et sa profondeur, alliant des réminiscences de rouge et de noir, magnifiquement mises en évidence par un dégradé discret et une surface brillante. Un bouton pour couvercle doré souligne ce look glamour et transforme les cocottes en fonte en de véritables bijoux. Pour parfaire la décoration de table, il suffit d'ajouter des fleurs et des accessoires élégants tels que des bougeoirs et des couverts dorés.



Rhône – des heures gourmandes dans une ambiance détendue

À l’instar d’un bon vin qui vient accompagner un menu, Rhône confère une touche de brillance et de glamour dans votre cuisine ou sur votre table. Ce rouge polyvalent vient compléter la palette de coloris de la marque premium française. Il offre des possibilités d’association attrayantes : du neutre Meringue au Noir mat, ou du brillant Cerise au ton mielleux Nectar.

Le Creuset propose un vaste assortiment afin de satisfaire tous les désirs. À l’instar des classiques en fonte comme les cocottes ronde et ovale Signature, le faitout Signature, la Marmite Signature ou divers plats grils et poêles, la palette de produits en céramique résistante au four répond également à toutes les attentes. On y trouve entre autres des plats rectangulaires, des minicocottes, des ramequins empilables, des moules à tarte, des saladiers, des mugs, de la vaisselle et bien plus encore. Des accessoires pratiques et élégants complètent cette sélection : des spatules aux moulins à sel et à poivre en passant par les bouilloires, également avec un bouton doré.



Une recette française appréciée : le poulet basquaise dans la cocotte Signature, servi dans une vaisselle du même coloris

S’inspirant de ses racines françaises, Le Creuset propose en outre de belles idées de recettes à préparer toute l’année, des Bucatini all’Amatriciana à la tarte au chocolat aux fruits rouges en passant par le poulet basquaise.

Formes et tailles disponibles :	Prix de vente recommandés :
Cocotte ronde Signature, 20 cm, 24 cm	À partir de 285.00 CHF
Cocotte ovale Signature, 29 cm, 31 cm	À partir de 389.00 CHF
Faitout Signature, 30 cm	345.00 CHF
Marmite Signature, 26 cm	345.00 CHF
Skillet rond profond Signature, 26 cm	219.00 CHF
Poêle en fonte émaillée Signature, 28 cm	245.00 CHF
Skillet carré Signature, 26 cm	245.00 CHF
Mini-cocotte, 10 cm	33.00 CHF
Plat rectangulaire en céramique Héritage 19 cm, 26 cm, 32 cm	À partir de 46.00 CHF
Assiette creuse, 22 cm	26.00 CHF
Grande assiette, 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
Mug 100 ml, 200 ml, 350 ml 400 ml	À partir de 18.00 CHF
Coquetier	14.00 CHF
Saladier, 24 cm	49.00 CHF
Moulin à sel, 21 cm	47.00 CHF
Moulin à poivre, 21 cm	47.00 CHF
Set de moulins à sel et à poivre, 11 cm	68.00 CHF
Pot à ustensiles	46.00 CHF
Spatules Création	À partir de 15.00 CHF
Bouilloire Kone 1,6 l	119.00 CHF
Bouilloire Tradition 2,1 l	145.00 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