

Joie de vivre et insouciance

## *Pêche de Le Creuset*

L'image du bonheur estival : Pêche de Le Creuset confère une touche de soleil et de légèreté à votre cuisine et votre table. Le ton pêche tendance et frais rayonne d'optimisme et de joie de vivre et crée une ambiance détendue. Cette nuance pastel est ainsi idéale pour mettre en scène des moments de vie particuliers.



*Pour les plus beaux moments estivaux : Pêche de Le Creuset*

À l'instar du délicieux fruit homonyme, cette variante à la fois moderne et fantaisie entre le rose et l'orange est une invitation irrésistible à savourer les plaisirs de l'été avec tous les sens. Ustensiles en fonte émaillée, céramique résistant au four ou accessoires de cuisine, Pêche vient sublimer votre cuisine en toute élégance. L'emblématique cocotte en fonte émaillée est dotée d'un couvercle avec un bouton doré, qui renforce l'aspect chaleureux du coloris.

Toute soirée estivale réussie débute par un délicieux apéritif tel que le classique Bellini. Les fines bulles perlant dans le verre et les arômes de pêche vous invitent à faire une pause et à profiter de la vie.



*Une association pleine de charme : les coloris Pêche, Sea Salt et Meringue de Le Creuset*

Venant équilibrer ou compléter d'autres coloris, Pêche s'intègre parfaitement à la plupart des décors. Sa couleur rappelant celle du fruit s'harmonise très bien avec les autres coloris du fabricant français premium, par exemple Sea Salt et Meringue. Ensemble, ces trois coloris évoquent les couchers de soleil sur la plage et les repas en plein air. Pour des accents plus naturels, mélangez le coloris Pêche avec des tons terreux ou simplement avec du blanc pour un

résultat élégant en parfaite harmonie avec des meubles en bois clair. Et pour un effet glamour, n'hésitez pas à utiliser des accessoires de décoration, couverts, etc. au look métal.



*Bellini et salade caprese aux pêches grillées servie dans le plat rectangulaire Le Creuset : comment mieux débiter une soirée estivale inoubliable ?*

Et d'un point de vue culinaire, Le Creuset vous propose de délicieuses recettes estivales comme une salade caprese aux pêches grillées préparée avec différentes variétés de tomates, de la mozzarella, de l'huile d'olive, du vinaigre balsamique blanc et des feuilles de basilic, le tout accompagné d'un morceau de pain. Servie avec élégance dans le plat rectangulaire Héritage, cette version de la célèbre salade caprese italienne vous donnera envie d'aller passer vos prochaines vacances sous le soleil du Sud.

Et que dire du risotto aux graines de tournesol, inratable dans le faitout Signature. Grâce à ses excellentes capacités de répartition et d'accumulation de la chaleur, cet ustensile polyvalent convient parfaitement pour préparer des plats mijotés, rôtir, cuire à l'étuvée ou au four. Garni d'asperges blanchies et de copeaux de parmesan, ce plat raffiné plaira à toute la famille.

Et pour le dessert, Le Creuset mise sur de rafraîchissantes tartelettes à la crème au citron vert, préparées et servies dans les mini-cocottes rondes en céramique résistant au four. Les tartelettes aux notes fraîches d'agrumes et garnies de fruits sont un dessert parfait, et ce même pas un temps plus frais.

La sélection de produits des assortiments fonte émaillée, céramique et accessoires de cuisine fera souffler un vent de fraîcheur estivale dans votre intérieur. Vous pourrez aussi y puiser des idées de cadeaux pour tout passionné de Le Creuset, cuisinier amateur ou hôte passionné.

[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)

Formes et tailles disponibles :	Prix de vente recommandés :
Cocotte ronde Signature, 20 cm, 24 cm	À partir de 285.00 CHF
Faitout Signature, 26 cm	305.00 CHF
Mug, 350 ml	22.00 CHF
Plat rectangulaire Héritage, 26 cm	58.00 CHF
Mini-cocotte ronde, 10 cm	33.00 CHF
Set pot et 4 spatules Création	83.00 CHF
Repose-cuillère ovale, 16 cm	21.00 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](mailto:info@blies-pr.de)  
[www.blies-pr.de](http://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](mailto:anja.sommer@lecreuset.com)  
[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)