



Guy
Degrenne



Ensemble, pour de vrai

2009



Ensemble, pour de vrai



En tête-à-tête, en famille ou entre amis, les repas les plus réussis sont ceux où l'atmosphère est conviviale et sincère.

Chez Guy Degrenne, nous souhaitons aider à la création de cette relation autour de la table : se sentir bien avec ses proches, partager des émotions, échanger des idées, se rencontrer au-delà de ses différences, apprendre de l'autre, être soi-même, c'est ça, le plaisir d'être ensemble...

Ensemble, pour de vrai.

C'est pourquoi, nous nous attachons à créer pour vous des collections belles, sincères, simples, fonctionnelles, faciles à vivre pour qu'une seule chose compte à votre table : ceux que vous aimez.

The most successful meals are those where the atmosphere is convivial and genuine be they intimate occasions, with family or with friends. At Guy Degrenne, we want to help create this relationship around the table. We want you to feel relaxed with those who are close to you, share emotions, exchange ideas, overcome differences, learn from others, be oneself, that is to say, the pleasure of being together on every occasion... Truly together on every occasion.

This is why we dedicate ourselves to create for you fine, genuine collections, easy to live with, so that only one thing counts around your table: those whom you love.

Truly together on every occasion



Bonne année



« Les fêtes de fin d'année...

L'occasion idéale de se réunir et de
partager complicité et gourmandise !

Pour profiter de ces moments à leur juste saveur, il
suffit parfois de mettre un peu de magie à sa table... et
de réveiller les papilles de ses convives ! »

“ Christmas Holidays...

*The ideal occasion for getting together and sharing
complicity and gourmandise ! To enjoy these moments
properly you sometimes just need to put a little bit of
magic on your table...and stimulate your guests' taste
buds ! ”*

Happy New Year



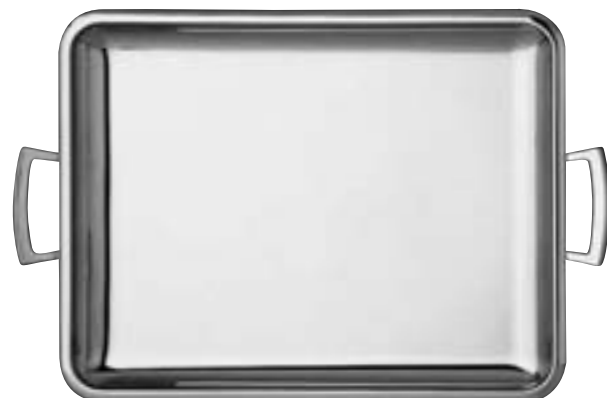
Bragance



Modulo



Normandie



Brazil





Solstice



Boréal ellipse



Solstice



Solstice swing



Boréal galon





Serenity



Vertige



Ardoise



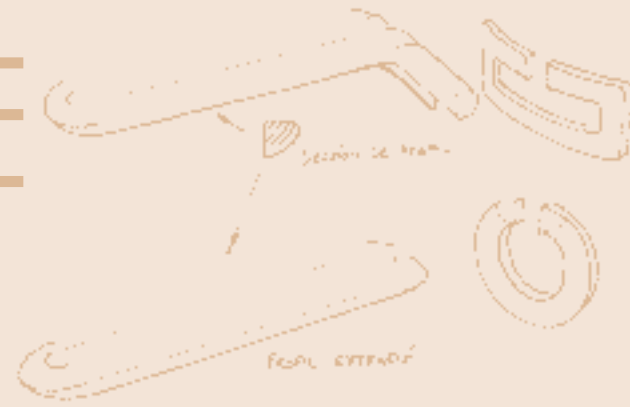
Glasgow



Boréal graphite

UN METIER UN SAVOIR FAIRE

A PROFESSION A KNOW-HOW



Pour proposer une gamme complète de produits de cuisson et d'accessoires, alliant séduction, qualité et fonctionnalité, nous avons créé les essentiels de la cuisine... des produits très efficaces, sérieux et toujours séduisants pour offrir encore plus de plaisir à ceux qui aiment cuisiner tout en s'amusant.

Nos collections de cuisine doivent avoir en commun un design homogène justifié par la fonctionnalité, une sélection des matériaux liés à l'usage, une valorisation de l'ergonomie, un discours pédagogique vers ceux qui ont envie de cuisiner.

Deux collections illustrent parfaitement cette démarche.

newCook IDEA, la cuisson sous toutes ses formes

Cette gamme a été spécialement conçue pour une simplicité de préparation et une optimisation des résultats gustatifs. Utilisant trois matériaux aux propriétés complémentaires : l'acier, l'aluminium et la fonte, le matériau est adapté à chaque ustensile.

L'acier, très résistant, facile d'entretien et bénéficiant d'une bonne montée en température a été retenu pour les casseroles, faitouts et marmites.

L'aluminium, revêtu d'anti-adhérent, a été choisi pour les poêles et sauteuses. Très conducteur, sa montée en température rapide mais limitée permet de ne pas brûler les aliments fragiles (œufs, poisson, légumes). La fonte est idéale pour les cocottes, grills et wok. Sa capacité à monter en température élevée permet de saisir en exaltant le suc des aliments. Son inertie offre, par ailleurs, les meilleures cuissons mijotées.

newCook PRECI, "les essentiels de l'accessoire"

Nous avons sélectionné trente-six accessoires essentiels. Chacun répond à un usage très précis.

Les parties fonctionnelles ont été étudiées en collaboration avec des chefs, notamment en sélectionnant des matériaux appropriés : les pièces destinées aux ustensiles de cuisson avec revêtement anti-adhérent, ont justifié l'utilisation de silicone; ou encore, la spatule à pâtisserie est en acier laminé de façon à décoller avec souplesse une pâtisserie de la plaque de cuisson.

Un soin particulier a été apporté à l'ergonomie et la sécurité jusqu'à proposer selon l'usage, différents types de manche : ovale, rond ou plat.

To offer a complete range of cooking products and accessories that combine appeal, quality and practicality, we have created cooking essentials... very efficient and reliable products that are always appealing to offer even more pleasure to those people who like cooking while having fun.

All of our cooking collections must have a homogenous design justified by the practicality, a selection of materials linked to their use, enhanced ergonomics and an educational view aimed at those who like to cook.

Two collections illustrate this approach perfectly.

newCook IDEA, cooking in all its forms

This range has been specially designed to simplify preparation and optimise gustatory results. Using three materials with complementary properties: steel, aluminium and cast iron, the material is adapted to each utensil.

Steel, highly resistant, easy to look after and benefiting from a good temperature increase has been retained for the saucepans, stewpots and cooking pots.

Aluminium with a non-stick coating has been chosen for frying pans and high-sided frying pans. Highly conductive, its quick but limited temperature increase means that fragile food (eggs, fish, vegetables) is not burned.

Cast iron is ideal for casseroles, grills and woks. Its ability to rise to a high temperature allows you to sear food while extracting their juices. Furthermore, its inertia offers the best stewed cooking.

newCook PRECI, "accessory essentials"

We have chosen thirty-six essential accessories. Each corresponds to a very specific use.

The functional parts have been studied in collaboration with chefs, notably by choosing suitable materials: parts with a non-stick coating intended for cooking utensils have justified the use of silicone. Even the pastry spatula is in laminated steel so as to supplely lift a pastry from the baking tray.

Particular attention has been paid to ergonomics and safety to offer different handle types depending on the use: oval, round or flat.





Week-end en amoureux



« Une ambiance douce et feutrée,
une table élégante et romantique, un
dîner délicat et parfumé... quel plaisir

de s'offrir un moment à deux pour se dire je t'aime ! »

*“ A gentle and muffled mood, an elegant and romantic
table, a delicate and fragranced dinner... what a pleasure
to share a moment on two to say I love you ! ”*

A romantic weekend



New century



Eloquence



Délice



SD1 platine



H2O



05-2009 XY



Bragance



Cosmos



Spirit





Dritto

Colory

Brazil

Modulo texto



Boréal fleur de coton



Aquatic



Boréal





Avec les copines



« Un coin de canapé, des histoires croustillantes,
une vraie complicité... entre filles, les fous
rires sont nombreux.... Ne perdez pas une

miette de ces petits moments de bonheur improvisés ! »

*“ Sitting on a sofa, spicy stories, real complicity... there's
lots of giggling among girls... Don't miss a second of these
little improvised moments of joy ! ”*

With your girlfriends



Norway



Salam



Salam



Tentation



newCook modulo



newCook prima



Tentation





Millesime



Cosmos



Dolce



Boris



Rondo

Cocktail

Modulo color



Aloa



Modulo tentation



Tentation



Amélie



Rondo





A la campagne entre amis



« Eclats de rire et discussions animées, vieilles anecdotes que nous aimons nous remémorer, raconter nos vies ! Partager une recette et déguster un bon vin.... nous sommes bien entre copains. »

“ Bursts of laughter and lively discussions, old anecdotes that you like to recall, telling your life story ! Share a recipe and sample a good wine... it's good to be with friends.”

In the country with friends



Vertige



Vieux Paris



Vertige



newCook prima



newCook optima



Voltige



Modulo tentation



Cabaret



Verlaine





Vive les vacances



« Enfin les vacances !

A nous le farniente, les transats et le soleil.

Un pique-nique décontracté, un cours de cuisine mère et fille... profitez de ces instants rayonnants de gaieté ! »

“ Finally it's the holidays !

To laze around, on the sun lounges, under the sun. A relaxed picnic, a cooking lesson between mother and daughter... enjoy these moments sparkling with cheerfulness ! ”

Long live the holidays



Colory



Mambo



Vent de coquelicots





Petit ours brun



Allegro



Les triplés



Juicy



Drôles de petites bêtes



newCook delys



Nectar



newCook delys



newCook miam



newCook preci



Beaumanoir

Confidence

Ouliveiro

UN METIER UN SAVOIR FAIRE



Comment un spécialiste des Arts de la table peut-il innover sur un produit aussi évident qu'une assiette ?

Les assiettes que nous créons allient trois caractéristiques majeures :

Inviter l'autre.

Les assiettes affirment leur présence sur la table avec discrétion. Des matériaux naturels, des décors subtils, des couleurs travaillées et des formes arrondies leur confèrent un style sobre et épuré. Elles s'effacent et laissent place aux échanges entre les convives.

Donner à l'autre.

Les assiettes ont pour vocation première de nourrir, de proposer un vrai repas. Quelle que soit la forme de l'assiette, la partie centrale est dégagée et ronde. Sa taille permet de recevoir une cuisine généreuse.

Considérer l'autre.

Un soin particulier est apporté aux détails, touches de sophistication et d'élégance. Le volume des ailes est étudié, la couleur est recherchée jusqu'à faire ressortir l'éclat de la matière.

... Smoos en est l'expression même.

Smoos, c'est la simplicité et l'évidence d'une assiette ronde avec la pointe d'audace de Guy Degrenne.

Son design n'est pas un exercice de style. Il définit un nouvel archétype.

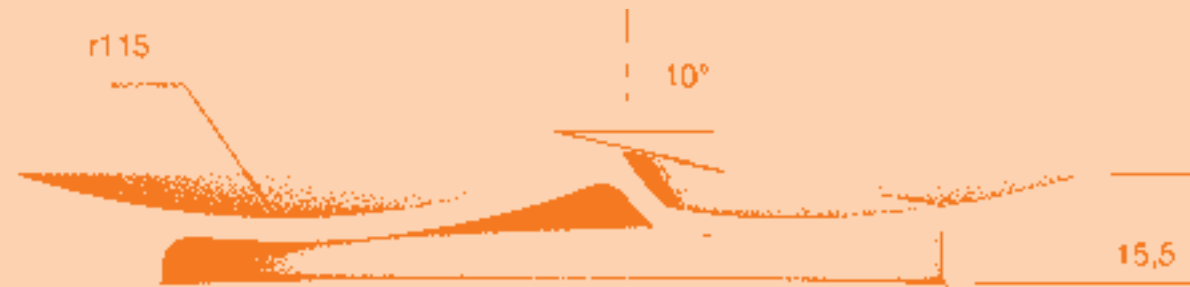
Basée sur l'inversion de l'aile autour du bassin, sa géométrie très simple réunit sur une même assiette deux classiques : l'assiette à aile et l'assiette coupe.

Smoos s'inscrit parfaitement dans nos recherches de simplicité, d'usage, de qualité et de pérennité. En créant Smoos, Guy Degrenne fait vibrer la table.

Ludique, cette collection permet de jouer sur l'orientation des assiettes et de composer une table simple mais vivante. Totalement inspirée des usages d'aujourd'hui et des tendances de l'univers de la gastronomie française, elle s'adapte parfaitement aux repas traditionnels ou plus déstructurés. Toute la gamme se décline sur le principe d'asymétrie et confère à ce modèle modernité et intemporalité.



A PROFESSION A KNOW-HOW



How can a tableware specialist innovate with an obvious product such as a plate ?

The plates that we create combine three major characteristics :

Inviting the other.

Plates discretely assert their presence on the table. Natural materials, subtle decor, worked colours and rounded shapes give them a simple, refined style. They fade away to leave room for exchanges between the guests.

Giving to the other.

The initial aim of plates is to feed, to offer a real meal. Whatever the shape of the plate, the central part is clear and round. Its size enables it to hold generous food.

Considering the other.

Special care has been given to the details with touches of sophistication and elegance. The volume of the wings has been studied; the colour is meticulous to bring out the radiance of the material.

...Smoos is the very expression of Guy Degrenne know-how.

Smoos is the simplicity and obviousness of a round plate with Guy Degrenne's hint of daring.

Its design is not a style exercise. It defines a new archetype.

Based on reversing the wing around the bowl, its very simple geometry brings together two classics on the same plate: the winged plate and the bowl plate.

Smoos falls perfectly within our search for simplicity, use, quality and durability.

By designing Smoos, Guy Degrenne thrills the table.

Playful, this collection allows you to play around with the direction of the plates and compose a simple but alive table. Totally inspired by today's uses and the French gastronomy's trends. Smoos perfectly adapts to traditional meals or more unstructured meals.

The whole range is based on the principle of asymmetry and gives this model modernity and timelessness.





Un dimanche de septembre



« Réunissez famille et amis, versez un peu de bonne humeur, ajoutez quelques arômes de saison, mélangez...

vous obtiendrez un savoureux moment à consommer sans modération ! »

“ Bring together family and friends, sprinkle a little bit of your good spirits, add a few seasonal aromas, mix... and you obtain a savoury moment to consume without moderation ! ”

A September Sunday



*Millesime**



Virtuose



Sonia



Boréal swing



Cadence



Oenologie



*Millesime**

Vindémia





Boris



Alaska



Absolu



Constellation



newCook clip



newCook clip



Gourmandise



Sorbet



Influence



Modulo color



Modulo color



Alban
03/2009



Entre hommes



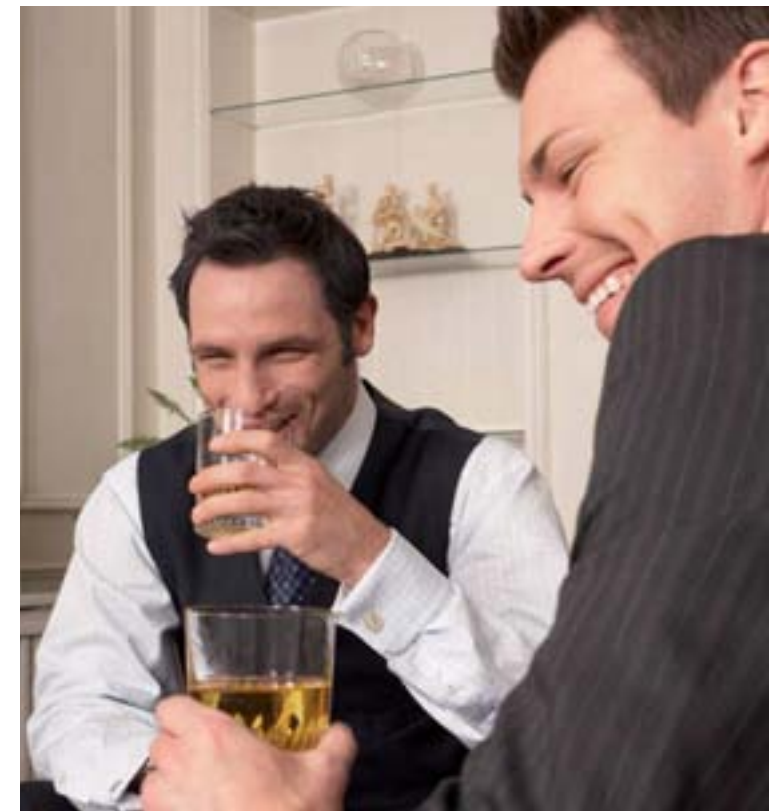
“ Une soirée entre garçons, un week-end entre copains ... et pour parfaire ces instants au masculin, quelques spécialités finement préparées. Qui a dit que les hommes ne savaient pas cuisiner ? ”

“ An evening with the boys, a weekend with your friends...and to make these moments among men perfect, a few finely prepared specialities. Who said that men don't know how to cook ? ”

Among men



Amélie



Pratica



Amazone



newCook idea



newCook preci



Voltige



newCook idea





Modulo



Smoos platine



Voltige



Smoos



Instants gourmets



« Le plaisir du palais passe aussi par celui des yeux... avec quelques idées et un peu d'originalité, créez une table gourmande et raffinée. Mis en appétit, vos invités seront conquis. »

“To be pleasing to the palate also requires being pleasing to the eye...with a few ideas and a little bit of originality, create a tasty, refined table. With their appetites whetted, your guests will be won over.”

Tasty moments



XY 05/2009

05/2009 XY





Modulo



Modulo



Astrée



Allegro





Boréal



Vicenza



Generoso



Géode



Boréal



Boréal



Douceurs d'hiver



« Il neige... vite, vite, à la maison ! Retrouvez la chaleur des fourneaux, le moelleux d'un gâteau au chocolat et le plaisir d'être ensemble... Appréciez ces petits bonheurs qui illuminent le cœur. »

"It's snowing... let's get home quickly ! Discover the heat of the stove, the moistness of a chocolate cake and the pleasure of being together... Appreciate these little joys that brighten up your heart."

Winter pleasures



Tahaa



Délice



Isatis



Normandie



Isatis



Végétal

UN METIER UN SAVOIR FAIRE

A PROFESSION A KNOW-HOW

Lorsque Guy Degrenne crée un nouveau couvert, le pari est de taille.

Avec la collection XY, l'univers des couverts est révolutionné.

Pour proposer ces couverts hautement gourmets, Guy Degrenne a travaillé pendant plusieurs mois en étroite collaboration avec des chefs reconnus. Forts de leurs enseignements, les designers Guy Degrenne, entourés de partenaires externes, avaient une véritable ambition : dessiner des pièces séduisantes, dont la forme exalte la texture du met dégusté.

Pour réussir ce challenge, chaque couvert est étudié dans ses moindres détails par des croquis et maquettes. Les différences de perception et les attentes des hommes et des femmes sont prises en compte pour aboutir au juste équilibre et offrir une collection où chacun se retrouve. Chaque étape de cette réflexion est testée et validée auprès de vous.

La collaboration étroite des équipes design et recherche et développement permet au travers de plans, numérisations 3D et prototypes de traduire l'intention design, tout en définissant des réponses adaptées aux outils et process industriels.

Les outillages réalisés permettent à la matière brute de se transformer en véritable pièce d'orfèvrerie. Cette expertise et ce savoir faire industriel sont maîtrisés par les équipes Guy Degrenne depuis plus de soixante ans.

De ces savoir-faire est née XY, une collection dont chaque pièce est justifiée dans son usage et pensée dans une utilisation actuelle.

When Guy Degrenne creates new cutlery, the bet is important.

With the XY collection, the cutlery universe is revolutionised.

To offer highly gourmet cutlery, Guy Degrenne has been working for several months closely with recognised chefs. Thanks to this knowledge, the Guy Degrenne design team, surrounded by external partners, had a real challenge to take up: designing appealing pieces whose shape extols the texture of the dish to be tasted.

To achieve this challenge, each cutlery item is studied in details using sketches and scale models. The differences in perception between men and women and their expectations are taken into account, resulting in a collection that satisfies everybody. Each step of this reflection is tested and validated by you.

The close collaboration between design, research and development teams enable us through scale models, 3D digitisation and prototypes to express the design intention while defining responses that suit the industrial tools and process.

The implements that have been made allow the raw material to be transformed into a genuine piece of silver plate. This expertise and industrial know-how are mastered by Guy Degrenne teams for over sixty years.

From this know-how XY was created, a collection where the purpose of each item is justified and well thought out in its current use.

SIDE V SECTION



newCook preci



newCook idea



newCook idea





SD1



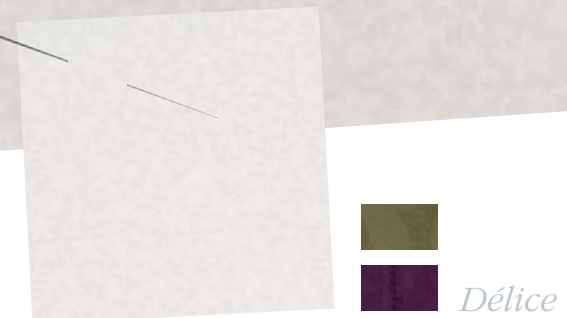
Vertige



Tahoé



Bragance





Facette platinum



Orience

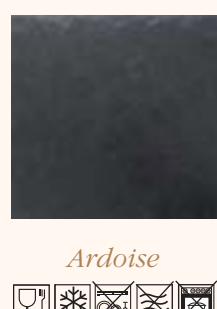


Galon



Cantabile





	Modulo	Modulo color	Vent de coquelicots	Constellation	Modulo tentation	Modulo texto	Ouliveiro	Smoos	Smoos platine	Boréal	Boréal ellipse	Boréal fleur de coton	Boréal galon	Boréal graphite	Boréal swing	SDone	SDone platine	Végétal	H2O	Tahaa	Galon platine	Facette platinumium	Salam	Ardoise
Assiette présentation <i>Presentation plate</i>	•																							
Assiette plate <i>Dinner plate</i>	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Assiette creuse <i>Soup plate</i>	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Assiette dessert/entrée <i>Dessert/starter plate</i>	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Coupe/coupelle/ravier <i>Fruit bowl/Small fruit bowl/Appetizer dish</i>	•	•	•	•			•	•	•	•		•				•	•	•			•	•		
Tasse à moka et soucoupe <i>Moka cup and saucer</i>	•							•	•							•	•	•			•			
Tasse à café et soucoupe <i>Coffee cup and saucer</i>	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•				•	•	•			•	•		
Tasse à café extra et soucoupe <i>Coffee extra cup and saucer</i>	•	•	•	•	•											•	•	•			•			
Tasse à thé et soucoupe <i>Tea cup and saucer</i>	•	•					•	•	•	•		•				•	•	•			•	•	•	•
Tasse à déjeuner et soucoupe <i>Breakfast cup and saucer</i>	•	•	•	•	•		•	•	•	•											•			
Bol <i>Bowl</i>	•	•	•	•	•		•	•	•															
Mug	•	•	•		•		•	•	•	•												•		
Verseuse thé/café <i>Tea/coffee pot</i>	•	•						•	•	•		•				•	•	•			•	•	•	•
Sucrier <i>Sugar bowl</i>							•			•		•				•	•	•			•	•	•	•
Crémier <i>Cream jug</i>										•		•				•	•	•			•	•	•	•
Plat à cake <i>Cake dish</i>	•	•	•	•	•	•				•		•				•	•	•			•	•		
Plat à tarte <i>Tart dish</i>	•	•	•		•		•									•	•	•			•	•		•
Baker/plat à gratin <i>Baker/gratin dish</i>							•									•					•			
Plat <i>Dish</i>	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•				•	•	•			•	•		•
Saladier <i>Salad bowl</i>	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•				•	•	•			•	•		
Soupière/légumier <i>Soup tureen/vegetable dish</i>											•										•	•		
Saucière <i>Gravy boat</i>																					•	•		
Coquetier <i>Egg cup</i>	•							•		•														
Verrine <i>Appetizer</i>	•									•														

P Porcelaine de Limoges Pearl (fabriquée à Limoges selon un procédé spécifique mis au point par Guy Degrenne lui conférant de fines tonalités ivoires).
Pearl Limoges porcelain (Made in Limoges upon a special Guy Degrenne recipe, giving it slight ivory colors).

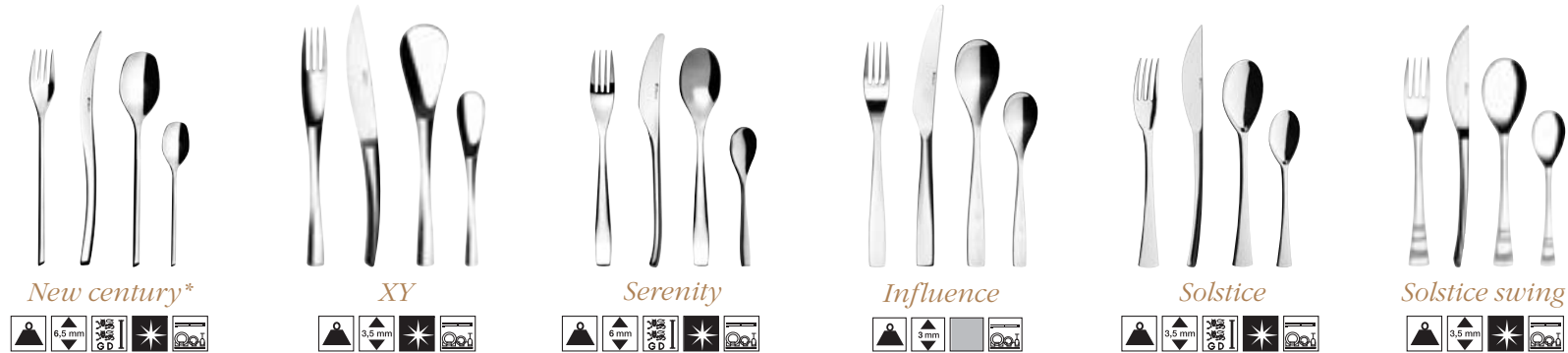
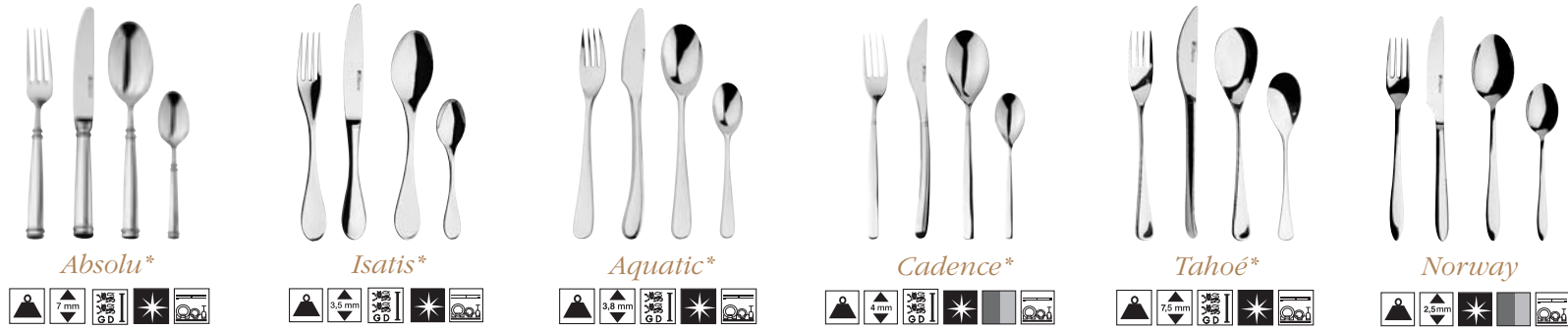
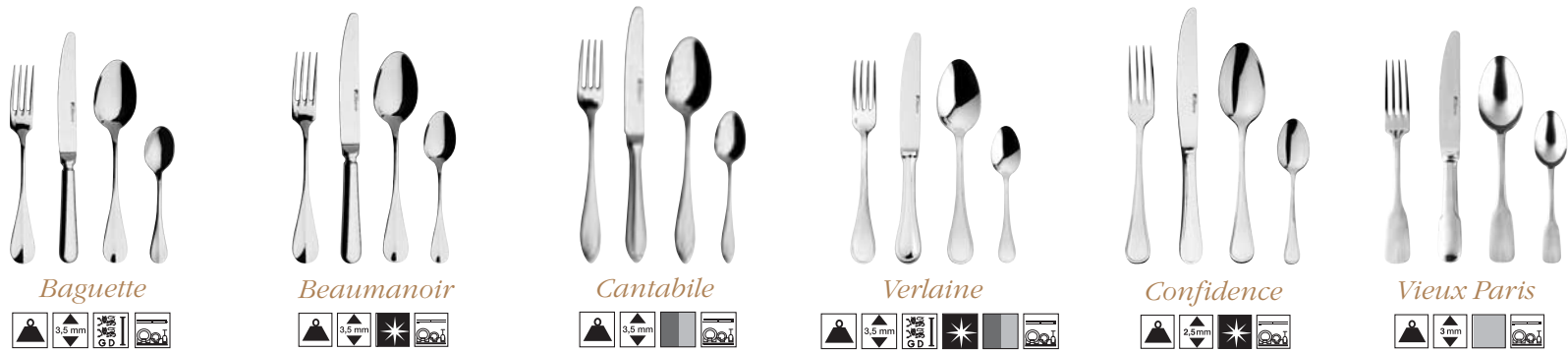
P Porcelaine Pearl (fabriquée selon un procédé spécifique mis au point par Guy Degrenne lui conférant de fines tonalités ivoires).
Pearl porcelain (Made upon a special Guy Degrenne recipe, giving it slight ivory colors).

P Porcelaine Porcelain
L Porcelaine de Limoges Limoges porcelain

Peint Main Hand painted
 Alimentaire Safe for food

Garantie four Oven safe
 Garantie lave-vaisselle Dishwasher safe

Garantie réfrigérateur Freezer safe
 Garantie micro-ondes Microwave safe

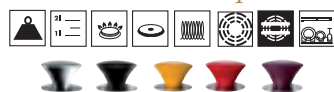


	Verlainne	Isatis*	Absolu*	New Century*	Confidence	Modulo	Aloa	Beaumanoir	Cadence*	Norway	Aquatic*	Cantabile	Baguette	Serenity	Solstice	Tahoé*	Vicenza	Vieux Paris	XY	Astrée	Amazone	Influence	Solstice swing	Colory	
Fourchette table Table fork	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Couteau table Table knife	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Couteau steak Steak knife	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Cuillère table Table spoon	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Cuillère café Coffee spoon	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Cuillère à soupe anglaise Round soup spoon	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Fourchette poisson Fish fork	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Couteau pois/spatule gourmet Fish knife/gourmet spatula	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Fourchette gourmet gourmet fork	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Cuillère gourmet gourmet spoon	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Fourchette dessert/gourmande dessert fork/gourmand	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Couteau dessert dessert knife	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Cuillère dessert/gourmande dessert spoon/gourmand	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Fourchette gâteaux pastry fork	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Fourchette mise en bouche mise en bouche fork	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Spatule mise en bouche mise en bouche spatula	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Cuillère mise en bouche mise en bouche spoon	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Cuillère agrumes Agrumes spoon	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Cuillère moka/touillettes Moka spoon	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Cuillère soda Soda spoon	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Curette crustacés Pick crustacés	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Fourchette escargots Snail fork	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Fourchette huîtres Oyster fork	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Fourchette cocktail Cocktail fork	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Couverts service Server cutlery	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Service salade Salad server	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Pelle à tarte/spatule service Pastry server/spatula server	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Louche Ladle	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Cuillère sauce Sauce ladle	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Couteau beurre/tartineur Butter spreader knife	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Couteau à fromage Cheese knife	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Cuillère glaçons Ice spoon	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Pince à sucres Sugar tongs	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

* Ces modèles peuvent être argentés sur demande. Nous consulter en magasin. - These models can be silver-plated upon request. Please consult us in stores.



newCook clip



newCook idea



newCook prima



newCook modulo



newCook optima
planches à découper/cutting boards



newCook optima
coutellerie/cutlery



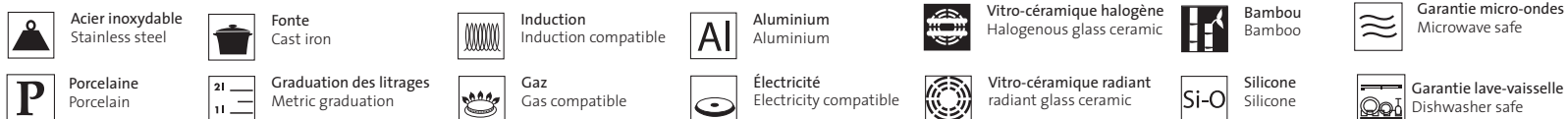
newCook preci



newCook delys



Accessoires/Accessories



Accessoires / Accessories

	newCook preci	newCook optima
Spatule (bambou) Spatula (bamboo)	•	
Cuillère (bambou) Spoon (bamboo)	•	
Léche-plat (bambou) Spatula (bamboo)	•	
Cuillère à riz (bambou) Rice spoon (bamboo)	•	
Pince (bambou) Tongs (bamboo)	•	
Couteau agrumes (acier) Fruit knife (steel)	•	
Éminceur fromage (acier) Cheese slicer (steel)	•	
Éplucheur (acier) Peeler (steel)	•	
Évideur pomme (acier) Apple corer (steel)	•	
Lyre foie gras (acier) Foie-gras lyre (steel)	•	
Rasoir julienne (acier) julienne peeler (steel)	•	
Rasoir légumes (acier) Vegetables peeler (steel)	•	
Roulette pizza (acier) Pizza slicer (steel)	•	
Fouet (acier) Whisk (steel)	•	
Pique pomme de terre (acier) Potato lifter (steel)	•	
Presse ail (acier) Garlic press (steel)	•	
Presse purée (acier) Potato masher (steel)	•	
Spatule (acier) Spatula (steel)	•	
Spatule (avec silicone) Spatula (with silicone)	•	
Boule à décorer (acier) Fruit baller (steel)	•	
Cuillère à glace (acier) Ice-cream scoop (steel)	•	
Pinceau (avec silicone) Brush (with silicone)	•	
Zesteur (acier) Lemon peeler (steel)	•	
Cuillère (avec silicone) Spoon (with silicone)	•	
Cuillère (acier) Spoon (steel)	•	
Cuillère à spaghetti (acier) Spaghetti serving spoon (steel)	•	
Écumoire (acier) Draining spoon (steel)	•	
Louche (acier) Ladle (steel)	•	
Louchette (acier) Small ladle (steel)	•	
Pince (avec silicone) Tongs (with silicone)	•	
Fourchette à viande (acier) Meat fork (steel)	•	•
Couteau à découper Carving knife		•
Couteau à jambon Slicing knife		•
Couteau à pain Bread knife		•
Couteau cuisine Kitchen knife		•
Couteau filet Filet knife		•
Couteau office Tomatoe knife		•
Couteau bec d'oiseau Curved tomatoe knife		•
Fusil Sharpening steel		•
Planches à découper Cutting board		•
Planche à pain Bread board		•

Cuisson / Cooking

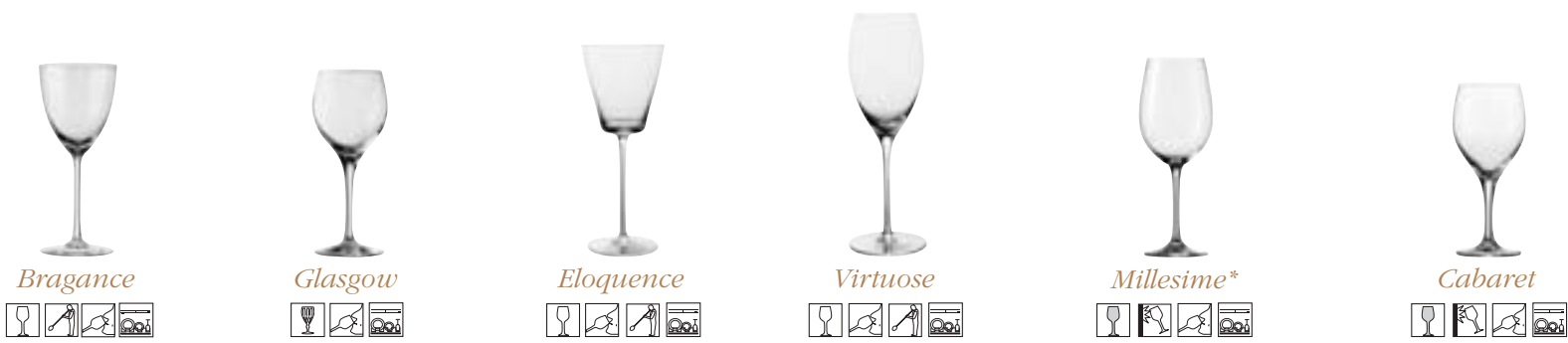
	newCook clip	newCook idea	newCook prima
Casserole (acier) Saucepan (steel)	•	•	•
Poêle (acier) Frying pan (steel)	•	•	
Poêle anti-adhérente Non-stick frying pan	•	•	•
Sauteuse anti-adhérente Non-stick pan	•	•	•
Mijoteuse anti-adhérente Chef's pan			•
Faitout (acier) Braising pan (steel)	•	•	•
Marmite (acier) Steu pan (steel)	•	•	•
Cuit pâtes (acier) Pasta pan (steel)	•		
Cuit vapeur (acier) Steam basket (steel)	•	•	
Cocotte (fonte) French oven (coast iron)		•	
Grill (fonte) Grill (coast iron)		•	
Wok (fonte) Wok (coast iron)		•	

Plats à four - porcelaine / Oven dishes porcelain

	newCook modulo
Ramequin Ramekin	•
Assiette à gratiner Gratin plate	•
Assiette crème brûlée "Crème brûlée" dish	•
Bol à consommé Soup bowl	•
Plats oblongs Oblong dishes	•
Plats rectangulaires Rectangular gratin dishes	•
Terrines Terrines	•
Moule à manqué Round cake mould	•
Moule à cake Cake mould	•
Moule à tarte Tart mould	•
Moule à soufflé "Soufflé" mould	•

Pâtisserie / Pastry

	newCook preci	newCook delys
Balance Scales		•
Billes en céramique Ceramic balls		•
Emporte-pièces Cookie cutter		•
Cercle mousse Cake-ring round		•
Découpoir à pâte Cookie-cutter		•
Moule à cake (silicone) Cake mould (silicone)		•
Moule à cake (acier) Cake steel mould (steel)		•
Moule à charnière (acier) Springform (steel)		•
Moule à manqué (silicone) Round cake mould (silicone)		•
Moule à manqué (acier) Round cake mould (steel)		•
Moule à tarte (silicone) Tart mould (silicone)		•
Moule à tarte (acier) Tart mould (steel)		•
Moule cannelés (silicone) Cannelés mould (silicone)		•
Moule madeleines (silicone) Madeleines mould (silicone)		•
Moule muffins (silicone) Muffins mould (silicone)		•
Moule petits fours (silicone) Petits fours mould (silicone)		•
Moule mini cakes (silicone) Mini cakes mould (silicone)		•
Moule tartelettes (silicone) Tartlets mould (silicone)		•
Moule tartelette (acier) Tartlet mould (steel)		•
Plaque à pâtisserie (acier) Baking sheet (steel)		•
Poche à pâtisserie+douilles Pastry bag+nozzles		•
Rouleau à pâtisserie Pastry rolling pin		•
Roulette à pâtisserie (acier) Pastry wheel (steel)	•	
Spatule à pâtisserie (acier) Pastry spatula (steel)	•	



Oenologie/Oenology



	Millesime*	Géode	Juicy	Nectar	Oenology	Vindémia	Sonia
Carafe/décanteur Carafe/decanter	•	•	•	•	•	•	
Entonnoir Funnel							•

	Millesime*	Voltige	Amélie	Boris	Bragance	Eloquence	Virtuose	Cabaret	Generoso	Glasgow	Ludique		Alban		Mambo				Allegro				Dolce		Rondo	Dritto
											•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
Verre à eau Water glass	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•													
Verre à vin Wine glass	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•													
Flûte/coupe à champagne Champagne glass	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•														
Verre à cocktail/martini Cocktail martini/glass	•	•																								
Verre à cognac Brandy glass	•	•																								
Verre à whisky Whisky glass																									•	
Gobelet/verre à soda Tumbler/soda glass				•																						•

Verrines / Appetizer



	Boris	Dritto	Alban	Mambo	Allegro	Dolce	Rondo	Spirit	Brazil	Modulo	Boréal
Verrine / verre à vodka Appetizer / vodka glass	•						•	•	•	•	•
Gobelet Rocks		•	•	•	•	•					
Coupelle Small bowl									•		

* Produit vendu exclusif France - Exclusif product for the french market
 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - Alcohol abuse is dangerous for your health, drink with moderation.



Vertige



Cosmos



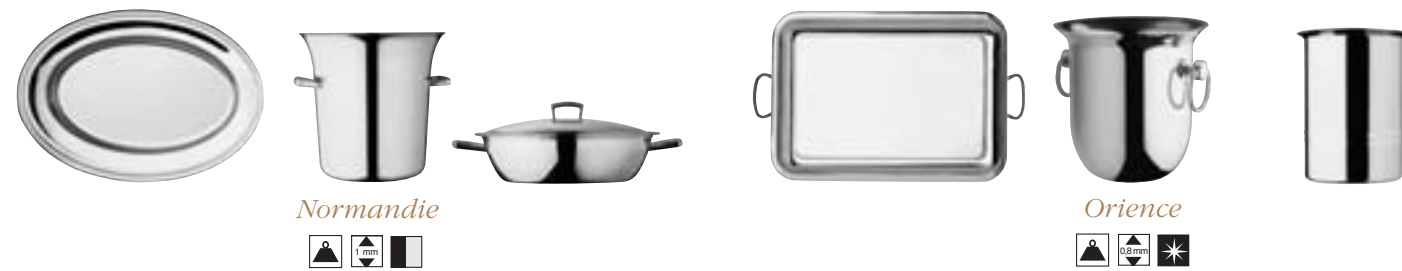
Smoos



Salam



Vertige



Normandie



Orience



Modulo



Uni



Les cercles



Ardoise



Table/Tableware

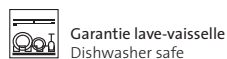
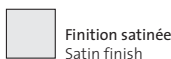
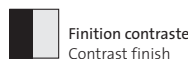
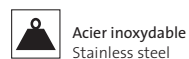
	Vertige	Normandie	Cosmos	Uni
Plat ovale Oval dish	•	•	•	
Plat rond Round dish	•	•	•	
Plateau fromage Cheese tray	•	•		
Plateau fruits de mer Sea-food tray	•			
Corbeille à pain Bread basket		•	•	
Légumier Vegetable dish	•	•	•	
Saucière Gravy boat	•	•	•	
Salière/poivrière Salt and pepper set	•			
Dessous de bouteille Bottle coaster	•	•		
Pince à escargots Snail tongs				•
Assiette à escargot Snail plate				•

Bar/Barware

	Vertige	Normandie	Orience	Les cercles	Cosmos	Uni
Plateau Tray	•	•	•		•	
Rafraichisseur Wine cooler	•	•	•	•		•
Seau à champagne Champagne bucket	•	•	•	•	•	
Seau à glace Ice bucket	•	•		•		•
Shaker				•		•

Accessoires de table/Table accessories

	Modulo	Smoos	Vertige	Salam	Ardoise
Dessous de plat Settable mat set	•				•
Set de table Place mat	•				•
Beurrier Butter dish	•				
Plateau Tray	•			•	•
Salière/poivrière Salt and pepper set	•	•	•		
Lumignon Candle holder		•			





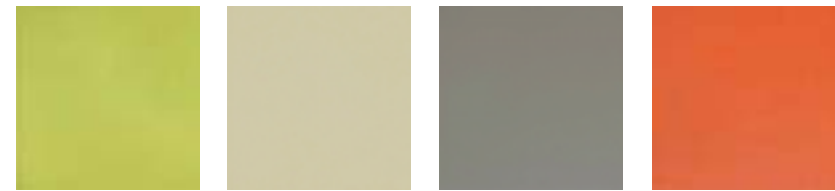
Délice



Cocktail



Tentation



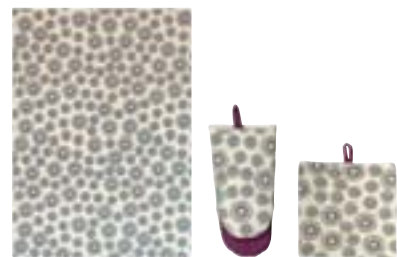
Sorbet



Nectar



Gourmandise



Nectar



Tentation



Petit ours brun



Drôles de petites bêtes



Les triplés



	Nectar	Tentation	Gourmandise	Cocktail	Délice			Sorbet			
					●	●	●	●	●	●	●
Gant Oven glove	●	●	●								
Manique Oven glove	●	●	●								
Nappe Tablecloth		●		●	●	●	●	●	●	●	●
Set de table Place mat	●			●							
Serviette de table Table napkins					●	●	●	●	●	●	●
Tablier Apron			●								
Torchon Dish towel	●	●	●								●

	Petit Ours Brun			Les Triplés				Drôles de petites bêtes
	●	●	●	●	●	●	●	
Assiette creuse Soup plate		●	●		●		●	●
Assiette plate Dinner plate	●	●	●	●	●	●		
Coquetier Egg cup	●							
Coupelle Fruit bowl	●	●	●	●		●		●
Mug	●	●	●	●	●	●	●	●
Plateau Tray			●					
Coffret couverts Cutlery gift box	●	●	●	●	●	●	●	●

Faire plaisir et se faire plaisir

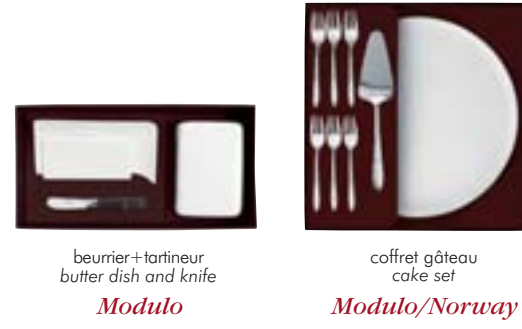
To please others and please ourselves



mini-plateau
mini tray
bougie
candle



tasses et soucoupes café+cuillers moka
coffee cups+moka spoons
Boréal/Vicenza



beurrier+tartineur
butter dish and knife
Modulo
coffret gâteau
cake set
Modulo/Norway



coffret fromage
cheese set
Modulo/Pratica



coffret fromage
cheese set
Ardoise



coffret apéritif
cocktail set



coffret café gourmand
gourmand coffee set
Ardoise



coffret verrines
appetizer set



coffret fruits de mer
sea-food oyster set



coffret escargots
snail set



fourchettes huîtres
oyster forks
Confidence



pelle à tarte
pastry server
**Confidence
Norway**



fourchettes gâteaux
pastry forks



couverts salad
salad set
**Confidence - Norway
Vicenza**
couverts service
serving set



couteaux steak
steak knives
Gourmet



couverts poisson
pieces fish
**Norway
Confidence**



coffret 24 couverts
set 24 cutleries



coffret 24 couverts Colory
24 pieces Colory set



cuillers moka
moka spoons

**Norway - Confidence
Astrée ciselé - Vicenza**



cuillers moka/touillettes
moka spoons

**Modulo
Aloa**



fourchettes cocktails/crustacés
cocktail and seafood forks



cocktail et mise en bouche
cocktail and party

Modulo



cuillers soda/glacé
soda/ice cream spoons



couteau fromage
cheese knife



coffrets cocktail/apéritif
cocktail set

Millésime



coffret Bordeaux
Bordeaux set



coffret Bourgogne
Bourgogne set

Millésime



coffret Cognac
Cognac set



Rondo/Aloa

coffrets verrines
appetizer set



**Brazil/Aloa
Spirit/Aloa**



coffrets accessoires oenologie
oenology accessories set



Petit ours brun



coffrets enfants : porcelaine/couverts
children set : porcelain/cutleries

Les Triplés



Drôles de petites bêtes



Les Triplés



coffrets couverts enfants
children set cutleries

Drôles de petites bêtes



Confidence



kit pâtisserie enfant
children pastry kit
newCook miam

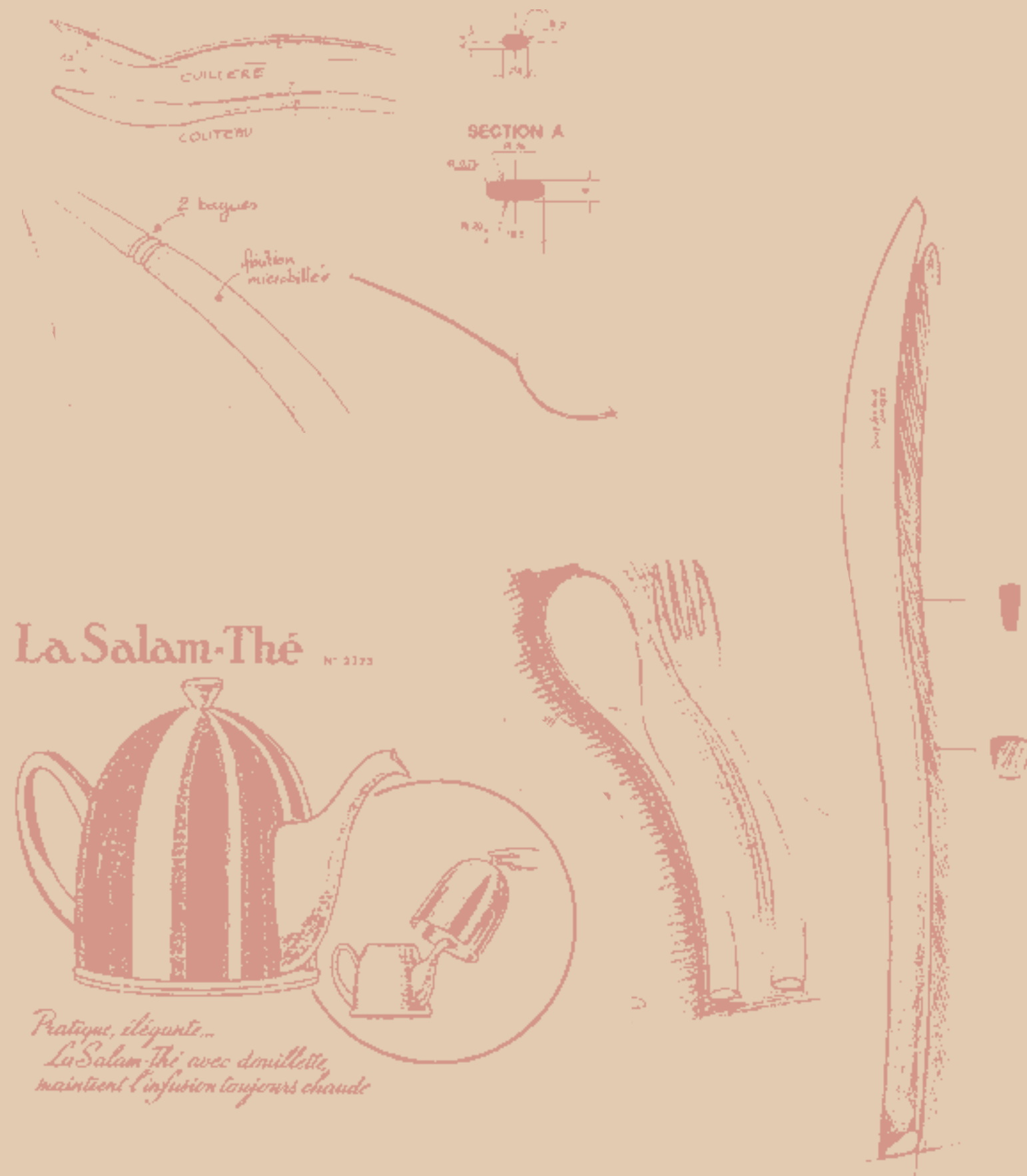


Créateur de simplicité

Spécialiste des arts de la table et de la cuisine, la qualité de fabrication des collections Guy Degrenne est reconnue de tous. Nouvelles formes, nouveaux produits, nouveaux matériaux... chez Guy Degrenne, la création est notre matière première. Notre seul but est de donner corps à des collections belles, sincères, porteuses de l'esprit de notre époque et des valeurs de notre marque. Qu'il s'agisse de notre propre équipe, de grands noms ou de jeunes étudiants, nombreux sont les designers qui travaillent avec nous pour faire vivre nos idées. Nous avons tous à cœur de vous remettre des produits de qualité, séduisants, ergonomiques et fonctionnels, pensés pour vous, pour tous les moments, petits ou grands, de votre vie. Une chose est sûre, vous n'avez pas fini d'être surpris !

Specialist in table and kitchenware, the manufacturing quality of Guy Degrenne collections is recognised by all. New shapes, new products, new materials... at Guy Degrenne, creative design is our raw material. Our sole aim is to give substance to fine, genuine collections reflecting the modern day spirit and the qualities of our trademark. Numerous designers work with us to bring alive our ideas either from our own team, famous names or young students. We are all dedicated to giving you quality products, attractive, ergonomic and functional, designed for you for every ordinary or important occasion of your life. One thing is certain, we have plenty more surprises in store for you !

Designer of simplicity



Photos non contractuelles. Des différences peuvent donc exister entre la photographie et l'article mis en vente. Les photos de ce catalogue sont des suggestions de présentation, aussi les accessoires ne sont pas obligatoirement vendus en magasin. Les renseignements relatifs aux caractéristiques des produits sont fournis à titre indicatif. Certains impératifs techniques, légaux ou autres peuvent nous conduire à apporter des modifications aux produits présentés dans ce catalogue. Ces produits sont disponibles au sein des magasins partenaires Guy Degrenne. Certains de ces magasins n'exposent pas la totalité des articles de ce catalogue ou peuvent se trouver en rupture de stocks. Dans un tel cas, nous nous engageons, sur demande de votre part, à mettre à votre disposition le produit concerné, sous réserve de sa disponibilité, ou à défaut, un produit similaire. Sous réserve d'erreurs d'impression. Ne pas jeter sur la voie publique.

Non-contractual photos. There may, therefore, be certain differences between photographs and items actually offered for sale. The photographs shown in this catalogue are designed as presentation suggestions. Accessories may not necessarily be available for sale in shops. Information on product characteristics is given only as a general guideline. We may encounter technical, legal or other constraints that necessitate modifications to the items shown in this catalogue. These products are available in shops that are Guy Degrenne trading partners. Some of these shops may not display all the items shown in this catalogue or may be out of stock. If so, we undertake to make the product in question available to you, upon your request. Should this product not be available, you will be offered a similar item. With all proper printing error reserves. Please do not litter.

Remerciements / Special thanks
Maisons du Monde
Mobilier/Furniture - P 61, P 75, P 77
www.maisonsdumonde.com



Points de vente/ Points of sale
www.guydegrenne.com

