



**CRISTEL** | Fabricant d'ustensiles culinaires

## L'EXCELLENCE FRANÇAISE POUR LES USTENSILES CULINAIRES



1 Collection Strate. 2 Contrôle final de la qualité. 3 Nouvelle ligne d'emboutissage.

Conception, fabrication et commercialisation d'ustensiles culinaires

Pour le marché du culinaire : professionnels et particuliers

Des ustensiles haut de gamme parfaitement adaptés à la vie contemporaine

Leader mondial des articles de cuisson à poignée amovible, CRISTEL propose une gamme de produits Inox haut de gamme et garantis à vie. Créée en 1826 dans le Doubs par des entrepreneurs, les frères Japy, l'entreprise fabrique des articles culinaires : casseroles, poêles, sauteuses, marmites, wok, élément cuit-vapeur, autocuiseurs, ustensiles de cuisine, de service et de coupe, théières, cafetières, bouilloires. Si la marque CRISTEL est née en 1983, l'entreprise a été rachetée par les dirigeants actuels et les salariés en 1987 et occupe les mêmes locaux depuis l'origine, à Fesches-le-Châtel, où plus de 90% des produits vendus sous la marque CRISTEL sont fabriqués !

Entreprise du patrimoine vivant (EPV), CRISTEL perpétue l'esprit entrepreneurial

des fondateurs et un savoir-faire français unique tout en développant sans cesse des concepts innovants.

### LES CASSEROLES S'INVITENT À TABLE

Ainsi, en 1986, CRISTEL révolutionnait l'univers des ustensiles culinaires avec le concept "cuisson / service" : grâce à des poignées et anses amovibles, les ustensiles de cuisson pouvaient désormais être utilisés pour le service à table, en conservant la chaleur et les qualités nutritionnelles des aliments. " Pour ne pas déparer les belles tables, nous apportons un soin tout particulier à la pureté du design et à l'esthétique de nos produits : une équipe dédiée, sous la direction de Paul

Dodane, y veille !", raconte Bernadette Dodane, coprésidente.

### MODERNISATION ET EXPANSION

Les années 2000 consacrent le succès de la marque. L'entreprise confirme son leadership en France, où la marque est distribuée en magasins spécialisés comme dans les grands magasins, multiplie ses représentations à l'étranger, dans plus de 40 pays, et modernise son outil industriel. " Nous avons par exemple investi dans une ligne de revêtement de matière antiadhérente, sans produit toxique, et avons complété et modernisé la plus grande partie de notre ligne de fabrication : presses, générateur de brasage, carrousel de polissage intérieur des articles", précise Bernadette Dodane. ■

### CONTACT

**Bernadette DODANE**  
Parc d'activité du Moulin - BP 10  
25490 Fesches-le-Châtel  
Tél. 03 81 96 17 67  
bdodane@cristel.com  
www.cristel.com



Collection **CASTEL PRO**  
à destination  
des professionnels.

### Une marque appréciée des grands chefs

Avec la collaboration de grands chefs, qui ont participé à l'écriture du cahier des charges et à la validation des prototypes, CASTEL a très récemment développé la collection CASTEL PRO pour les professionnels et les passionnés de la gastronomie. Elle est fabriquée avec un matériau 5 couches répartissant de façon égale la chaleur sur toute la surface du produit : 2 feuilles d'Inox et 3 feuilles d'aluminium dont une renforcée assurant un fond stable et indéformable. " Pour fabriquer cette gamme exceptionnelle par sa qualité et sa durabilité, nous avons investi dans des presses de fort tonnage ou encore dans de nouvelles machines de polissage intérieur. Le succès de la gamme est au rendez-vous, en France comme à l'étranger, et confirme notre présence sur le marché du culinaire professionnel." ■