

Cristel ... roulement de batterie en cuisine

« Le beau est indissociable du bien ». C'est avec cette ligne de conduite soufflée par Paul Dodane, co-président de Cristel, que l'entreprise franc-comtoise, née en 1826 à Fesches-le-Châtel, traverse les époques. Collection après collection, la marque française pose un autre regard sur la cuisine et imagine des concepts à l'équilibre parfait entre esthétique et fonctionnalité. Une stratégie de valeurs qui séduit autant le grand public que les professionnels – chefs de renom et pâtisseries – impliqués dans l'aventure Cristel.



Usine de Fesches-le-Châtel

« En 2017, nous avons mis au point la gamme Castel'Pro, explique Bernadette Dodane, co-présidente de Cristel. Une collection exigeante pour une cuisson rapide, économique et maîtrisée, préservant toutes les qualités nutritionnelles des aliments. Afin d'établir le cahier des charges, nous avons choisi de travailler avec des chefs. À travers leur expertise et leur expérience, nous avons répertorié les contraintes et les fonctionnalités attendues. Un véritable défi pour la marque ! ». Forme arrondie, poignée large, ergonomique et athermique, matière inox, compa-

tible induction, couvercle plat indéformable, ni trop lourd ni trop léger, bord verseur fermé, inertie nulle, aucun fond rapporté, montée et redescende rapides de la température : ils en ont rêvé... Cristel l'a fait ! « En réalité, nous sommes même allés au delà de leurs exigences, » se réjouit Bernadette Dodane. Avec Castel'Pro, Cristel confirme non seulement sa présence sur le marché culinaire professionnel, mais la marque tricolore offre également au grand public l'opportunité de cultiver l'excellence et le made in France dans votre cuisine.

L'ART D'ÊTRE DISTINGUÉ

Ce n'est évidemment pas un hasard si Cristel est aujourd'hui une référence mondiale de l'équilibre entre qualité, fonctionnalité et esthétique. Sa politique d'entreprise tournée vers l'innovation et la qualité en font une marque reconnue mondialement et régulièrement primée. Cristel vient ainsi de décrocher le grand prix international du design « Red Dot 2018 » dans la catégorie Product Design pour la sauteuse de la Collection Casteline à poignée amovible en bois de noyer. Créé en 1955 par le Design Center d'Essen en Allemagne, ce prix réunit chaque année un jury, composé d'une quarantaine d'experts indépendants venus du monde entier, auquel sont soumis des milliers de projets (plus de 6300 cette année venus de 59 pays). Honorés par cette distinction, les designers du produit (Paul Dodane et Pascal Drouville, ingénieur R&D) ont donc souhaité agrandir la famille Casteline bois. Après le hêtre et le noyer vient le bois d'olivier avec la diversité et la richesse de ses veinages. Délicate au toucher, la poignée apporte douceur et chaleur au concept amovible Cristel et devrait amplifier encore le succès déjà rencontré par cette collection d'exception à forte valeur ajoutée. E.C