

UNE COLLECTION ADAPTÉE AUX CONDITIONS EXTRÊMEMENT EXIGEANTES DE LA HAUTE RESTAURATION

La collection "Etoilé" se compose de 4 verres techniques universels, deux verres pour le vin convenant à la majorité d'entre eux, une flûte à champagne et un verre à eau. Grâce à l'harmonie entre lignes, proportions, distribution du verre et capacité, ces 4 verres professionnels symbolisent l'élégance, la légèreté, la résistance et la fonctionnalité au service de la dégustation. Les pieds longs et élancés des verres Etoilé Noir, Blanc et Sparkle se caractérisent par leur hauteur différenciante, pour une meilleure prise en main. D'une extraordinaire légèreté, ils sont parfaitement maniables.



ETOILÉ NOIR ET ETOILÉ BLANC, UN DESIGN UNIVERSEL QUI RÉVÈLE LES VINS

Ces deux verres possèdent tous les critères pour une dégustation optimale. Le juste équilibre entre le diamètre du verre et celui du socle s'adapte à tous les types de vin pour lesquels ils sont dédiés, leur design élancé et leur paraison fuselée dirigent directement les arômes et les saveurs vers le nez et la bouche et enfin, l'uniformité du bord du verre offre un contact léger et agréable avec les lèvres.

Etoilé Noir est idéal pour servir des vins rouges corsés et jeunes tout comme des vins structurés qui exigent une oxygénation particulière. Etoilé Blanc est particulièrement adapté pour déguster des vins blancs classiques et fruités, pour rendre leur noblesse aux vins plus structurés et vieillies ou encore pour apprécier des vins rouges jeunes.

ETOILÉ SPARKLE, UN HOMMAGE À LA QUÊTE DE PERFECTION DES VIGNERONS

La flûte Sparkle est une vraie révolution aux proportions parfaitement équilibrées, pensée pour proposer une nouvelle façon de boire le vin pétillant tout en respectant les traditions. L'idée est née d'associer les atouts particuliers des coupes existantes et c'est de cette façon que le designer Luca Bini a créé Sparkle, en étudiant les formes qui mettent en valeur chacune des qualités effervescentes du vin. Au terme de ses recherches, il a donné à cette innovation trois grandes caractéristiques : largeur de ventre, hauteur de corps et ampleur de la coupe.

Ainsi, Sparkle se caractérise par une paraison qui rappelle celle de la coupe à Champagne, couplée à la hauteur de corps d'une flûte classique. L'ampleur du buvant et la linéarité des parois permettent aux arômes d'être conduits vers le haut et directement vers les papilles, en mettant l'accent sur toutes les qualités organoleptiques et olfactives du Champagne et des vins pétillants.

L'effervescence est également exaltée par 7 points de perlage incisés au laser, dont un placé au centre et les six autres sur une couronne circulaire à équidistance du centre, ce qui favorise le perlage des bulles d'une façon exceptionnelle.

ETOILÉ CRISTAL, LA SIMPLICITÉ INDISPENSABLE

Le verre à eau Cristal, en cristallin, complète la collection. Élégant, il est l'allié de rigueur des plus belles tables.



Disponibles à la vente

WWW.ITALESSE.COM

[@ITALESSE](https://www.instagram.com/ITALESSE)

À propos d'Italesse

Créée en 1979, Italesse est une entreprise italienne spécialiste du design des accessoires pour le vin et les arts de la table. Italesse crée des collections alliant esthétique, performance et innovation. Des verres aux décanteurs en passant par les seaux à champagne... tous les produits sont pensés pour une dégustation optimale.

Présent sur le marché des boissons et dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration, Italesse compte parmi ses clients des marques de vins et de champagnes parmi les plus prestigieuses. Depuis 2007 la marque est également présente dans le secteur de la distribution. Après 37 ans d'existence, Italesse est implanté dans plus de 80 pays autant en Europe qu'au Moyen-Orient, totalisant 400 points de vente dans le monde et 3 millions de verres fabriqués par an.

À propos des Maîtres Cuisiniers de France

Les Maîtres Cuisiniers de France, autrefois dénommés Maître Queux ont vu naître leur association en 1949 sous la volonté de Monsieur CLAUDIUS Richard.

Ce terme de Maître Cuisinier de France « n'est pas maître qui veut » désigne un cuisinier qui fait autorité dans son art. Pour être reconnu Maître Cuisinier de France, un certain nombre de conditions doivent être satisfaites.

L'association des Maîtres Cuisiniers de France est une véritable académie où ne sont admis que les meilleurs. Un corps de physiologues du goût appelé à ne pas céder aux routines, ni aux folles exigences de la mode, mais défendre l'art culinaire dans les traditions de qualité et dans la modernité en sublimant des produits choisis, richesse des terroirs. Authenticité, traçabilité, transmission, voilà la plus-value des Maîtres Cuisiniers de France.

italesse

PRÉSENTE SA NOUVELLE COLLECTION
"ETOILÉ" EN COLLABORATION AVEC



Design, résistance, élégance
et performance
au service de la haute gastronomie.

Dossier de presse // Avril 2016

DRP
DELPRAT RELATION PRESSE

Contacts presse: Alexandra Renaud • Vanessa Marlier
alexandra@relationpresse.com • vanessa@relationpresse.com
33, rue du Faubourg Saint-Antoine • 75011 Paris
Tél: +33 (0)171703838 • www.delprat-relationpresse.com

Italesse, spécialiste italien du design d'accessoires pour le vin et les arts de la table, lance sa nouvelle collection "Etoilé", destinée aux Grandes Tables et à la Haute Restauration.

Créée en collaboration avec les Maîtres Cuisiniers de France, cette série de 4 verres allie technique, design et esthétique pour répondre aux exigences des plus grands restaurants à travers le monde, à savoir décupler les saveurs et honorer les tables de prestige.

UN PARTENARIAT D'EXPERTS PASSIONNÉS

"Etoilé" est née du désir de créer une nouvelle référence d'excellence pour les plus grandes maisons de la gastronomie, au travers d'une ligne de verres universelle qui puisse optimiser la dégustation de tous les types de vin, parmi les plus prestigieux. Ce projet ambitieux a pu voir le jour grâce au partenariat de deux experts ayant un niveau de passion, d'expérience et de savoir-faire élevé.

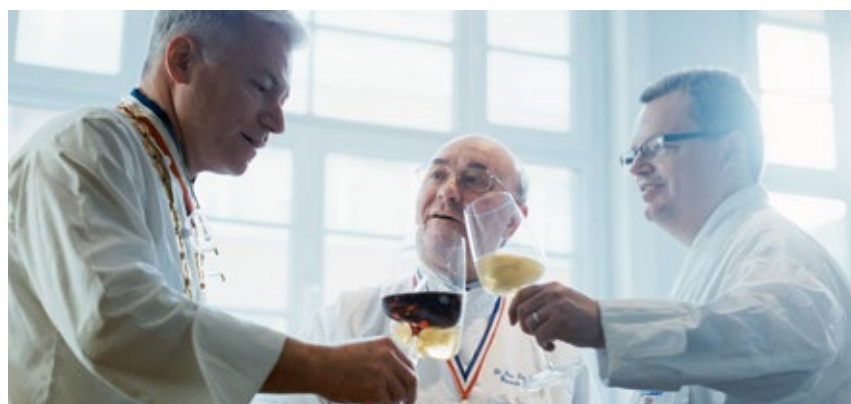
Ainsi, Italesse, fabricant d'instruments de dégustation d'exception, s'est naturellement tourné vers l'association des Maîtres Cuisiniers de France, qui compte de nombreux chefs de renom et qui a pour mission de préserver et de diffuser l'art culinaire français dans le monde depuis plus de 60 ans.

TECHNOLOGIE, DESIGN ET PERFORMANCE POUR UNE DÉGUSTATION OPTIMALE

"Etoilé" est une collection au caractère marqué, pensée pour obtenir le juste équilibre entre performance et esthétique. La simplicité des lignes, l'excellente qualité des verres, légers avec une distribution parfaite, et les volumes ont été étudiés pour offrir au service une technicité maximale et exalter les propriétés sensorielles complexes des vins les plus précieux.

En effet, grâce à leur design innovant, leurs formes tout en longueur et leur matériau exclusif ultra résistant - la technologie Xtreme® - les nouveaux verres d'Italesse proposent une expérience de dégustation dans les règles de l'art, en décantant les arômes et les fragrances avec la bonne intensité.

Xtreme® est le seul matériau capable de répondre aux critères d'excellence des Maîtres Cuisiniers de France. « Chaque verre est la simplicité élevée à la perfection, rien de plus et rien de moins que le strict nécessaire pour rendre Etoilé unique » commente l'association des chefs, très satisfaite du résultat. Elle ajoute que « l'esthétique parfaite d'Etoilé confère un éclat et une beauté uniques à la table ».



LA TECHNOLOGIE XTREME®

Grâce à son expérience de la restauration et de l'hôtellerie, Italesse a relevé le défi de créer une technique de production pour obtenir un matériau exclusif, le verre Xtreme®. D'une exceptionnelle minceur et d'une très haute résistance, le verre Xtreme® permet d'améliorer considérablement les propriétés des produits, plus brillants, plus résistants et d'une qualité inimitable. Cette technologie doit sa particularité au fait que la coupe et le pied soient fabriqués en une seule pièce. Le socle est lui aussi assemblé à la tige avant l'étirement de manière à obtenir un verre à pied sans soudure et donc plus solide. Cette prouesse est unique sur le marché, six millimètres d'épaisseur, douze centimètres de hauteur pour une résistance inégalée.

• EXTRÊME BRILLANCE ET PARFAITE TRANSPARENCE

La composition particulière rend les verres à pied perméables à la lumière avec un rendu de la couleur du liquide égal à 99,99%.

• EXTRÊME RÉSISTANCE AUX CHOCS

+37,5% de résistance sur le bord du verre
+105% de résistance aux chocs
+98% de résistance aux torsions.

• EXTRÊME RÉSISTANCE AUX LAVAGES

Des tests en laboratoire ont mis en évidence que les verres ne présentent aucune altération visible et conservent leurs propriétés initiales lors des lavages mécaniques.

• EXTRÊME FIABILITÉ

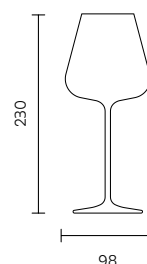
La découpe au laser rend le buvant particulièrement résistant à l'écaillage et durable dans le temps.



ETOILÉ SPARKLE

Caractéristiques techniques :

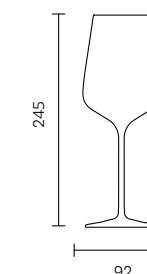
- Réalisée en cristallin avec la technologie pull-stem (pied étiré)
 - Stabilité du pied
 - 7 points de perlage
 - Design by Luca Bini
 - Hauteur : 230 mm
 - Capacité : 480 cc
 - Diamètre max : 98 mm
- Prix vendus par 6 : 59,50€



ETOILÉ BLANC

Caractéristiques techniques :

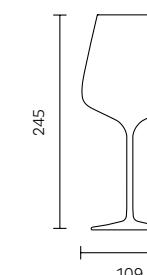
- Cristallin
 - Embouchure coupée au laser
 - Design contemporain
 - Tige longue et élégante
 - Design by Italesse
 - Hauteur : 245 mm
 - Capacité : 570 cc
 - Diamètre max : 92 mm
- Prix vendus par 6 : 54,90 €



ETOILÉ NOIR

Caractéristiques techniques :

- Cristallin
 - Embouchure équilibrée, coupée au laser
 - Ampleur de coupe
 - Résistance à la casse au niveau du pied
 - Design by Italesse
 - Hauteur : 245 mm
 - Capacité : 790 cc
 - Diamètre max : 109 mm
- Prix vendus par 6 : 59,90 €



ETOILÉ CRISTAL

Caractéristiques techniques :

- Formes classiques et minimales
 - Bouche coupée au laser
 - Design by Italesse
 - Hauteur : 120 mm
 - Capacité : 400 cc
 - Diamètre max : 84 mm
- Prix vendus par 6 : 36 €

