



JEAN-PHILIPPE NUEL

avec **JEAN-PHILIPPE NUEL**

Jean-Philippe Nuel, architecte d'intérieur et designer, a mis son savoir-faire au service de la réhabilitation de bâtiments anciens. Parmi ses projets les plus emblématiques : La Piscine Molitor pour l'hôtel Majillary, les Cures Marines de Trouville, ou encore l'Hôtel-Dieu de Lyon ou Marseille (Intercontinental).

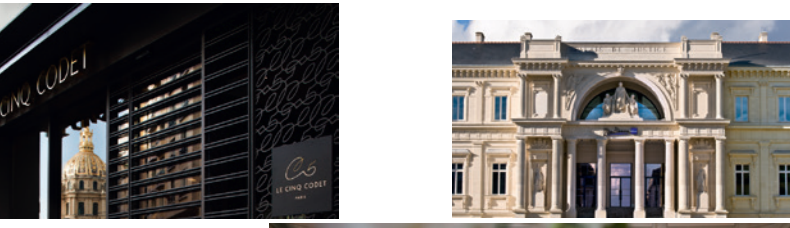
Sa vision de l'art de la table, prolongement naturel de la décoration intérieure de la salle, a donné naissance pour Chef&Sommelier™ à plusieurs collections qui chacune à sa manière bouscule les codes traditionnels.

Répondant à des inspirations plurielles : matériau en rupture comme la représentation du béton en porcelaine, fragmentation des moules comme expression du métissage ou encore explosion des couleurs, ces collections apportent des solutions et originales aux chefs des plus grands restaurants.

Ses réalisations - Major achievements



Le cinq Côté, Paris



Le Radisson Blu, Nantes



SYLVIE AMAR

Sylvie Amar est spécialiste des univers de la gastronomie et de l'hôtellerie-restauration. Elle réalise pour de grands chefs des projets de design produit, de stratégie de marque et de création de concept. Sylvie Amar a ainsi travaillé avec Jean-Michel Lorrain sur l'identité de ses restaurants, avec Pierre Gagnaire sur la conception des menus de son restaurant de Londres, mais aussi avec les Cafés Richard sur la mise en valeur du café et de ses aromes. C'est avec cette expertise que Sylvie Amar propose aujourd'hui pour Chef&Sommelier™, une collection pour les boissons chaudes en offrant une gamme innovante et élégante au service de la dégustation des cafés, thé, pour une vraie expérience épicurienne.

Sylvie Amar is a specialist in the worlds of gastronomy, hospitality, and restaurants. She works for top chefs on product design, brand strategy, and concept creation projects. Mrs. Amar has worked with Jean-Michel Lorrain on the identity of his restaurants, with Pierre Gagnaire on menu design for his London restaurant, and with Cafés Richard on showcasing their coffee and its flavours. Drawing on this expertise, she has now designed a collection focused on hot beverages for Chef&Sommelier™, offering an innovative and elegant line for a true epicurean experience tasting coffees and teas.

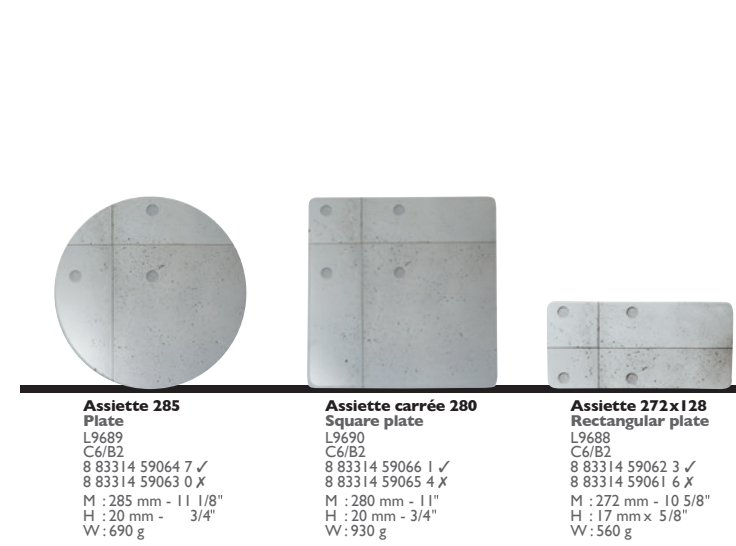


VICTOR DELPIERRE

Le cœur de métier de Victor Delpierre, ambassadeur de Nectar, est avant tout l'expérience client autour des boissons. Au quotidien, sa préoccupation est de faire en sorte que le client garde en mémoire ce qu'il a dégusté. Alors qu'il s'attend à boire un simple café, Victor Delpierre s'attache à lui faire vivre une expérience de dégustation exceptionnelle. La collection concept Nectar a tout de suite séduit celui qui en est naturellement devenu l'ambassadeur. Victor Delpierre souligne un autre de ses atouts, la diversité des accessoires. Les différents formats de tasses s'utilisent en fonction des origines des cafés ou selon le type de café (expresso, latte...). Il apprécie les spatules pour « capturer » la mousse, la tasse qui garde la chaleur du chocolat pour procurer de l'émotion avant même d'y avoir goûté...

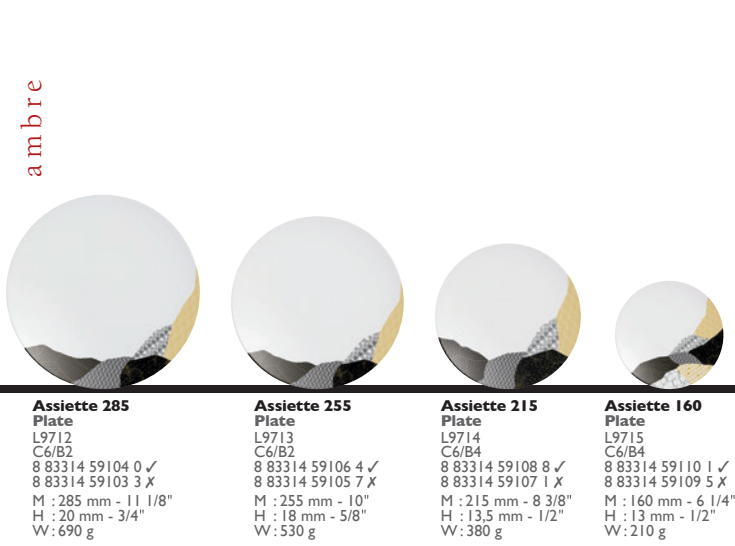
How customers experience hot beverages lies at the heart of Nectar. As brand ambassador Victor Delpierre's profession. Creating memorable drinks for his customers is what drives him on a daily basis. And while customers may simply expect a cup of coffee, he creates exceptional taste experiences. Mr. Delpierre was immediately won over by the entire Nectar Collection, and so naturally he became the brand's ambassador. The variety of the collection's accessories was another quality that appealed to him. The different cup sizes are used according to the type of coffee (espresso, latte, etc.) and coffee origins. Mr. Delpierre especially likes the spatula-shaped flat spoons to « scoop up » the foam, and the cups, which keep the chocolate warm and reveal the full flavour of the drink before it is even savoured...

CONCRETE



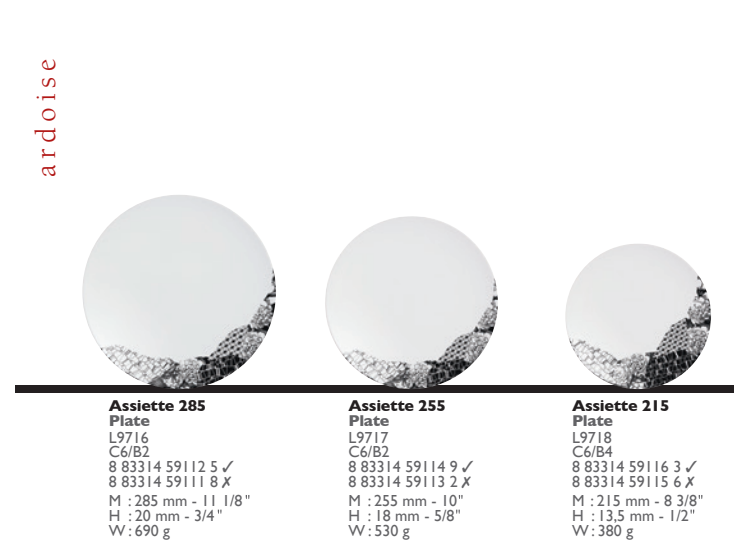
Assiette 285 Plate 11x12 Café C1383 H: 285 mm - 11,18" W: 205 mm - 8,08" W: 690 g	Assiette creuse 200 Soupere plate 10x10 C1384 H: 83,14 - 3,272" W: 172 mm - 6,772" W: 300 g	Assiette 272x113 Rectangular plate 10x11 C1385 H: 83,14 - 3,272" W: 172 mm - 6,772" W: 340 g
--	---	--

FRAGMENT



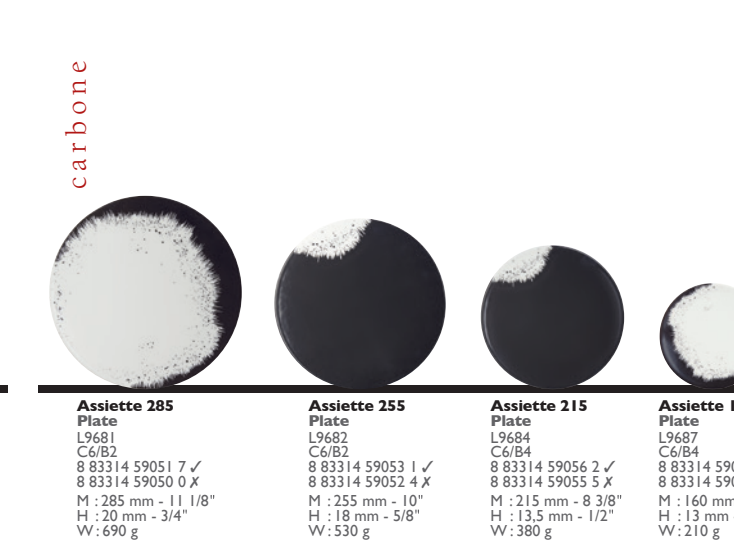
Assiette 285 Plate 11x12 Café C1386 H: 285 mm - 11,18" W: 205 mm - 8,08" W: 690 g	Assiette 255 Plate 10x11 Café C1387 H: 255 mm - 10,04" W: 180 mm - 7,09" W: 530 g	Assiette 215 Plate 9x10 Café C1388 H: 215 mm - 8,48" W: 150 mm - 5,91" W: 380 g	Assiette 160 Plate 7x8 Café C1389 H: 160 mm - 6,30" W: 110 mm - 4,33" W: 310 g
--	--	--	---

FRAGMENT



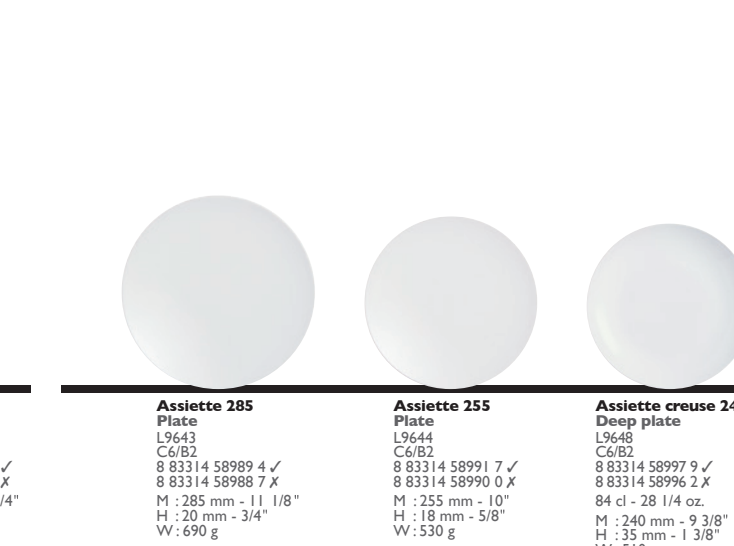
Assiette 285 Plate 11x12 Café C1390 H: 285 mm - 11,18" W: 205 mm - 8,08" W: 690 g	Assiette 255 Plate 10x11 Café C1391 H: 255 mm - 10,04" W: 180 mm - 7,09" W: 530 g	Assiette 215 Plate 9x10 Café C1392 H: 215 mm - 8,48" W: 150 mm - 5,91" W: 380 g
--	--	--

HOLI

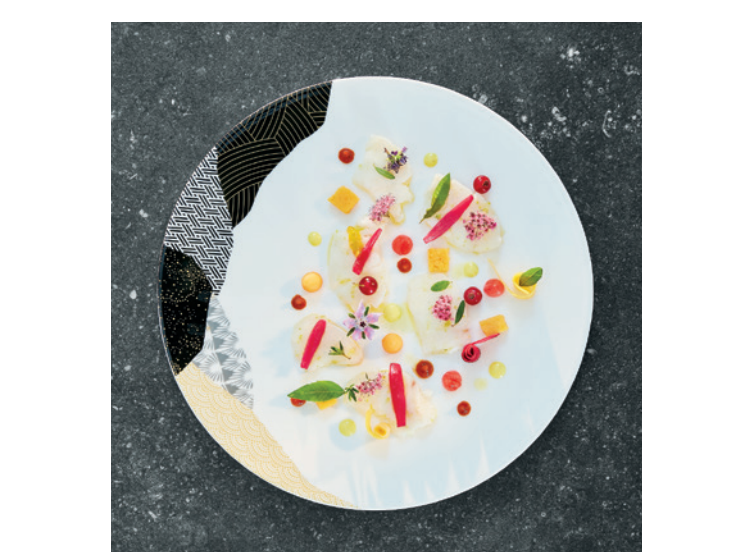
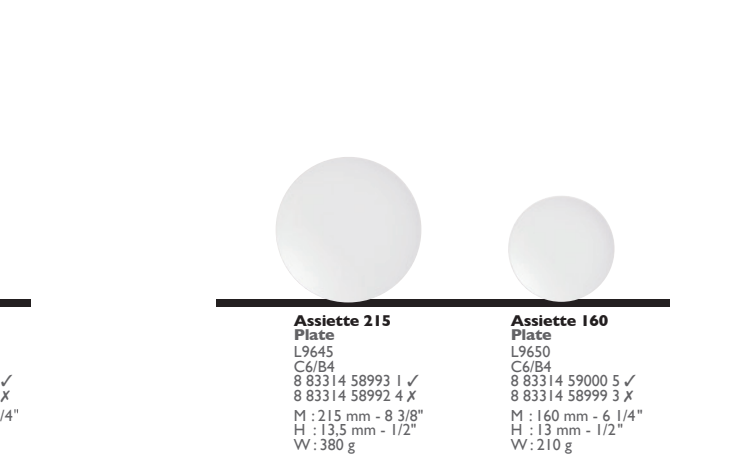
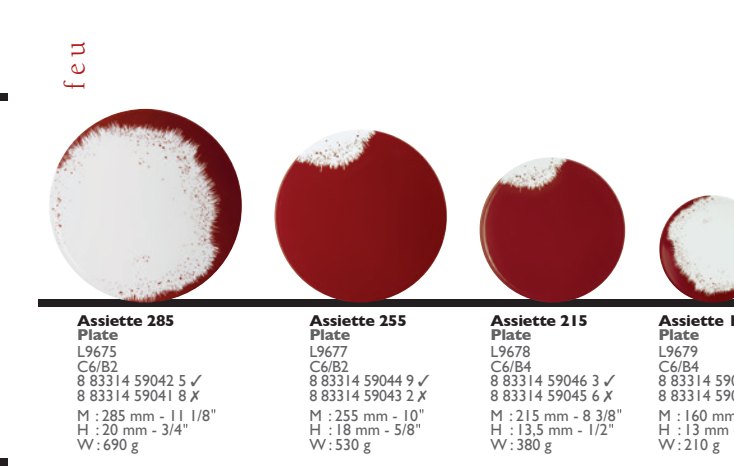
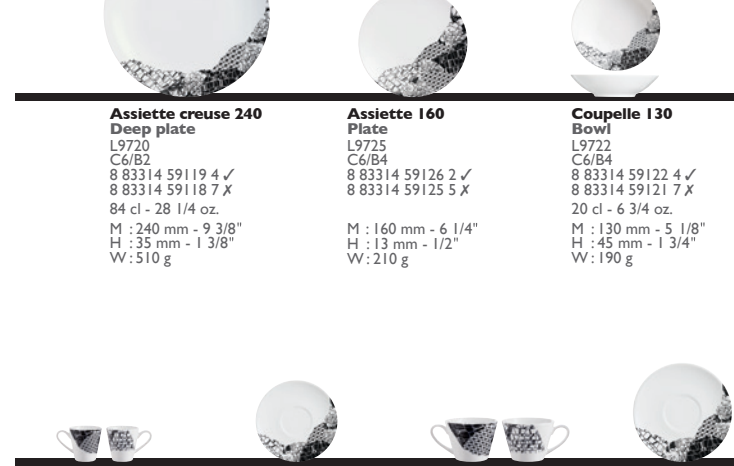
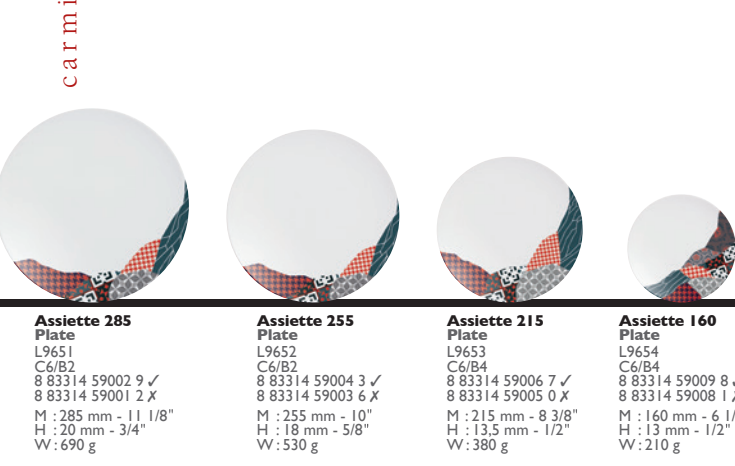


Assiette 285 Plate 11x12 Café C1393 H: 285 mm - 11,18" W: 205 mm - 8,08" W: 690 g	Assiette 255 Plate 10x11 Café C1394 H: 255 mm - 10,04" W: 180 mm - 7,09" W: 530 g	Assiette 215 Plate 9x10 Café C1395 H: 215 mm - 8,48" W: 150 mm - 5,91" W: 380 g	Assiette 160 Plate 7x8 Café C1396 H: 160 mm - 6,30" W: 110 mm - 4,33" W: 310 g
--	--	--	---

ETERNITY

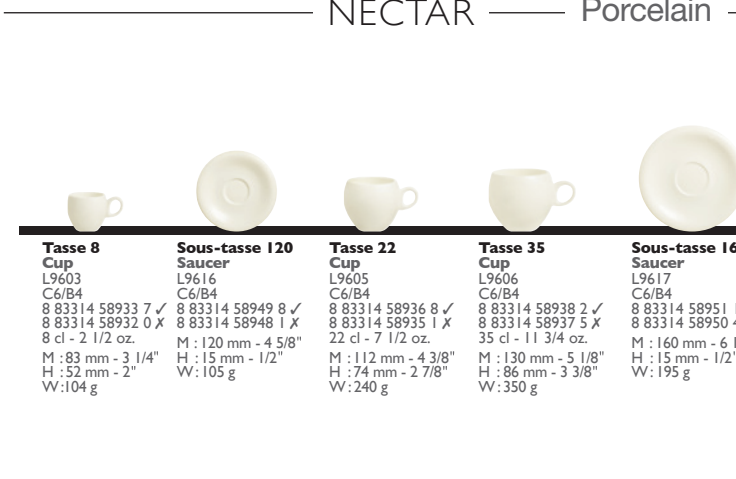


Assiette 285 Plate 11x12 Café C1397 H: 285 mm - 11,18" W: 205 mm - 8,08" W: 690 g	Assiette 255 Plate 10x11 Café C1398 H: 255 mm - 10,04" W: 180 mm - 7,09" W: 530 g	Assiette creuse 200 Soupere plate 10x10 C1399 H: 83,14 - 3,272" W: 172 mm - 6,772" W: 300 g
--	--	---

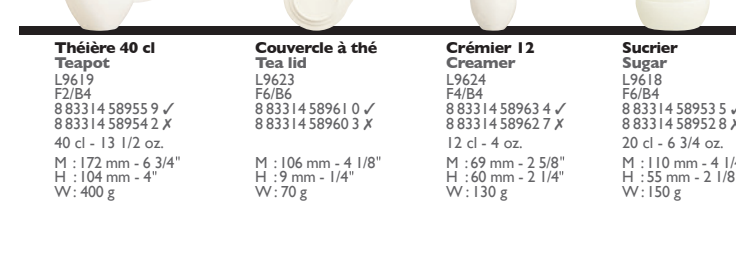


HOT DRINK TASTING

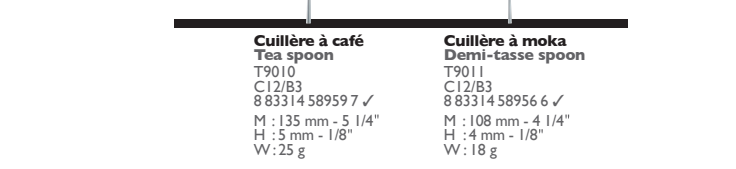
NECTAR Porcelain



Tasse 8 Cup 8 C1390 H: 83,14 - 3,272" W: 52 mm - 2,05"	Sous-tasse 120 Cup 120 C1391 H: 120 mm - 4,724" W: 104 mm - 4,094"	Tasse 22 Cup 22 C1392 H: 83,14 - 3,272" W: 52 mm - 2,05"	Tasse 35 Cup 35 C1393 H: 83,14 - 3,272" W: 52 mm - 2,05"	Sous-tasse 160 Cup 160 C1394 H: 160 mm - 6,30" W: 130 mm - 5,118"
---	---	---	---	--



Théière 40 cl Teapot 40 cl C1395 H: 172 mm - 6,772" W: 90 mm - 3,543"	Couvre-tasse à thé Cup warmer C1396 H: 106 mm - 4,173" W: 70 mm - 2,756"	Crémier 12 Creamer 12 C1397 H: 112 mm - 4,386" W: 80 mm - 3,150"	Sucrier Sugar C1398 H: 106 mm - 4,173" W: 70 mm - 2,756"
--	---	---	---



Cuillère à café Tea spoon C1399 H: 132 mm - 5,197" W: 25 mm - 0,984"	Cuillère à moka Demi tasse spoon C1400 H: 132 mm - 5,197" W: 25 mm - 0,984"
---	--



CUTLERY

La coutellerie Chef&Sommelier™ : une nouvelle expression de la qualité

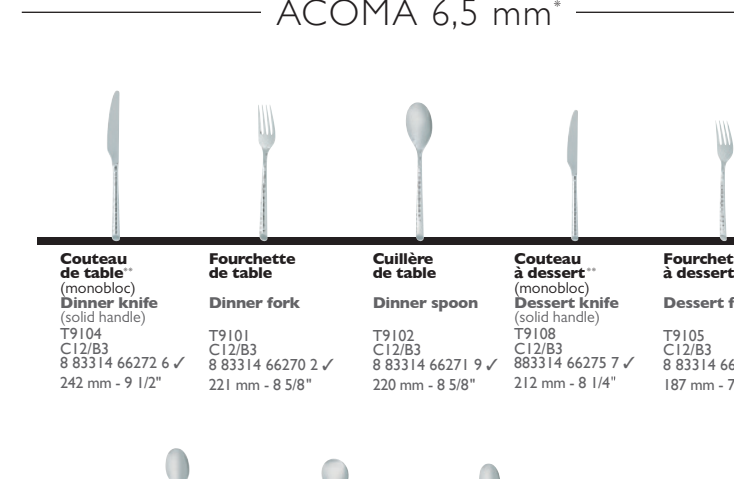
Chef&Sommelier™ Cutlery: the new face of quality

Tous les couverts Chef&Sommelier™ sont signés de deux poignons : gage d'une qualité sans compromis. Une finition parfaite dans les moindres détails. Des créations qui allient esthétique et équilibre pour une parfaite prise en main. Une résistance à la flexion et à la torsion des couverts Chef&Sommelier™ supérieure aux valeurs habituelles de la profession.

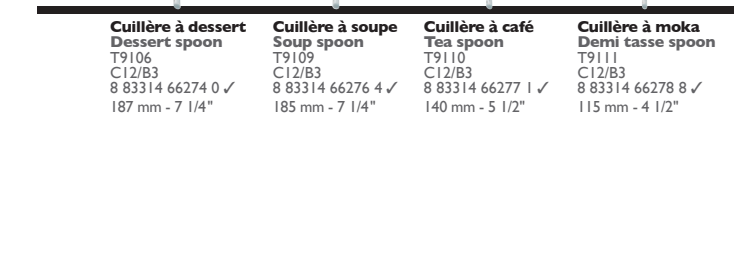
All Chef&Sommelier™ cutlery lines carry two back stamps: a guarantee of uncompromised quality. Perfect balance: each piece of Chef&Sommelier™ cutlery has been designed to combine elegance with perfect ergonomics and balance. The bending strength and torsion resistance of Chef&Sommelier™ cutlery has been designed to be above the requirements of the industry.



ACOMA 6,5 mm



Couteau de table Dinner knife C1401 H: 242 mm - 9,527" W: 24 mm - 0,945"	Fourchette de table Dinner fork C1402 H: 211 mm - 8,311" W: 22 mm - 0,866"	Cuillère de table Dinner spoon C1403 H: 200 mm - 7,874" W: 22 mm - 0,866"	Couteau à dessert Dessert knife C1404 H: 212 mm - 8,346" W: 22 mm - 0,866"	Fourchette à dessert Dessert fork C1405 H: 209 mm - 8,228" W: 22 mm - 0,866"
---	---	--	---	---



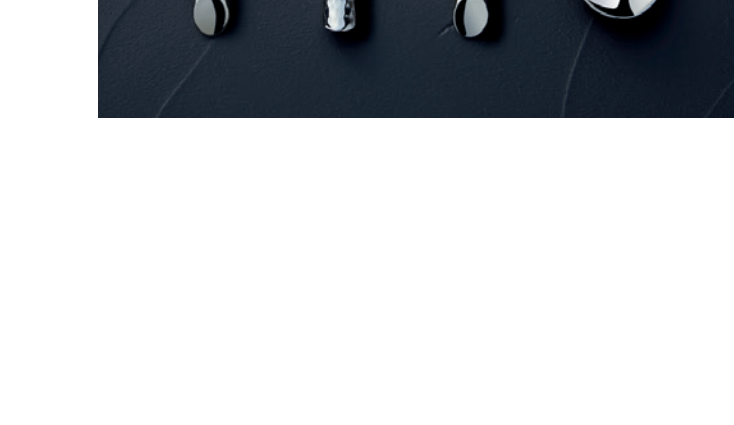
Cuillère à dessert Dessert spoon C1406 H: 187 mm - 7,362" W: 22 mm - 0,866"	Cuillère à soupe Soup spoon C1407 H: 187 mm - 7,362" W: 22 mm - 0,866"	Cuillère à café Tea spoon C1408 H: 140 mm - 5,512" W: 15 mm - 0,591"	Cuillère à moka Demi tasse spoon C1409 H: 140 mm - 5,512" W: 15 mm - 0,591"
--	---	---	--



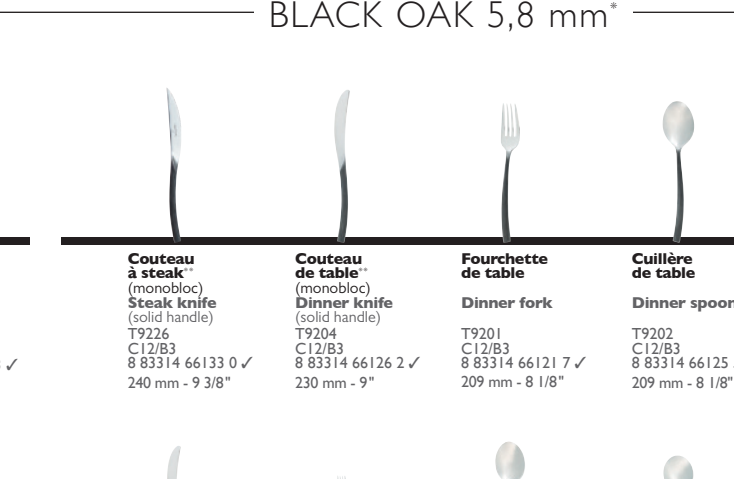
Couteau à dessert Dessert knife C1410 H: 215 mm - 8,484" W: 22 mm - 0,866"	Fourchette à dessert Dessert fork C1411 H: 209 mm - 8,228" W: 22 mm - 0,866"	Cuillère à dessert Dessert spoon C1412 H: 187 mm - 7,362" W: 22 mm - 0,866"	Cuillère à soupe Soup spoon C1413 H: 187 mm - 7,362" W: 22 mm - 0,866"
---	---	--	---



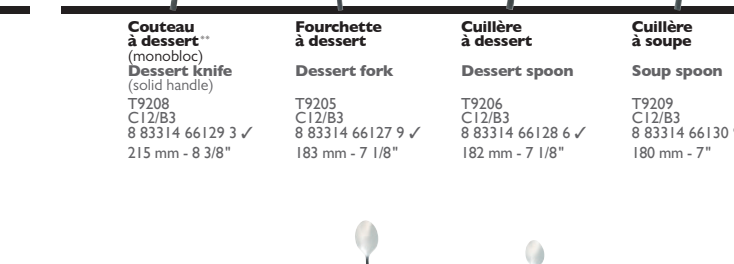
Cuillère à café Tea spoon C1414 H: 140 mm - 5,512" W: 15 mm - 0,591"	Cuillère à moka Demi tasse spoon C1415 H: 140 mm - 5,512" W: 15 mm - 0,591"
---	--



BLACK OAK 5,8 mm



Couteau de table Dinner knife C1416 H: 242 mm - 9,527" W: 24 mm - 0,945"	Couteau à steak Steak knife C1417 H: 212 mm - 8,346" W: 22 mm - 0,866"	Couteau de table Dinner knife C1418 H: 242 mm - 9,527" W: 24 mm - 0,945"	Fourchette de table Dinner fork C1419 H: 211 mm - 8,311" W: 22 mm - 0,866"	Cuillère de table Dinner spoon C1420 H: 209 mm - 8,228" W: 22 mm - 0,866"
---	---	---	---	--



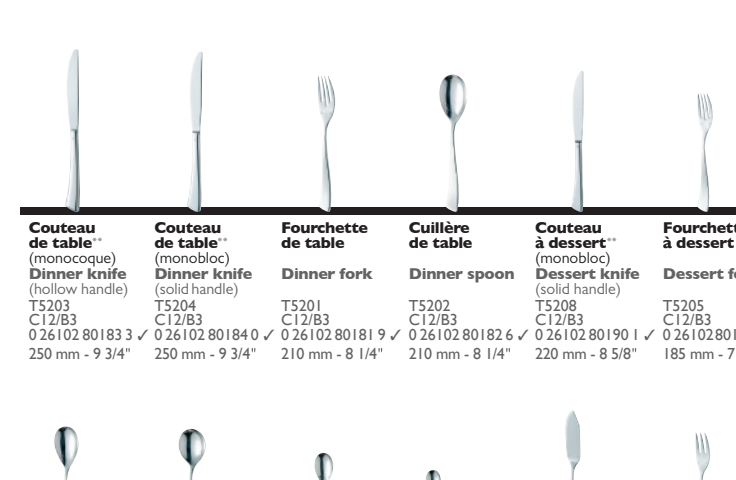
Couteau à dessert Dessert knife C1421 H: 215 mm - 8,484" W: 22 mm - 0,866"	Fourchette à dessert Dessert fork C1422 H: 209 mm - 8,228" W: 22 mm - 0,866"	Cuillère à dessert Dessert spoon C1423 H: 187 mm - 7,362" W: 22 mm - 0,866"	Cuillère à soupe Soup spoon C1424 H: 187 mm - 7,362" W: 22 mm - 0,866"
---	---	--	---



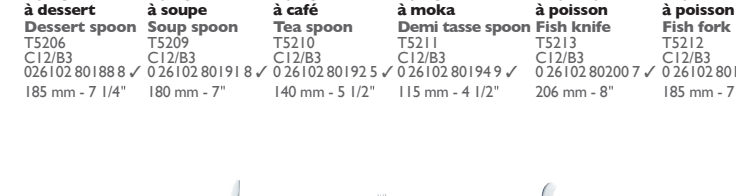
Cuillère à café Tea spoon C1425 H: 140 mm - 5,512" W: 15 mm - 0,591"	Cuillère à moka Demi tasse spoon C1426 H: 140 mm - 5,512" W: 15 mm - 0,591"
---	--



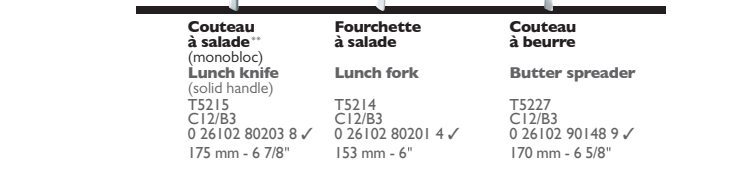
DIAZ 6 mm



Couteau de table Dinner knife C1427 H: 240 mm - 9,449" W: 24 mm - 0,945"	Fourchette de table Dinner fork C1428 H: 210 mm - 8,268" W: 22 mm - 0,866"	Cuillère de table Dinner spoon C1429 H: 210 mm - 8,268" W: 22 mm - 0,866"	Couteau à dessert Dessert knife C1430 H: 212 mm - 8,346" W: 22 mm - 0,866"	Fourchette à dessert Dessert fork C1431 H: 209 mm - 8,228" W: 22 mm - 0,866"
---	---	--	---	---



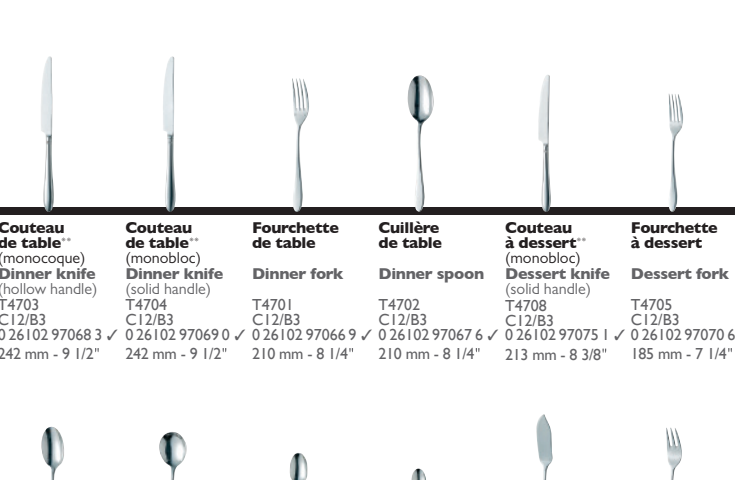
Cuillère à dessert Dessert spoon C1432 H: 187 mm - 7,362" W: 22 mm - 0,866"	Cuillère à soupe Soup spoon C1433 H: 187 mm - 7,362" W: 22 mm - 0,866"	Cuillère à café Tea spoon C1434 H: 140 mm - 5,512" W: 15 mm - 0,591"	Cuillère à moka Demi tasse spoon C1435 H: 140 mm - 5,512" W: 15 mm - 0,591"
--	---	---	--



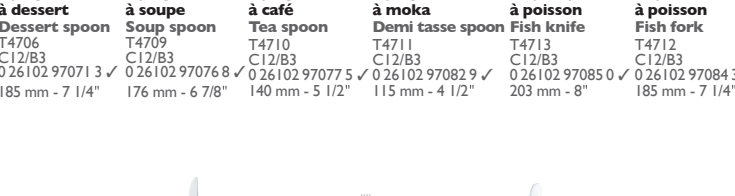
Couteau à salade Salad knife C1436 H: 175 mm - 6,889" W: 175 mm - 6,889"	Fourchette à salade Salad fork C1437 H: 175 mm - 6,889" W: 175 mm - 6,889"	Couteau à beurre Butter spreader C1438 H: 170 mm - 6,693" W: 170 mm - 6,693"
---	---	---



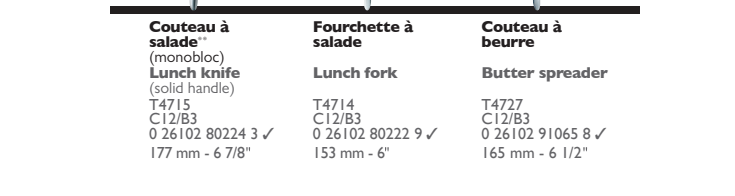
LAZZO 4 mm



Couteau de table Dinner knife C1439 H: 242 mm - 9,527" W: 24 mm - 0,945"	Couteau à steak Steak knife C1440 H: 212 mm - 8,346" W: 22 mm - 0,866"	Fourchette de table Dinner fork C1441 H: 211 mm - 8,311" W: 22 mm - 0,866"	Cuillère de table Dinner spoon C1442 H: 209 mm - 8,228" W: 22 mm - 0,866"	Couteau à dessert Dessert knife C1443 H: 215 mm - 8,484" W: 22 mm - 0,866"
---	---	---	--	---



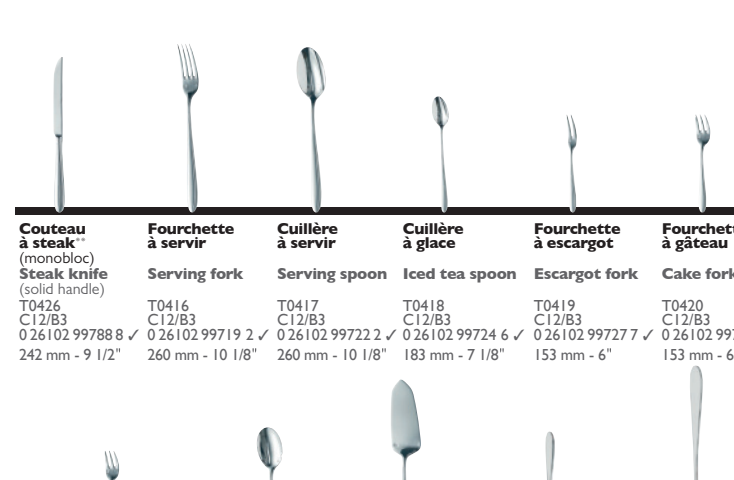
Fourchette à dessert Dessert fork C1444 H: 209 mm - 8,228" W: 22 mm - 0,866"	Cuillère à dessert Dessert spoon C1445 H: 187 mm - 7,362" W: 22 mm - 0,866"	Cuillère à soupe Soup spoon C1446 H: 187 mm - 7,362" W: 22 mm - 0,866"	Cuillère à café Tea spoon C1447 H: 140 mm - 5,512" W: 15 mm - 0,591"	Cuillère à moka Demi tasse spoon C1448 H: 140 mm - 5,512" W: 15 mm - 0,591"
---	--	---	---	--



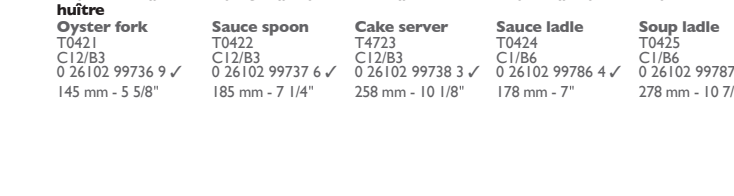
Couteau à salade Salad knife C1449 H: 177 mm - 6,929" W: 177 mm - 6,929"	Fourchette à salade Salad fork C1450 H: 177 mm - 6,929" W: 177 mm - 6,929"	Couteau à beurre Butter spreader C1451 H: 165 mm - 6,496" W: 165 mm - 6,496"
---	---	---



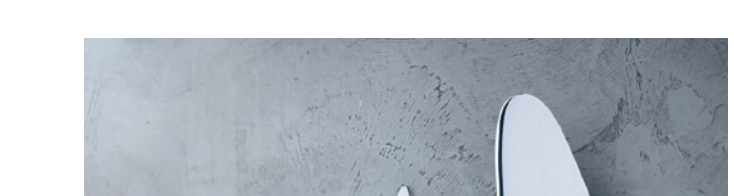
additional items



Couteau à salade Salad knife C1452 H: 177 mm - 6,929" W: 177 mm - 6,929"	Fourchette à salade Salad fork C1453 H: 177 mm - 6,929" W: 177 mm - 6,929"	Couteau à beurre Butter spreader C1454 H: 165 mm - 6,496" W: 165 mm - 6,496"
---	---	---



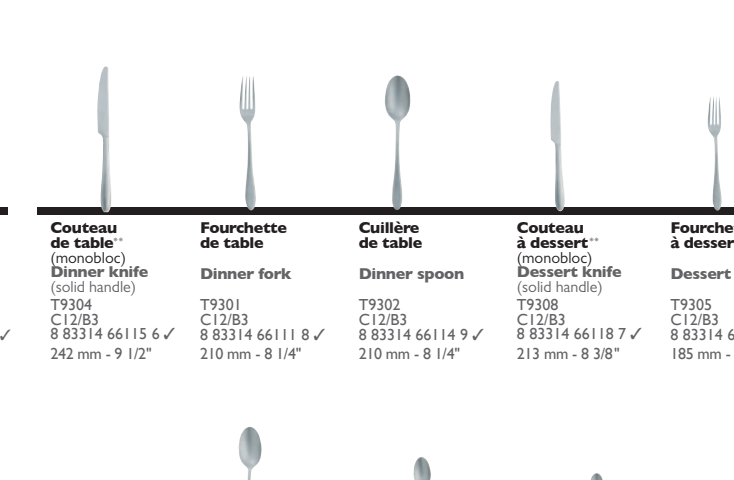
Fourchette à table Dinner fork C1455 H: 211 mm - 8,311" W: 22 mm - 0,866"	Cuillère de table Dinner spoon C1456 H: 209 mm - 8,228" W: 22 mm - 0,866"	Couteau à dessert Dessert knife C1457 H: 215 mm - 8,484" W: 22 mm - 0,866"	Fourchette à dessert Dessert fork C1458 H: 209 mm - 8,228" W: 22 mm - 0,866"
--	--	---	---



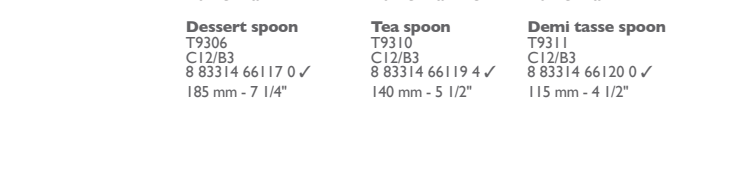
Cuillère à dessert Dessert spoon C1459 H: 187 mm - 7,362" W: 22 mm - 0,866"	Cuillère à soupe Soup spoon C1460 H: 187 mm - 7,362" W: 22 mm - 0,866"	Cuillère à café Tea spoon C1461 H: 140 mm - 5,512" W: 15 mm - 0,591"	Cuillère à moka Demi tasse spoon C1462 H: 140 mm - 5,512" W: 15 mm - 0,591"
--	---	---	--



LAZZO PATINA 4 mm



Couteau de table Dinner knife C1463 H: 242 mm - 9,527" W: 24 mm - 0,945"	Fourchette de table Dinner fork C1464 H: 211 mm - 8,311" W: 22 mm - 0,866"	Cuillère de table Dinner spoon C1465 H: 209 mm - 8,228" W: 22 mm - 0,866"	Couteau à dessert Dessert knife C1466 H: 215 mm - 8,484" W: 22 mm - 0,866"	Fourchette à dessert Dessert fork C1467 H: 209 mm - 8,228" W: 22 mm - 0,866"
---	---	--	---	---



Cuillère à dessert Dessert spoon C1468 H: 187 mm - 7,362" W: 22 mm - 0,866"	Cuillère à soupe Soup spoon C1469 H: 187 mm - 7,362" W: 22 mm - 0,866"	Cuillère à café Tea spoon C1470 H: 140 mm - 5,512" W: 15 mm - 0,591"	Cuillère à moka Demi tasse spoon C1471 H: 140 mm - 5,512" W: 15 mm - 0,591"
--	---	---	--



Cuillère à café Tea spoon C1472 H: 140 mm - 5,512" W: 15 mm - 0,591"	Cuillère à moka Demi tasse spoon C1473 H: 140 mm - 5,512" W: 15 mm - 0,591"
---	--



Matières et innovation :

Contents and innovation:

Le verre artisanal soufflé bouche confère toute sa magie aux carafes. The carafes collection are blown by hand. It makes the product range transcendent.

"effervescence plus" est une technologie qui développe une effervescence fine et régulière, pour le plaisir des yeux et des papilles. "effervescence plus" is a technology that develops an even delicate effervescence, delighting the eyes and the taste buds alike...

Articles décorés par pulvérisation avec des encres spécialement adaptées pour un usage professionnel et testées à plus de 2000 cycles en lave-vaisselle industriel sanségratation. Items sprayed with innovative inks technically adapted to professional constraints, guaranteed to withstand more than 2000 cycles in industrial dishwashers without damage.