



LE GUIDE MICHELIN

Communiqué de presse mars 2018

Nouveau et original en grandes surfaces !

Une gamme d'ustensiles de cuisine, de qualité professionnelle,
signée LE GUIDE MICHELIN

Le groupe français FDG (www.fdg.fr), déjà à l'origine de partenariats avec des marques reconnues, s'associe aujourd'hui avec **Michelin** pour créer une gamme inédite d'ustensiles de cuisine, efficaces, pratiques, robustes et agréables à manipuler.

Conçus avec des matériaux de qualité, **les ustensiles de cuisine Le Guide Michelin** permettent de répondre aux attentes de tous ceux qui aiment cuisiner.

En magasins, l'espace dédié aux ustensiles LE GUIDE MICHELIN est original : tout est présenté comme dans une cuisine pour bien mettre en valeur le design élégant et la haute qualité des produits.

Après avoir étudié en profondeur les attentes des consommateurs, des réponses ont été trouvées à leurs souhaits, grâce aux accessoires de cuisine LE GUIDE MICHELIN, conçus autour de **5 piliers** :

- une gamme de **qualité** développée en collaboration avec des **Chefs**,
- un concept à forte **notoriété** de marque,
- des garanties sur la **qualité** des produits,
- une **collection complète** de 58 références,
- une présentation comme dans une **cuisine** pour un achat plaisir.



LE GUIDE MICHELIN

Cette signature garantit l'**excellence** selon des critères choisis par les consommateurs et validés par les Chefs : design épuré, matières premium, qualité et bonnes finitions, efficacité, confort et précision.





LE GUIDE MICHELIN

Plusieurs univers répondent à des utilisations et moments différents, en cuisine, de cette gamme premium.

✓ **La collection Soft Touch, design épuré et confort.**

Les ustensiles sont en acier inoxydable de qualité et ont tous un manche « Soft Touch », **antidérapant**, pour un confort optimal comme ce **fouet multi usages**. (25cm - 5.90€*)



✓ **La boissellerie, robuste et élégante, en bois naturel.**

Des ustensiles pratiques comme l'indispensable **cuillère en bois**, anti-rayures, au manche épais et confortable. (32cm – 3.90 €*)



✓ **La série Nylon, matériau léger et souple, haute résistance à la chaleur, jusqu'à 210 °C.**

La finition des manches est très esthétique, en inox brossé comme en témoigne cette **spatule** ultra pratique. (37.9 cm – 6.90€*)



✓ **La pâtisserie, précise et professionnelle.**

Un must pour **pâtisser** : le **rouleau des pros** (12.90 €*), rouleau à pâtisserie de 50 cm particulièrement adapté pour les pâtes à tartes, la pâte au sucre et la pâte d'amande. Grâce à ses anneaux en silicone interchangeables, il est facile de choisir son épaisseur de pâte pour obtenir un résultat homogène sur toute la surface. Le **set de douilles** (26 douilles 15.90 €*) est indispensable à tout pâtissier : hygiène préservée, rangement optimisé !





LE GUIDE MICHELIN

✓ La préparation des chefs, astucieuse et originale

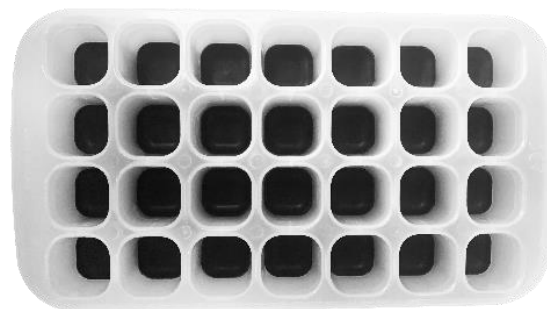
Par exemple, la **mandoline tout-en-1**, idéale pour couper, râper, trancher en julienne...4 lames interchangeables, plusieurs positions spécifiques, un bac à aliments de 1.5 l inclus. (19.90 €*)

Le **mortier et son pilon, en granit** : stable et efficace grâce à la texture rugueuse à l'intérieur du mortier et à l'extrémité du pilon. (14.90 €*)



✓ Le coin apéritif et œnologie, élégant et pratique.

Le **bac de 28 glaçons** possède une base souple pour un démoulage facile et une structure rigide et étanche pour une manipulation ultra pratique. (5.90 €*) Pour les tables d'été : les pics à apéritif en tonnelets (2.49 €* les 4).



**Le distributeur est le seul maître de ses prix de vente*

**LE GUIDE MICHELIN by FDG, une gamme unique, à des prix accessibles,
pour préparer, cuisiner et servir en un tour de main avec professionnalisme et savoir-faire.**

Plus d'infos : www.fdg.fr

Distribué sous licence par FDG Group :
13/15 rue Paul Vaillant Couturier - CS 40323 - 94312 ORLY Cedex - FRANCE
MICHELIN et/ou le bonhomme Michelin et/ou BIBENDUM sont des marques commerciales, déposées et utilisées avec la permission du groupe Michelin. ©2018 Michelin. www.michelin-lifestyle.com

**Contact Presse : Sylvie Cottin – Agence Concertation - sylviecottin@concertation.fr
02 97 78 05 75 - 06 83 21 22 16 – www.concertation.fr**