

De Buyer et Fabien Pairon créent les premiers MOULES PLIABLES TOUT-EN-UN GEO FORME

DE BUYER, le spécialiste vosgien des accessoires de cuisine et de pâtisserie depuis 1830, illustre une nouvelle fois sa démarche de proximité avec les professionnels des métiers de bouche. Il dévoile aujourd'hui les nouveaux MOULES PLIABLES TOUT-EN-UN GEO FORME, résultats d'une collaboration étroite avec FABIEN PAIRON, MOF Charcutier-Traiteur, et enseignant à l'École Hôtelière de Lausanne. Ce lancement intervient en période de qualification des candidats au MOF Charcutier-Traiteur et au MOF Pâtissier, dont les épreuves auront lieu en 2018, et à la veille du championnat du monde du pâté en croûte en décembre 2017. Multi-usages, ces moules sont **dédiés aux chefs, traiteurs, charcutiers, pâtissiers...** Ils permettent de réaliser des pâtés en croûte, mets revisités et devenant tendances, cakes salés et sucrés, pains de mie, d'épices...

Si les MOULES PLIABLES TOUT-EN-UN GEO FORME étaient contés...

Connaissant déjà la marque DE BUYER pour en utiliser les accessoires, c'est lors d'une visite à l'usine au Val d'Ajol que naît le projet de collaboration. « Je rêvais d'un accessoire pratique, fonctionnel et efficace qui permette de foncer, garnir et démouler en toute aisance. Mais qui soit aussi simple à entretenir et à stocker. », explique FABIEN PAIRON.

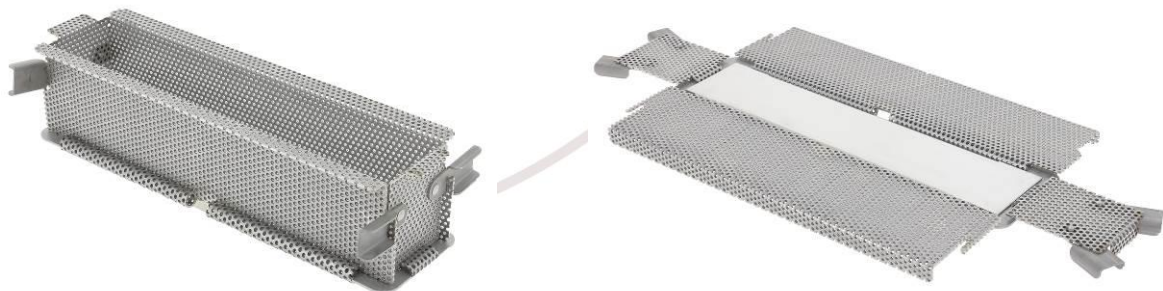
Dans le cadre de sa spécialité, il a ainsi imaginé et dessiné un moule à pâtés en croûte nouvelle génération. « Après plusieurs phases d'échanges et de tests, De Buyer a conceptualisé et fabriqué l'outil. ».



Fabien Pairon - Crédit photo : SVP EHL

Ce travail d'équipe confirme le savoir-faire et le rôle précurseur de DE BUYER qui présente ainsi **la première collection de moules pliables «dont on ne perd pas les fixations».** La gamme se décline en :

- deux modèles : lisse ou perforé pour une cuisson uniforme et une coloration dorée de la pâte,
- trois dimensions chacun selon les besoins : 48 x 9 x 8,5 cm ; 35 x 7 x 7,5 cm et 24 x 5 x 6 cm.



Crédit photos : DE BUYER





Les atouts des MOULES PLIABLES TOUT-EN-UN GEO FORME

Tel un « couteau suisse », ils facilitent la découpe, le fonçage, la cuisson, le démoulage. En acier inoxydable et conçus en une seule pièce, ils s'entretiennent simplement et répondent aux normes d'hygiène de plus en plus exigeantes. Pratique, la conception permet un rangement à plat. Un véritable gain de place dans les offices !

La régularité de cuisson ne dépend pas seulement du four mais également du moule. Solides, les modèles GEO FORME ne s'ouvrent pas pendant la cuisson

et ne se déforment pas sous l'action de la chaleur. Un atout pour la cuisson des pâtés en croûte qui nécessitent un démarrage de la cuisson à des températures élevées de 220 à 230°C.

Le principe est simple

Dépliée, la surface plane et stable du moule sert de gabarit pour découper la pâte. Les bords se referment aisément grâce à des charnières basculantes rivetées. Astucieux, le bord plat permet de border la pâte des préparations en toute aisance.



Crédit photos : SVP EHL

Prix de vente indicatifs HT aux professionnels :

Perforé : 56,90 € HT (24x5x6cm) ; 71,30 € HT (35x7x7,5cm) ; 82,80 € HT (48x9x8,5cm)
Lisse : 46,80 € HT (24x5x6cm) ; 49,70 € HT (35x7x7,5cm) ; 54 € HT (48x9x8,5cm)

POINTS DE VENTE : liste des revendeurs disponible sur demande - info@debuyer.com - 03 29 30 07 93

DE BUYER, entreprise du patrimoine vivant fondée en 1830, est spécialisée dans la conception et la fabrication d'ustensiles de cuisine et de pâtisserie dédiés aux professionnels des métiers de bouche et aux particuliers (batteries de cuisine en acier, recouvertes d'antiadhésif, inox et cuivre, mandolines, coutellerie, ustensiles de préparation, moules en silicone, ustensiles pour pâtisserie, équipements pour catering). Implantée dans les Vosges, à Faymont-Val d'Ajol, elle cultive un savoir-faire étendu dans la transformation des métaux : l'acier, le cuivre, l'inox et l'aluminium. Un ADN historique, et une maîtrise artisanale et industrielle de la matière, reconnus en 2009 par le label ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT.

Visuels sur simple demande auprès du Service de Presse DE BUYER :

CABINET VERLEY - Contacts : DJAMELA BOUABDALLAH - EMILIE SAINT-PIERRE
Tél. : 01 47 60 22 62 - djamela@cabinet-verley.com - emilie@cabinet-verley.com

