

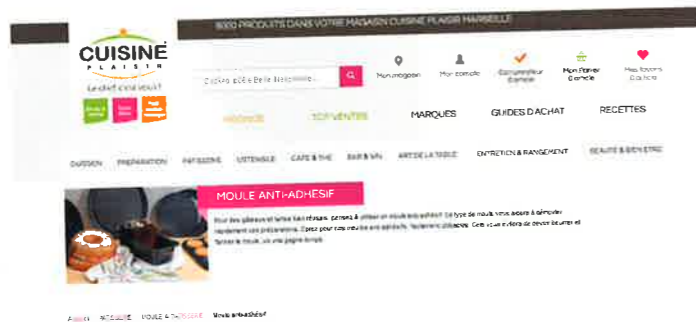
L'ART CULINAIRE SUR AMAZON.FR CULINARY ARTS ON AMAZON.FR

The site de vente en ligne propose désormais deux nouvelles boutiques dédiées à la gastronomie et à l'art culinaire. L'espace Cuisine d'Excellence propose plus de 15 000 références de produits culinaires de première facture : Alessi, De Buyer, Kai, Guy Degrenne, Le Creuset, Lagostina, Mauviel, Rösle, Staub, Whüstof, WMF, Zwilling, etc. Un guide d'achat permet aux internautes de bien choisir leur élément de cuisson ou leur couteau. La seconde boutique, nommée Carnet de Recettes, met à la disposition des visiteurs 62 recettes (apéritif, entrées, plats, desserts) imaginées par neuf grandes marques. Des vidéos didactiques accompagnent les cuisiniers en herbe.

The website now features two new stores dedicated to gastronomy and culinary arts. The Cuisine Excellence space features over 15 000 culinary product stock items of first-class workmanship, among them Alessi, De Buyer, Kai, Guy Degrenne, Le Creuset, Lagostina, Mauviel, Rösle, Staub, Whüstof, WMF and Zwilling. There's also a buyer's guide so that people browsing the site can make an informed choice as to their cooking product or knife. The second store is called 'Carnet de Recettes' ['Recipe Booklet'] and provides 62 recipes for customers that include aperitifs, entrees, main dishes and desserts. These recipes have been created by nine major brand-names, and there are also teaching videos for fledgling cooks.

FINDIS ACCENTUE SON DIGITAL FINDIS ACCENTUATES THE DIGITAL

Depuis 2008, le groupe Findis mise sur le multicanal, la proximité, et le digital. L'entreprise a commencé par équiper ses 135 magasins Cuisine Plaisir de sites marchands personnalisés, puis a équipé ses boutiques de bornes interactives, etc. En 2014, la vente en ligne a ainsi augmenté de 20%. Le groupe considère que le web n'est pas concurrent du point de vente, mais au contraire complémentaire. En juin, Findis a donc réactualisé l'ensemble des sites e-commerce des adhérents de l'enseigne Cuisine Plaisir. Maintenant compatibles sur tablettes et mobiles, leur design est épuré pour optimiser l'expérience de l'internaute. Outre une meilleure ergonomie, ils proposent de nouveaux services : réservation gratuite, suivi des commandes, bons plans sms, carte de fidélité, consultation du catalogue papier. Les mises en avant de produits, la géolocalisation et le référencement de chaque site ont également été améliorés.



Since 2008, the Findis group has been focussing on multi-channelling, proximity and digital technology. The company has begun to equip its 135 Cuisine Plaisir ['Pleasure of Cooking'] stores with customised trading sites, going on to equip its stores with interactive stations among other initiatives. In 2014, online sales were up by 20%. The group is of the opinion that the internet does not compete against a point of sale, but rather complements it. In June, Findis went on to update all the e-commerce websites for its Cuisine Plaisir member stores making them compatible with tablets and mobile phones and featuring a more streamlined design to optimise the user experience. In addition to improved ergonomic features, new services are also being made available including free reservation, order tracking, Top Tip SMS messages, loyalty cards and paper catalogue consultations. Product highlights, geo-localisation and referencing for each site have also been improved.

LES EPV À L'EXPO UNIVERSELLE LIVING HERITAGE BUSINESSES AT UNIVERSAL EXPO



Les Entreprises du patrimoine vivant sont au coeur du Pavillon France de l'Exposition universelle de Milan jusqu'au 31 octobre. Vingt millions de personnes sont attendues pour cet

événement réunissant 140 pays. Sur une table de prestige, l'art de vivre et la gastronomie français sont mis en scène grâce aux produits des EPV, de la porcelaine à la verrerie, en passant par la coutellerie. Innovation, tradition, créativité, travail et passion sont ainsi mis en exergue. Rappelons que parmi les 1 247 maisons ayant le label d'Etat Entreprise du patrimoine vivant, 250 ont une activité liée à la gastronomie et aux arts de la table. Une vingtaine d'entre elles sont présentes à Milan dont Haviland, Daum, La Rochère, Coutellerie Claude Dozorme, entre autres. Dans l'espace farandole, Cristel illustre également le savoir-faire français.

French Living Heritage businesses (Entreprises du patrimoine vivant - EPV) are at the core of the France Pavilion at the Milan Universal Expo that runs till October 31st. Twenty million people are expected to experience this event that brings together 140 countries. EPV products as well as porcelain and glassware along with cutlery will be showcased, themed around French gastronomy, prestige and fine living. The emphasis is on innovation, tradition, creativity, workmanship and passion. It is worth pointing out that of the 1247 businesses with the EPV label, 250 of them are businesses linked to gastronomy and fine dining. Twenty or so of these will be presented at Milan, including Haviland, Daum, La Rochère, and Coutellerie Claude Dozorme, and Cristel will be illustrating French expertise in the dessert selection section.

ADIEUX À JACQUES MOUCLIER // FAREWELL TO JACQUES MOUCLIER

Les hommages se sont succédé après le décès de Monsieur Jacques Mouclier le 21 juin, à l'âge de 91 ans. Secrétaire général, en 1961, de la Fédération des cristalleries et verreries, président délégué de la Chambre syndicale de la Haute Couture à partir de 1972 et durant plus de 25 ans, Jacques Mouclier avait été nommé en 1973 président de la Confédération française des métiers d'art de l'excellence et du luxe (CFMA). Comme le rappelle un courrier du ministère de la Culture et de la Communication, c'est à lui que l'on doit la mise en place du crédit d'impôt en faveur des métiers d'art, ainsi que du label Entreprise du patrimoine vivant. Commandeur de l'ordre de la Légion d'honneur, Jacques Mouclier était en effet un vaillant défenseur des entreprises françaises, des savoir-faire artisanaux et des industries d'excellence. Pour Philippe Andrieux, président de la CFMA, il incarnait les secteurs de la mode et des métiers d'art en France.

Tributes have been pouring in following the death of Mr Jacques Mouclier on June 21st at the age of 91. Mr Mouclier became Secretary General of the French Federation of Crystal and Glass Makers in 1961, then became Deputy President of the Haute Couture Employer's Federation in 1972. In 1973 he was appointed President of the CFMA, the French Confederation of Artistic Trades of Excellence and Luxury, a position he held for over 25 years. As pointed out in a letter from the Ministry of Culture and Communication, the implementation of a tax credit in favour of Artistic Trades along with the French Living Heritage label are down to him. Commandeur of the Legion d'honneur, Jacques Mouclier was a staunch defender of French business, expertise in Arts and Crafts and industries of excellence, and CFMA President Philippe Andrieux said that he stood for the fashion and Artistic Trades sectors in France.



Les râpes. L'originale. Lames made in USA



Maison & Objet
HALL 5A
STAND: P94

NOUVEAU

ELITE : la râpe multi-faces 5 en 1

Sur les 4 faces traditionnelles de son élégante forme pyramidale, Elite propose en réalité 5 lames différentes pour des usages et des résultats bien spécifiques : lame fine, gros grains, ultra-gros grains, double-tranchant et coupe large. Equipée de deux fenêtres graduées et d'une tirette amovible, la râpe Elite permet ainsi de récupérer et de mesurer les aliments râpés.

Elite 5 en 1 : alliance entre design et fonctionnalité !

Microplane International GmbH & Co. KG
Schnackenburgallee 41d, 22525 Hamburg / Germany, Tel. +49 40 8971 20
www.microplaneintl.com info@microplaneintl.com