



# MAISON LA CORNUE

C A T A L O G U E



M a i s o n L a C o r n u e

C A T A L O G U E P R E M I È R E É D I T I O N



# L'amour de la cuisine est-il raisonnable ?

*Pas plus que l'amour de la Tuber melanosporum, de la progéniture de l'esturgeon ou du modeste œuf coque qui, administré au bon moment, enflamme un cœur pur.*

Le plaisir possède deux étranges particularités. Partagé, non seulement il reste entier, mais souvent même il s'accroît. S'il prête à des discussions inépuisables, pour celui qui l'éprouve, il est indiscutable. Avouons-le, la cuisine est un monde de plaisirs et de voluptés, d'ailleurs l'appétit n'est-il pas le premier de tous nos désirs ? Ce catalogue n'est peut-être pas raisonnable, mais il n'est certainement pas superficiel. La satisfaction des gourmets, gourmands et gastronomes, voilà une entreprise sérieuse qui ne souffre pas l'à peu près et pousse à l'excellence.

Vous rêvassiez peut-être lorsque l'idée d'un mets alléchant vous est ingénument venue. Et vous voilà parti de fort bonne humeur à la recherche des ingrédients nécessaires à sa confection. Autour du fourneau, vous avez réuni les instruments de votre art. Le

spectacle peut commencer, mis en musique par le ballet allègre des gestes justes animant les accessoires. Vient le moment où montent des senteurs délectables, commence l'alchimie de la cuisson, la transformation des textures et des couleurs, l'assemblage harmonieux des saveurs. Quelque chose de grand et d'audacieux se prépare, qui

culminera sur la table et dont l'apothéose comblera les sens de vos heureux convives.

C'est pour servir cette passion sensuelle, jubilatoire, inventive, généreuse que, tel le luthier, nous nous sommes efforcés de créer des instruments, objets et meubles d'exception.

Nous avons humblement observé les chefs - professionnels étoilés et amateurs éclairés - dans le feu de leur ouvrage. Nous les avons interrogés sur leurs habitudes, les arcanes de leur savoir-faire, leurs attentes.

Ce qui distinguait deux cuillères en bois, pourquoi ce couteau-ci plutôt que celui-là, quand la fonte et quand le cuivre, l'innox ou le laiton, pourquoi ce manche en palissandre plutôt qu'en noyer, pourquoi le bois debout plutôt que le bois de fil, le charme huilé plutôt que le hêtre, où ranger la ficelle de cuisine et le fusil à aiguiser, de quelle taille devrait-être une boîte à sel parfaite, comment

découper adroitement une volaille sur la table sans éclabousser la nappe ?

Riches de ces enseignements, cinq designers et artistes français passionnés, se sont mis au travail avec pour mission de concevoir la plus merveilleuse collection d'objets culinaires dont un passionné zélé puisse rêver.

Nous avons recherché les meilleurs artisans dans seize métiers différents, nous leur avons demandé de n'employer que les matériaux les plus nobles et les mieux adaptés à chaque fonction pour que le plaisir d'usage soit pérenne et que chaque objet embellisse et se patine doucement au fil des ans.

C'est ainsi que vous trouverez dans ce catalogue une collection exclusive et unique que seule La Cornue pouvait vous proposer et que j'aime personnellement et profondément.

Xavier Dupuy  
Président de Maison La Cornue

The pleasure of cooking has two distinct characteristics. When shared, the pleasure does not lessen but often even increases. The pleasure of cooking also lends itself to unending discussions and for those who really care, it is indisputable.

Let's confess: cooking is a whole world of pleasure and exquisite delights and after all, isn't appetite the first of all of our desires?

Our catalogue may not be truly down to earth but it could never be accused of being anything but serious about cooking. Satisfying gourmets, gourmands and gastronomes is a serious business where vagueness has no place and where excellence is always the goal.

Maybe one day you were daydreaming when suddenly an idea for a mouth-watering dish came to you from out of the blue. So, you went off happily to search for the ingredients that you would need. Around the stove, you collected together the tools of your art. So the show begins, set to music by the graceful ballet of the movements of your cooking equipment. Then came the moment when the

delicious flavours are wafting in the air and the alchemy of cooking starts, textures and colours are transformed and a harmonious blend of flavours is brought together. Something great and audacious is being prepared; a dish which will reach its grand finale on the table and which will truly delight the taste buds of your fortunate guests.

In order to serve this sensual, exhilarating and noble passion just as the instrument maker enables music to be created, we have designed a range of truly exceptional utensils, accessories and kitchen furniture.

We have humbly observed both top professional and enlightened amateur chefs hard at work in their kitchens. We have asked them about their practices, the mysteries of their savoir-faire and their expectations. What is the difference between two wooden spoons, why this knife rather than that one, when to use cast-iron and when to use copper, when to use stainless steel and when to use brass, why a rosewood rather than a walnut handle, why end grain wood rather than vertical grain wood, oiled blue beech rather than beech wood, where to store your cooking string and the steel knife sharpener, what size should a perfect salt cellar be, how to deftly cut up poultry on the table without spattering the cloth?

Thanks to this wealth of knowledge, five enthusiastic french designers and artists set to work with a mission to design the most wonderful range of cooking accessories that an enthusiastic and keen fan of cooking could possibly dream of. We sought out the best craftspeople from sixteen different trades and we asked them to only use the most solid and best adapted materials for each task, so that the pleasure of using our products never ends and so that each accessory becomes more attractive and acquires a patina over the years.

You will find a unique and exclusive collection in our catalogue; a collection that only La Cornue could offer.



## Is it really sensible to love cooking ?

*A love of cooking is no more sensible than a love of Périgord black truffles, of caviar or of a modest boiled egg which, served at the right moment, can delight those who savour the simple pleasures in life.*



# SOMMAIRE

## BLACK COLLECTION / BLACK COLLECTION / BLACK COLLECTION ..... 5

Penderies, Ustensiles de préparation culinaire / Hanging racks, Utensils / Hängeleisten, Küchenwerkzeuge

Mortier et Pilon, Tablier de cuisine, Pichet en étain / Mortar and Pestle, Apron, Pitcher / Mörser, Schürzen, Weinkrüge

Couteau à pain, Pierre à aiguiser, Dévidoir à ficelle / Bread knife, Sharpening stone, Butcher's string dispenser / Brotmesser, Schleifstein, Küchengarnabroller

## LA CUISINE DANS TOUS SES ETATS COOKING IN ALL ITS GLORY / DIE KÜCHE IN ALL IHRER VIELFALT ..... 9

Penderies, Eplucheurs, Présentation, Préparation

Utensils hanging racks, Peelers, Presentation, Preparation / Hängeleisten, Schälmesser, Servierhilfen, Zubereitung

Inclassables, Fromages, Fruits, Minis / Unclassables, Cheeses, Fruits, Minis / besondere Küchenwerkzeuge, Käsemesser, Obstmesser, Miniwerkzeuge

Bois, Accessoires, Mortiers et Pilon, Linge de cuisine

Wood, Accessories, Mortar and Pestle, Linens / Holzwerkzeuge, Zubehör aus Leder, Mörser, Küchenwäsche

Ligne Cuivre : Casseroles, Rondeaux et Poêle, Couverts / Copper line : Pots, Sauté pans, Frying, Lids / Töpfe, Pfannen und Sauteusen aus Kupfer

Ligne Fonte : Poêles et Crêpières, cocotte paysanne

Cast Iron line : Frying pans and Crepe pan, Country casserole / Pfannen und Schmortöpfe aus Gusseisen

## DECOUPE ET ROTISSERIE / CARVING AND ROAST MEAT COUNTER / DIE KUNST DES SCHNEIDENS ..... 15

Billots de table, Planche à découper, Boîtes à sel / Table carving board, Carving board, Salt boxes / Tranchierbretter, Schneidbretter, Salzfüßer

Couteaux, Maître Rôtisseur, Blocs à couteau, Tablier de boucher

Knives, Master carving knives, Knives racks, Butcher's apron / Messer, Messerblöcke, Metzgerschürzen

Dévidoirs à ficelle, Pierre à aiguiser / Butcher's string dispenser, Sharpening stone / Küchengarnabroller, Schleifstein

## DU FEU A LA TABLE / FROM FIRE TO THE TABLE / DER GEDECKTE TISCH ..... 19

Assiettes, Saucières, Soupière et Bols / Plates, Gravy boat, Soup tureen and Bowls / Teller, Saucieren, Suppenterrinen und Schalen

Plat de four, Bol à mixer, Saladiers, Pots à confiture / Oven tray, Mixing bowl, Salad bowls, Jam pots / Auflaufformen, Schüsseln, Konfitürentöpfchen

Bols petit déjeuner, Coquetiers, Tasses et Soucoupes, Théières

Cereal bowl, Egg cups, Cups and Saucers, Tea pots / Frühstücksschalen, Eierbecher, Tassen und Kannen

Couteaux de table, Verres soufflés, Pichets en étain, Carafe

Dinner knives, Mouth blow glasses, Pitchers, Carafe / Messer, mundgeblasene Gläser, Zinnkrüge und Karaffen

Accessoires de table, Accessoires de réception, Paniers / Table accessories, Reception accessories, Baskets / unentbehrliches Zubehör für den Empfang, Körbe

## MEUBLES ET VATELIER / KITCHEN FURNITURES / MÖBEL ..... 25

Ligne Vatelier / Vatelier line / Kulinarische Werkbank „Vatelier“

Vatelier® 90 millenium

Vatelier® 130 millenium

Tables / Tables / Tische

Robot fromager / the Robot Fromager / Buffetschrank „Robot Fromager“

Billots de boucher / Butcher block / Hackstöcke

« le Commis » / Butcher block “le Commis” / Hackstock „Commis”

« Double Commis » / Butcher block “Double Commis” / großer Hackstock „Double Commis”

Vanelle® / Vanelle® / Körbe „Vanelle”

## L'ENTRETIEN / CLEANING MATERIAL / PFLEGEHINWEISE ..... 31

## LA QUINCAILLERIE / HARDWARE / ZUBEHÖR FÜR HERD UND BACKOFEN ..... 33

## Conditions Générales de Vente Maison La Cornue Maison La Cornue General Condition of Sales / Allgemeine Verkaufsbedingungen ..... 34



# BLACK COLLECTION

SÉRIE LIMITÉE / LIMITED EDITION / SONDEREDITION

Cuisinissimes, ébène et cuir noir

Est-ce seulement la mode ?  
le noir opère un retour remarqué  
en cuisine. Aux dandys gourmands,  
*La Cornue* propose une élégante penderie et  
ses accessoires en ébène, cuir, inox et laiton  
chromé ; très spectaculaires, un mortier et son  
pilon en ébène et marbre noir ; des couteaux  
à pain, saucisson, fromage, lame inoxydable,  
manche d'ébène et laiton chromé. Pour les  
grands événements culinaires, désormais  
le noir est de rigueur. Quand le chef officie,  
ce n'est pas encore en queue de pie, mais  
avec un grand tablier de coton noir...





*Fonte noire, émail noir,  
cuir noir, chrome et acier brossé,  
cet audacieux nouveau  
Château La Cornue  
rayonne d'une irrésistible élégance.*

### Série limitée Ultra Black

Disponible sur toute la Gamme Château® de La Cornue

Ultra Black limited edition : Available on La Cornue Château® line

Sonderedition Ultra Black : Verfügbar für die Geräteserie Château® von La Cornue



### La penderie / The utensils hanging racks / Hängeleisten

Aux gourmands esthètes, La Cornue propose cette élégante penderie et ses accessoires précieux en ébène, cuir, inox et laiton chromé.

La Cornue proposes to impassioned greedies this elegant hanging rack with its precious ebony, leather, stainless still and brass accessories.

Diese elegante Hängeleiste aus Leder, Ebenholz, Edelstahl und Chrom hat La Cornue allen Ästheten unter den Gourmets gewidmet.

**09.4000.052** Penderie 50 cm avec 7 crochets / Utensil hanging rack with 7 hooks / Hängeleiste mit 7 Haken

**N**



### Les ustensiles / The utensils / Küchenwerkzeuge

**09.1112.001** Pelle à tarte 27 cm / Pie server / Tortenheber

**N**

**09.0211.001** Couteau d'office 23 cm / Utility knife / Gemüsemesser

**N**

**09.0214.001** Couteau à saucisson 25 cm / Sausage knife / Wurstmesser

**N**

**09.1115.001** Couteau à fromage 23 cm / Cheese knife / Käsemesser

**N**

**09.1102.001** Hachinette à herbes 18 cm / Herb mincer / Kräuterwiege

**N**

## Le mortier et pilon / The mortar and pestle / Mörser

Ail, sel, poivre, cumin et paprika de Hongrie patiemment foulés dans un mortier de marbre noir avec son pilon d'ébène, le parfum exotique sera encore plus envoûtant et le plaisir des yeux sera comblé avant celui des papilles.

The exotic perfume of garlic, salt, pepper, cumin and paprika of Hongry slowly pressed in a black marble mortar with its ebony pestle will bewitch your eyes before your taste.

*Knoblauch, Salz, Pfeffer, Kümmel und Paprika aus Ungarn: gemischt mit dem Stößel aus Ebenholz in dem Marmormörser entwickeln diese Kräuter ein Aroma, das Auge und Mund gleichermaßen anspricht.*

**10.4000.011** Mortier et pilon Ø 17 cm / Mortar and pestle / Mörser mit Stößel

N



## Le tablier / Apron / Schürze

Le tablier de coton noir est indispensable pour servir sur assiettes d'ardoise les célèbres bijoux noirs de la cuisine perrecquienne : calmars à la tarragonaise, selle de marcassin Cumberland et salade de truffes.

The black cotton apron is essential to serve the famous « cuisine perrecquienne : calmars à la tarragonaise, selle de marcassin Cumberland et salade de truffes ».

*Schürze aus schwarzer Baumwolle, unentbehrlicher Helfer für alle „dunklen Gerichte“.*

**09.0860.003** Tablier noir brodé / Apron, black / Schürze, schwarz

N



## Le tablier de boucher / Butcher's apron / Metzgerschürze

**10.0861.001** Tablier de boucher en cuir noir / Butcher's apron in black leather / Metzgerschürze in schwarzem Leder

N



## Le pichet en étain / Pitcher / Zinnkrug

Le pichet en étain a gardé la forme des anciens pichets de notre terroir et est adapté à tous types de vins jeunes ou tirés d'un fût. Le mélange de l'étain et de la poignée en cuir sellier noir, attire le regard et mettra en valeur votre table. De plus, ces matières malléables refléteront l'âme de l'utilisateur au fil du temps.

Inspired from the ancient sal pitcher shape, the wine pitcher eyes-catches and enhances your table. Its malleable material will keep your mark through years.

*Diese Zinnkrüge bewahren die Form der traditionellen Weinkrüge vergangener Zeiten für junge Weine oder Fassweine. Die Kombination aus Zinn und Leder setzt einen besonderen Akzent.*

**03.0611.002** Pichet à vin en étain & poignée cuir 175 cl / Wine pitcher pewter & leather / Zinnkrug mit Ledermanschette

N





# “L'élégance est toujours noire”

*Françoise Giroud*



Couteau à pain / Bread Knife / Brotmesser

**03.0210.100** Couteau à pain 20 cm, ébène et lame inox / Bread knife / Brotmesser

N



Pierre à aiguiser / Sharpening stone / Schleifstein

La pierre de coticule bleue, protégée dans son étui noir en cuir sellier, provient d'une carrière belge dont l'adresse demeure secrète et possède surtout la qualité rare d'un grain particulièrement fin pour un affûtage précis.

The black leather saddler case protects a sharpening stone which is provided by a secret Belgian career, is precise owing to the singular quality of the fine grain.

Die Lederhülle schützt den Schleifstein, der Messern den besonderen Schliff verleiht.

**10.3003.001** Pierre à aiguiser / Sharpening stone / Schleifstein mit Lederetui und Aufhängung

N



Dévidoir à ficelle / Butcher's string dispenser / Küchengarnabroller

**09.4502.000** Dévidoir à ficelle / Butcher's string dispenser / Küchengarnabroller

N



# LA CUISINE DANS TOUS SES ETATS

Si un instrument vous contrarie, surtout refusez de cuisiner

Voici une collection culinaire ultime pour tous ceux qui exigent le plus grand plaisir à utiliser le plus modeste des ustensiles. Il est désormais possible d'éplucher des pommes de terre ou de hacher du persil avec élégance, à l'aide d'un outil à la fois noble, ergonomique et beau. Pour votre plus grand plaisir, le designer Jean-François Piron a privilégié la rondeur, l'emploi du palissandre, du laiton et du cuir pour les accessoires de notre indispensable penderie de cuisine. Cocottes, casseroles, sauteuses et poêles exclusives en fonte émaillée ou cuivre doublé inox vous offriront également ce qui se fait de mieux en matière de cuisson. Il ne vous restera plus qu'à patiemment les patiner pour en faire de magnifiques objets de collection.



## Les penderies / The utensils hanging racks / Hängeleisten

L'un des bonheurs de la préparation culinaire réside dans l'usage d'outils et d'ustensiles efficaces. Cette penderie en palissandre munie de crochets amovibles et coulissants sur rail en laiton, met en scène des ustensiles réalisés en palissandre, laiton et inox, faisant partie intégrante de nos habitudes culinaires.

Use effective tools and utensils is very important in culinary preparation. This hanging rack in rosewood with its detachable and sliding hooks on its brass slot can arrange your usual utensils. Made in rosewood, brass and stainless steel.

Der Gebrauch sinnvoller und nützlicher Küchenwerkzeuge ist bei der Zubereitung von Speisen unerlässlich. Die Hängeleiste aus Palisanderholz ordnet mit ihren Messinghaken die für Sie wichtigsten Werkzeuge.

**09.4000.051** Penderie 50 cm avec 7 crochets / Utensil hanging rack with 7 hooks / Hängeleiste mit 7 Haken **Best Seller**

**09.4000.101** Penderie 100 cm avec 15 crochets / Utensil hanging rack with 15 hooks / Hängeleiste mit 15 Haken

**09.4100.000** 2 crochets laiton / 2 solid brass hook / 2 zusätzliche Haken

## Les éplucheurs / Peelers / Schälmesser

Palissandre, laiton et inox / Rosewood, brass and stainless steel / Palisander, Messing und Edelstahl



**09.0210.000** Couteau bec d'oiseau - 18 cm / Paring knife / Obstmesser

Ancêtre de l'éplucheur, assemblé à la main de façon artisanale, c'est un ustensile d'expert, amoureux de la cuisine, pour éplucher les légumes fragiles. Hand assembled in an artisanal way, this ancestor of the peeler is an utensil for cook gesture, to peel delicate vegetables.

Diese handwerklich gefertigten Schälmesser sind ein Grundwerkzeug, um Gemüse richtig zuzubereiten.

**09.1101.000** Eplucheur 18 cm / Peeler / Sparschäler **Best Seller**

## La présentation / The presentation / Servierhilfen

Palissandre, laiton et inox / Rosewood, brass and stainless steel / Palisander, Messing und Edelstahl



**09.1103.000** Roulette à pizza 20 cm / Pasta wheel / Pizzaschneider

**09.1111.000** Spatule 28 cm / Spatula / Spatel **Best Seller**

**09.1112.000** Pelle à tarte 27 cm / Pie server / Tortenheber **Best Seller**

## La préparation / The preparation / Zubereitung

Palissandre, laiton et inox / Rosewood, brass and stainless steel / Palisander, Messing und Edelstahl



**09.0211.000** Couteau d'office 23 cm / Utility knife / Gemüsemesser **Best Seller**

**09.0214.000** Couteau à saucisson 25 cm / Sausage knife / Wurstmesser **Best Seller**

**09.0216.000** Couteau à tomate 26 cm / Tomato knife / Tomatenmesser **Best Seller**

**09.1102.000** Hachinette à herbes 18 cm / Herb mincer / Kräuterwiege **Best Seller**

Les inclassables / The unclassables / *Besondere Küchenwerkzeuge*

Palissandre, laiton et inox / Rosewood, brass and stainless steel / *Palisander, Messing und Edelstahl*

09.0215.000	Couteau à huîtres 18 cm / Oyster knife / <i>Austernmesser</i>
09.0306.000	Cuillère à olives 22 cm / Olive spoon / <i>Olivenlöffel</i>
09.1100.000	Fouet deux branches 20 cm / Wisk / <i>Schneebesen</i>
09.1108.000	Décapsuleur perce-boîte 19 cm / Bottle opener / <i>Kapselheber mit Dosenlocher</i>



Les fromages / The cheese / *Käsemesser*

Palissandre, laiton et inox / Rosewood, brass and stainless steel / *Palisander, Messing und Edelstahl*

09.0213.000	Couteau à parmesan 16 cm / Parmesan knife / <i>Parmesanmesser</i>	
09.0218.000	Couteau à sandwich 20 cm / Spreader knife / <i>Sandwichmesser</i>	
09.1104.000	Coquilleur à beurre 21 cm / Butter curler / <i>Butterdekormesser</i>	
09.1115.000	Couteau à fromage 23 cm / Cheese knife / <i>Käsemesser</i>	Best Seller



Les fruits / The fruits / *Obstmesser*

Palissandre, laiton et inox / Rosewood, brass and stainless steel / *Palisander, Messing und Edelstahl*

09.0212.000	Couteau à décorer 23 cm / decorating knife / <i>Dekormesser</i>
09.0217.000	Couteau à pamplemousse 23 cm / Grapefruit knife / <i>Pampelmusenmesser</i>
09.1105.000	Zesteur 16 cm / Zester / <i>Zestenreißer</i>
09.1107.000	Canneleur pour droitier 16 cm / Citrus decorator / <i>Kannelierer</i>
09.1109.000	Pomme parisienne 16 cm / Melon baller / <i>Kugelausstecher</i>
09.1110.000	Vide pomme 25 cm / Apple corer / <i>Kerngehäuseausstecher</i>



Les Minis / Minis / *Besonders handliche Küchenwerkzeuge*

Noyer, laiton et inox / Walnut, brass and stainless steel / *Nussbaum, Messing und Edelstahl*

09.0210.002	Couteau bec d'oiseau 14 cm / Paring knife / <i>Obstmesser</i>	N
09.1101.002	Éplucheur 14 cm / Peeler / <i>Sparschäler</i>	N
09.1102.002	Hachinette à herbes 14 cm / Herb mincer / <i>Kräuterwiege</i>	N
09.1115.002	Couteau à fromage 17 cm / Cheese knife / <i>Käsemesser</i>	N
09.0211.002	Couteau d'office 18 cm / Utility knife / <i>Gemüsemesser</i>	N







Le bois / The wood / Holzwerkzeuge

09.0313.000	Cuillère gourmande en érable sauvage / Greedy spoon in mapplewood / Butterlöffel
09.0310.000	Cuillère en hêtre 25 cm / Beech spoon / Holzlöffel
09.0311.000	Cuillère en hêtre 30 cm / Beech spoon / Holzlöffel
09.0312.000	Cuillère en hêtre 35 cm / Beech spoon / Holzlöffel
09.4600.000	Rouleau à pâtisserie en hêtre 43 cm / Beech rolling pin / Wellholz
09-4600-001	Rouleau à pâtisserie en noyer 40 cm / Walnut rolling pin / Wellholz



Les accessoires / The accessories / Zubehör aus Leder

09.4500.000	Gobelet cuir H 13 cm, Ø 7 cm / Utensil cup / Lederbecher für Küchenutensilien
09.4510.000	Lutrin de cuisine H 49 cm / Book support / Kochbuchhalter
09.4520.000	Support à papier H 44 cm / Paper support / Papierrollenhalter



Les mortiers et pilons / The mortar and pestle / Mörser

Marbre et palissandre / Marble and rosewood / Marmor und Palisander

10.4000.001	Mortier et pilon Ø 22 cm / Mortar and pestle / Mörser mit Stößel	
10.4000.002	Mortier et pilon Ø 17 cm / Mortar and pestle / Mörser mit Stößel	Best Seller
10.4000.003	Mortier et pilon Ø 10,5 cm / Mortar and pestle / Mörser mit Stößel	



Le linge de cuisine / Linens / Schürzen, Geschirr- und Handtücher

Coton / Cotton / Baumwolle

09.0840.000	Essuie verre blanc brodé en lin / Bar towel in linen / Geschirrtuch aus Leinen	
09.0860.001	Tablier blanc brodé / Apron, white / Kinderschürze, weiß, mit Stickerei	Best Seller
09.0860.011	Tablier enfant blanc brodé / Apron for child, white / Schürze, weiß, mit Stickerei	N
09.0860.002	Tablier bleu brodé / Apron, blue / Schürze, blau, mit Stickerei	
09.0860.004	Tablier / Apron / Schürze	N
09.0870.034	Gant / Gloves / Handschuhe	N
09.0880.024	Manique / Pot holder / Topflappen	N
09.0880.025	Double manique / Double pot holder / Doppelter Topflappen	N

## Les casseroles cuivre / The copper pots / Kupfertöpfe

Depuis la terre cuite jusqu'aux plastiques résistant à la chaleur, il faut bien reconnaître que l'évolution millénaire des ustensiles de cuisson affirme la victoire du métal. On connaît aujourd'hui les qualités de chaque matériau : le cuivre pour sa conductibilité, la fonte pour le mijotage, demeurent les favoris des gens de métier. Ils sont la marque distinctive de la grande cuisine. La Cornue ne pouvait manquer de se pencher sur cette épineuse question de l'étamage des casseroles, revêtement trop fragile. Ainsi, l'intérieur inox à donc triomphé, afin que les défauts de l'un soient annulés par les qualités de l'autre.

From terra cotta to heat resistant plastic, we must recognize that within the evolution of cooking utensils, metal remains the victor. Cast iron has very specific attributes, which we will cover in the next issue of A Table. Today, we understand the qualities of each metal: copper remains the favorite amongst professionals for its heat conductivity. Tin lining is fragile and must be attentively cared for, susceptible to extreme heat and overuse. Stainless steel lining has therefore become the most popular in copperpots, for its durability, light weight and resistance to heat. It's one drawback is its inability to conduct heat as well as the copper it lines.

Für Koch- und Gargefäße werden heute die unterschiedlichsten Materialien verwendet, z.B. Terracotta, Kunststoffe oder Metalle. Unter den Metallen spielt Kupfer eine besondere Rolle wegen seiner hohen Leitfähigkeit und der schonenden Hitzeübertragung. Das Topfinnere ist heute statt mit Zinn mit Edelstahl ausgekleidet, dies verzögert die Hitzeübertragung nur unwesentlich, bringt aber große Vorzüge in der Reinigung und für die Langlebigkeit.

09.1310.161	Casserole bombée Ø 16 cm / Pot / Kasserolle	N
09.1310.181	Casserole bombée Ø 18 cm / Pot / Kasserolle	N
09.1310.201	Casserole bombée Ø 20 cm / Pot / Kasserolle	N
09.1310.241	Casserole bombée Ø 24 cm / Pot / Kasserolle	N

## Les poêles et sauteuses / The frying pans and sauté pans / Pfannen und Sauteusen

09.1210.201	Rondeau Ø 20 cm / Sauté pan / Sauteuse	N
09.1210.241	Rondeau Ø 24 cm / Sauté pan / Sauteuse	N
09.1210.281	Rondeau Ø 28 cm / Frying pan / Pfanne	N
09.1410.281	Poêle Ø 28 cm / Frying pan / Pfanne	N

## Les couvercles cuivre / The copper lids / Kupferdeckel

09.1510.161	Couvercle cuivre Ø 16 cm / Copper lid / Deckel	N
09.1510.181	Couvercle cuivre Ø 18 cm / Copper lid / Deckel	N
09.1510.201	Couvercle cuivre Ø 20 cm / Copper lid / Deckel	N
09.1510.241	Couvercle cuivre Ø 24 cm / Copper lid / Deckel	N
09.1510.281	Couvercle cuivre Ø 28 cm / Copper lid / Deckel	N

## Entretien Casseroles Cuivres / Copper Pan Cleaning

Cet ustensile de haute qualité a été fabriqué dans un matériau dernier cri : le biométal. Cela consiste en l'alliage d'une feuille massive de 2,5 mm de cuivre qui a été laminée inter-moléculairement avec une feuille ultra fine d'acier inoxydable. Ainsi les avantages réputés de la conductibilité du cuivre massif sont maintenus. Le recouvrement intérieur en acier inaltérable ne peut fondre qu'à des températures hors d'atteinte en cuisine. L'acier inoxydable est d'un entretien facile et résiste extrêmement bien à l'usure et à l'oxydation par un emploi normal. Pour cuisiner longtemps et avec bonheur avec votre article en cuivre :

- Prenez l'habitude de réduire l'intensité de la source de chaleur de moitié. L'excellente conductibilité du cuivre vous y autorise, et vous permet de faire des économies.
- Evitez les écarts trop brusques de température pour éviter tous risques de déformation du fond de l'ustensile.

This pan of high quality is made of a brand-new material. Only recently, after new technological developments, a specific bimetal has been introduced to the market. A thick layer of copper 2.5 mm and a thin layer of stainless steel were rolled together under extremely high pressure. All thermal conductivity advantages of massive copper were kept. The inside stainless steel layer does not melt. It also resists abrasion or oxidation and makes cleaning extremely easy by normal use. Then you will be pleased to cook with your copper items :

- the copper is an excellent heat conductor and saves energy so you can reduce heat to half.
- Avoid brutal temperature variations to avoid any risks to have bottoms bulged.







## Les poêles et crêpière fonte / The frying pans and crêpe pan / Gusseisenpfannen

La légende a fait de la fonte une matière quasiment indestructible. Issu de l'alliance entre le fer et le carbone, ce qui explique sa couleur noire, ce métal rassemble en effet nombre de qualités exceptionnelles. Pour la cuisine, son pouvoir calorifique se manifeste autant par une répartition harmonieuse de la chaleur que par son aptitude à la retenir.

Cast iron is legendary for its indestructibility. The two materials that make up its composition, iron and carbon, are what give it its black colour and also its many virtues. One of the most significant attributes of cast iron is its ability to distribute and maintain heat evenly.

*Gusseisen ist bekannt für seine unverwundliche Robustheit. Es besteht aus zwei Materialien: Eisen und Kohle. Beide zusammen geben die schwarze Farbe und die besonderen Vorzüge der gleichmäßigen und schonenden Hitzeübertragung.*

**09.1400.242** Poêle Ø 24 cm / Frying pan / Gusseisenpfanne mit emailliertem Boden

**09.1400.282** Poêle Ø 28 cm / Frying pan / Gusseisenpfanne mit emailliertem Boden

**03.3101.028** Crêpière Ø 22 cm / Cast iron crêpe pan / Crêpe-Pfanne mit emailliertem Boden



## La cocotte paysane / The country casserole / Schmortopf mit Holzdeckel

Cette cocotte en fonte avec un fond émaillé tous feux est particulièrement indiquée pour une cuisson douce. Son couvercle en noyer massif conserve aux aliments toute leur saveur. Pour servir, il se transforme en dessous de plat parfaitement isolant. L'origine du couvercle en bois, remonte à l'époque du moyen âge lorsque les tonneliers fabriquaient les couvercles des chaudrons alors en fonte mais pas assez durants.

This cast iron casserole with a bottom enameled is useful for soft cooking. Its massive walnut cover preserve foods flavours, and can be used as an excellent isolating table mat. This cover's origin come from the middle ages when the cooper made cast iron cauldron's covers.

*Gusseisen ist bekannt für seine unverwundliche Robustheit. Es besteht aus zwei Materialien, Eisen und Kohle. Beide zusammen geben die schwarze Farbe und die besonderen Kochvorzüge der gleichmäßigen und schonenden Hitzeübertragung. Dieser gusseiserne Topf mit einem emaillierten Boden eignet sich besonders für langsames Köcheln. Sein massiver Nussholzdeckel bewahrt nicht nur die Aromen, sondern dient gleichzeitig als Untersetzer, wenn die Speisen am Tisch direkt aus dem Topf serviert werden. Die Holzdeckel sind eine Reminiszenz an das Mittelalter, als die Küfer die Topfdeckel herstellten.*

**09.1810.270** Cocotte paysane Ø 26 cm / Country casserole / Schmortopf

Best Seller

**09.1810.280** Cocotte paysane Ø 28 cm / Country casserole / Großer Schmortopf

N

**09.1800.260** Couvercle en pyrex bouton laiton Ø 26 cm / Pyrex cover, brass handle / Glasdeckel

N

**09.1800.280** Couvercle en pyrex bouton laiton Ø 28 cm / Pyrex cover, brass handle / Glasdeckel

N



## Petite leçon d'entretien / Petite leçon d'entretien / Reiningstipps

Tant de bienfaits demandent des précautions amoureuses : la fonte est susceptible de se casser, et une cocotte au couvercle ébréché ne sera plus utilisable. Avec son couvercle en effet, c'est une enceinte confinée particulièrement efficace pour les mijotages.

A exclure donc les mises à feu dignes de vaisseaux spatiaux : la flamme doit caresser le métal.

Si vous approchez votre oreille, vous entendrez alors une petite mélodie qui accompagne l'harmonie des goûts entrant en symbiose.

Pour le lavage, les produits abrasifs trop agressifs sont à exclure. Les petits oignons ont un peu caramélisé ? L'eau sera plus efficace qu'un geste violent : on laisse tremper quelques heures le fond de la cocotte qu'une éponge légèrement abrasive rendra aussi lisse qu'un miroir.

Like any other precious tool, certain precautions must be taken into consideration. Cast iron is breakable, and a pot with a cracked or chipped lid loses all its "heat retaining" value.

Avoiding extreme temperatures (from very cold to direct, high heat source) will eliminate the possibility of cracking. To wash cast iron, abrasive products should be avoided. Soaking with water is the gentlest and most effective method of cleaning persistent baked-on food.

*Natürliche Materialien brauchen eine besondere Pflege, da sie sonst Schaden nehmen können. Vermeiden Sie extreme Temperaturunterschiede vom Kalten ins Warme, um die Oberflächenstruktur nicht zu beschädigen. Bei der Reinigung vermeiden Sie bitte scharfe Mittel, benutzen Sie lediglich warmes Seifenwasser. Gusspfannen sollten nicht mit Reinigungsmitteln gereinigt werden, sondern nur mit heißem Wasser.*



# DÉCOUPE ET RÔTISSERIE

La découpe c'est l'autre face de l'art du rôti

Le talent du rôti s'illustre dans deux disciplines, la cuisson et la découpe. La découpe exige un oeil aiguisé et une main ferme. Adresse et rapidité sont requises pour préserver la chaleur de la pièce et l'attrait de sa présentation. La découpe exige donc des outils parfaits. Équilibre des masses, douceur des manches en palissandre, robustesse des lames en acier 18/10 forgées à la main, *La Cornue* a apporté un soin particulier à la fabrication de ses couteaux. Complément indispensable, le billot de table en bois de charme et son astucieux bol en inox pour recueillir les jus, encore une exclusivité *La Cornue*...

Billots de table / Table carving board / Tranchierbretter

Conjuguant l'excellence et la convivialité, le billot de table en charme La Cornue, réalisé selon la technique du « Bois debout », est un objet nomade destiné à célébrer l'art d'apprêter et de présenter les viandes grâce aux 2 poignées en fonte et sa coupelle en inox.

The hornbeam Carving Board, a mix between the excellence and user-friendliness, was realised according to the “standing timber” technical, intend to join meal's preparation and presentation owing to the 2 cast iron handles for easy handling from the kitchen to the table and its stainless steel bowl to recuperate juices.

Eine außergewöhnliche Konzeption sind die Tranchierbretter in Hirnholztechnik, versehen mit zwei massiven Gussgriffen und einer Saftauffangschale, um die Fleischgerichte am Tisch anbieten zu können.

10.2003.000	Billot découpe volaille Ø 39 cm / Poultry carving board / Tranchierbrett mit Geflügelspieß und Saftauffangschale	
10.2006.000	Billot découpe volaille Ø 39 cm sans broche / Poultry carving board without broche / Tranchierbrett mit Führung für Geflügelspieß, Saftauffangschale	
10.2000.000	Billot de table à poser Ø 39 cm / Table carving board / Tranchierbrett mit Saftauffangschale	Best Seller
10.2100.000	Avec emballage spécial / Witg special package / Mit spezieller Verpackung	N
10.2005.001	Billot à poser avec coupelle à jus 43x43 cm / Carving board / Schneidbrett mit Saftauffangschale	Best Seller
09.1006.000	Planche à côtelette / Cuttlet carving board / Schneidbrett „Côtelette“ mit Saftauffangschale	

Planches à découper / Carving board / Schneidbretter

10.2007.000	Planche à fromages en hêtre Ø 39 cm / Cheese board in beech / Schneidbretter	N
09.3000.000	Planche à pain en hêtre 42x25 cm / Bread cutting board in beech / Schneidbrett für Brot	Best Seller
09.1004.000	Planche serre jambon en hêtre / Ham chopping board in beech / Schinkenbrett mit Halterung und Messerleiste	
09.1005.000	Planche à charcuterie en hêtre / Cold cuts chopping board in beech / Schneidbrett für Aufschnitt	
09.1001.000	Planche à découper concave en hêtre / Chopping board concave in beech / Schneidbrett für Kräuter und Gewürze	Best Seller
09.1002.000	Planche à découper plate en hêtre / Chopping board flat in beech / Schneidbrett für Obst und Gemüse	
09.1003.000	Planche à découper plate avec gorge en hêtre / Chopping board flat grooved in beech / Schneidbrett mit Safrinne	
10.3004.020	Duo planchettes à découper en hêtre / Chop board duo in beech / 1 Paar Schneidbretter 1 plate et 1 avec gorge / 1 flat and 1 grooved / 1 flat and 1 grooved	Best Seller

Boîtes à sel / Salt box / Salzfüßer

Taillée dans une bille de noyer, cette boîte aura une place privilégiée dans toutes les pièces de la maison. Noyer et cuir.

Carved in walnut, this singular box can find a place everywhere at home. Walnut and Leather.

Gefräst aus massivem Walnussholz, eignen sie sich für die Aufnahme von Salz oder anderen nützlichen Gegenständen in der Küche. Ideal durch die große Öffnung. Nussbaum und Leder.

09.4700.000	Boîte à sel Ø 14 cm / Salt box / Salzfass	Best Seller
09.4701.000	Boîte à sel Ø 11 cm / Salt box / Salzfass	Best Seller
09.4702.000	Boîte à sel Ø 9,5 cm / Salt box / Salzfass	



## Couteaux / Knives / Messer

Manche en palissandre, lame inox / Rosewood handle, stainless steel / Griff aus Palisanderholz, Klinge aus Edelstahl

10.0221.000	Couteau d'office 10 cm / Utility knife / Gemüsemesser	
10.0222.000	Couteau chef 20 cm / Chef knife / Fleischermesser	
10.0222.200	Etui pour couteau chef 20 cm et fourchette Sheath for chef knife and carving fork / Lederetui für Fleischermesser 20 cm und Fleischgabel	
10.0223.000	Couteau chef 25 cm / Chef knife / Fleischermesser	
10.0224.000	Couteau à pain 20 cm / Bread knife / Brotmesser	Best Seller
03.0210.000	Couteau à pain en olivier 20 cm / Bread knife / Brotmesser	
10.3000.000	Désosseur 15 cm / De-boning knife / Ausbeinmesser	
10.3001.000	Fourchette diapason 17 cm / Carving fork / Fleischgabel	
10.3002.000	Couteau à jambon 41 cm / Ham knife alveolate / Schinkenmesser	



## Maître rôtisseur / Master carving Knives / Bratenmesser

10.0218.300	Maître rôtisseur 30 cm, lame en acier / Master carving knife / Bratenmesser, Klinge aus Stahl
10.1218.300	Etui en cuir sellier pour maître rôtisseur 30 cm / Sheath for master carving knife / Lederetui für Bratenmesser



## Blocs à couteaux / Knives racks / Messerblöcke

En noyer et cuir / In walnut and leather / Nussbaum und Leder

10.5000.001	Bloc couteaux à suspendre 20x16 cm / Hanging knife rack / Messerblock für Hängeleiste
10.5000.002	Bloc couteaux à poser 26x14 cm / Standing knife rack / Messerblock für Arbeitsplatte



## Tablier de boucher / Butcher's apron / Metzgerschürze

10.0861.000	Tablier de boucher en cuir sellier / Butcher's apron in saddle leather / Lederschürze
-------------	---





## Dévidoir à ficelle / Butcher's string dispenser / *Küchengarnabroller*

**09.4501.000** Dévidoir à ficelle en cuir sellier Ø 11 cm, H 13 cm / Butcher's string dispenser / *Küchengarnabroller*



## Pierre à aiguiser / Sharpening stone / *Schleifstein im Lederetui*

La pierre de coticule bleue, protégée dans son étui en cuir sellier, provient d'une carrière belge dont l'adresse demeure secrète et possède surtout la qualité rare d'un grain particulièrement fin pour un affûtage précis.

The saddle leather case protect a sharpening stone which provide from a secret Belgian career, is precise owing to the singular quality of the fine grain.

*Die Lederhülle schützt den Schleifstein, der Messern den besonderen Schliff verleiht.*

**10.3003.000** Pierre à aiguiser / Sharpening stone / *Schleifstein mit Lederetui und Aufhängung*

Best Seller

**10.3004.000** Fusil 30 cm / Sharpening steel / *Wetzstahl*

**10.3004.111** Suspensoir à fusil en cuir sellier 26 cm / Hanger for sharpening steel in saddle leather / *Lederhalterung für Wetzstahl*

## Petite leçon d'affûtage

La fabrication des collections d'objets et ustensiles Maison La Cornue respecte les exigences de qualité des outils professionnels. Voici, pour leur entretien, quelques conseils complémentaires fort utiles, prodigués par les gens de métier.

Découpe et Rôtisserie est une ligne d'objets qui a fait de vous un maître-rôtisseur, expert en cuisson des viandes. Cependant, l'affûtage des couteaux est une opération délicate, dont dépend l'efficacité des gestes de découpe. La pierre à aiguiser en pierre de coticule ou le fusil de Maison La Cornue sont indispensables pour l'entretien de ces outils tranchants.

## Lame d'acier

Les trois principaux aciers qui composent les lames de vos couteaux sont :

- l'acier « carbone » assez tendre et facile à aiguiser. Il demande un entretien régulier.
- l'acier « inox » très dur, assez difficile et long à aiguiser. Il nécessite l'utilisation d'une pierre fine et très abrasive.
- l'acier « 440 », dit « chirurgical » qui s'aiguise très bien avec une pierre fine et abrasive comme la pierre bleue de coticule.



## Emouture

Afin de pouvoir être tranchante, la lame en acier de votre couteau possède une forme de coupe ou émouture. Les deux principales formes d'émouture sont :

- l'émouture à plat ou légèrement incurvée depuis le dos,
- l'émouture classique en « V » qui est très répandue. Dans ce cas il est nécessaire de respecter l'angle de la forme de coupe.

## Le savoir aiguiser

La pierre de coticule doit être utilisée uniquement avec de l'eau.

Couteaux de poche et petits couteaux de cuisine :

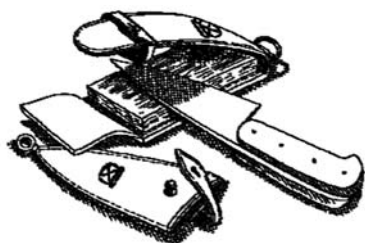
La pierre est maintenue fixe sur une surface plane.

En inclinant correctement la lame, frotter le tranchant en oblique sur la pierre et appuyer légèrement.

Les deux faces du tranchant sont aiguisées en alternance.

Grands couteaux et outils tranchants :

Le tranchant de ces outils étant trop encombrant pour être manipulé, c'est la pierre qui est déplacée le long du tranchant par des mouvements de rotation, la lame à aiguiser étant maintenue fixe.





# DU FEU À LA TABLE

Dans toute œuvre culinaire, l'apothéose se joue à table

Le « grand moment » tant attendu c'est celui où pour le plus grand plaisir de vos convives, le fruit de vos efforts passe enfin du feu à la table. La Cornue vous propose un ensemble de vaisselles et plats de service entièrement conçu pour que la fête culinaire devienne un triomphe gastronomique. Nos nombreux plats de service, saucières et soupières sont en porcelaine à feu, trois fois plus résistante que la porcelaine classique. Nos assiettes, coquetiers et bols sont décorés à l'or fin. Nous vous proposons également des paniers en osier, des pichets à vin en étain ainsi qu'un étonnant pichet ballon et ses deux verres soufflés bouche.



## La porcelaine à feu Maison La Cornue / Sauceboat and burner / Porzellan Maison La Cornue

La porcelaine à feu, destinée à un usage professionnel, a été obtenue après trois cuissons successives à très forte température (jusqu'à 1400°C) et façonnée dans une pâte spéciale dont le secret est bien gardé. Sa résistance aux chocs physiques mais également thermiques offre la possibilité de la mettre au four mais aussi de la présenter à table.

After 3 successive warm cooking (until 1400°C) the sauceboat is shock and heat proof. Its resistance allow you to cook in the oven and its design with the burner will keep warmth the content on your table.

Das Porzellan Maison La Cornue ist feuerfest und sowohl für die Zubereitung im Ofen wie auch für die Präsentation am Tisch geeignet.

## Assiettes / Plates / Teller

Les cinq assiettes existent en motif « couverts ». Les assiettes plates, creuses et à dessert, existent au choix, avec les motifs « birds » ou « legs ». L'assiette creuse existe aussi en motif « cuillère ».

You have the choice of design according to the plates : the "knife & fork" design are available for these 5 plates, the "birds" or "legs" design only for dinner plates, soup dish and dessert plates, and the "spoon" design especially for soup dish.

Für alle Tellergrößen gibt es das Motiv „Besteck“, für alle Teller außer dem Platzteller gibt es außerdem die Motive „Geflügel“ oder „Vierbeiner“, der Suppenteller hat zusätzlich das Motiv „Löffel“.



motif « couverts »



motif « cuillère »



motif « birds »



motif « legs »

**01.0100.002** Assiette de présentation Ø 31,5 cm motif « couverts » / Charger plate / Platzteller

**01.0101.002** Assiette plate Ø 27 cm motif « couverts » / Dinner plate "knife & fork" design / flacher Teller, Motiv: Besteck **Best Seller**

**01.0101.003** Assiette plate Ø 27 cm motif « birds » / Dinner plate "birds" design / flacher Teller, Motiv: Geflügel

**01.0101.004** Assiette plate Ø 27 cm motif « legs » / Dinner plate "legs" design / flacher Teller, Motiv: Vierbeiner

**01.0102.002** Assiette creuse Ø 23 cm motif « couverts » / Soup dish "knife & fork" design / tiefer Teller, Motiv: Besteck

**01.0102.005** Assiette creuse Ø 23 cm motif « cuillère » / Soup dish "spoon" design / tiefer Teller, Motiv: Löffel

**01.0103.002** Assiette à dessert Ø 20 cm motif « couverts » / Dessert plate "knife & fork" design / Dessertteller, Motiv: Besteck

**01.0103.003** Assiette à dessert Ø 20 cm motif « birds » / Dessert plate "birds" design / Dessertteller, Motiv: Geflügel

**01.0103.004** Assiette à dessert Ø 20 cm motif « legs » / Dessert plate "legs" design / Dessertteller, Motiv: Vierbeiner

**01.0104.002** Assiette à pain Ø 17 cm motif « couverts » / Bread plate "knife & fork" design / Brotteller, Motiv: Besteck

## Saucières / Gravy boat / Saucieren

Motif « couverts » / "knife & fork" design / Motiv : „Besteck“



**01.0127.000** Saucière gras / maigre / "Thick'n thin" gravy boat / Saucière mit Fettabscheider, Motiv: Besteck **Best Seller**

**01.0127.001** Saucière et veilleuse / gravy boat with tea light heater / Saucière mit Stövchen, Motiv: Besteck

## Soupière et bol / Soup tureen and bowl / Suppenterrine und Schalen

Motif « couverts » / "knife & fork" design / Motiv : „Besteck“



**01.0133.001** Soupière tête de lion Ø 22,5 cm / Soup tureen lion's head / Suppenterrine mit Löwenkopfgriffen, Motiv: Besteck

**01.0135.000** Couvercle soupière tête de lion / Tureen lid lion's head / Deckel für Suppenterrine

**01.0133.002** Bol tête de lion Ø 12 cm / Soup bowl lion's head / Suppenschale mit Löwenkopfgriffen, Motiv: Besteck

## Plats de four / Oven trays / Auflaufformen

Motif « couverts » / “knife & fork” design / Motiv : „Besteck“

<b>01.1700.001</b>	Plat à rôtir à bec Ø 28 cm / Roasting tray with pouring lip / Auflaufform mit Schütte, Motiv: Besteck
<b>01.1700.002</b>	Plat à rôtir à bec Ø 23 cm / Roasting tray with pouring lip / Auflaufform mit Schütte, Motiv: Besteck
<b>01.1700.036</b>	Plat à rôtir Sancerre 36 cm / “Sancerre” roasting tray / Auflaufform “Sancerre”, oval, Motiv: Besteck
<b>09.1710.360</b>	Panier pour plat à rôtir Sancerre 36 cm / Basket for “Sancerre” roasting tray / Weidenkorb für Auflaufform “Sancerre”
<b>01.1700.042</b>	Plat à rôtir Sancerre 42 cm / “Sancerre” roasting tray / Auflaufform “Sancerre”, oval, Motiv: Besteck
<b>01.1800.004</b>	Plat à gratin + couvercle Ø 18 cm / Grating dish with lid / Gratinform mit Deckel, Motiv: Besteck
<b>01.1900.004</b>	Plat à soufflé Ø 18 cm / Soufflé dish / Souffléform, Motiv: Besteck

## Bols à mixer / Mixing bowls / kleine Schüsseln

Motif « couverts » / “knife & fork” design / Motiv : „Besteck“

<b>01.2000.002</b>	Bol à mixer Ø 14 cm / Mixing bowl / Schale, Motiv: Besteck
<b>01.2000.003</b>	Bol à mixer Ø 16 cm / Mixing bowl / Schale, Motiv: Besteck
<b>01.2000.004</b>	Bol à mixer Ø 18 cm / Mixing bowl / Schale, Motiv: Besteck
<b>01.2000.005</b>	Bol à mixer Ø 21 cm / Mixing bowl / Schale, Motiv: Besteck

## Saladiers / Salad bowls / Salatschüsseln

Motif « couverts » / “knife & fork” design / Motiv : „Besteck“

<b>01.0123.000</b>	Saladier individuel Ø 16,5 cm / Individual salad bowl / Salatschälchen, Motiv: Besteck
<b>01.0124.000</b>	Saladier Ø 27 cm / Salad bowl / Salatschüssel, Motiv: Besteck
<b>01.1500.028</b>	Saladier à bec Ø 28 cm / Salad bowl with pouring lip / Salatschüssel mit Schütte, Motiv: Besteck

## Pots à confiture / Jam pots / Konfitürentöpfchen

Motif « couverts » / “knife & fork” design / Motiv : „Besteck“

<b>01.0106.000</b>	Pot à confiture 30 cl / Jam pot / Konfitürentöpfchen Motiv: Besteck
<b>01.0107.000</b>	Pot à confiture 10 cl / Jam pot / Konfitürentöpfchen Motiv: Besteck





### Bols petit déjeuner / Cereal Bowls / Frühstücksschalen

<b>01.0111.001</b>	Bol petit déjeuner motif coq / Cereal bowl “rooster” design / Frühstücksschale, Motiv: Hahn
<b>01.0111.002</b>	Bol petit déjeuner motif poule / Cereal bowl “chicken” design / Frühstücksschale, Motiv: Henne
<b>01.0111.005</b>	Bol petit déjeuner motif dinde / Cereal bowl “turkey” design / Frühstücksschale, Motiv: Truthahn
<b>01.0111.007</b>	Bol petit déjeuner motif canard / Cereal bowl “duck” design / Frühstücksschale, Motiv: Ente
<b>01.0111.003</b>	Bol petit déjeuner motif cochon / Cereal bowl “pig” design / Frühstücksschale, Motiv: Schwein
<b>01.0111.004</b>	Bol petit déjeuner motif vache / Cereal bowl “cow” design / Frühstücksschale, Motiv: Kuh
<b>01.0111.006</b>	Bol petit déjeuner motif mouton / Cereal bowl “sheep” design / Frühstücksschale, Motiv: Schaf
<b>01.0111.008</b>	Bol petit déjeuner motif âne / Cereal bowl “donkey” design / Frühstücksschale, Motiv: Esel

### Coquetiers / Eggcups / Eierbecher

<b>01.0105.001</b>	Coquetier motif coq / Eggcup “rooster” design / Eierbecher, Motiv: Hahn
<b>01.0105.002</b>	Coquetier motif poule / Eggcup “chicken” design / Eierbecher, Motiv: Henne
<b>01.0105.005</b>	Coquetier motif dinde / Eggcup “turkey” design / Eierbecher, Motiv: Truthahn
<b>01.0105.007</b>	Coquetier motif canard / Eggcup “duck” design / Eierbecher, Motiv: Ente



### Tasses & soucoupes / Cups & saucers / Tassen und Untertassen

Motif « couverts » / “knife & fork” design

<b>01.0112.000</b>	Tasse petit déjeuner et soucoupe / Café au lait cup & saucer / Kaffeetasse mit Untertasse
<b>01.0113.000</b>	Tasse à café et soucoupe / Coffee cup & saucer / Espressotasse mit Untertasse
<b>01.0114.000</b>	Tasse à thé et soucoupe / Tea cup & saucer / Teetasse mit Untertasse



### Théières / Tea pots / Tèe- und Kaffeekannen

Motif « couverts » / “knife & fork” design / Motiv : „Besteck“

<b>01.0110.001</b>	Théière 35 cl / Tea pot / Teekanne
<b>01.0110.002</b>	Théière 55 cl / Tea pot / Teekanne
<b>01.0110.003</b>	Verseuse à café / Coffee pot / Kaffeekanne
<b>01.0110.010</b>	Pot à lait 15 cl / Milk pot / Milchkönnchen

“Si vous n’êtes pas capables  
d'un peu de sorcellerie, ce n'est pas la peine  
de vous mêler de cuisine.”

Colette

## Couteaux de table / Dinner knives / Vespermesser

<b>03.0200.000</b>	Couteau de table, manche en olivier et lame inox / Dinner knife, olivewood handle and stainless steel <i>Messer, Griff aus Olivenholz, feststehende Edelstahlklinge</i>	Best Seller
<b>03.0200.100</b>	Coffret en bois 6 couteaux de table / Box of 6 dinner knives / <i>Holzkästchen mit 6 Vespermessern</i>	
<b>03.0200.200</b>	Coffret en bois 2 couteaux de table / Box of 2 dinner knives / <i>Holzkästchen mit 2 Vespermessern</i>	



## Verres soufflés et carafe / Mouth blow glasses and carafe / mundgeblasene Gläser und Karaffe

Soufflés à la bouche / Mouth blow / Mundgeblasen

<b>02.0503.000</b>	Flûte à champagne en cristal / Cristal champagne glass / <i>Champagnerflöte</i>	
<b>03.0500.000</b>	Verre à eau antique / Antique water glass / <i>Antikglas wasserglas</i>	Best Seller
<b>03.0501.000</b>	Verre à vin antique / Antique wine glass / <i>Antikglas weinglas</i>	Best Seller
<b>03.0612.000</b>	Pichet ballon verre antique soufflé à la bouche / “Ballon carafe” antique style, mouth blow / <i>Karaffe</i>	
<b>02.0700.001</b>	Aérateur à vin en cristal soufflé à la bouche / Cristal wine decanter, mouth blow / <i>Weinbelüfter</i>	



## Pichets en étain / Pitchers / Zinnkrüge

Le pichet en étain a gardé la forme des anciens pichets de notre terroir et est adapté à tous types de vins jeunes ou tirés d'un fût. Le mélange de l'étain et de la poignée en cuir sellier, attire le regard et mettra en valeur votre table. De plus, ces matières malléables reflèteront l'âme de l'utilisateur au fil du temps.

Inspired from the ancient soil pitcher shape, the wine pitcher eye-catches and enhances your table. Its malleable material will keep your marks through years.

*Diese Zinnkrüge bewahren die Form der traditionellen Weinkrüge vergangener Zeiten für junge Weine oder Fassweine. Die Kombination aus Zinn und Leder setzt einen besonderen Akzent.*

<b>03.0610.001</b>	Pichet à vin en étain & poignée olivier 175 cl / Wine pitcher pewter & olivewood / <i>Zinnkrug mit Olivenholzgriff</i>
<b>03.0610.002</b>	Pichet à vin en étain & poignée cuir 175 cl / Wine pitcher pewter & leather / <i>Zinnkrug mit Ledermanschette</i>
<b>03.0611.001</b>	Pichet toulousain, étain & olivier 175 cl / “toulousain” pitcher pewter & olivewood / <i>Zinnkrug “Toulousain”</i>





Accessoires de table / Table accessories / Unentbehrliches Zubehör

03.0140.000	Moulin à sel en olivier, coq chromé / Salt mill olivewood, chrome rooster / Salzmühle	Best Seller
03.0141.000	Moulin à poivre en olivier, coq laiton / Pepper mill olivewood, brass rooster / Pfeffermühle	Best Seller
03.0150.000	Décapseur en olivier & inox / Bottle opener olivewood & stainless steel / Kapselheber	
03.0700.000	Rond de serviette en cuir sellier / Napkin ring, saddle leather / Serviettenring	
07.5100.000	Tire-bouchon, aluminium & laiton / Corkscrew, aluminium & solid brass / Korkenzieher	



Accessoires de réception / Reception accessories / Für den Empfang

09.2000.000	Cuillère et pique de dégustation en hêtre / Tasting spoon and sticks, beechwood / Probierteller & Stäbchen	
09.2100.001	Coupelle de dégustation, Grès chamotté émaillé / Tasting dish, enamelled stoneware / Probierschälchen	

Paniers / Baskets / Körbe

03.1000.002	Panier de cave 6 bouteilles, osier buff / Cellar basket for 6 bottles, wicker / Flaschenkorb für 6 Flaschen	Best Seller
03.1000.003	Panier des champs, osier buff / Country basket, wicker / Gemüsekorb	
03.1000.004	Panier des gourmands osier poêlet / Gourmet basket, "poêlet" wicker / flacher Korb	





# MEUBLES ET VATELIERS

Des meubles précieux qui vous poussent au fourneau

L'établi du luthier n'est pas celui du dinandier. Chaque artisan exige un établi spécifique parfaitement adapté à l'exercice de son art. Nous avons donc conçu et fabriqué pour les cuisiniers, dans les matériaux les plus nobles et les plus pérennes, une magnifique table de cuisine parfaitement fonctionnelle et un surprenant Vatelier qui regroupe selon vos désirs tous les éléments nécessaires à vos préparations culinaires. Notre buffet robot-fromager en chêne massif est un élégant et astucieux meuble de rangement d'inspiration traditionnelle dont les nombreuses possibilités n'ont pas fini de vous surprendre. *La Cornue* vous propose également une magnifique table à gibier avec plateau en hêtre pour la découpe.





## Etabli culinaire / Culinary station / kulinarische Werkbank

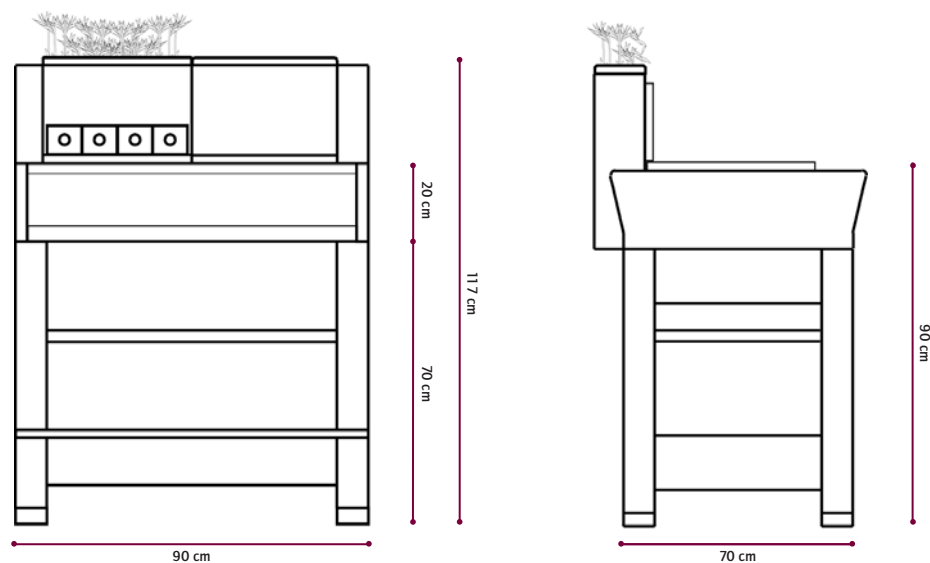
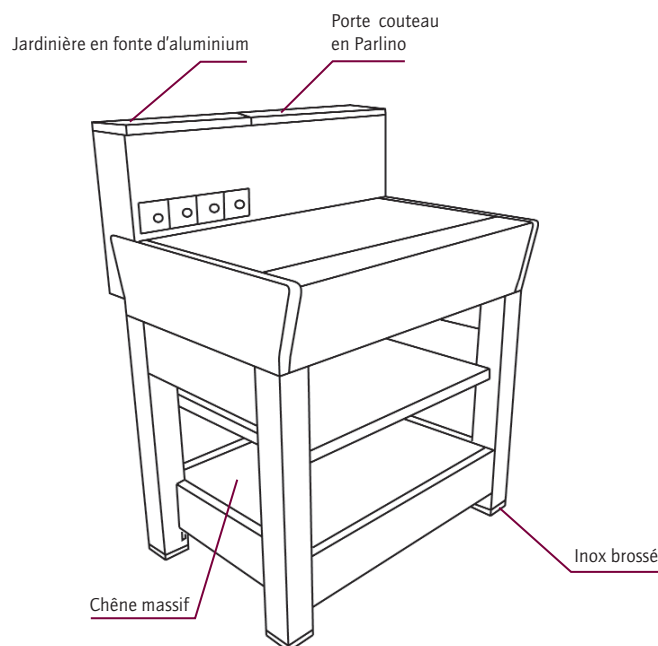
Le fonctionnalisme qui règne en maître dans nos cuisines gagne considérablement à se teinter de poésie et de sensualité... Nos Vatelier® en chêne en propose une magnifique démonstration. Cousin contemporain des anciens meubles de métier, nos meubles sont nés pourtant d'une idée bien pratique « en meubles simplement pensés en liaison avec les objets La Cornue, dans un souci d'organisation ».

Chêne huilé, inox satiné.

Cooking is writing poetry, our Vatelier in oak can demonstrate it. Our furnitures are inspired from antique furnitures to join La Cornue accessories spirits. Oak and stainless steel.

Die Funktionalität, die in unseren Küchen vorherrscht, gewinnt in besonderem Maße, wenn sie sich mit der Poesie und unserer Empfindung vereint. Unser Zubereitungstisch Vatelier aus Eiche ist hier ein wunderbares Beispiel. Er ist die zeitgenössische Form der alten Zubereitungstische, die aus einer einfachen wie praktischen Idee entstanden sind: die Zusammenführung der verschiedensten Zubereitungsfunktionen in einem Tisch und möglichst optimalen Bedingungen.

**40.0900.002** Vatelier® 90 "millenium / Vatelier® 90 "millenium / Vatelier® 90 "millenium



Etabli culinaire / Culinary station / kulinarische Werkbank

40.1300.002    Vatelier® 130 "millenium / Vatelier® 130 "millenium / Vatelier® 130 "millenium

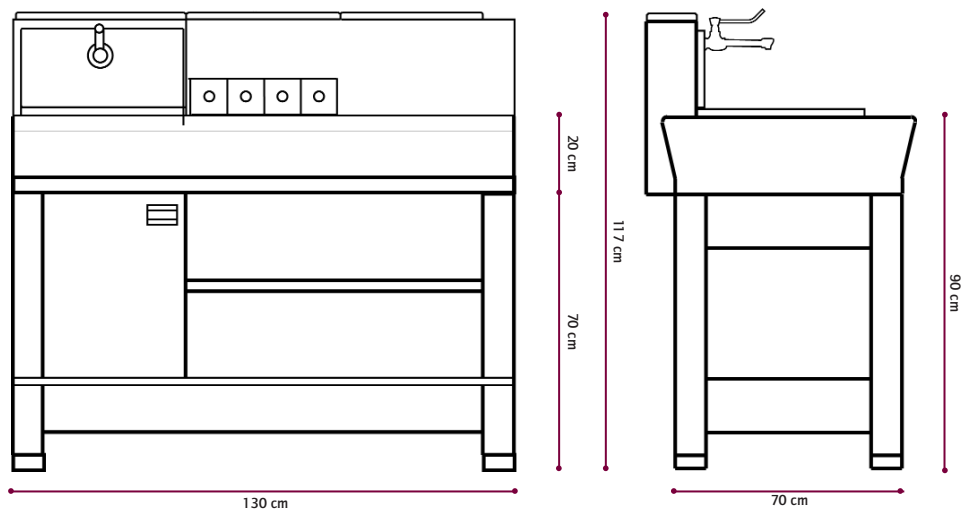
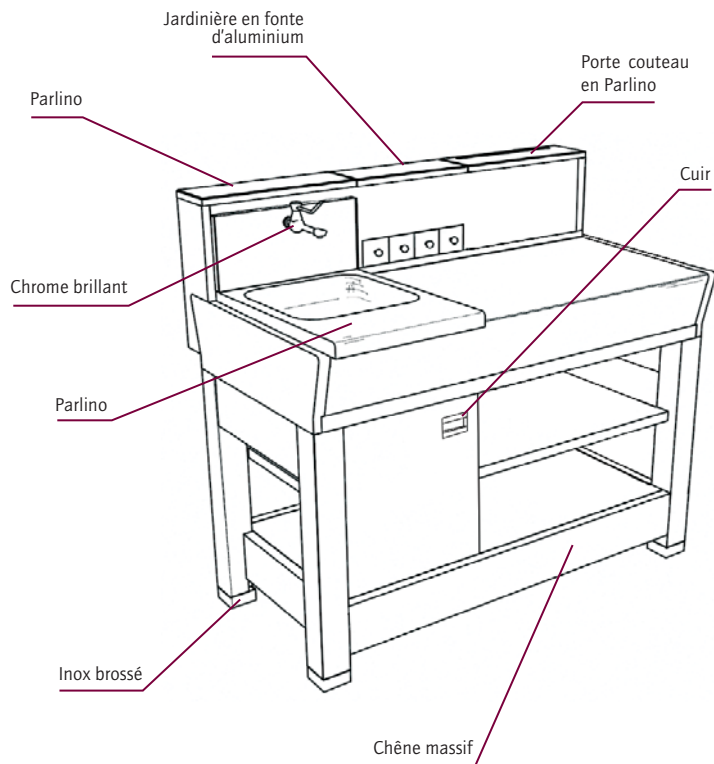
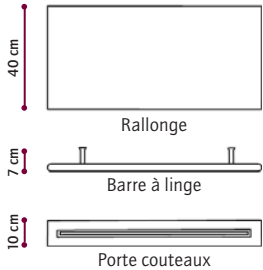
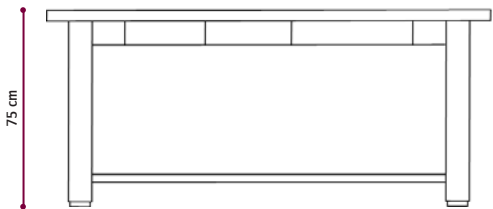
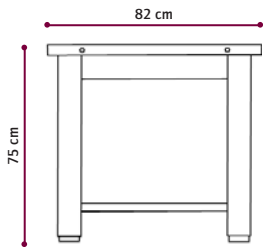
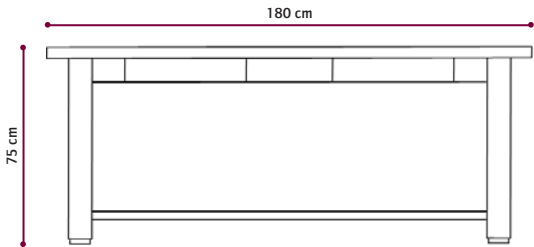
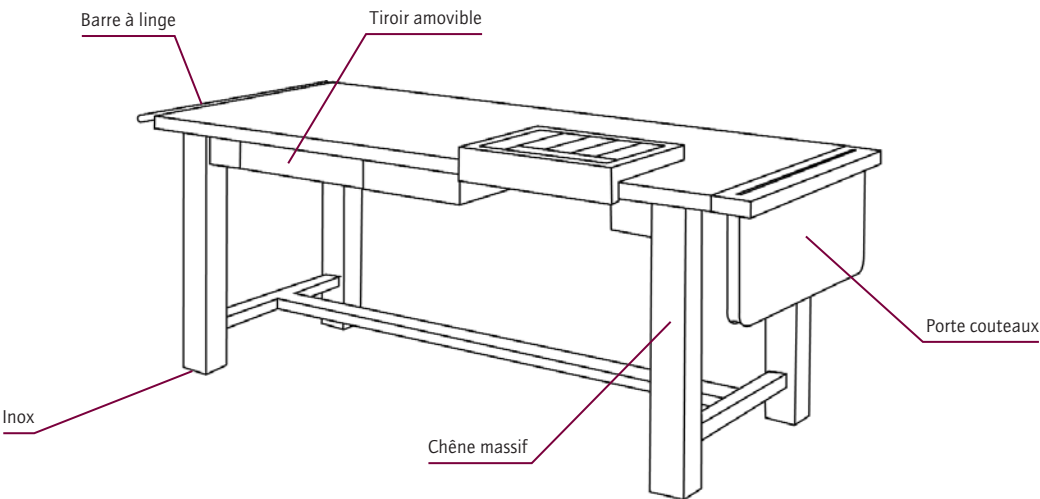


Table / Table / Tisch

Chêne huilé, inox satiné / Oak and stainless steel / Eiche geölt, Edelstahl gebürstet



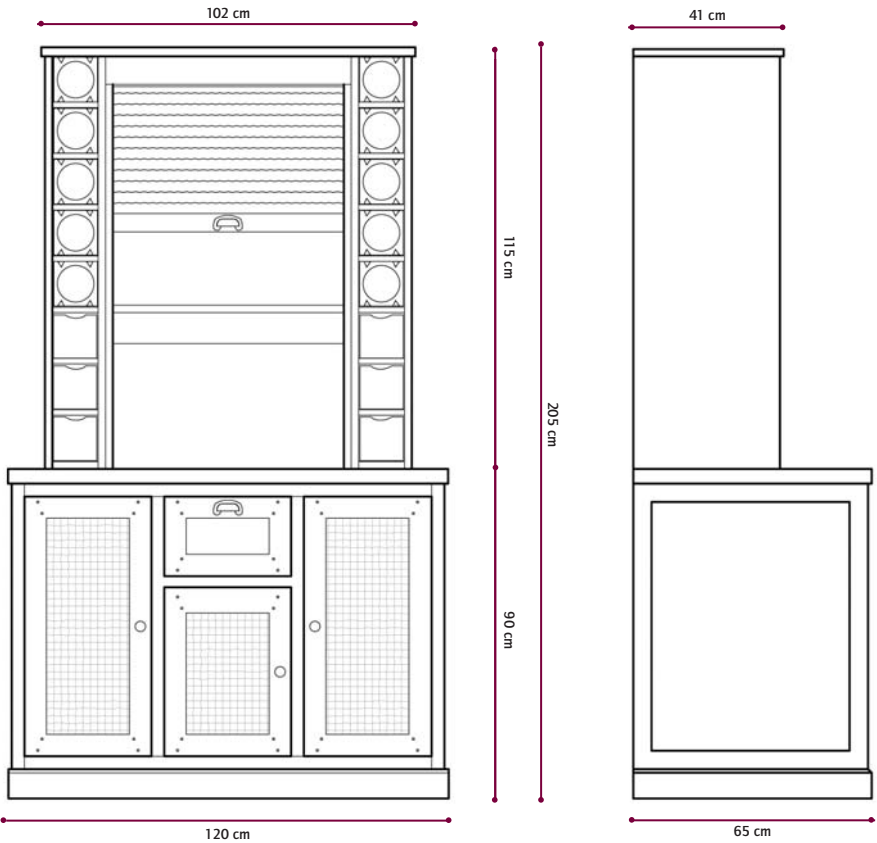
40.1000.002	Table 140 / Table 140 / Tisch 1,40 m
40.3000.002	Table 180 / Table 180 / Tisch 1,80 m
40.3000.003	Porte couteaux en cuir et inox / Knife rack in leather and stainless steel / Messerhalterung mit Leder und Edelstahl
40.3000.005	Barre à linge en inox / Towel rail in stainless steel / Handtuchstange
40.3000.007	Rallonge (40 cm) / Extension / Tischverlängerung 40 cm
50.3003.105	Grille à couper le pain pour tiroir / Bread chopping board for drawer / Brotgitter für Schublade
50.3003.106	Range couverts pour tiroir / Knife & fork dispenser for drawer / Besteckeinsatz für Schublade
50.3003.107	Planche à découper amovible pour tiroir / Chopping board for drawer / Schneidbrett für Schublade



Le robot-fromager / The robot-fromager / Buffetschrank Robot Fromager

Chêne huilé, inox satiné / Oak and stainless steel / Eiche geölt, Edelstahl gebürstet

40.4000.001	Robot / Robot / Schrankaufsatz "Robot"
40.4000.002	Fromager / Fromager / Schrankunterteil "Fromager"





**Billots de boucher** / Butcher block / *Hackstöcke*

Charme, hêtre, inox et bronze / Hornbeam, beech, stainless steel and bronze / *Hirnholz, Buche, Edelstahl und Bronze*

**40.4000.000** Billot de boucher "Le Commis" / Butcher block "Le Commis" / *Hackstock „le Commis“ mit Messerleiste*

**40.4000.100** Billot de boucher "Double Commis" / Butcher block "Double Commis" / *Großer Hackstock „Double Commis“ mit Messerleiste*



**Vanelle®** / Vanelle® / *Korb Vanelle®*

Noyer massif et cuir sellier / Solid walnut and saddle leather / *Nussbaum massiv und Sattelleder*

**03.1000.010** Vanelle® 47 x 32 x 15 cm / Vanelle® / *Holzkorb Vanelle®*

Best Seller



# L'ENTRETIEN

Produits de beauté exclusifs pour stars de la cuisine

La meilleure garantie de toujours profiter pleinement de toutes les capacités de votre cuisinière *La Cornue*, c'est de l'entretenir régulièrement avec des produits adaptés à ses différents composants. Pour préserver la séduction et les performances de votre fourneau, nous vous proposons une gamme de produits de qualité spécialement étudiés pour le nettoyage et le lustrage des parties en inox, en laiton et cuivre. Le Zembracier est recommandé pour la plaque coup de feu et les parties en fonte tandis que l'argile est vivement conseillé pour nettoyer les fours revêtus de clean émail.





### Inox / Stainless steel / Edelstahl

Qualité alimentaire. Facile d'emploi. Concentré, une faible quantité suffit. Ne contient ni acides, ni silicones, ni abrasifs. Restaure le brillant. Forme un film protecteur résistant aux gouttes d'eau et aux traces de doigts. Ce produit est idéal pour toutes les surfaces en acier inoxydable et notamment en milieu alimentaire.

Made for use in food preparation area. Easy to use. Concentrate, a small amount is enough. Does not contain acids, silicones, abrasives. Restore the shine. Forms a protective film resistant to the water drops and the finger marks. This product is ideal for stainless steel surfaces and in particular in food preparation area.

Lebensmittelqualität. Einfach zu bedienen, sehr konzentriert, eine geringe Menge genügt. Enthält weder Säuren noch Silikon, noch aggressive Mittel. Stellt den Edelstahlglanz wieder her. Bildet einen Schutzfilm gegen Fingerspuren und Wassertropfen. Ein ideales Mittel für alle Edelstahloberflächen im Lebensmittelbereich.

**11.5000.100** Nettoyant lustrant pour surfaces inox 250 ml  
Cleaning, and adding shine to stainless steel surfaces / *Edelstahlreinigungsmittel*



### Email / Enamel / Email

Pour surfaces émaillées : à appliquer à l'aide de l'éponge fournie avec l'argile. Destiné à un usage régulier. Naturellement biodégradable.

Wipe with sponge supplied with argil. Intended for regular use. Naturally biodegradable.

Für emaillierte Oberflächen, aufzutragen mit beiliegendem Schwamm. Eine regelmäßige Anwendung ist empfohlen. Biologisch abbaubar.

**11.5000.300** Argile pour surfaces émaillées 220 ml / Argil for enamelled surfaces / *Reinigungsmittel für emaillierte Oberflächen*



### Email four / Oven enamel / Backofen

A pulvériser sur une éponge et à appliquer sur les parois encore chaudes du four. Elimine graisses brûlées et résidus carbonisés. Rincer les surfaces à l'eau légèrement vinaigrée puis à l'eau claire pour terminer le nettoyage.

Spray a small amount on to a sponge and apply to the hot walls of the oven. Eliminates burnt grease and carbonized residues. Clean surfaces with water and a small amount of vinegar.

Die Anwendung erfolgt im noch warmen Backofen. Das Reinigungsmittel wird mit einem Schwamm aufgetragen. Entfernt verbrannte Fettrückstände und verkohlte Lebensmittelrückstände. Anschließend mit Wasser abspülen, dem etwas Essig zugesetzt ist. Danach mit klarem Wasser nachreinigen.

**11.5000.500** Décapant surpuissant pour four 250 ml / Powerful cleaning solution for oven / *Reinigungsmittel für Backofeninnenraum*



### Cuivre / Copper / Kupfer

**11.5000.200** Produit de nettoyage pour cuivre, laiton et acier inoxydable  
Cooper, brass and stainless steel polish / *Reinigungsmittel für Kupfer, Messing und Edelstahl*



### Fonte / Cast iron / Guss

Remet à neuf et protège l'acier et la fonte.

Restores the appearance of cast iron or steel.

Pflegemittel für die Ringherdplatte, nach der Reinigung.

**11.5000.400** Zebacrier / Zebacrier / Zebacrier



### Kit d'entretien / Kit of cleaning material / Reinigungsset

**11.5100.000** Inox + Argile pour email + Cuivre + Gants en coton + Chiffon microfibre / Stainless steel + Argil for enamel + Copper + Gloves in cotton + Soft dry cloth / *Reinigungsmittel für Edelstahl, Email, Kupfer ; Baumwollhandschuhe, Mikrofasertuch*



**11.5200.000** Inox + Décapant surpuissant + Cuivre + Gants en coton + Chiffon microfibre / Stainless steel + Powerful cleaning + Copper + Gloves in cotton + Soft dry cloth / *Reinigungsmittel für Edelstahl, Backofeninnenraum, Kupfer ; Baumwollhandschuhe, Mikrofasertuch*



## La Quincaillerie / Hardware / Zubehör für Herd und Backofen

Pour les heureux propriétaires d'une cuisinière Château® et Cornuchef®, voici les accessoires indispensables qui compléteront votre collection.

For Chateau® and Cornuchef® cooker owner, you can find accessories which will complete your collection.

Für alle glücklichen Besitzer eines Herdes Château® oder Cornuchef®, zur Vervollständigung ihrer Ausstattung.

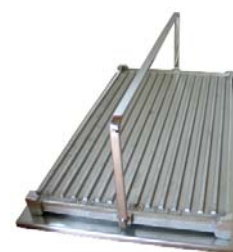
**07ACPL01 / 07ACGR02** Plat « lèche frite » en aluminium avec bords relevés à poser sur la grille + paire de grilles  
Aluminium « dripping pan » with raised edges for placing on the rack + 2 small griddles  
*Backblech aus Aluminium mit erhöhten Rändern + zwei kleine Gitterroste*



**GJ** Gril junior, fonte nervurée pour 2 brûleurs, 280x480 mm, à poser sur la grille des feux vifs  
Grill Junior, ribbed cast iron to placed on 2 burners / Gussgrill „Grill junior“, zum Auflegen auf 2 offene Gasbrenner



**GA** Plaque snack réversible en fonte d'aluminium avec adaptateur, 435x250 mm, à substituer au gril à pierres gaz  
Reversible snack griddle with adapter to replace the lavarocks grill  
*Drehbare Snackplatte aus Aluminiumguss mit Rahmen, passt in den Ausschnitt des Lavasteingrills*



**PJ** Plaque joker en fonte réversible pour mijoter ou griller, à poser sur la grille des feux vifs  
Joker plate in reversible cast iron for simmer or grill to place on burners  
*Gussplatte „Joker“ mit einer geriffelten und einer glatten Seite, passt über 2 offene Gasbrenner*



**50FPV329** Plaque à pâtisserie en acier émaillé, 390x430 mm, à poser sur la grille du four voûte  
Pastry tray in enamelled steel to be placed on the rack of the vaulted oven  
*Emailliertes Backblech, zum Auflegen auf den großen Gitterrost des Backofens*



**07FPV01** Grille étagère en acier nickelé, 445x470 mm, pour four voûte  
Rack in nickeled for vaulted oven / Gitterrost für den Gewölbebackofen



**07ACPLQ02** Plaque à pâtisserie en aluminium intérieur anti-adhésif, 600x400 mm, à poser sur la grille du grand four voûte  
Pastry tray to be placed on the rack of the large vaulted oven  
*Aluminium-Backblech mit Antihafbeschichtung, zum Auflegen auf den Gitterrost des Backofens*



**07ACGR09** Grille étagère en acier nickelé, 595x470 mm, pour grand four voûte  
Rack in nickeled iron for large vaulted oven / Großer Gitterrost aus Edelstahl für großen Gewölbebackofen



## ARTICLE 1 – COMMANDES

Les commandes passées sont soumises à la ratification et à l'acceptation de la société MAISON LA CORNUE, qui a, seule, qualité pour apporter ensuite tous renseignements sur la commande en cours.

Le minimum de commande est de 500,00 €, remises déduites.

Pour les commandes destinées à l'Europe, le franco transitaire sera valable si le minimum de commande atteint 1 500,00 €, remises déduites ; hormis les commandes de meubles où nous imputerons 5% de transport. Par contre, les commandes inférieures à 1 500,00 €, remises déduites, les frais de transport vous seront communiqués après validation de votre bon de commande.

Pour les commandes destinées aux Pays hors Europe, les produits seront mis à disposition à notre usine afin que le client puisse procéder à l'enlèvement et seront emballés dans des caisses bois.

Toute commande passée ferme directement ou par nos représentants, et acceptée par nous, constitue une adhésion à nos conditions de vente.

## ARTICLE 2 – ACOMPTES

Les sommes versées à la commande à caractère spécial et supérieure à 3 000,00 € sont considérées comme des acomptes.

Les acomptes versés à la commande sont, à la livraison, déduits du montant de la facture.

En cas de non-exécution de la commande, par la faute de l'acheteur, ils restent acquis à la société MAISON LA CORNUE, qui pourra ne pas accepter la résiliation du contrat de vente et poursuivre le recouvrement intégral du prix de la commande.

## ARTICLE 3 – DELAIS DE FABRICATION

En raison du caractère artisanal et exclusif des objets concernés, les délais de fabrication et d'expédition ne sont donnés qu'à titre indicatif. Ils ne peuvent, en aucun cas, être opposés à la société MAISON LA CORNUE. Le non-respect des délais de fabrication ne pourra donner lieu à l'annulation de la vente, au refus de la marchandise ou au versement de dommages et intérêts ou intérêts de retard.

## ARTICLE 4 – LIVRAISON

### Article 4.1 – Rupture de stock

Dans le cas où nous sommes en rupture de stock pour certains produits, nous expédions le disponible accompagné d'un bon « Reste à livrer » avec une mention de la disponibilité.

Sauf avis contraire, le reliquat sera livré dès sa disponibilité avec une nouvelle facture.

### Article 4.2 – Modalités et transfert des risques

Sauf accord contraire des parties, la livraison s'entend à la mise à disposition des marchandises en nos ateliers. A l'envoi de la facture informant l'acheteur de la mise à disposition des marchandises par le vendeur, les risques relatifs aux marchandises seront transférés à l'acheteur qui les assumera sans pouvoir se retourner contre le vendeur, même en cas de livraison par le vendeur ou un transporteur de son choix.

### Article 4.3 – Délais et frais de livraison

Toute livraison demandée par l'acheteur se fera à ses risques. Le vendeur ne pourra être tenu responsable d'un retard de livraison et les délais indiqués le sont à titre indicatif.

Le délai de livraison pourra être raisonnablement prolongé en cas de retard dû à un conflit de travail, en particulier grève et lock-out, ou en cas d'événement de force majeure tel que défini à l'article 7.

Les frais de transport et autres charges afférentes (assurances, droits et taxes éventuels, etc) sont à la charge de l'acheteur et devront être payés à réception de la facture correspondante.

### Article 4.4 – Réclamations

Les marchandises voyagent toujours aux risques et périls de l'acheteur ou de son mandataire.

Le transporteur est seul responsable des avaries, pertes, vol ou retard. Il appartient à l'acheteur donc de les vérifier à l'arrivée et, le cas échéant, d'engager un recours vis-à-vis du transporteur.

Après avoir formulé des réserves précises et caractérisées sur le bon de livraison à la réception, l'acheteur dispose de deux jours après réception pour les confirmer par lettre recommandée au transporteur (article 105 du Code de Commerce)

## ARTICLE 5 – REGLEMENTS

Les marchandises sont payables, déduction faite des acomptes déjà versés, au jour de la mise à disposition de l'acheteur en nos ateliers.

En application des dispositions de la loi n° 92-1442 du 31 décembre 1992, l'acheteur sera redevable, huit jours après l'envoi d'une mise en demeure restée infructueuse, d'une pénalité pour retard de paiement, calculée par application à l'intégralité des sommes restants dûes, d'un taux d'intérêt égal à 1,5 fois le taux d'intérêt légal.

Le non-paiement, à la date d'échéance, d'une quelconque fraction du prix, aura pour effet, dès cette date, de rendre les sommes restant dues immédiatement exigibles, pour leur montant intégral, et de donner le droit au vendeur, si bon lui semble, de suspendre toute nouvelle livraison jusqu'au complet règlement des sommes dues par l'acheteur.

## ARTICLE 6 – RESERVE DE PROPRIETE

Les marchandises vendues restent la propriété du vendeur jusqu'au paiement complet du prix et pourront être revendiquées tant dans le cadre de la loi n° 80335 du 12 mai 1980, qu'indépendamment de tout règlement judiciaire ou de toute liquidation de biens. Ne constitue pas un paiement, la remise d'une lettre de change ou d'un autre titre créant une obligation de payer.

La société MAISON LA CORNUE se réserve la possibilité d'exercer son droit de rétention sur les marchandises non encore livrées jusqu'au complet paiement du prix, en application des articles 1612 et suivants du Code Civil.

Ces dispositions ne font pas obstacle au transfert à l'acheteur, dès la mise à disposition en nos ateliers, des risques de pertes et de détérioration des biens vendus, ainsi que des dommages qu'ils pourraient occasionner.

## ARTICLE 7 – FORCE MAJEURE ET EVENEMENTS EXTERIEURS

Par force majeure, il convient d'entendre l'événement indépendant de la volonté du vendeur ou échappant à son contrôle et rendant manifestement plus onéreuse l'exécution ponctuelle par le vendeur de son obligation de délivrance. Seront notamment constitutifs d'un cas de force majeure : tout incident, tel que, entre autres, tout retard imputable à l'acheteur, à l'un des fournisseurs ou sous-traitants du vendeur, toute circonstance propre à l'entreprise du vendeur liée, notamment, à la main d'œuvre ou aux fournitures, et affectant sa marche normale, toute mesure prise par un organisme gouvernemental rendant plus difficile la fabrication ou affectant la libre circulation des produits commandés. La force majeure aura pour effet de suspendre l'exécution de la vente pendant un délai maximum de six mois courant dès le lendemain de la date à laquelle le vendeur aura notifié à l'acheteur son intention de l'invoquer. Si, à l'expiration dudit délai, l'événement constitutif d'une force majeure subsiste, chacune des parties pourra, à tout moment, par lettre recommandée avec avis de réception adressée à l'autre, déclarer la vente résolue pour la fraction de la commande qui n'aurait pas encore été livrée.

## ARTICLE 8 – GARANTIE

Nos produits ont été réalisés dans des matériaux naturels qui travaillent avec le temps, ce qui nécessite un soin particulier et un entretien adéquat, et ne peuvent faire l'objet d'échange.

Cependant, tout vice caché inhérent à la fabrication donne la possibilité d'un échange.

## ARTICLE 9 – CONFIDENTIALITE

Les documents remis ou envoyés par la société MAISON LA CORNUE demeurent sa propriété. Ils ne peuvent donc être communiqués à des tiers, sous quelque motif que ce soit, par l'acheteur.

## ARTICLE 10 – LITIGES

En cas de litige, de quelque nature que ce soit, le Tribunal de Commerce de Pontoise sera seul compétent même s'il s'agit d'une demande incidente d'appel en garantie ou s'il y a pluralité de détenteurs.

Les retours de marchandises ne seront acceptés qu'avec notre accord et franco.

## ARTICLE 11 – LOI APPLICABLE

Le présent contrat est soumis au droit français.





## Ateliers La Cornue

14 bis rue du Bois du Pont - Z.I. les Béthunes - BP 99006 - Saint-Ouen l'Aumône - 95070 Cergy Pontoise Cedex

Tél : + 33 (0)1 34 48 36 36 - Fax : + 33 (0)1 34 64 32 65

### BELGIUM

**ALFA BIS bvba**

Nijverheidkaai 2 - 9040 Gent - Belgium

### CANADA

**Maison La Cornue**

365 Laurier Ouest - Montréal - Quebec H2V 2K5 - Canada

### DENMARK

**Basalt Indretning**

St. Strandstr. 21 - 1255 Kobenhavn - Denmark

### DEUTSCHLAND

**La Cornue Verkaufsburo Deutschland**

Hardstr. 3 - 76530 Baden Baden - Deutschland

### ESPAÑA

**Santa & Cole**

J. Sébastian Bach 7 - 08021 Barcelona - España

### USA

**Purcell Murray Inc**

185 Park Lane - Brisbane - CA 94005 - USA

### ENGLAND

**Maison La Cornue of London**

227-229 Brompton Road - London SW3 2EP - England

### GREECE

**Built O ltd**

138 Kifissias Avenue - 15125 Maroussi - Athenes - Greece

### IRELAND

**Campbell & Cooke ltd**

The Clubhouse - 20 Lower Georges Street  
Dun Laoghaire - Co Dublin - Ireland

### ISRAEL

**High Touch**

16 Galgaley Halplada St. - I. Zone Herzelia - Israel

### ITALIA

**Maison La Cornue Italia Srl**

Via Borgospesso 11 - 20121 Milan - Italia

### LUXEMBOURG

**Espace Bulthaup**

58 route d'Arlon - 8008 Strassen - Luxembourg

### Le Grenier Grange

6 rue de Bettembourg - L 3378 Livange - Luxembourg

### NEW ZEALAND

**Ambiance Interiors Ltd**

16 Railway St - Newmarket - Auckland - New Zealand

### THE NETHERLANDS

**HGM BOS**

Waalseweg 28 - 3999 NsTull En't Waal - The Netherlands

**Jacobse BVV**

Livingstoneweg 46 - 4462 Gl Goes - The Netherlands

### POLAND

**Unimax Galeria Wnetrz**

Ul . Kopernika 8/18 - 00-367 Warszawa - Poland

### SWEDEN

**Cordon Bleu AB**

Vasagatan 48 - 11120 Stockholm - Sweden

### SCHWEIZ

**Matériaux d'Exception**

Espace la Demeure - La Combe - 1148 Cuarnens - Schweiz

**ANC Sarl**

Riant-Coteau 11 - 1196 Gland. Case Postal 611 - Schweiz

### TURKEY

**Arti Mimarlik, Insaat SAN. TIC. LTD. STI.**

Cemiltopuzlu Cad. No 114-16/17

Ragippasa Korusu Caddebostan - Istanbul - Turkey



[www.la-cornue.com](http://www.la-cornue.com)

[a.table@la-cornue.com](mailto:a.table@la-cornue.com)