

Le nouveau couvert révolutionnaire: la Georgette

De passage à Paris la semaine dernière je suis allée visiter la foire de Paris qui est une exposition toujours très intéressante car on y trouve toujours des produits novateurs dans beaucoup de secteurs aussi variés que la cuisine, le jardinage, la décoration, l'ameublement, la balnéothérapie et les piscines, la beauté, etc. Je vous ai ramené deux créations innovantes et ce bien sûr, dans mon domaine de prédilection: la cuisine! Aujourd'hui je vous présente ma première découverte: la Georgette, le nouveau couvert révolutionnaire!

Rendez-vous la semaine prochaine pour un ustensile orienté cuisson sous vide basse température: je vous présenterai une machine à faire le vide, beaucoup plus performante que les machines du commerce grand public, qui permet de mettre également les liquides sous vide...

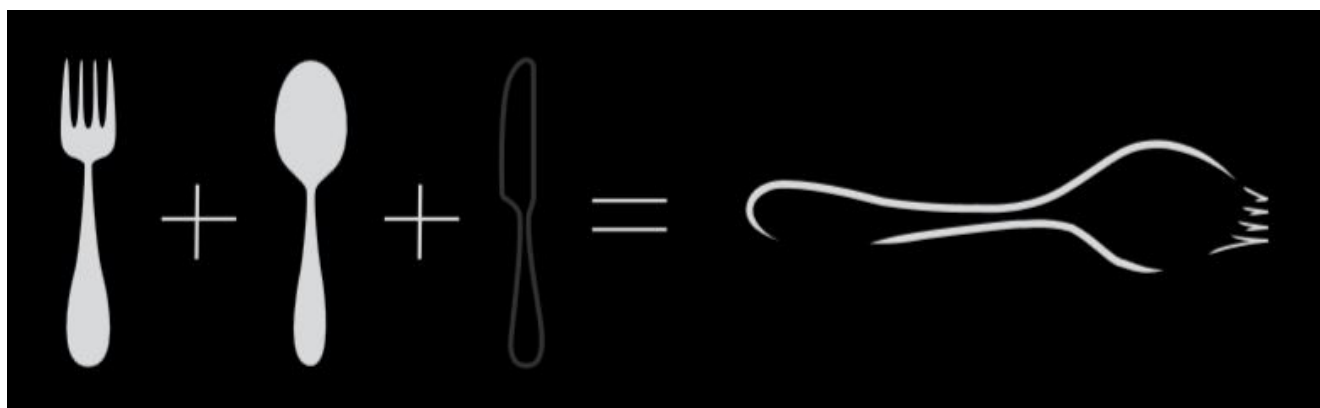
La Georgette, un couvert totalement révolutionnaire



La Georgette

Catherine de Médicis avait révolutionné la façon de manger en amenant la fourchette à la cour de France en 1533; son usage est d'abord resté très limité. Mais c'est son fils le roi **Henri III**, qui a véritablement lancé la mode des fourchettes en France: cela lui permettait de manger sans tacher les collerettes extrêmement volumineuses qui étaient très en vogue à l'époque. La fourchette est devenue ainsi un ustensile qui a révolutionné les arts de la table.

Elle n'avait donc plus évolué depuis tout ce temps. Mais c'était sans compter l'esprit innovateur de Jean Louis Orenge qui vient de révolutionner à son tour cet instrument pour le faire entrer dans une nouvelle ère novatrice et ce grâce à une fabuleuse vision avant-gardiste: la fourchette, la cuillère et le couteau se retrouvent réunis dans un seul et même couvert à l'élégance raffinée! D'ailleurs beaucoup de chefs de renom ne s'y sont pas trompés et l'ont déjà adopté comme Alain Ducasse, Gilles Goujon ou Hélène Darroze.



La Georgette

Jean Louis Orenge a eu l'idée originale de ce couvert hybride au retour d'une expédition dans le grand Nord Canadien. Ce naturaliste Ariégeois s'est inspiré des formes de pattes animales. Ses rencontres fortuites avec des ingénieurs et un chef restaurateur ont donné naissance à un couvert de table en inox 18/10 aux lignes travaillées.



La Georgette

La Georgette se décline en inox mat ou brillant, en métal argenté ou en titanium (noir, or bronze). Pour en savoir plus sur cet extraordinaire et original couvert et le **commander** cliquez ici. En attendant voici une vidéo pour vous présenter tous les avantages et l'originalité de la Georgette:

La Georgette sera bientôt accompagnée de son **George**, un couteau biface qui sera commercialisé au mois de juin: ce superbe couteau aux usages multiples coupe d'un côté grâce à ses micro dents et permet de tailler et émincer extrêmement finement de l'autre, ce taillant étant affûtable à vie!

Ce n'est pas seulement un couteau de table mais également un couteau de travail qui remplace le couteau éminceur, le couteau chef, la spatule, le couteau à poisson, le couteau dentelé, le couteau à tartiner, la pelle à tarte, le couteau à fromage... Pour avoir assisté à la démonstration de coupe d'un cornichon en une soixantaine de tranches je peux vous dire que c'est bluffant! Il est extraordinaire pour ciseler, tailler de très très fines brunoise, lever les filets des poissons cuits, découper un poulet rôti, etc. Découvrez-le en avant première cliquant sur le lien suivant: <https://vimeo.com/262073699>

Le GEORGE®

une idée simple

un couvert pratique

Le GEORGE®: il est charpenté et musclé, c'est le compagnon de GEORGETTE® piquante et rondelette.

C'est un biface préhistorique revisité !
Avec son double tranchant il s'adapte à tous les aliments. D'un coté, il coupe avec ses dents de l'autre, il taille et permet à un amateur d'émincer aussi vite qu'un professionnel.

Son design osé et son ergonomie vont apporter de nouveaux plaisirs à tous ceux qui aiment manger, servir et cuisiner.

Georgette et George

Descriptif

- Couteau à tartiner
- Couteau denté
- Lame affûtable
- Couteau éminceur
- Couteau à poisson
- Pelle à tarte
- Spatule

Georgette et George

La Georgette a déjà remporté le concours Lépine International de Paris en 2016, Le concours Lépine Européen à Strasbourg 2016 et le salon des inventions à Genève en 2017. Je ne doute pas que son futur compagnon remportera autant de succès! Et une partie des bénéfices des ventes permet de financer une école d'ichnologie appliquée (science de l'interprétation des traces animales) et un conservatoire international des traces.

Les chefs en parlent!

Pour commander la Georgette et bientôt son George: <http://www.georgettes.fr/boutique.html>