



Malle w.Trousseau



Dossier de presse

Septembre 2015

Septembre 2015

Mw. T

**Label de la Malle w. Trousseau
propose des objets à l'unité et
des petites collections d'objets.**

**Sans blabla ni chichis,
des objets justes, sincères,
honnêtes et de qualité.**

**La Malle w. Trousseau
Une malle d'objets de cuisine
conçus pour la vie. Des objets
du quotidien : bien pensés.
Bien dessinés. Bien fabriqués.
Quoi de plus généreux que d'offrir
le meilleur pour la vie ?**



L'APPLE POMME



POUR CUIR AU FOUR ET A LA BRAISE

L' Apple-pomme en grès émaillé noir à l'intérieur

Dim : l 30 x h 12 cm

Fabrication France

Cet ustensile de cuisine traditionnel a été revisité par Mw.T pour améliorer sa prise en main avec un manche facile à attraper quand on le sort de la cheminée ou du four.

Il permet de cuire des pommes de façon simple et saine : il suffit de les placer dans *l'Apple-pomme* et de poser celui-ci sur la braise ou dans le four à température douce. Les fruits cuisent sur eux mêmes dans leurs sucs. On peut améliorer la recette en creusant les pommes et en ajoutant une noix de beurre, du sucre ou du miel pour les caraméliser. Quand il est placé dans les braises de la cheminée, les fruits absorbent un léger parfum de bois fumé. Il faut compter 1 heure de cuisson, voire plus.

Il peut convenir également pour cuire des poires ou pommes de terre et se transforme en plat de présentation pour l'apéritif.

LA JOLIE BOBINE



ON CHERCHE TOUJOURS SES CISEAUX ET SA FICELLE : JOLIE BOBINE

Bobine en grès émaillé. Pelote : fil polyester/viscose conforme aux normes alimentaires européennes.

Bougie : cire végétale, conforme aux normes européennes, combustion 11h, ne coule pas.

Dim : ø 8 cm x h 12 cm (bobine). 80 m (pelote).

Fabrication France

Inspirée des bobines de fil utilisées par les tisserands lyonnais, *Jolie Bobine* a été pensée et redessinée par Mw.T pour 3 fonctions :

- enrouler le fil de cuisine servant à ficeler les rôtis et autres préparations. Les 2 petites fentes permettent de bloquer le fil pour qu'il ne s'emmêle pas
- ranger les ciseaux de cuisine d'un côté : c'est pratique, on sait toujours où ils sont !
- servir de bougeoir pour éclairer en douceur de l'autre : clair-obscur

Elle est en grès et provient de la même Manufacture que le *Cuit-poulet* et l'*Apple-pomme*. (Bourgogne).

SUR UN PLATEAU EN ALUMINIUM



Plateau en aluminium anodisé finitions polies 2 mm
3 bords pliés non soudés
Lien en cuir rond 3 mm
Dim : 46 x 29,9 x 5 cm

Mw.T a dessiné un plateau forme trapèze avec 3 rebords pour débarrasser les grandes tablées ou se faire servir un copieux petit déjeuner au lit.

En aluminium léger, il a une bonne prise en main grâce à ses rebords de 5 cm. Il garde les mêmes détails que sa petite soeur la planche à pain, dont le lacet de cuir pour l'accrocher.

LE CUIT POULET CF 1

On ne s'en lasse pas ! À tester avec les légumes d'hiver

Un objet insolite du XIX^{ème} siècle, peu connu, revisité par Mw. T. Une sorte de broche à poulet qui permet de cuire la volaille sur le pic à la verticale avec un mode de cuisson simple : il suffit de la placer sur le pic et de l'enfoncer. Celui-ci étant creux, la chaleur monte et la cuisson est uniforme et moelleuse à l'intérieur. Le jus coule le long du poulet pour le rendre croustillant. L'assiette creuse autour du pic accueille toute sorte de légumes qui profitent et confissent pendant la cuisson.

Redessiné par Guillaume Bardet et fabriqué en France, à partir d'une pâte grès issue d'un mélange de matières naturelles minérales, originaires de France. L'émail employé, ne contenant ni plomb ni cadmium, lui assure une parfaite utilisation à l'usage alimentaire.

Le grès a une incomparable capacité à emmagasiner puis à dispenser la chaleur, en évitant le brûlage nocif des graisses.

Chaque pièce est unique car toutes sont façonnées et émaillées à la main.



Utilisation

- Démarrer la cuisson à four froid et ne pas ajouter de liquide froid en cours de cuisson, cela afin d'éviter tout choc thermique.
- Assaisonner la bête comme vous aimez, à l'intérieur et à l'extérieur (sels, poivres, épices, herbes..) et l'embrocher sur le Cuit Poulet.
- Mettre à four froid, monter à 180° pendant 1h et surveiller la cuisson. Il est fortement recommandé d'ajouter de l'ail et des légumes dans la coupelle pour les cuire en même temps.
- Vous pouvez découper la volaille directement dans le Cuit Poulet.

Il ressort un plat complet, une volaille cuite à point, moelleuse à l'intérieur et croustillante à l'extérieur et des légumes «confits».

Tient dans un four standard.

LE TABLIER



Le tablier en cuir de vachette avec pochon en tissu
 Dim : l 69 x h 32,5 cm
 Fabrication France

En rouge il s'associe parfaitement avec les ustensiles de cuisine du plateau coupe de la Malle w. Trousseau. Grâce à son œillet, il est possible d'attacher son torchon et de l'avoir toujours à portée de main.

Il existe maintenant en coloris noir et gold et se porte également pour d'autres activités, bricolage, jardinage ... plus il est porté, plus il est beau.

C'est un cadeau parfait pour la fête des pères ou des mères.

LE GANT ET LA MANIQUE



Le gant et la manique en cuir de vachette
 Coloris : noir // Gant doublé coton et ouate
 Format gant : 28 x 19 cm / format manique : 18 x 18 cm
 Présentés dans une boîte cadeau : h 31 x 20,5 cm / 2 versions : gant+manique ou 2 maniques.

Pour sortir les plats du four et attraper manches et poignées, Mw.T crée son gant et sa manique en cuir. Les marques éventuelles laissées par la chaleur témoigneront des bons moments passés autour du fourneau.

LA PLANCHE À PAIN



Planche à pain avec pochon en coton
Noyer ancien huilé
Cordon en cuir
Fabrication France
Dim : 32,5 x h 6,3 x p 28 cm

Finis les miettes qui tombent et qui s'écrasent sous le pied.
Cette planche à pain permet de contenir les morceaux coupés et les miettes sans qu'il y en ait partout. Très utile également pour préparer les fruits avant de les presser. Elle s'accroche à un clou après utilisation.
Elle sert également de plateau pour apporter un petit déjeuner au lit, mais sans les miettes !

BILLOT À TOUT FAIRE



Hêtre huilé
Deux pièces avec montage rainure languette collées
Fabrication France
Dim : ø 28 cm / 4,5 cm

Inspiré des billots des marchés asiatiques, ce billot fabriqué par Mw.T séduit par sa forme arrondie et son petit manche qui permet de le tenir sur la tranche. Son épaisseur rappelle les billots professionnels. Il est marqué d'un point noir pour repérer le côté utilisé pour préparer les poissons.

CASSE NOIX



Le bon geste : avec cet objet conçu par un montagnard amoureux des bons outils, ouvrir des noix en préservant les cerneaux entiers est très simple.

Il suffit de placer le pic du petit fruit oléagineux sur le promontoire et de taper d'un coup sec avec le maillet : la noix s'ouvre sans être broyée.

Déguster des noix fraîches devient un plaisir accessible.

On agrémente facilement les salades d'endives hivernales, les toasts au roquefort, on décore les gâteaux ou les mignardises en pâte d'amande de Noël.

L'assiette passe de main en main, comme un jeu et les plus petits apprécient d'y participer sans danger.

Remarque : l'assiette est constituée de 2 pièces de hêtre entières collées.

Dim : assiette : ø 20 cm / Maillet : l 30 cm

Fabriqué en France

LES BONS OUTILS POUR LES HÛÎTRES



Protège main en cuir naturel, pour droitiers et gauchers, fabriqué en France

Couteau professionnel, fabriqué à Thiers

Manche en palissandre

Avec ces 2 bons outils, ouvrir des centaines d'huitres pour ravir ses amis devient une opération facile et amusante si vous suivez attentivement les explications et les principes de sécurité suivants:

- *Insérez le pouce dans la patte située sous le protège main en cuir et placez l'huitre dessus en prenant soin de diriger la pointe de l'huitre vers vous.*
- *Prendre le couteau en main, en plaçant vos doigts sur la lame. Attention, un des deux bords de la lame du couteau n'est pas coupant, le positionner côté paume de la main.*
- *Enfoncez la pointe du couteau sur le côté latéral de l'huitre sur 1 cm de profondeur.*
- *Ecartez ensuite les deux valves d'un mouvement circulaire de la lame. Sectionnez le muscle et retirez la valve supérieure, jetez celle-ci.*
- *Glissez le couteau contre la valve inférieure pour détacher la chair.*

BOITE DE TROIS EPLUCHEURS

Ils sont très efficaces pour réaliser au quotidien tous les épluchages de fruits et légumes.



L'original « Suisse » des éplucheurs : un exemple classique d'objet simple et parfait. Rien de bien visible avec cette réalisation, mais une fois en main et testée sur une carotte, pomme, kiwi, pomme de terre... Il n'y a aucun doute sur son efficacité ou l'intelligence de la pensée qui se cache derrière.

Manche en acier inoxydable de haute qualité
Lame en acier inox

- **Éplucheur rose**, le classique
- **Éplucheur noir** pour les peaux fines : tomates, kiwi, poivrons...
- **Éplucheur bleu**, le spécial « julienne »

TOUTE PETITE COLLECTION D'OBJETS POUR CUISINE



Deux ustensiles indispensables que l'on a toujours près de soi :

- **l'éplucheur** suisse classique, en acier inoxydable, l'original des éplucheurs : simple, intelligent, efficace, sa lame est d'un grand tranchant.
- **le savon en acier** qui supprime les mauvaises odeurs d'ail, d'oignons...

LA PETITE COLLECTION POUR PURÉE



Trois objets efficaces pour réaliser une purée maison :

- **la brosse à légumes** en fibre de coco pour broser les pommes de terre
- **l'éplucheur** suisse classique, en acier inoxydable, l'original des éplucheurs : simple, intelligent, efficace, sa lame est d'un grand tranchant
- **le presse purée** en acier inoxydable : avec cet ustensile à contre courant, on écrase facilement les pommes de terre qui ne collent pas et restent moelleuses

LA PETITE COLLECTION POUR PÂTES



Trois objets pour préparer et servir les pâtes en tout genre :

- **l'éplucheur peau fine**, en acier inoxydable, fabriqué en Suisse, incroyablement efficace pour peler les tomates et qui permettra de réaliser les sauces
- **le bouchon verseur** à mettre sur sa bouteille d'huile d'olive
- **la cuillère à pâtes** en acier inoxydable

PETITE COLLECTION POUR PATISSERIE



Une boîte avec 3 ustensiles indispensables pour réaliser tous types de gâteaux et autres gourmandises:

Le fouet : pour battre les ingrédients et à les mélanger entre eux. Il émulsionne, aère les sauces et empêche la formation de grumeaux.

Dimensions : 10 brins – 30 cm

La Maryse ou spatule en silicone : elle est idéale pour racler parfaitement les bols et les cuves. Elle est légèrement flexible avec un côté pour les récipients anguleux et l'autre pour les bords arrondis. La silicone est thermo-résistante. Son embout est amovible pour un nettoyage parfait.

Dimensions : L 20cm – l 3,6 cm

La spatule en inox : avec sa lame souple aux bords arrondis, elle permet d'étaler facilement le glaçage, le chocolat... sur les gâteaux ou autres desserts en épousant les contours courbés. Elle peut également servir à couper.

Dimensions : L 13cm – l 2cm

LA PETITE MANDOLINE À MAIN, AVEC SES DEUX LAMES INTERCHANGEABLES



Fabriquée en Suisse par le même fabricant que les éplucheurs Mw.T, cette mandoline a été sélectionnée par Mw. T pour la qualité de ses lames qui permettent d'émincer rapidement et très finement les carottes, champignons, courgettes, radis, faire des lamelles de parmesan et râper tout sorte d'aliments : chocolat, muscade, cannelle en bâton...

Elle est ergonomique, s'utilise avec un poussoir de protection des doigts quand on arrive au bout des aliments. Sert aussi bien en cuisine que sur la table pour donner une touche finale aux assiettes.

DESSOUS DE PLAT ET SAVON INOX



Grâce à son aimant, ce dessous de plat se colle et disparaît sous toutes vos casseroles, poêlons, cocottes et marmites, si tant est qu'ils contiennent du fer. Pratique pour passer du fourneau à la table. Le savon en acier inoxydable pourrait passer inaperçu, mais une fois dégoté, impossible de s'en passer !

En vous frottant les mains avec sous l'eau froide, les odeurs d'oignons, d'ail et autres, disparaissent tout simplement.

Dessous de plat : Frêne huilé avec aimant central - L 18 cm

Savon Inox : Acier inoxydable - L 6,5 cm x l 4,5 cm

HUILIER & VINAIGRIER



Dim : Huilier Ø 12cm x h 24cm - 1/2 l

Vinaigrier Ø 8,5cm x h 7,5cm - 1/4 l

Un duo pour conserver son huile et son vinaigre à l'abri de la lumière. Grâce à leur bec verseur, le liquide coule facilement en un fin filet, ce qui est pratique en cuisine ou sur la table. Une poignée permet de bien tenir l'huilier. Deux ustensiles fabriqués au Portugal pour Mw. T, par une entreprise familiale spécialisée dans l'acier inoxydable de qualité.

Les bouchons verseurs sont amovibles.

Passent au lave vaisselle.

LA MALLE w. TROUSSEAU

La vogue du gadget a fait son temps. Tenté naguère par le cheap c'est chic, chacun revient à des valeurs qui excluent le jetable, l'éphémère et la surconsommation.

Motivé par la vague slow food, on retrouve les chemins du marché, le goût des saisons et les saveurs de la proximité. On s'échange les noms de petits producteurs et on compose désormais les repas de la semaine autour des légumes et fruits qui garnissent notre panier AMAP.

Les réseaux s'étoffent, comme pour rattraper le temps perdu à vouloir ne plus en perdre. A la croisée de ce mouvement de fond, la cuisine redevient un laboratoire de convivialité et d'art de vivre, dans lequel la famille se retrouve et les amis se réunissent, redonnant à la racine du mot foyer une force vive de partage autour du « feu », un temps mis entre parenthèse.

Acheter moins mais mieux est le crédo du jour, qui porte en double ascendance le spectre de la crise et le génie d'une « sobriété heureuse ».

Il y a de tout ça dans la Malle w. Trousseau. Une part indéniable de plaisir stimulé par la beauté, le partage, l'ingéniosité, les savoir-faire et la créativité, autant qu'une part de responsabilisation autour des idées d'usage, de transmission, de qualité et de durabilité.

Lancée par Isabelle Mathez, Juliette Thévenin et Frédéric Winkler, la Malle w. Trousseau retrace un chemin de vie, à la croisée des envies formulées par les nouvelles générations et de l'expérience acquise par celles qui les précèdent.

C'est une sélection de 43 objets indispensables à la cuisine, pensés pour la vie. Loin des ménagères statutaires et désuètes, une invitation à retrouver le plaisir de préparer le repas et de recevoir, le fumé et la mélodie du mijoté.

Sur trois plateaux, la Malle w. Trousseau réunit tout le nécessaire pour couper, cuire et contenir. Elle est composée d'ustensiles fabriqués par des artisans aux savoir-faire irremplaçables, de trouvailles ingénieuses dénichées auprès de petits fabricants adeptes de « la belle ouvrage », d'objets rares et parfois exclusifs, mais aussi par des références produites par les marques les plus réputées des arts culinaires.

La Malle w. Trousseau est la somme, le compendium irréductible des ustensiles de cuisine indispensables à tous les amateurs éclairés. C'est aussi un état d'esprit et le point de rencontre d'une communauté de consommateurs fédérés par une éthique d'achat durable.





LE PLATEAU COUPE

Tout pour couper, découper, émincer, hacher, ciseler, trancher, désosser, affuter, peler, éplucher, concasser, écraser, épicer, verser et servir.

À son étage on trouve les couteaux Shun, une pierre à affuter, le couteau Corse, un savon inox, une fourchette à viande, un mortier à épices, une planche à découper, des éplucheurs, une louche et une écumoire en cuivre, une spatule en érable et le tablier de bienvenue.



LE PLATEAU CUISSON

Tout pour cuire, mijoter, sauter, poêler, frire, braiser, dorer, retourner, essuyer, présenter, servir.

À son étage la cocotte en fonte, un dessous de plat aimanté, un poêlon en fonte, des torchons, une sauteuse évasée, une palette, une poêle ronde, des maniques tricot, un torchon et un bocal en verre.



LE PLATEAU CONTENANTS

Tout pour préparer, laver, égoutter, rafraîchir, fouetter, mélanger, presser, cuire, mariner, gratiner, rôtir, essuyer.

À son étage les planches à découper, le faitout avec insert à pâtes, la passoire retour du marché, les torchons tablier, les plats à gratin, la cuillère à spaghetti, le presse purée, le fouet ballon, le cuit poulet, les bols Margrethe.

CONTACTS



Presse :
Agence 14 Septembre
Elena Bormida
01 55 28 38 28
elenabormida@14septembre.fr



Malle w. Trousseau
www.mallewtrousseau.com
71 rue de la Fontaine au roi
75011 Paris
01 47 00 71 98