



[www.georgettes.fr](http://www.georgettes.fr)

# GEORGETTE

*le couvert*

## INNOVANT



observateur  
design  
2017

# dossier de presse

contact : [contact@tracksandgeorget.com](mailto:contact@tracksandgeorget.com)

## Le précurseur



*“ GEORGETTE est la première vraie innovation depuis la création des couverts de table il y a des siècles. ”*

**André Daguin** (juin 2014)

Ancien chef étoilé, président de l'UMIH national et président de la CCI du Gers

## Le mot des créateurs

*“ Nous avons décidé de développer ce couvert en adéquation directe avec notre projet de vie. Ecologique, GEORGETTE divise la matière première à la production, fait économiser du temps (manutention), de l'eau (moins de vaisselle) et de la place. Ses formes la rapprochent d'une main humaine ou d'une patte animale, beaux exemples d'adaptations remarquables.*

**Une partie des bénéfices des ventes nous permet de financer une école d'ichnologie appliquée et un conservatoire des traces.**

*GEORGETTE au même titre que la fourchette historique, devient pour ses ambassadeurs un nouvel art de vivre gastronomique.*

**Elle offre de nouveaux plaisirs techniques et gastronomiques.**

”

Catherine et Jean-Louis Orengo



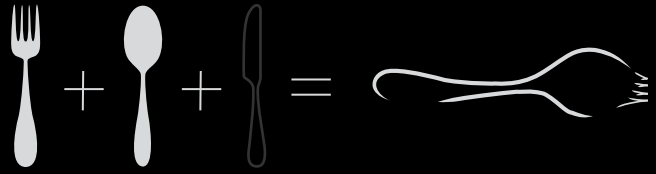
*le couvert INNOVANT*

un nouvel art de vivre gastronomique

# Le Concept

## 2 couverts et demi en 1

Une cuillère, une fourchette et plusieurs fonctions séparatives remplaçant souvent le couteau en un seul couvert : tel est le concept de cet outil original. GEORGETTE permet de goûter un aliment accompagné de sa sauce en une seule bouchée.



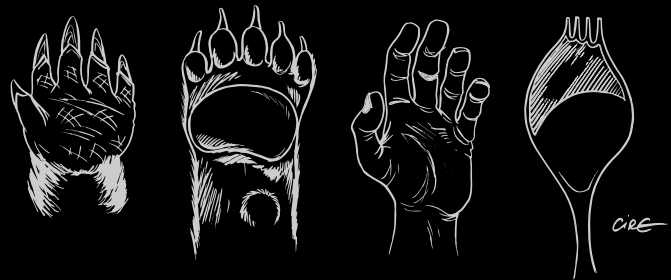
## Bord affilé

Le bord affilé de GEORGETTE est suffisamment fin pour trancher la plupart des aliments. Pour les aliments nécessitant un couteau GEORGETTE s'utilise comme une fourchette.

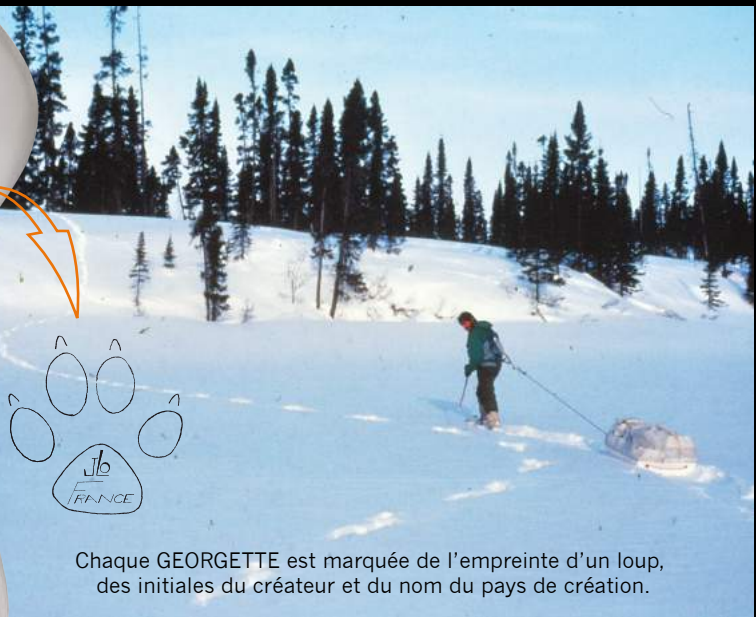
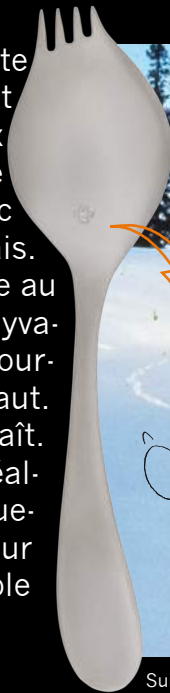
## Pourquoi GEORGETTE ?

Un nom bien français, aux formes féminines, qui perpétue le savoir faire tricolore dans l'art de la table à travers le monde.

# La genèse



L'aventurier naturaliste Jean-Louis Orenge avait besoin d'alléger les traîneaux pour son expédition dans le Grand Nord Canadien avec son coéquipier Lin Bourdais. La fourchette fut abandonnée au profit de la cuillère, plus polyvalente. Mais sur place, la fourchette a parfois fait défaut. L'idée d'un couvert unique naît. Les premiers prototypes réalisés vont susciter un engouement autour du produit pour d'autres raisons que sa simple fonctionnalité !



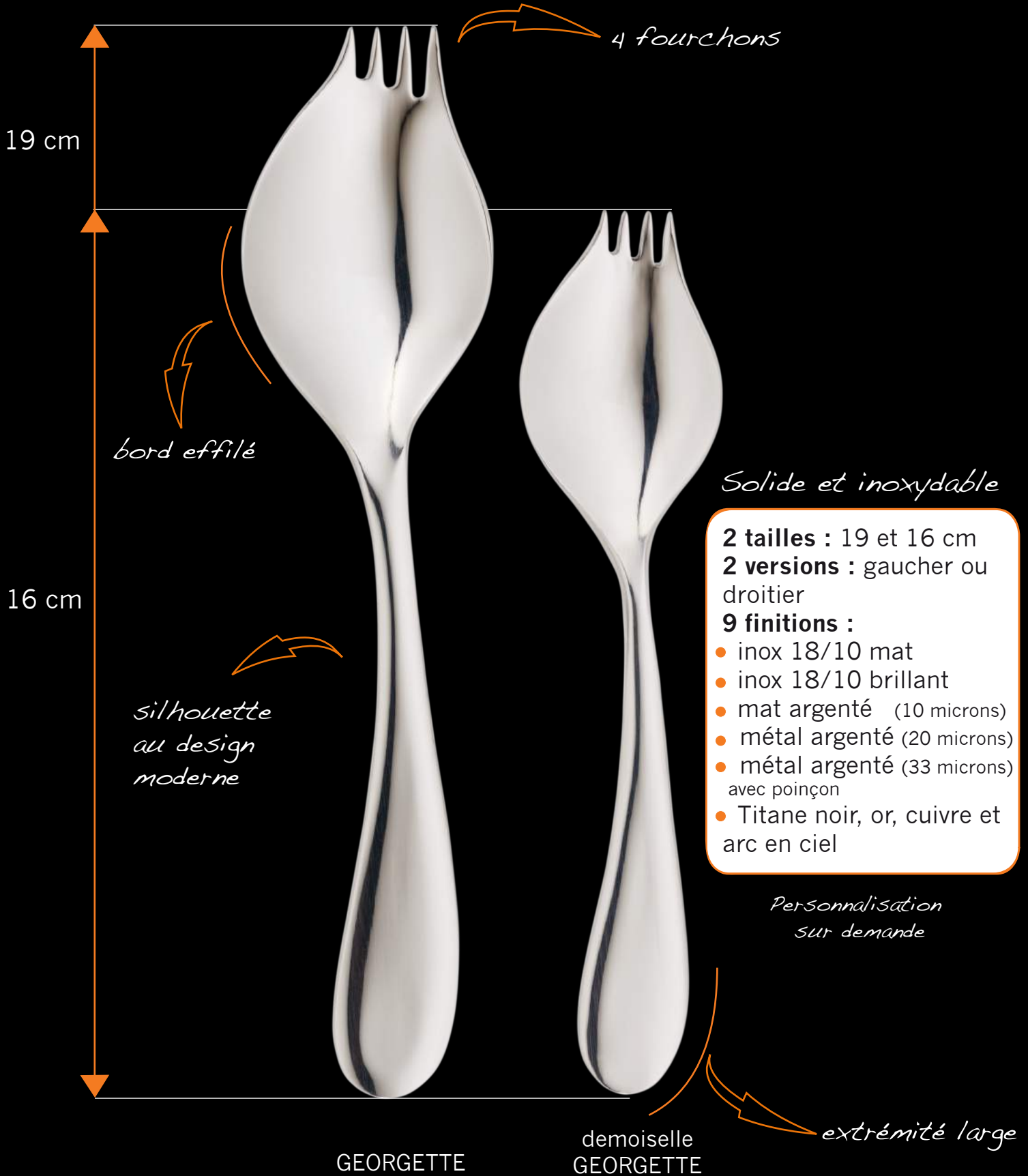
Chaque GEORGETTE est marquée de l'empreinte d'un loup, des initiales du créateur et du nom du pays de création.

Suivi de la piste d'un loup solitaire sur la "Rivière aux montagnes blanches" (Canada)



le couvert INNOVANT  
un nouvel art de vivre gastronomique

# Descriptif



le couvert INNOVANT  
un nouvel art de vivre gastronomique

# Comparatif

## Fonctions

	Fourchette	Cuillère	GEORGETTE
pique	X		X
cueille	X	X	X
sépare les aliments mous	X	X	X
mélange	X	X	X
sauce		X	X
pèle		X	X
étale et tartine		X	X
évide		X	X
sépare des aliments durs			X
écaille			X
émince			X
fabrique des copeaux (fruits, glaces)			X

résolument plus complète ! 

## Avantages

### Ergonomie

Les formes courbées de GEORGETTE sont parfaitement adaptées à l'anatomie de notre main. La forme asymétrique du manche associée à l'extrémité large permet de bien caler le manche dans le creux de la main, donnant ainsi plus de force à l'index pour les actions séparatives.



Carré de l'ange à Saint-Lizier

### Polyvalence à table

- Manger les aliments liquides et solides en une seule bouchée.
- Idéal pour tous les desserts : glaces, fruits, gâteaux...
- Peut s'utiliser de l'entrée au dessert (faire le bon choix du contenant).
- Manger debout d'une seule main (cocktails, buffets, événements...)
- Séparer les aliments durs sans les éjecter de l'assiette.

### Efficacité en cuisine

Nouvel outil polyvalent du chef :

- Goûter les plats (piquer, cueillir).
- Appréciée pour le dressage des assiettes.
- Étaler sauce, miel, confiture, terrine...
- Peler, extraire des noyaux, des pépins, gratter une carcasse, mélanger..



le couvert INNOVANT

un nouvel art de vivre gastronomique

# A qui s'adresse GEORGETTE

## Chefs créatifs

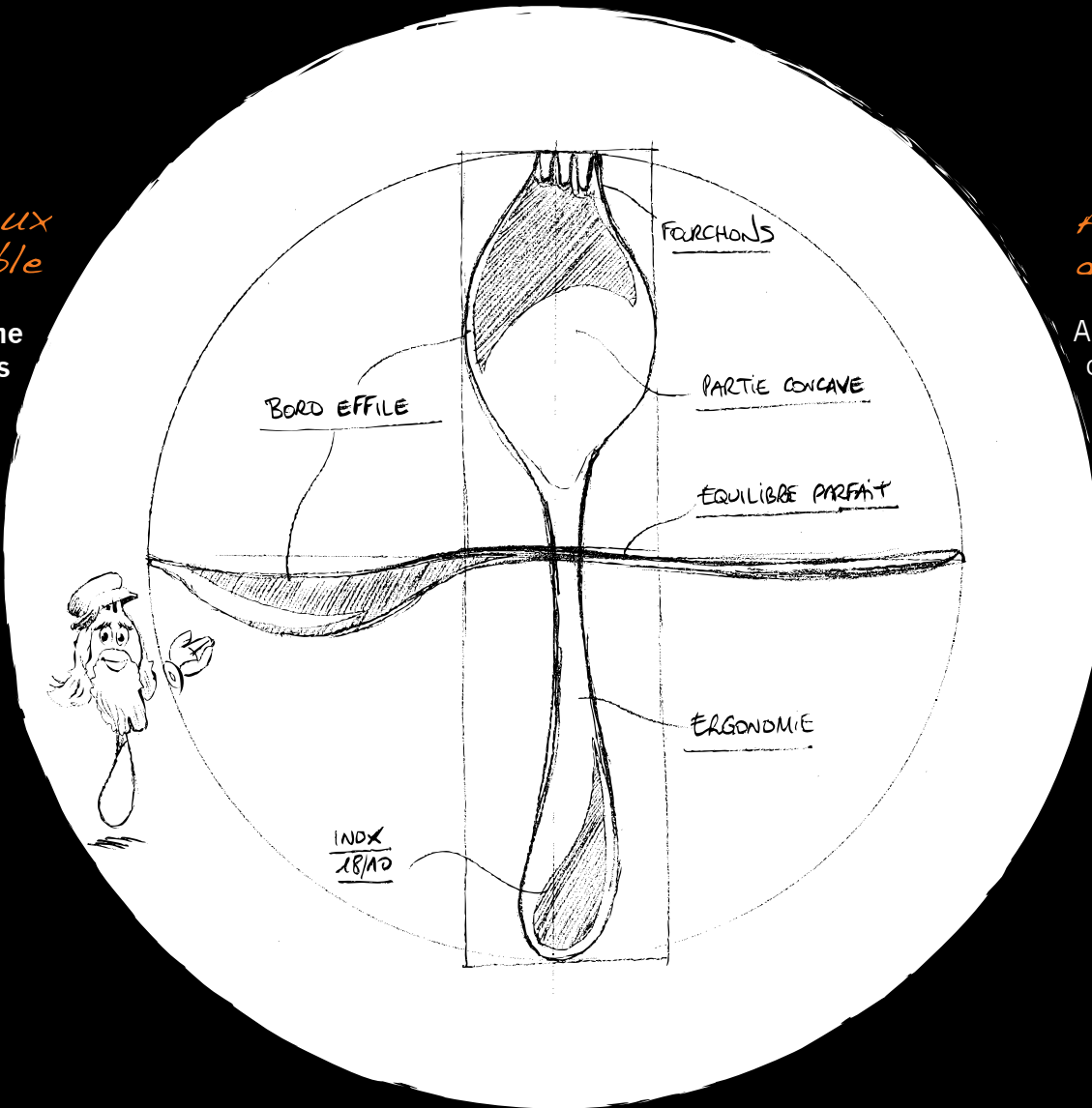
Avec le mélange des saveurs en une seule bouchée, **ce couvert valorise le travail des chefs**. Ses formes intemporelles ajoutent une touche d'originalité. **Alain Ducasse** est le premier chef étoilé qui adopte le couvert GEORGETTE.

## Organisateurs d'événements

Un événement réussi est un événement qui sait faire parler de lui. GEORGETTE apporte une touche insolite et utile qui **participe au succès global**.

## Amoureux de la table

Dresser une table hors du commun, surprendre ses convives... GEORGETTE suscite la curiosité et "délie les langues"!



## Accros du design

Après 400 ans d'histoire des traditionnels couverts, GEORGETTE par son **concept** et son **design** nourrit autant l'oeil que le ventre.

## Précurseurs épicuriens

Confréries, réseaux familiaux, les ambassadeurs du couvert sont des utilisateurs qui **osent sortir de la tradition et participent à la tendance**.

## Handicapés d'une main

Handicapés temporaires ou permanents, hémiplegiques... Ce couvert favorise l'autonomie sans connotation "handicap". C'est un **couvert utile**.



le couvert **INNOVANT**

un nouvel art de vivre gastronomique

## Des avis de choix



“GEORGETTE nous révèle 1000 choses diverses mystérieuses et inattendues, galbée et tranchante il était nécessaire qu'elle ait cette élégance pour s'adapter aux plus grandes tables ! Elle est devenue la compagne indispensable de notre spécialité « L'œuf pourri ».

Nos clients sont ravis de pouvoir déguster nos plats avec un couvert avant-gardiste, qui sublime une table, de part son élégance, et réveille les papilles !!”

### Marie-Christine et Gilles Goujon

Chef trois étoiles et Meilleur ouvrier de France  
Auberge du vieux puits à Fontjoncouse



“Merci pour GEORGETTE et félicitations pour votre esprit d'invention.

*J'avais vite ressenti, en vous rencontrant, tout le potentiel de réflexion et, en l'occurrence, d'originalité et de créativité, qu'il y avait dans votre « crâne » d'Homo sapiens.”*

### Yves Coppens (juin 2014)

Professeur au Collège de France  
paléoanthropologue

## Les références



**Chefs étoilés :** Alain Ducasse, Hélène Darroze, Gilles Goujon, Eric Guérin, Arnaud Lallement, Franck Putelat, Franck Rénimel, Michel Truchon, Philippe Vételé, Pascal Cayeux, Yohan Chapuis, Lionel Giraud, Dominique Loiseau, Jérôme Bansard.

**Autres références :** Dom Pérignon, traiteur Saint-Clair, Paul Fontvieille, Pierre Sève (Maître restaurateur), Hervé Bourg (Maître restaurateur), Hotels Kempinski, L'ami Jean, Société des bains de mer (Monaco), Velaa Island, Wallsé (New York), vue Chez Colette à Paris et présent au Jules Verne à la Tour Eiffel...



le couvert INNOVANT

un nouvel art de vivre gastronomique

# Revue de presse

“ Imaginée par un naturaliste lors d'une expédition dans le Grand Nord canadien, la fourchette-cuillère se fait une place sur les tables des chefs étoilés. Baptisée Georgette, elle a été spécialement conçue dans les années 1990 pour les bivouacs.”

Le monde.fr

“ ...entrée, plat et dessert , georgette s'utilise à toutes les sauces, pour les gastronomes c'est une nouvelle façon de déguster.”

19/45 M6

“ C'est un couvert hybride entre la fourchette et la cuillère qu'on commande sur georgettes.fr ou dont on se sert à la table d'Hélène Darroze pour déguster des anchois marinés aux oignons doux.”

Cosmopolitan

“ La réussite insolente d'une marque de couvert de table.... ”

France télévisions

“ Georgette est rondelette mais élancée, piquante et tranchante : la fourchette-cuillère imaginée par un naturaliste lors d'une expédition dans le grand nord canadien se fait une place sur les tables des grands chefs étoilés, séduits par son originalité.”

Nouvel Observateur

“ Georgette, la starlette des arts de la table. Mi-cuillère, mi-fourchette, ce couvert a été mis au point par un naturaliste en virée dans le Grand-Nord. Les chefs étoilés l'adorent. Une boutique genevoise l'importe.”

La tribune de Genève

“ Elle est sobre, elle est belle avec son design moderne, elle se décline en brillant ou en mat. « Georgette » c'est le nom qui a été donné à une cuillère qui séduit aujourd'hui les plus grands restaurants et les boutiques mode.”

la Dépêche

“ La georgette tranche, pique, cueille, sépare et mélange . Alain Ducasse l'a choisie pour son Spoon Byblos de Saint-Topéz et on l'a vue chez Colette, le magasin branché parisien.”

Elle

“ Georgette au concours Lépine ”

Grands reportages TF1

“ Georgette accède à l'Elysée ”

Le Parisien.fr

“ une fourchette révolutionnaire nommée Georgette ”

Envoyé spécial France 2

“ Georgette dans la cour des grands ”

Europe 1

## Contacts Presse et Communication

Jean-Louis Orengo  
06 14 22 11 86 / 05 61 66 25 83  
www.georgettes.fr



le couvert INNOVANT  
un nouvel art de vivre gastronomique

