



my.D

® DÉGLON 
COUTELIER DEPUIS 1921

Dossier de presse
Décembre 2021



my.D
Lab

Votre design - Notre savoir-faire - Votre couteau

Vous l'avez rêvé, Déglon l'a fabriqué !

La marque Déglon, coutellerie française familiale, perpétue son savoir-faire au sein de son atelier depuis plus de 100 ans, fédérant ainsi les professionnels, les amoureux des métiers de bouche ainsi que les passionnés de cuisine autour de sa vision de l'excellence.

Aujourd'hui, elle innove une nouvelle fois en créant son atelier virtuel « my.D Lab » pour tous ceux qui, comme elle, partagent la passion des belles choses, afin de vivre une expérience de marque unique. Toujours attentive à la pluralité des besoins et des envies en cuisine, Déglon devient ainsi complice de votre création : « Vous concevez, nous fabriquons le couteau de vos rêves ! ». Grâce à cet outil digital « mix and match » naît la nouvelle collection « my.D » : un concept unique alliant le savoir-faire de la marque aux souhaits de leurs clients.

Le concept : créer son couteau unique « my.D » grâce à l'atelier virtuel « my.D Lab » (configurateur) :

Il s'agit d'une co-création qui permet à chacun de sélectionner un type de couteau associé à un style de lame et de manche, dans l'essence de bois de son choix pour concevoir le couteau idéal. Déglon propose de choisir parmi 3 types de couteaux, 5 formes de lames, 5 formes de manches dessinés spécialement par leur équipe, ainsi que 5 essences de bois sélectionnées avec soin. Cerise sur le gâteau, la lame pourra être gravée d'un décor, d'une signature ou d'un message !

En créant « my.D », premier concept de personnalisation avec une offre aussi élaborée dans l'univers de la coutellerie, la marque s'inscrit aujourd'hui comme la complice des experts culinaires et leur propose un objet singulier et indispensable qui les accompagnera toute une vie. Une exclusivité Déglon pour clore en apothéose l'année de son centenaire !

L'ATELIER DE CO-CRÉATION MY.D LAB : COMMENT ÇA MARCHE ?

Entrer dans l'atelier virtuel « my.D Lab », c'est ressortir
avec un couteau personnalisé pour toute une vie
en seulement 5 étapes :



1. Choisir son type de couteau

Selon ses besoins et ses habitudes culinaires, chacun choisira parmi les 3 tailles de couteaux les plus souvent utilisés : Couteau de table & office (lame de 10 cm) / Couteau de cuisine (lame de 15 cm) / Couteau de chef (lame de 20 cm).



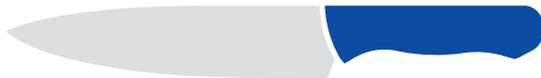
COUTEAU DE TABLE & D'OFFICE 10 CM

Permet de ciseler, tailler, décorer, peler les légumes, lever les segments d'orange. Peut également servir à désosser une aile de poulet. C'est le petit couteau à tout faire, idéal pour la préparation des fruits et légumes. lame d'environ 10 cm, au tranchant droit. Il peut également servir de couteau de table ou couteau à steak à lame lisse.



COUTEAU DE CUISINE 15 CM

Idéal pour la découpe de pièces moyennes, pour ciseler les légumes, désosser les petites volailles. lame rigide d'environ 15 cm. Couteau très polyvalent, notamment pour une utilisation domestique.



COUTEAU DE CHEF / ÉMINCEUR 20 CM

Permet d'émincer les légumes, hacher la viande, le persil, concasser les tomates, ciseler l'oseille. Il peut aussi tailler en julienne, en brunoise, les laitues en chiffonnade. lame rigide d'environ 20 cm, au tranchant souvent « bombé » pour faciliter le mouvement de balancier. Il est également appelé « couteau de tour » par le pâtissier et le boulanger.

2. Choisir sa lame

RORQUAL

Le rorqual est l'un des plus gros et des plus rapides cétacés de la planète. La forme de cette lame est inspirée de cet animal emblématique : il s'agit d'une lame aux formes généreuses, offrant une coupe nette et incisive. Sa forme ronde permet de bien réaliser le mouvement de balancier propre au geste d'émincer.

ALTAÏR

Altair est l'étoile la plus brillante de la constellation de l'Aigle. Son nom, d'origine arabe, signifie « l'aigle en plein vol » ; ce trait de caractère se retrouve dans le galbe et la pointe acérée de cette lame. Très incurvée, la lame Altair - inspirée des poignards orientaux et des contes des Mille et une nuits - saura découper tout en finesse et élégance vos divers mets et préparations.

GAÏA

Dans la mythologie grecque, Gaïa est une divinité primordiale identifiée à la déesse mère. Avec Gaïa, Déglon propose une lame aux formes englobantes et rassurantes, une lame à bout rond, pour une utilisation plus sécuritaire du couteau.

ORIGINE

Origine est le mariage des formes traditionnelles du couteau de cuisine et d'une pointe de modernité. Une ligne efficace et sobre, pour une lame sans concession.

KATARA

Katara est une lame inspirée de la culture et de la cuisine japonaise, avec ses formes très proches du Santoku. Le terme santoku signifie littéralement « trois bonnes choses » en rapport avec les tâches habituellement réalisées en cuisine, à savoir : trancher, ciseler, émincer.



3. Choisir son manche



CANYON

Un canyon est une vallée creusée par un cours d'eau et caractérisée par son étroitesse, sa profondeur et l'abrupt de ses parois rocheuses. Le manche Canyon évoque ce paysage, avec ces facettes géométriques et son profil structuré.



LAGON

Place aux rêves et aux destinations paradisiaques ! Le manche Lagon offre une forme voluptueuse, avec sa ligne douce et ses courbes généreuses, pour une prise en main des plus ergonomiques.



KALAHARI

Le désert du Kalahari est un désert semi-aride, s'étendant sur 3 pays : le Botswana, la Namibie et l'Afrique du sud. Il se caractérise par ses dunes qui se dessinent sur ce manche aux lignes ondulées et au ventre marqué. Une forme de manche traditionnel revisitée, telle une invitation au voyage.



SEGHIA

Un manche alliant simplicité et efficacité : une forme rappelant les canaux d'irrigation rectilignes, à ciel ouvert, très populaires en Afrique du Nord, les « seghia ».



TAÏGA

La Taïga est une forêt très dense de conifères, parcourue par de nombreux lacs. Elle renvoie à l'imaginaire collectif du « Grand Nord sauvage », et est également appelée Forêt Boréale.

Taïga est un manche boisé, dense, avec une ligne très légèrement courbée.

4. Choisir son bois

PALISSANDRE

Le palissandre est un bois très dur, lourd et veiné. Sa palette de couleurs est très large et peut varier du brun clair au brun violacé, du rose au rouge soutenu. L'appellation palissandre regroupe différentes essences de bois, du genre Dalbergia, poussant sous les tropiques, notamment au Brésil, en Inde, en Amérique ou à Madagascar.

ÉBÈNE

L'ébène est le bois fourni par le cœur de l'ébénier. Cette essence est connue pour son extrême dureté, son poli, sa noblesse et sa couleur noire caractéristique. Elle est produite à partir de plusieurs espèces d'arbres de la famille des ébéniers, poussant dans les régions tropicales. L'ébène est connue depuis la plus haute antiquité, où elle entrait déjà dans la composition de divers objets précieux. Symbole de puissance, de pureté et de protection, les croyances font d'elle une essence de bois permettant de chasser les mauvais esprits.

BOULEAU MADRÉ

Le bouleau madré est un arbre caduc originaire de l'hémisphère Nord et de Russie, à forte rusticité. L'originalité du bouleau réside dans son écorce d'un blanc caractéristique. Le bouleau est le premier arbre du calendrier celtique; il symbolise la naissance, le renouveau. Son bois est très clair nuancé de beige et de rose très pâle, avec des marbrures et loupes plus foncées. C'est un bois mi-dur très homogène, au grain très fin.

OLIVIER

L'olivier est une variété d'arbres fruitiers, domestiquée depuis plusieurs millénaires et cultivée principalement dans les régions de climat méditerranéen. Son bois, jaune clair, très veiné, présentant des fibres irrégulières en fait une matière noble et élégante, très recherchée. Il se caractérise par sa forte densité, sa résistance et son imperméabilité aux odeurs et aux bactéries. Arbre à la symbolique très riche, l'olivier, dans divers mythes et croyances est synonyme de paix, fidélité et immortalité.

GENÉVRIER

Le genévrier est un petit arbre épineux de la famille des cyprès dont les baies peuvent être utilisées en cuisine pour parfumer divers mets. C'est un bois brun rouge à jaune, assez dur, avec un grain fin et un aubier distinct de couleur blanche. Le genévrier, appelé aussi Cade, est facilement reconnaissable par son odeur épicée très agréable. C'est un bois très apprécié pour la confection d'outils: il est imputrescible. Symbole de chance, il symbolise la beauté et la protection dans le langage des fleurs.



5. Choisir son décor

Une fois le design du couteau défini, chacun aura la possibilité (s'il le souhaite) de sélectionner un motif à graver sur la lame parmi la banque d'images proposée par Déglon. Grâce au configurateur « my.D Lab », l'utilisateur pourra zoomer, dézoomer et positionner l'image sur la lame (recto ou verso) comme il le souhaite. Et afin que la personnalisation soit complète, **il sera possible de graver un nom ou un message de son choix.**



Enfin, les artisans de l'atelier Déglon n'auront plus qu'à assembler les différents éléments du couteau pour en faire une pièce unique sur-mesure !

PRIX PUBLICS INDICATIFS :

Couteau de Table & Office : à partir de 48 €

Couteau de Cuisine 15 cm : à partir de 68 €

Couteau de Chef 20 cm : à partir de 84 €

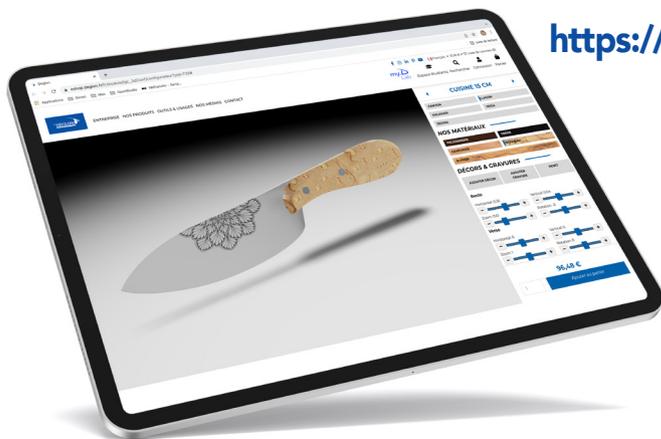
Expédition : délai de 10 jours ouvrés à validation de commande.



my.D
Lab

VISUELS :
<https://bit.ly/3lajFrm>

<https://eshop.deglon.fr/fr/>



nathalie
lavirotte



conseil en communication

Contact presse :
Nathalie Lavirotte Communication
22 rue de Vintimille
75009 Paris
info@nathalielavirotte.fr
09 82 56 47 65


DÉGLON
COUTELERIE DE FRANCE

Pour commencer l'expérience, contactez-nous : info@deglon.fr
ZI de Felet 63307 Thiers cedex • www.deglon.fr • 04 73 80 44 99