

Communiqué de presse - Le 23 avril 2018



Terraillon réveille le Chef qui est en vous à Taste of Paris

Terraillon, spécialiste français de la métrologie et un des leaders européens sur le marché des balances de cuisine, annonce sa présence au Festival Taste of Paris dont il est partenaire pour la seconde année consécutive. La marque mettra à l'honneur Express Your Chef, sa gamme d'ustensiles malins et professionnels inspirés par le célèbre Chef Christophe Michalak.

Cette nouvelle édition du festival des chefs et des gourmets, est une occasion idéale pour **proposer aux visiteurs une expérience gastronomique unique autour des ustensiles de la gamme Express Your Chef.**

A découvrir sur le stand

Terraillon s'est appuyée sur Christophe Michalak, l'un des chefs les plus influents de la planète sucrée pour développer des produits de qualité professionnelle. Design et fonctionnels, ces ustensiles ont été conçus pour accompagner les amoureux de la cuisine dans l'élaboration de toutes leurs créations sucrées et salées.

Express Your Chef Premium, une cuisine raffinée

La collection d'ustensiles Premium est composée de **5 ustensiles et 4 accessoires en acier inoxydable de haute qualité et de silicone.** La qualité de ses matériaux et ses finitions font de cette collection le fer de lance de l'identité de la marque sur le segment haut de gamme.



Express Your Chef Access, une cuisine vitaminée

La collection d'ustensiles Access est composée de 16 ustensiles au look orangé tendance pour sublimer toutes les cuisines !

Fabriqués à base de silicone et d'acier inoxydable, ils offrent une prise en main agréable, et accompagnent de A à Z tous les chefs dans la réalisation de leur recette : de la préparation au service.



Cerise sur le gâteau...les visiteurs pourront prolonger l'expérience gourmande sur le stand au travers de l'espace photo mis à disposition, et partager leurs photos sur les réseaux sociaux !

Une expérience culinaire à vivre :

Les visiteurs pourront également découvrir les ustensiles Terraillon en participant aux **cours de cuisine prévus dans l'espace Secret des Chefs** ; ou en assistant à une Masterclass dans le **Théâtre des Chefs** où les plus grands chefs réaliseront des plats d'exception avec la gamme Express Your Chef.

Rendez-vous le dimanche 20 mai à 15h au Théâtre des Chefs pour découvrir le savoir-faire d'Alexandre Favre, Chef de poste chez Christophe Michalak. Ce dernier réalisera en direct un **Dessert rhubarbe** composé d'une compotée de fraises rhubarbe vanille, d'un croustillant aux amandes, et d'une coque en chocolat élaborée grâce la « magicool » !

A propos d'Alexandre Favre : en 2015, il intègre l'équipe de Christophe Michalak au Plaza Athénée à Paris où il fait ses armes auprès de grands professionnels tels que Jean-Marie Hibley et Julien Rive Torrens.

Retrouvez la biographie complète sur le site <https://paris.tastefestivals.com/chef/alexandre-favre-theatre-chefs/>



**Pour toute demande de test,
merci de vous adresser au service de presse**

A propos de Terraillon

Fondé en 1908 et présent à l'exportation dans plus de 80 pays répartis sur les 5 continents, Terraillon est l'un des leaders européens des marchés des pèse-personnes et des balances culinaires. La société vend plus de 3 millions d'appareils dans le monde chaque année. Depuis 2013, la marque crée des produits de bien-être intelligents et connectés qui, à travers l'application mobile « Wellness Coach », offrent aux utilisateurs un réel bénéfice d'usage pour une vie plus saine. Régulièrement primée, Terraillon a reçu de nombreux prix internationaux pour récompenser le design et le caractère innovant de ses produits : Good Design Award 2017, iF Design Award 2018, Red Dot Design Award 2006, Janus de l'Industrie 2000, 2006 & 2014, Trophées de l'innovation LSA 2017, ou encore le Grand Prix de l'Innovation de la Foire de Paris 2015 & 2017.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur : <http://www.terraillon.com>.

CONTACTS PRESSE

Justine Doisy

+33 (0)1 55 02 15 02

j.doisy@open2europe.com

Delphine Boutrin

+33 (0)1 55 02 14 74

d.boutrin@open2europe.com