

USTENSILES DE CUISSON : L'INOX DOMINE LA MÊLÉE

L'année qui vient de s'écouler a vu le marché de la cuisson transformer l'essai : percée spectaculaire de l'acier inoxydable, plan de jeu revu sur les revêtements et réorganisation tactique des outils de production chez certains industriels.

■ Par/by Sophie Komaroff

C'est un constat unanime : l'année 2025 est exceptionnelle pour la catégorie des ustensiles de cuisson. « *Concernant l'ensemble du marché premium, les indicateurs dont nous disposons pointent vers un segment très dynamique*, indique Guilhem Pinault, vice-président de Syntam (union des fabricants d'équipements et d'ustensiles pour la restauration et les arts culinaires) et président-directeur général de De Buyer Industries (La Brigade De Buyer). *A fin juin, la progression atteint + 10 % au global, en attente de confirmation pour les résultats du second semestre. En France, la tendance reste solide sur les ustensiles de cuisson, et la fin de l'année 2025 s'annonce bien orientée.* » « *L'inox a connu un essor incroyable en 2025* », renchérit Philippe Gelb, directeur général de Beka France qui enregistre en effet un chiffre d'affaires en hausse de 25 % par rapport à 2024. « *La demande porte vraiment sur ce segment. Malgré le remplacement du PTFE par la céramique et des lancements réussis, les produits revêtus affichent une légère baisse.* » Pour autant, le renouvellement des ustensiles par les consommateurs au détriment du revêtu ne présage pas nécessairement d'une année 2026 aussi satisfaisante : « *Oui, la demande en inox se maintient*, poursuit Philippe Gelb. *Il n'est cependant pas certain que la performance 2025 se renouvellera en 2026 : la succession rapide d'événements politiques, géopolitiques, économiques, etc., rendent les prévisions très délicates.* » Pour s'y préparer, Beka mise sur la disponibilité de ses produits avec des stocks renforcés pour éviter les ruptures, et sur la pédagogie : formations, démonstrations en magasin, vidéos à destination des revendeurs et des clients finaux pour leur permettre d'obtenir les résultats culinaires les plus aboutis.

Même analyse chez Cristel : pour Damien Dodane, directeur général délégué de cette entreprise française basée dans le Doubs et spécialiste des ustensiles en acier inoxydable, « *2025 est une année historique, avec une progression du chiffre d'affaires à deux chiffres, essentiellement tirée par l'inox : les poêles enregistrent une progression spectaculaire de l'ordre de + 140 % tandis que les produits revêtus reculent légèrement (- 5 à - 6 %)* ».

Du côté de La Brigade De Buyer, le bilan 2025 est également positif : « *Les ustensiles en inox et en acier carbone tirent incontestablement la croissance, avec plus de 20 % de progression cumulée sur ces deux catégories*, se réjouit Guilhem Pinault. *L'acier carbone est certes un segment plus confidentiel mais affiche une dynamique très forte, en France comme à l'export !* » Un succès qui réside selon Guilhem Pinault dans la durabilité du produit mais aussi dans sa dimension : un produit qui se patine, se répare et se transmet au fil des générations.

« *L'année 2025 s'inscrit dans un climat de morosité économique, avec de nombreux facteurs pénalisants*

The verdict is unanimous: 2025 has been an exceptional year for the cookware category. "Across the entire premium market, all indicators available to us suggest that the segment is very dynamic" says Guilhem Pinault, vice-president of Syntam (the French Union of makers of kitchen equipment, utensils, knives, tableware and smoke ducts) and CEO of De Buyer Industries (La Brigade De Buyer). *At the end of June, the increase was +10% overall, subject to confirmation of the second year-half figures. The trend in France remains solid for cookware, and the end of 2025 looks like it is going in the right direction.* "Stainless steel has seen incredible growth in 2025" confirms Philippe Gelb, CEO of Beka France which has seen revenue up 25% compared to 2024. "There's buoyant demand in the sector. In spite of PTFE being replaced by ceramic and successful launches, coated products are slightly down." Even so, while consumers are renewing their cookware at the expense of coated products it does not necessarily mean that 2026 will turn out the same way. "Yes the demand for stainless steel will remain steady, continues Philippe Gelb. But there's no guarantee that the 2025 performance will be reproduced in 2026 – forecasts are very tricky indeed because political events are changing fast, and there are geopolitical and economic issues too." To prepare itself, Beka is maximising product availability and stocking up to avoid disruptions – and is also engaging in educational events including training, in-store demonstrations, and videos targeted at retailers and end-users so that everyone gets the most successful cooking outcome possible.

That same analysis can be applied at Cristel – Damien Dodane, the CEO of the French business based in the Doubs area of eastern France that specialises in stainless steel cookware, says that "2025 has been a historic year with two-digit increases in revenue that has mainly been pulled forward by stainless steel: the pans have been selling spectacularly well in the order of +140%, whereas there is a slight fall-off in coated products (-5% to -6%)."



Lacor élargit sa gamme Origin, constituée de poêles inox 18/10 qui offrent une répartition rapide et uniforme de la chaleur. Elles disposent d'une poignée inox avec revêtement PVD (procédé de placage ionique avec du titane). Fond thermomodificateur sandwich (inox 18/10, aluminium, inox). Compatibles tous feux, four et induction.

Existe également avec revêtement anti-adhésif Quantanium, renforcé de particules de titane. 7 diamètres disponibles (de ø 18cm à 30 cm). Prix public : à partir de 35,70 € la poêle ø 18cm. Lacor expands its Origin range comprising 18/10 stainless pans that deliver quick and uniform heat distribution. They also have a stainless steel grip with PVD coating (an ionic plating process using titanium). Sandwich heat distributing base (18/10 stainless steel, aluminium, stainless steel). Compatible with all heat sources as well as oven and induction. Also available with non-stick Quantanium coating reinforced with titanium particles. 7 diameters available (from ø 18cm to 30 cm). Prices to the public: from €35.70 for the ø 18cm pan.



La gamme La Merveilleuse de Cookut est en acier inox SteelGreen, un matériau haut de gamme 3-plis, sans nickel, renforcé en titane et cuivre avec un cœur en aluminium recyclé. 5 tailles et 6 couleurs disponibles. Prix public à partir de 64,90 € la casserole 1,8 l (ø 16 cm). The La Merveilleuse range from Cookut is made of SteelGreen, a high-end 3-ply nickel-free material reinforced with copper and with a core of recycled aluminium. 5 sizes and 6 colours are available. Price to the public from €64.90 for the 1.8l casserole dish (ø 16 cm).

affectant aussi bien l'hôtellerie/restauration que les consommateurs, nuance pour sa part Christophe Decanter, directeur commercial chez Lacor, marque pour laquelle le CHR représente 75 % de l'activité. Ce n'est pas une année historique malgré la dynamique observée sur les ustensiles de cuisson en inox, en hausse de 15 % sur le marché grand public de Lacor. Les consommateurs restent prudents et incertains quant à leur pouvoir d'achat. »

Des acteurs plus récents tels qu'Atma Kitchenware, mettent en évidence à quel point le changement de paradigme gagne le grand public. Pour rappel, cette marque française s'est implantée sur le marché des ustensiles de cuisine en adoptant un positionnement BtoC consistant à proposer des produits de qualité professionnelle, désormais fabriqués en France pour l'inox, via un modèle de précommande lui permettant de

Over at La Brigade De Buyer the 2025 figures are just as good: "Stainless steel and carbon steel items are most definitely driving the growth, with over 20% cumulative increases in both these two categories, says a pleased Guilhem Pinault. Carbon steel is certainly a more niche segment but it's showing great energy both in France and on the export market!" Guilhem Pinault takes the view that the success is based on the product's durability and its extra dimension – it forms a patina, can be repaired, and can be handed down from one generation to the next. "2025 has turned out to be a gloomy year economically, with a number of drag factors affecting the hotel and catering industry as well as consumers, explains Christophe Decanter, the commercial director at Lacor – for whom the CHR sector accounts for 75% of its business. Even with the dynamic state of stainless steel cookware that is up 15%

COOKWARE : STAINLESS STEEL RISES TO THE TOP

A transformation has taken place during the year just gone: stainless steel has hit the big time, and the thinking around coatings has been overhauled – plus, there has been a tactical reorganisation of production tools among some industrial entities.



Déjà plébiscités pour leur design et leur praticité, les ustensiles à poignées amovibles Evolution de Beka se parent de nouvelles couleurs (bleu, blanc-crème et rouge) pour apporter une touche de personnalisation en cuisine. Forte de son succès, la gamme s'est en outre élargie en octobre 2025 d'un faitout ø 24 cm et des poêles en ø 20, 24 et 28 cm. Prix public : 45 € le set de 2 poignées amovibles en bakélite soft touch. | Already widely acclaimed for their practical features and good design, the Evolution cookware items with removable handles from Beka now have new colours (blue, cream white, and red) for a dash of personalisation in the kitchen. The success of the range has been such that it was extended in October 2025 with a ø 24 cm stew pot and pans measuring ø 20, 24 and 28 cm. Price to the public: €45 for the set of 2 removable handles in soft-touch bakelite.

produire les quantités nécessaires, évitant ainsi le surstockage et optimisant la tarification. « L'inox est entré dans les habitudes de cuisine des consommateurs, analyse Appoline Kessler, responsable développement produits d'Atma Kitchenware. L'actualité et les interrogations relatives aux PFAS ont dopé nos ventes et provoqué un afflux de questions via les réseaux sociaux et notre service après-vente. Nombreux sont les clients à vouloir cuisiner dans des ustensiles qu'ils perçoivent comme sains. » Atma a renforcé sa gamme inox – sa principale catégorie – tout en lançant des produits en céramique culinaire et une première ligne en fonte en septembre dernier. « Nous sommes constamment en test et analyse des performances de notre inox afin de toujours proposer la meilleure qualité possible, afin d'améliorer nos produits et bien comprendre leur composition pour mieux communiquer sur la performance de nos ustensiles en termes de chauffe, pour apporter de la pédagogie tout en la rendant ludique », indique Appoline Kessler.

L'entreprise lyonnaise Cookut s'est également introduite sur le segment des ustensiles en acier inox avec le lancement cet été de sa première collection, La Merveilleuse (voir *Offrir International* n°502 en pages 80 à 84) qui se caractérise par son parti-pris esthétique (formes géométriques, palette de six teintes et gravures décoratives), sa composition (inox Steel Green 3-plis renforcé en cuivre et en titane) et sa baseline : "Plus besoin d'être un chef pour cuisiner dans l'inox."

Même Joseph Joseph, marque historiquement associée aux accessoires de cuisine, a franchi le pas : « Pour son 20^e anniversaire, Joseph Joseph a lancé en 2025 une première gamme inox afin de consolider sa légitimité dans l'univers de la cuisine, où la cuisson reste la catégorie reine », fait valoir Nicolas Bouche, country manager France de Joseph Joseph.



La nouvelle collection Peak de Zwilling présente un revêtement Ceraforce HyCoat obtenu grâce à une technologie qui combine des pics en acier inoxydable non revêtus et des creux antiadhésifs revêtus en céramique. Compatible tous feux, induction et four (jusqu'à 260 °C). Prix public : 99,95 € la poêle ø 20 cm. | The new Peak collection from Zwilling features the Ceraforce HyCoat coating made using technology combining non-coated stainless steel peaks and coated non-stick hollows in ceramic. Compatible with all heat sources, as well as induction and oven (up to 260 °C). Price to the public: €99.95 for the ø 20 cm pan.

in Lacor's mass market, it is has not been a historic year. Consumers are still cautious and nervous about their spending power."

More recent actors in the market, such as Atma Kitchenware, mark the point at which the paradigm change has won over the mass market. The French brand gained a foothold in the cookware market by adopting a B2C positioning that involves offering professional-quality products via a pre-order model that are now made in France in the case of stainless steel. The business model involves production of the required quantities, which prevents surplus stock and optimises the pricing strategy. "Consumers are getting accustomed to stainless steel in the kitchen, analyses Appoline Kessler, product development manager at Atma Kitchenware. News stories and questions about PFAS have been a boost for our sales and have triggered an avalanche of questions via social media and to our after-sales service. Lots of customers are interested in cooking with cookware that they view as healthy." Atma has added to its stainless range – its main category – while also launching ceramic cook products and its first cast iron line in September. "We're always testing and analysing the performance of our stainless steel so that we can continually offer the very best quality possible. We do that so that we can improve our products and really understand their composition to better communicate the performance of our items in terms of the heating up process, as a way of teaching people and also making it interesting," says Appoline Kessler.

The Lyon based business Cookut has also made inroads into the stainless steel cookware sector, having launched this summer its first collection La Merveilleuse (see *Offrir International* n°502 on pages 80 to 84) that is characterised by its aesthetic leanings (geometric-look shapes, a palette of six colours, and decorative engravings) as well as its composition (3-ply Green Steel reinforced with copper and titanium) and its strapline "You no longer have to be a Chef to cook with stainless steel". Even Joseph Joseph, the brand historically associated with kitchen cookware, has ventured into the territory. "For its 20th birthday, Joseph Joseph launched in 2025 a first stainless steel range to consolidate its legitimacy in the kitchenware product universe, where cookware remains the dominant category," confirms Nicolas Bouche, country manager France at Joseph Joseph.

RECALIBRATION OF COATED SEGMENT

Notwithstanding all that, coated cookware has not disappeared from the shop shelves. Discussions in Europe around potential PFAS bans are ongoing, but no final timeframe has been established. A proposed ban

nuts

L'INFUSION, DANS SA PLUS BELLE EXPRESSION

RETROUVEZ-NOUS À AMBIENTE FRANCFORT

6 AU 10 FÉVRIER 2026

M&CO - STAND B47, HALL 9.0



CAFETIÈRE À PISTON DOUBLE PAROI

- Verre borosilicate : résistant aux fortes températures
- Double paroi : garde la chaleur, reste froid au toucher
- Finitions en acier inoxydable : design contemporain et durable
- Filtration fine : idéale pour café moulu ou thé en vrac
- Bec verseur précis
- Deux formats : 500 mL ou 800 mL

32 rue de Cambrai 75019 Paris, France
www.mandco-paris.fr



contact@m-and-co.fr ✉
@m_and_co_paris @mastradparis 📷



Avec sa gamme Logic-Steel, Woll conjugue design et qualité durable. La conception en 5 couches de ces poêles en acier inoxydable non revêtues confère une répartition homogène de la chaleur, pour des résultats de cuisson constants, et une résistance aux températures élevées. The Logic-Steel range from Woll combines design with durable quality. The 5-layer design of the non-coated stainless steel pans delivers even heat distribution for reliable cook outcomes and good resistance to high temperatures.

LE SEGMENT DU REVÊTU EN RECOMPOSITION

Pour autant, les ustensiles de cuisson revêtus ne disparaissent pas des rayons. Si en Europe, les discussions se poursuivent sur un futur encadrement des PFAS, sans calendrier définitivement établi, aux États-Unis, un projet d'interdiction des PFAS dans les ustensiles de cuisson a fait l'objet d'un veto en octobre dernier par le gouverneur de Californie Gavin Newsom qui a indiqué partager l'objectif de protection de la santé et de l'environnement mais s'inquiéter d'un retrait brutal de nombreuses références d'ustensiles à prix abordable. Une position saluée par la Federation of the European cookware and cutlery industries (FEC) qui estime que les poêles revêtues avec du PTFE fabriquées selon la technologie de laminage restent sûres d'utilisation.

Le segment premium rebat néanmoins ses cartes, avec une offre céramique qui se développe largement, offrant des possibilités élargies en termes de formes et de couleurs. Le groupe Zwilling qui détient en outre les marques Ballarini, Staub et Demeyere, a pour sa part décidé en septembre dernier d'arrêter de proposer des revêtements PTFE, explique Nathalie Chabert, directrice marketing et communication France : « Les lignes revêtues existantes sont progressivement converties en céramique, avec un objectif de liquidation complète des stocks comprenant du PTFE à l'horizon fin 2026, début 2027. » Les équipes de Ballarini, marque spécialiste des ustensiles en aluminium, ont travaillé sur l'amélioration des revêtements céramiques, avec le lancement de solutions enrichies au titane et des structures en nid d'abeilles destinées à améliorer la durabilité et à limiter l'usure prématurée du revêtement. Deux lancements sous la marque Zwilling illustrent cette transition. Dévoilée en septembre, la gamme hybride Peak vise à conjuguer le confort du revêtement antiadhésif et la résistance de l'inox aux températures élevées, avec des ustensiles permettant de saisir à feu vif et de préparer des aliments plus délicats (œufs, poissons, etc.). Ceux-ci sont en effet dotés du revêtement Ceraforce HyCoat qui combine des pics en acier inoxydable non revêtus et des creux antiadhésifs revêtus en céramique, et de la base Sigma composée d'une couche intérieure en acier inoxydable 18/10, d'un noyau en aluminium résistant et d'une couche extérieure en acier inoxydable S/S 439 renforcée de titane. La collection Unlock qui sera disponible en début d'année, marque pour sa part l'arrivée de Zwilling sur le segment des ustensiles de cuisson à manches amovibles. Cette batterie premium conjugue

on PFAS on cookware in the USA was the subject of a veto in October by the Governor of California Gavin Newsom, who indicated he was in favour of protecting people's health and environmental protection but expressed concern around an abrupt removal of so many affordable cookware items. His position was welcomed by the Federation of the European cookware and cutlery industries (FEC) who have said that PTFE-coated pans made using an etching technique are safe to use. The premium segment is in any case shuffling its deck and has come up with a ceramic offering that is being developed to quite an extent, with greater potential around colours and variants. The Zwilling group that also owns Ballarini, Staub and Demeyere made the decision in September to stop selling PTFE coated products, says Nathalie Chabert, France communications and marketing director: "Existing coated product lines will gradually be converted to ceramic, the goal being to completely liquidate stock that contains PTFE by the end of 2026 or early 2027." Staff at the aluminium cookware specialist Ballarini have been working to improve ceramic coatings with the launch of titanium-enriched solutions and honeycomb structures designed to improve durability and limit premature erosion of the coating. Two launches from the Zwilling brand illustrate the transition: the hybrid Peak range was unveiled in September and is designed to incorporate the benefits of non-stick coating with the robustness of stainless steel at high temperatures: the cookware can be used for searing food over a high heat and also to cook more delicate food such as eggs and fish. The items are coated with Ceraforce HyCoat which combines a smooth non-stick ceramic surface with raised stainless steel peaks with a Sigma base comprising an interior 18/10 stainless steel layer, a resistant aluminium core, and a titanium-reinforced outside S/S 439 stainless steel layer. The Unlock collection - available in the new year - marks Zwilling's inroad into the segment of cookware with removable handles. The premium set features stainless steel, coated aluminium, and a vacuum-pack food preservation system using compatible Fresh & Save glass lids. The stainless steel items have a three-layer Sigma Clad body while the forged aluminium pans, made in Italy by Ballarini, feature the PFAS-free Ceraforce Titanium non-stick ceramic coating.



A l'occasion de la Chandeleur, Tefal (groupe SEB) dévoile la collection Pop of colors, aux teintes vives et acidulées, hommage aux années 1970-1980. Prix public à partir de 9,99 € la crêpière ø 22 cm non induction. To celebrate Candlemas, Tefal (SEB Group) lifts the veil on the Pop of colors collection featuring lively, bright colours as a tribute to the 1970s-1980s. Prices to the public from €9.99 for the ø 22 cm non-induction crepe pan.

l'inox, l'aluminium revêtu et un système de conservation sous-vide grâce à des couvercles en verre compatibles Fresh & Save. Les références en inox présentent un corps Sigma Clad à trois couches, tandis que les poêles en aluminium forgé, fabriquées en Italie par Ballarini, sont équipées d'un revêtement antiadhésif en céramique Ceraforce Titanium exempt de PFAS.

Le produit phare de Cookut, La Fabuleuse poêle à tout faire, a également évolué en 2025 avec un nouveau revêtement minéral sans PFAS, identique à celui de L'Incroyable cocotte. Ainsi depuis septembre, la marque propose une gamme de cuisson complète sans PTFE. L'ensemble de ses ustensiles de cuisson revêtus arborent désormais un macaron didactique qui guide l'utilisateur sur les bonnes pratiques d'utilisation, pour appréhender les caractéristiques du revêtement céramique (cuisons à feu moyen, huile traditionnelle de cuisson, lavage à la main, etc.).

Cristel pour sa part continue de tester des solutions céramiques adaptées à l'inox, soucieuse de ne pas décevoir une clientèle habituée à la tenue du PTFE : « *Nous devrions être en mesure de formuler des propositions en 2026* », estime Damien Dodane.

Fidèle à son ADN, la marque Greenpan continue quant à elle de déployer son revêtement céramique Thermolon, comme sur la collection Evolution, en faisant valoir le caractère 100 % recyclé de son corps en aluminium et la possibilité de démonter la poignée pour faciliter le recyclage des différentes pièces la composant.

La marque italienne Moneta s'appuie quant à elle sur Finegres, un revêtement présenté comme 100 % minéral et exempt de PFAS, pour lancer sa collection Minerva, et dévoiler lors d'Ambiente 2026 une nouvelle ligne de faitouts colorés.

Cookut's flagship product is the all-purpose La Fabuleuse pan – and that has likewise undergone an evolution during 2025 with a new PFAS-free mineral coating that is identical to the L'Incroyable cocotte. As of September, Cookut now has a complete PFAS-free cookware range, and all the coated pieces have an information sticker that guides users on best usage practice so that the main features of ceramic coating are easily understood – including medium heat cooking, use of traditional cooking oils, and handwashing.

Cristel continues to try out ceramic solutions suited to stainless steel while taking care to avoid misleading a customer base that is accustomed to the feel of PTFE – “*We expect to be in a position to put together some sales propositions in 2026,*” says Damien Dodane.

Faithful to its DNA, Greenpan continues to roll out its Thermolon ceramic coating on, for example, its Evolution collection, while highlighting the fact that its aluminium core is 100% recycled – and that the handle can be removed to make it easier to recycle the various elements of the item. The Italian brand Moneta is making use of the Finegres coating that is presented as 100% mineral and PFAS-free for the launch of its Minerva collection, and will be unveiling a new line of colourful stew pots at Ambiente 2026.

And then there is Tefal, making much of personalisation with its My Ingenio range that is made at the SEB group workshops at Rumilly in the Haute-Savoie region of southeastern France: a cookware set with removable handles in which the consumer can put together their own selection by selecting different families (stainless steel, non-stick, ceramic). Tefal is thereby pointing out that there is no single material to be used for cooking, but rather that there are different uses and different decisions depending on what kind of cooking is being done.



Sensory Cooking

A new way to experience your kitchen through the power of touch

Studio Boey & **HOMEY'S**
tools for life

www.homeystoolsforlife.com/sensory-cooking



Enfin, Tefal joue la carte de la personnalisation avec sa gamme My Ingenio, fabriquée dans les ateliers du groupe SEB à Rumilly (Haute-Savoie) : une batterie de cuisine à poignée amovible, où le consommateur compose lui-même son assortiment en choisissant entre différentes familles (inox, antiadhésif, céramique). La marque entend ainsi faire valoir qu'il n'y a pas un unique matériau, mais des usages et des arbitrages selon ses pratiques culinaires.

FONTE, ACIER CARBONE : LES AUTRES GAGNANTS DE L'ANNÉE 2025

Les ustensiles en acier inoxydable ne sont pas les seuls à générer de belles performances en 2025. Chez Staub par exemple, la fonte émaillée bénéficie d'une progression qui n'est plus seulement due aux cocottes traditionnelles. « *Les poêles, les crêpières et les sauteuses en fonte sont en nette progression : + 26 % pour les sauteuses, + 13 % pour les poêles par rapport à 2024* », relève Nathalie Chabert (groupe Zwilling). Le groupe Zwilling investit d'ailleurs lourdement dans le site Staub de Merville (Hauts-de-France) qui emploie 400 personnes : une nouvelle usine dont la mise en service interviendrait en 2028, adossée à celle historique vieille d'un siècle, doit permettre la transition aux fours électriques, la modernisation des lignes d'émaillage et, à terme, de fabriquer des pièces de fonte plus fines, donc plus maniables, sans perdre les propriétés mécaniques du matériau. D'ici là, Staub dévoilera une nouvelle couleur lors d'Ambiente 2026.

La marque espagnole Lacor confirme pour sa part le maintien des bonnes performances de son offre de cocottes en fonte d'aluminium, particulièrement plébiscitées par les professionnels de la restauration pour leur légèreté et leur rapport qualité-prix, et vient de faire son entrée sur le segment de la fonte d'acier émaillée avec une collection de cocottes dont les premières retombées sont encourageantes, et qui fera l'objet d'une extension en 2026.



La nouvelle gamme Glamour de Mepura en acier inox 18/10 est dotée de manches soudés sans rivets internes, assurant une surface interne parfaitement lisse et facile à nettoyer. Le fond inox procure une diffusion de la chaleur optimale et homogène, permettant une cuisson efficace tout en réduisant la consommation énergétique. La finition miroir améliore la résistance aux taches tout en offrant une présentation premium en rayon. Plusieurs pièces intègrent une échelle graduée intérieure, permettant un dosage précis des liquides. Prix public : 118,95 € la casserole ø 16 cm. The new Glamour range from Mepura in 18/10 stainless steel features welded handles with no internal rivets for an impeccably smooth internal surface that is easy to clean. The stainless steel base delivers optimal and even heat distribution for an effective cooking outcome while also reducing energy consumption. The mirror finish improves stain resistance while also offering a premium look on the shelf. Many items feature an interior measuring scale for precise measurement of liquids. Price to the public: €118.95 for the ø 16 cm casserole.



Après avoir célébré ses 150 ans, Moneta engage une nouvelle étape de son développement, avec la mise au point de Finegres, un revêtement exempt de PFAS, ici appliqué sur sa nouvelle collection Minerva qui associe un effet pierre à une surface céramique. Moneta has embarked upon a new stage in its development having celebrated 150 years of the business. The PFAS-free Finegres coating is applied to the new Minerva collection that results in a ceramic surface with a stone effect.

CAST IRON, CARBON STEEL : OTHER WINNERS IN 2025

Stainless steel cookware is not the only show in town though – other materials also did well in 2025. Over at Staub, enamelled cast iron has enjoyed good figures - and that is no longer restricted to the traditional cocotte. “*Cast iron sauté pans, frying pans and crepe pans are seeing clear upward trends: +25% for high-sided frying pans, +13% for frying pans compared to 2024*,” points out Nathalie Chabert (Zwilling group). The Zwilling group is also making significant investments in the Staub site at Merville (Hauts-de-France) where 400 people are employed. The new production plant will come into service in 2028 alongside the historic one that goes back a century, and will mean that electric ovens can be used and enamelling lines modernised. Eventually, finer cast iron pieces can be made that will be easier to handle without sacrificing any of the material's mechanical properties. In the meantime, Staub will be unveiling a new colour at Ambiente 2026.

The Spanish brand Lacor has confirmed that its cast aluminium cocottes continue to do well. These are especially popular with catering professionals for their lightness and their good value. Lacor recently gained a foothold in the enamelled cast steel segment with a collection of cocottes – early feedback is encouraging, and there is more to come in 2026.

Over at De Buyer, the high demand for carbon steel cookware has resulted in the creation of a dedicated new production line that will come into service in 2026 thanks to the 1 500 m² of space freed up at the Faymont plant following the onboarding of a new logistics platform a few kilometres away that is used by all La Brigade De Buyer brands (see inset on page 62). “*Our unique carbon steel line works on a 3x 8 rotation at the moment explains Guilhem Pinault And the second line will mean we can go to 2x8. We will also be able to enhance the stainless steel and copper line capacities.*” Guilhem Pinault also comments on the emergence of a new generation of home cooks. “*These neo-cooks, if you like, are looking for high-quality products that are colourful, lightweight and practical too. They see high-end cast aluminium as an accessible entry point into the premium cookware universe alongside the more historic brands that are often viewed as highly professional. They figure that they will no doubt turn to those brands once they have upskilled themselves in the kitchen. There's no doubt that those kind of people constitute an element of the premium market.*”

The launch in November of the Plume range from Beka is one illustration of that trend – the short series of cocottes made of cast aluminium with a ceramic coating illustrate the manufacturer's accent on user comfort and accessible prices (price to the public: €139 for the 6l cocotte).

Chez De Buyer, pour soutenir la demande d'ustensiles en acier carbone citée plus haut, une nouvelle ligne de production dédiée à ceux-ci sera mise en service en 2026, grâce aux 1 500 m² libérés au sein de l'usine de Faymont en raison de la mise en service à quelques kilomètres d'une nouvelle plateforme logistique commune aux marques de La Brigade De Buyer (voir encadré en page 62). « Notre unique ligne d'acier carbone tourne actuellement en 3x8, explique Guilhem Pinault. Cette deuxième ligne nous permettra de repasser en 2x8. Nous allons également pouvoir augmenter les capacités des lignes d'acier inoxydable et de cuivre. » Guilhem Pinault remarque en outre l'émergence d'une nouvelle génération de cuisiniers : « Ces "neo-cookers" sont à la recherche de produits de qualité, mais colorés, légers et pratiques. Pour eux, la fonte d'aluminium haut de gamme constitue une porte d'entrée accessible vers l'univers premium, aux côtés des marques plus historiques souvent perçues comme très professionnelles vers lesquelles ils se tourneront sans doute une fois que leurs compétences culinaires se seront étoffées. Une partie de la croissance du marché premium est sans doute due à ces clients. »

Le lancement en novembre de la gamme Plume de Beka illustre par exemple cette tendance : avec cette série courte de cocottes en fonte d'aluminium revêtue céramique, le fabricant met l'accent sur le confort d'usage et un tarif accessible (prix public : 139 € la cocotte 6 l). Conçue en aluminium recyclé à plus de 91%, Plume entend offrir une solution



Les poêles Nordico d'Artame sont conçues en acier inoxydable 18/10 avec un manche en inox. Leur triple fond encapsulé de 6,5 mm assure une diffusion homogène de la chaleur. Les bords roulés facilitent le versement. La gamme comprend des poêles ø 20, 24, 26 et 28 cm, proposées soit avec un fond lisse, soit avec un fond alvéolé permettant d'obtenir un marquage type grill sur les aliments. S'y ajoutent des sauteuses (poêle + couvercle inox) ø 24 et 26 cm. Fabrication : Portugal. Distribution : Patisse | Mali's. Prix public : à partir de 59,90 € la poêle ø 20 cm. Nordico pans from Artame are made of 18/10 stainless steel with a stainless steel handle. The 6.5mm encapsulated triple base ensures even heat distribution, and the rounded edges make it easy to pour liquids. The range comprises ø 20, 24, 26 and 28 cm pans that are available either with a smooth base or with a dimpled base for a grill-like marking on food. There are also ø 24 and 26 cm sauté pans. Manufactured in Portugal. Distribution: Patisse | Mali's. Prices to the public: from €59.90 for the ø 20 cm pan.

Plume items are made of 91% recycled aluminium, and the idea is to offer a lighter alternative to traditional cast pieces while also responding to current expectations around everyday practicalities in the kitchen.

CROSS-CUTTING STRATEGIES

Heritage brands are certainly consolidating their positions - but new entrants are gaining visibility too. On the back of over 100 000 pans and 150 000 cookware tools made of 3-ply stainless steel sold in less than three years, Atma now has over 60 000 customers. With an initial focus on online sales, the brand opened its distribution to physical retail in 2025 with the support of four regional marketing staff spread out across France. There are now sixty-something partner

Poisson Malin

L'ouverture facile et sans effort

Boîtes à anneaux :
sardines, maquereaux...



Pots à vis :
confiture, cornichons, moutarde...



Bouteilles :
lait, sirop, eau minérale...



Credit photo : sabielle Dorpe



Cal'huître

Huître bien calée, main protégée !

L'ouverture des huîtres en toute sécurité



Credit photo : Thierry Mietrou

alternative plus légère aux modèles traditionnels en fonte, tout en répondant aux attentes actuelles en matière de praticité pour la cuisine au quotidien.

STRATÉGIES CROISÉES

Si les marques patrimoniales consolident leurs positions, les acteurs plus récents gagnent en visibilité. Forte de plus de 100 000 poêles et 150 000 ustensiles de cuisson en inox 3-ply vendus en moins de trois ans, Atma compte aujourd'hui plus de 60 000 clients. Après s'être d'abord concentrée sur la vente en ligne, la marque a ouvert sa distribution au retail physique en 2025, épaulée par quatre commerciaux de terrain répartis en France : elle compte une soixantaine de boutiques partenaires spécialisées en ustensiles de cuisine, des drogueries ou plus généralement dans les biens de consommation pour la maison. Pour accompagner ce développement, elle met en place des outils pédagogiques sur l'inox, ainsi que des supports destinés à soutenir le drive-to-store. Du côté de l'offre, l'année 2026 sera ponctuée de plusieurs lancements : développement de la gamme en fonte fabriquée en Espagne (nouveaux coloris), lancement d'un couteau made in Japan et, bien entendu, développement de sa gamme inox (développement des cuissons spécialisées et de nouveaux formats). Une édition limitée d'ustensiles à manches dorés est sortie pour cette fin d'année mais de nouvelles séries limitées sont à prévoir en 2026, et, surtout, une collection à poignées amovibles est à l'étude. Chez Joseph Joseph, la cuisson est en passe de devenir un pilier aux côtés des catégories historiques de la marque (les accessoires de cuisine et la buanderie) : la gamme Space céramique, lancée en 2024,



Skillet carré fonte émaillée 26 cm, collection Nuit, Le Creuset. Prix public : 179 €. Square 26cm enameled cast iron skillet, Nuit collection, Le Creuset. Price to the public: €179.

stores including cookware specialists, hardware stores or, more generally, home consumer goods stores. Atma has produced educational material on stainless steel to underpin that growth, together with media supports to support drive-to-store purchases. As for product offerings, the year 2026 will see a number of launches: the development of a cast iron range made in Spain (new colours), the launch of a knife made in Japan, and of course the expansion of its stainless steel range (with the expansion of specialist cooking items and new formats). A limited edition range of cookware utensils with gilt handles has been produced for this year-end, and 2026 will see further limited editions – and research is under way on a collection that has removable handles. Over at Joseph Joseph, cooking is set to become one of the business's pillars alongside its historic categories (kitchen accessories and laundry items): the ceramic Space range was launched in 2024 and already accounts for 14% of the company's French revenue. "Cookware carries the same weight in just a few months as does laundry – a segment we have been working on for some years," notes Nicolas Bouche. After five years of R&D, Joseph Joseph unveiled this year its Space Steel cookware set designed to respond to key concerns around storage optimisation with its patented SwingLock handles. The items are made of 3-ply stainless steel with an aluminium core for even heat distribution. The fold-up stainless steel handles have been tested to withstand 20 years of use.

UN NOUVEAU SITE LOGISTIQUE POUR LA BRIGADE DE BUYER

Le groupe La Brigade De Buyer unifie l'organisation de ses opérations logistiques avec la construction en 2025 d'un site logistique au Val-d'Ajol (Vosges), à quelques kilomètres de son usine historique et à proximité de l'axe routier RN57, avec le soutien d'un investisseur local et des collectivités territoriales. Implanté sur un terrain de plus de 26 300 m², cet entrepôt de 6 000 m² qui répond aux critères environnementaux actuels, présente 9 quais de chargement et de déchargement et intègre des solutions de dernière génération pour améliorer les process et réduire la pénibilité : nouvel ERP et WMS avec préparation assistée, afin d'optimiser le picking selon la taille et le poids des produits, réduire les risques erreurs, améliorer la productivité et permettre des expéditions en 72 heures, voire 48 heures. Mis en service au cours du dernier trimestre 2025, ce bâtiment remplace plusieurs stocks dispersés en France (Thiers pour la coutellerie, Cavaillon pour N2J, Val-d'Ajol pour De Buyer), centralisant l'ensemble des références des marques de La Brigade De Buyer (De Buyer, Pebbly, Sabatier, 32 Dumas). Cette mutualisation a un impact concret pour les partenaires détaillants du groupe : après la fusion des équipes commerciale et ADV en juin dernier pour offrir un interlocuteur unique par point de vente, le nouveau système de facturation sera appliqué dès le 8 janvier 2026, avec un seul franco, une seule commande, une seule facture et une seule livraison pour l'ensemble des marques de La Brigade De Buyer.

NEW LOGISTICS SITE FOR LA BRIGADE DE BUYER

The group La Brigade De Buyer is bringing under one roof its logistics operations system with the construction in 2025 of a logistics site at Val-d'Ajol in the Vosges region of eastern France a few kilometres from its historic factory, close to the RN57 arterial highway. Built with the support of a local investor and regional authorities, the site covers an area of more than 26 300 m², and includes a 6 000 m² warehouse that complies with current environmental criteria. There are 9 loading and unloading bays, and next-generation solutions are deployed to enhance processes and reduce friction to include new Enterprise Resource Planning and Warehouse Management System tools with assisted preparation to optimise stock-picking in line with product size and weight. The risk of errors is reduced and productivity is enhanced – dispatches take place within 72 hours and sometimes within 48 hours. The building came into service during the second half of 2025, and it replaces the system of stock dispersed across France (Thiers for flatware, Cavaillon for N2J, Val-d'Ajol for De Buyer), thus centralising all items from the La Brigade De Buyer brands (De Buyer, Pebbly, Sabatier, 32 Dumas). That kind of pooling has a concrete impact on the group's retail partners – following the merging of the after-sales and marketing teams in June, the new invoicing system will come into play as of 08 January 2026 and there will be a single Franco, a single order, a single order, and one delivery for all La Brigade De Buyer brands.



Cookware – Kitchen knives – Cutlery – Kitchen tools

Choose the style that defines your kitchen

L'authenticité de Magma ou l'éclat de Lumia... À vous de trancher !



représente d'ores et déjà 14 % du chiffre d'affaires français. « *La cuisine pèse le même poids en quelques mois seulement que la buanderie, segment que nous travaillons depuis des années* », relève Nicolas Bouche. Après cinq années de R&D, Joseph Joseph a dévoilé cette année Space Steel, une batterie conçue pour répondre à l'enjeu clé de l'optimisation du rangement, grâce notamment aux poignées brevetées SwingLock. Les ustensiles sont en acier inoxydable triple épaisseur, avec un noyau en aluminium favorisant une diffusion homogène de la chaleur et leurs poignées pliantes en inox sont testées pour une durée d'usage de 20 ans.

DISTRIBUTION, LOGISTIQUE, SERVICES : DES TERRAINS DÉCISIFS

Au-delà du produit lui-même, les industriels et les marques sont à l'œuvre sur l'accompagnement de leur réseau de distribution. Le groupe Zwilling fait pour sa part évoluer progressivement son organisation logistique, jusqu'alors internalisée, en l'externalisant afin d'améliorer le service client. « *Notre modèle était à l'origine conçu pour des livraisons en conteneurs ou sur palettes, mais la montée en puissance du BtoC nous conduit désormais à répondre à des besoins d'expédition unitaire, d'où le recours à un prestataire spécialisé*, explique Nathalie Chabert. *Cette transition, préparée depuis un an, concerne l'ensemble de nos flux, aussi bien BtoB que BtoC.* » Le groupe déploie en outre une solution de dropshipping pour les détaillants : ces derniers seront ainsi en mesure de proposer l'ensemble du catalogue de Zwilling sans avoir à stocker toutes les références, en s'appuyant sur des expéditions directes au consommateur.

Atma Kitchenware développe de son côté des outils dédiés au commerce physique : catalogue complet pour commandes en boutique (et non plus en précommande sur le site), mise à disposition des visuels et tutoriels vidéo, réflexion à de nouveaux supports de merchandising. La Brigade De Buyer a quant à elle déployé en 2025 un programme partenariaux structuré, pour l'heure relatif à l'assortiment pâtisserie, via une solution complète de merchandising. « *Ce dispositif renforce la visibilité des produits en magasin et stimule les rotations avec une segmentation claire par usage, pensée comme un parcours d'achat d'expert, qui permet au magasin qui l'adopte de réaliser 30 % de croissance au minimum*, explique Guilhem Pinault. *Nous notons une très forte demande de lisibilité et de compréhension de la part des consommateurs, et c'est peut-être ce qui permet d'aller plus vite que le marché et d'entretenir la relation avec le client.* »

A noter par ailleurs que l'entrée cette année de La Brigade De Buyer au sein du groupe SEB s'inscrit dans une démarche stratégique destinée à renforcer la présence de ce dernier sur le segment professionnel.

Nouvelle collection Space Steel de Joseph Joseph, en acier inoxydable triple épaisseur avec noyau en aluminium. Compatible tous feux, induction, résistante au four jusqu'à 250°C. Prix publics : 109,99 € la poêle ø 24 cm, 599,99 € la batterie 5 pièces. : New Space Steel collection from Joseph Joseph made of triple thickness stainless steel with aluminium core. Compatible with all heat sources and induction, suitable for oven use to 250°C. Prices to the public: €109.99 for the ø 24 cm pan, €599.99 for the 5-piece set.

DISTRIBUTION, LOGISTICS, SERVICES: KEY AREAS

Products aside, brands and factories are working hard to support their distribution networks. The Zwilling group has gradually evolved its logistics system that has hitherto been internalised – the system is now externalised for better customer service. “*Our model was originally designed for container and palette deliveries – but the increased reach of B2C has resulted in us now providing a better response to unit delivery needs and so we are using the services of a specialist provider*, explains Nathalie Chabert. *The transition has been under way for a year, and it covers all of our product movements for B2B and B2C.*” The group also deploys a dropshipping solution for retailers, who can now offer the entire Zwilling catalogue without having to stock every single item, as they can make use of dispatches straight to the consumer.

Atma Kitchenware is busy too with its development of tools dedicated to physical trade: a full catalogue is available for in-store orders (no longer for pre-orders on the website) and there are also visuals and video tutorials. Careful thought is being given to new merchandising media supports too.



Pradel Excellence dévoile Lumia, une gamme d'ustensiles de cuisson 3-Ply qui regroupe tous les essentiels : poêles, casseroles, faitouts et sauteuses. Conçus sans revêtement ni PFAS, les produits présentent un intérieur en inox 18/10, gage d'hygiène et de résistance, un cœur en aluminium pour diffuser la chaleur de manière homogène, un extérieur en inox 18/0 pour rendre chaque pièce compatible tous feux et induction. Une épaisseur de 2,5 mm et un manche riveté professionnel confèrent une utilisation quotidienne confortable. Prix publics : à partir de 27,90 € la poêle, 37,90 € la casserole, 49,90 € la sauteuse ; 54,90 € le faitout. : Pradel Excellence lifts the veil on Lumia, a range of 3-ply cookware pieces that covers all the basics: pans, casseroles, stew pots and sauté pans. Made with no coating and no PFAS, the products feature an interior made of 18/10 stainless steel that ensures good hygiene and robustness, and an aluminium core for even heat distribution. The exterior is 18/10 stainless steel so that each item is compatible with all heat sources and induction. Everyday comfort is guaranteed thanks to the 2.5mm thickness and professional-level riveted handle. Price to the public: from €27.90 for the pan, €37.90 for the casserole, €49.90 for the sauté pan, €54.90 for the stew pot.



EVOLUTION

Qualité compacte

*Poignées amovibles,
design personnalisable*



BEKA-COOKWARE.FR

De Buyer rejoint ainsi un pôle de marques déjà composé de Krampouz, Charvet et Pacojet, contribuant à la constitution d'une branche professionnelle au sein du groupe SEB divisée en deux pôles – café & boissons et culinaire – répondant à des dynamiques de marché spécifiques. De Buyer intègre la division professionnelle culinaire qui comprend également une part d'activité grand public. « *Le groupe SEB souhaite préserver l'identité propre de chacune des marques, dans une logique d'arrimage plutôt que d'intégration, ce qui confère une certaine autonomie*, précise Guilhem Pinault. *Cette nouvelle organisation offre à La Brigade De Buyer un accès à l'expertise industrielle et au réseau export du groupe, des atouts considérables pour son développement.* »

Le Synetam dont Guilhem Pinault est vice-président, mène pour sa part plusieurs projets visant à accompagner le développement de la filière : « *La priorité reste donnée à la sensibilisation des consommateurs à l'utilisation, à l'entretien et à la durée de vie des ustensiles de cuisson : en résumé, tout ce qui peut améliorer leur connaissance et compréhension des différents matériaux* », souligne Guilhem Pinault. L'organisation travaille également sur les problématiques relatives à la RSE (origine des produits, réparabilité, recyclabilité) et sur la promotion des cadres réglementaires permettant aux adhérents de s'y repérer. Autre chantier d'envergure en 2026 : l'analyse du marché. Synetam œuvre en effet à l'instauration d'un panel conforme aux règles relatives à la concurrence afin de mesurer et suivre l'évolution des ventes d'ustensiles, selon le principe d'une déclaration mensuelle anonyme de chiffre d'affaires, consolidée par un organisme indépendant, pour fournir des indicateurs réguliers à ses adhérents. Objectif : structurer une démarche collective



La gamme amovible Loqy de De Buyer s'est élargie cette année avec les poêles et les sauteuses Ceranoa, dotées d'un revêtement antiadhésif. A noter que de nouvelles anses en métal verrouillables complètent l'offre des montures amovibles Loqy, compatibles avec tous les produits de la gamme. Prix public : à partir de 119,90 € la sauteuse ø 24 cm Ceranoa Loqy ; 79,90 € le lot de 2 anses verrouillables métal. The Loqy range from De Buyer with removable elements expands this year with its Ceranoa sauté and frying pans that feature a non-stick coating. The new bolt-on metal grips complete the offering of Loqy removable fixings that are compatible with every product in the range. Prices to the public: from €119.90 for the ø 24 cm Ceranoa Loqy sauté pan; €79.90 for the set of two metal bolt-on grips.

La Brigade De Buyer deployed a structured partner programme in 2025 that currently relates to the baking selection, and involves a comprehensive merchandising solution. "The strategy reinforces the visibility of products in store and stimulates rotations with clear usage segmentation that is designed as an expert's purchasing pathway, meaning that the store that adopts it achieves at least 30% growth," explains Guilhem Pinault. We are noticing significant consumer demand for legibility and good comprehension, and it could be that very thing that helps us to outpace the market and maintain a good customer relationship."

Also worth noting is the fact that la Brigade De Buyer is, as of this year, part of the SEB Group, a development that dovetails with a strategic initiative designed to strengthen the Group's presence in the professional segment. De Buyer joins a brand hub that also includes Krampouz, Charvet and Pacojet, thereby contributing to the construction of a trade arm within the SEB Group that is split into two hubs – coffee & drinks, and cook – in a response to the dynamics of specific markets. De Buyer joins the cook professional division that also incorporates an element of mass market business too. "The SEB Group is keen for each brand to maintain its own identity. It's a mindset of docking at the home port rather than actually full integration - and that confers upon each brand a particular autonomy," says Guilhem Pinault. The new organisation offers La Brigade De Buyer access to industrial expertise and to the group's export network, which are significant assets that will help it grow."

The French Union for kitchen equipment Synetam, of which Guilhem Pinault is vice-president, is leading several projects designed to support the industry's growth: "The priority remains raising awareness among consumers on the use, maintenance and life expectancy of cookware: in summary, to communicate everything that can help them know about and understand the different materials," emphasises Guilhem Pinault. The organisation is also working hard on CSR-related issues including product origins, reparability and recyclability, as well as on the promotion of regulatory frameworks that members can refer to. Another big project for 2026 is around market analysis. Synetam is working to put together a sample group in line with competition regulations to measure and monitor the evolution of cook utensil sales. The idea is to have an anonymous submission of revenue figures consolidated by an independent organisation, and those indicators would be passed on to members on a regular basis. The purpose is to structure a joint initiative to publish quarterly statistics, or even monthly ones, based on anonymised contributions that are handled confidentially. "Eventually we would like to combine that data with other cash desk data from the main networks, which would constitute a big step forward in reading the market," explains Guilhem Pinault.

The 2025 figures point towards a buoyancy in some categories – but the context underscores the need to have a detailed understanding



Batterie inox 12 pièces chez Atma Kitchenware (2 casseroles + couvercles ø 16 et 20 cm ; 1 wok ø 24 cm + couvercle, 3 poêles ø 20, 26 et 28 cm ; 1 sauteuse ø 26 cm + couvercle, 1 kit complet de nettoyage). Prix public : 629 € (en précommande). 12-piece stainless steel cookware set from Atma Kitchenware (2 casserole dishes + ø 16 and 20 cm lids; 1 ø 24 cm wok + lid, 3 pans: ø 20, 26 and 28 cm ; 1 ø 26 cm sauté pan + lid, 1 complete cleaning kit). Price to the public: €629 (on pre-order).

ARCOS®

Made in Spain

Since 1734

L'ART DE LA CUISINE.

Avec leur manche en acrylique aux nuances gris nacré, leur mitre miroir biseautée et un design inspiré de l'art de la table, la collection forgée Eclipse invite à redécouvrir la coutellerie.

Chaque lame est dotée du fil Silk Edge Plus® pour un tranchant toujours plus précis et durable, porté par l'expertise d'Arcos et près de 300 ans de savoir-faire.



Fabrication 100% Espagnole
Acier inoxydable Nitrum®
Finition artisanale du fil

CRISTEL : ANNÉE HISTORIQUE EN 2025, CAP SYMBOLIQUE EN 2026

Dans la lignée d'un bilan 2025 exceptionnel, dopé par l'engouement des consommateurs pour l'acier inoxydable et soutenu par la fidélité de son réseau de détaillants, Cristel continuera d'investir dans ses capacités de production, de livraison et dans le développement international, avec des résultats particulièrement satisfaisants en Asie ainsi qu'aux Pays-Bas. Son nouveau pôle logistique, désormais opérationnel, lui permet déjà de doubler ses capacités de préparation et d'expédition. En 2026, Cristel étoffera en outre la collection Castel'Pro, plébiscitée par les particuliers et les professionnels pour ses performances de cuisson. Aux côtés du sautoir aux lignes professionnelles, la gamme s'élargira avec une poêle au design plus classique ainsi que de nouvelles références ovales. Parallèlement, l'activité dédiée au CHR se structure avec un pilotage dédié, confié à Léo Dodane. Cristel collabore également avec un célèbre designer français sur la création de poignées et d'anses amovibles dont le lancement est prévu en septembre prochain.

Cristel célébrera par ailleurs les 200 ans de l'usine de Fesch-le-Châtel en 2026. Un produit anniversaire, variation de la collection 1826, sera dévoilé à Ambiente, habillé de finitions « *vintage chic* », annonce Damien Dodane.



CRISTEL: 2025 IS A HISTORIC YEAR, WITH A SYMBOLIC MOVE IN 2026

In the wake of an outstanding set of figures for 2025 and boosted by consumer interest in stainless steel - as well as the loyalty of its retailer network - Cristel is set to continue investing its production capacity, delivery capability and international growth. The results have been particularly pleasing in Asia and the Netherlands. Cristel's new logistics hub is now operational and has already led to a doubling of preparation and dispatch capacity. Cristel will be expanding its Castel'Pro collection in 2026 - a collection that is especially popular with both personal and trade customers for its cook performance. The range expands alongside its professional-use pans to include more classic design pans, and new oval items. The CHR-dedicated line of business is being given its own leadership structure that has been entrusted to Léo Dodane. Cristel is also working in partnership with a celebrated French designer on the creation of removable handles and grips, with a launch expected in September. Cristel will also be celebrating 200 years at its production plant at Fesch-le-Châtel

in eastern central France. A birthday product that is a variation on the 1826 collection will be unveiled at Ambiente and will feature 'vintage chic' finishes, announces Damien Dodane.

permettant la publication de statistiques trimestrielles, voire mensuelles, fondées sur des contributions anonymisées et gérées de manière confidentielle. « *Si à terme nous pouvions combiner ces données avec les sorties de caisse des principaux réseaux, cela constituerait une avancée majeure pour la lecture du marché* », espère Guilhem Pinault.

Si les résultats 2025 tendent en faveur de la vigueur de certaines catégories, son contexte souligne en effet la nécessité d'une connaissance plus fine du marché. Un nouveau cycle se dessine-t-il pour la filière des ustensiles de cuisson ? Portées par une demande sans précédent pour l'inox, la fonte et l'acier carbone, les marques font preuve de leur capacité à innover, à sécuriser leur distribution et à accompagner les utilisateurs dans la compréhension des matériaux et des usages. L'année 2026 se profile ainsi sous le signe d'un marché plus technique et plus structuré, où la valeur migre petit à petit vers la maîtrise de l'usage (conseiller, expliquer). La pédagogie et l'excellence opérationnelle seront donc indispensables aux côtés de la performance produit pour consolider la dynamique observée en 2025. ●



Poêle à frire ø 22 cm Staub, manche en fonte, ici en coloris citron. Prix public : 149 €. ø 22 cm frying pan from Staub, handle in cast iron - here in lemon yellow. Price to the public: €149.

of the market. Is a new cycle in the cookware industry under way? The demand for stainless steel, cast iron and carbon steel has been unprecedented, and with that kind of wind in their sails brands have shown that they can indeed innovate, securitise their distribution, and help users understand the materials and how to use them.

It looks like 2026 will see a market that is more structured and sophisticated, where value gradually migrates over to managing usage through advice and explanations. Education and operational excellence will therefore be critical factors alongside product performance to consolidate the dynamic seen during 2025. ●



Precision you can **feel**

A complete Italian-crafted selection created for those who live the kitchen every day.



EXPLORE 600+ TOOLS ON

shop.tomatto.it