

INNOVATION : QUAND LES MARQUES RÉINVENTENT LES ESSENTIELS DE LA CUISINE

De l'électroménager connecté aux ustensiles modulables, les marques misent sur des solutions multifonctions permettant d'optimiser l'espace, de simplifier les usages et de s'adapter aux nouveaux rythmes.

MOULINEX

Présenté comme le joker de la cuisine, le nouveau Cookeo Infinity, dévoilé en septembre dernier, est annoncé comme la somme des domaines d'expertise de Moulinex : un multicuiseur connecté qui combine la cuisson sous pression et la technologie airfryer avec une chauffe simultanée haut/bas. La promesse ? Cuisiner vite (jusqu'à 5 fois plus rapidement qu'à la casserole), bien et sans effort (grâce à sa pale de brassage automatique). Sa connexion Wi-Fi et son écran interactif, permettent à l'appareil de proposer des idées recettes express, adaptées au contenu du réfrigérateur ou au temps disponible. Capable de préparer simultanément le plat principal et son accompagnement, l'appareil, doté d'une cuve antiadhésive compatible avec le lave-vaisselle, propose 20 modes de cuisson. Capacité : jusqu'à 7 personnes ; garantie : 15 ans. ■ Prix public : 399,99 € ou 449,99 € selon le modèle.

Presented as the wild card in the kitchen, the new Cookeo Infinity unveiled in September is billed as the sum total of all Moulinex domains of expertise: a connected multi-cooker that combines pressure cooking with airfryer technology together with a simultaneous high-low heat facility. The brand promise is a quick cook (up to 5 times faster than in a cooking pan) that is also effortless (thanks to its automatic mixing blade), with great results. The Wifi connection and interactive screen can be used to check express recipe ideas tweaked to suit the time available, or the contents of the fridge. The appliance can cook a main course at the same time as any side dishes, and there is also a dishwasher-safe non-stick container. 20 cook methods are available. Capacity: up to 7 people, guarantee: 15 years. ■ Price to the public: €399.99 or €449.99 depending on the model.



GUARDINI

La marque italienne joue la carte de la polyvalence avec le moule rectangulaire extensible de sa gamme Gardenia. Celui-ci permet en effet de cuire des pizzas au format familial, et convient également à la préparation de porridge, de focaccias diverses garnies ou non, et de biscuits. Grâce à ses dimensions ajustables (de 33,3 x 38 x 3 cm à 33,3 x 51,3 x 3 cm), il offre la possibilité de cuisiner en format standard ou XXL, selon le nombre de convives. ■ Prix public : 27,90 €.

La marque propose également le set Gift box pizza qui combine un support en acier chromé pouvant accueillir quatre moules ø 32 cm en acier revêtu, quatre couteaux et une roulette de découpe en nylon. Il permet de cuire simultanément plusieurs préparations et de les servir directement, tout en préservant les propriétés antiadhésives des moules. ■ Prix public : 59,90 €.

The Italian brand is playing the versatility card with an extendable rectangular mould in its Gardenia range that can be used to cook family-sized pizzas - and is also good for making porridge, a range of focaccia breads with or without garnish, and biscuits. The adjustable dimensions (from 33.3 x 38 x 3 cm to 33.3 x 51.3 x 3 cm) mean that users can cook standard sizes or XXL format sizes depending on the number of guests. ■ Price to the public: €27.90.

Gardenia also has a pizza gift box set that includes a chromed steel support that will hold four ø 32 cm coated steel moulds, four knives, and a pizza roller made of nylon. It can be used to cook several food servings and serve them directly, while retaining the non-stick properties of the moulds. ■ Price to the public: €59.90.

INNOVATION: BRANDS ARE REINVENTING KITCHEN ESSENTIALS

From connected household electricals to modular utensils, brands are making the most of multi-functional solutions to optimise space, simplify usage, and adapt to new rhythms.

CHABRET

Pour célébrer 140 ans de savoir-faire, Chabret propose un design exceptionnel qui repose sur un jeu de bois, de formes et de perspectives : une collection de billots et de planches dédiés à l'art de la découpe et du service.

Chabret delivers exceptional design to celebrate 140 years of know-how starting from a play of wood, different shapes, and perspectives: a collection of cutting boards and blocks dedicated to service and cutting.



KITCHENAID

KitchenAid a dévoilé en septembre le blender Pure Power. Dernier-né de la gamme, cet appareil est doté d'un bouton de réglage ultra précis de la vitesse (10 vitesses) afin de répondre à la demande des consommateurs en termes de maîtrise des textures. Sauce, soupe, boisson givrée ou smoothie onctueux : la précision de réglage permet d'adapter le résultat au besoin culinaire de l'utilisateur. Sa lame asymétrique en acier inoxydable, aiguisée et inclinée sous 4 angles différents, génère un vortex qui pulvérise rapidement toutes sortes de fruits ou légumes, y compris les plus résistants. Le couvercle ventilé permet l'évacuation de la vapeur lors du mixage des ingrédients chaud, afin d'assurer une utilisation pratique et sécurisée pour les soupes, notamment. De plus, l'orifice du couvercle permet l'ajout d'ingrédients en cours de préparation. D'une



capacité de 2,1 l, l'appareil s'inscrit dans le design caractéristique de la marque, et se décline dans ses 4 coloris iconiques : porcelaine, gris mat, rouge empire et noir mat. Puissance moteur : 1,5 CV ; puissance électrique : 1 700 W. ■ Prix public : 159 €.

KitchenAid unveiled its Pure Power blender in September. The appliance, the latest in the range, features an ultra-precise speed control knob (10 preset speeds) as a response to consumer demand for food texture management. The precision of the adjustment means that the user gets to adapt the outcome to their own needs including making great sauces, soups, iced drinks and smoothies. The asymmetrical stainless-steel blade is angled and inclined at 4 different angles, and generates a vortex that quickly breaks down all kinds of fruit and vegetables, including the hardest ones. The vent in the lid will release steam when mixing hot ingredients for the practical and safe management of soups in particular, and the opening in the lid is ideal for adding ingredients during the mixing process. The 2.1l capacity appliance bears the brand's characteristic design and comes in 4 iconic colours: porcelain, matt grey, empire red, and matt black. Motor power: 1.5 CV; electric power: 1700 W. ■ Price to the public: €159.

CRUSHGRIND

La gamme Billund de Crushgrind regroupe des produits imaginés pour accompagner toutes les étapes de l'utilisation des herbes en cuisine. En commençant par leur culture avec un pot auto-arrosant qui permet une hydratation régulière, pour faciliter la pousse à domicile. Ce système permet de maintenir différentes espèces telles que le basilic, le romarin, la menthe, l'origan ou encore le thym, dans des conditions appropriées. Une fois récoltées, séchées ou congelées selon leur nature, les herbes déploient leur potentiel aromatique grâce au moulin polyvalent Billund. Une toolbox à la solution de rangement modulaire complète l'ensemble, pour avoir le moulin et les herbes à portée de main. Prix public : 20,95 € le pot, 35 € le moulin.



The Crushgrind range from Billund brings together products designed to support every usage step around herbs in the kitchen. Starting with herb cultivation, there is a self-watering pot for regular hydration - for easy home cultivation. The system can be used to grow various species including basil, rosemary, mint, oregano and thyme in just the right conditions. Once picked dried and frozen according to the herb's requirements, the herbs subsequently deploy their own aromatic potential thanks to the versatile Billund grinder. The ensemble is completed by a modular storage toolbox solution so that the mill and the herbs are easily accessed. ■ Price to the public: €20.95 for the pot, €35 for the mill.

PEBBLY

La marque française Pebbley élargit sa proposition avec le lancement d'une gamme de plats à four en verre borosilicate à l'effet céramique, déclinés dans deux coloris (rouge grenat et crème) et dotés de couvercles en verre cerclés de silicone. Disponibles en formats rectangulaires et carrés avec des contenances de 0,8 l à 3,6 l, ces plats sont pensés pour s'adapter à toutes les occasions (repas convivial, préparation pour le quotidien). Compatibles avec le four (sans couvercle), le micro-ondes, le congélateur et le lave-vaisselle, ils visent à offrir une polyvalence qui simplifie l'expérience du consommateur dans sa cuisine et pour le service de ses plats. ■ Prix public : à partir de 24 €.

The French brand Pebbley is expanding its product range with the launch of a set of ceramic-effect borosilicate glass oven dishes available in two colours (garnet red and cream) with silicon-encircled glass lids. The dishes come in rectangular and square shapes with container capacities from 0.8l to 3.6l, and are designed for any use including shared meals and everyday eating. The dishes will go in the oven (without the lid) as well as the microwave, freezer and dishwasher and are designed to offer a versatility that simplifies the consumer experience in the kitchen and when serving the food. ■ Price to the public: from €24.



LACOR

Conçu pour un usage domestique polyvalent, le coupe-légumes manuel de Lacor permet d'éplucher et de découper rapidement les fruits et les légumes en dés ou en quartiers de manière régulière. Ses lames en acier inoxydable assurent en effet une coupe précise. L'ustensile dispose d'un récipient transparent pour recueillir les aliments coupés, ainsi que de trois grilles interchangeables adaptées à différents types de coupe. Un poussoir de sécurité protège les mains et facilite la manipulation. Amovible, l'ensemble se nettoie facilement et son format compact permet un rangement aisé dans la cuisine. Prix public : 27 €.

A noter par ailleurs que la gamme TriChef s'enrichit avec de nouveaux diamètres et formes : faitouts ø 20 et 24 cm ; sauteuse ø 29 cm ; casseroles ø 14, 16, 18 et 20 cm ; wok ø 28 cm ; poêles ø 16, 18, 22, 26, 30 cm. ■ Prix public : à partir de 26,90 € la poêle ø 16cm ; 60 € le faitout ø 20 cm. Ces ustensiles de cuisson disposent d'un fond Tripli (3 couches : acier inoxydable 18/10, aluminium, acier inoxydable 18%). Lacor's manual vegetable cutter is designed for versatile domestic use, and can be used to quickly and evenly cut and peel fruits and vegetables into dices or quarters thanks to its stainless-steel blades that deliver a precise cut. The utensil also has a transparent receptacle for gathering the cut food, as well as three interchangeable grills suitable for different cut types. A safety system protects hands for straightforward handling, and the entire appliance can be taken apart and cleaned with ease. The compact format makes for easy storage in the kitchen. ■ Price to the public: €27.

The TriChef range is enriched with new formats and dimensions: ø 20 and 24 cm stewpots; ø 29 cm high-sided frying pan; ø 14, 16, 18 and 20 cm casserole dishes; ø 28 cm wok; ø 16, 18, 22, 26, 30 cm saucepans. Price to the public: from €26,90 for the ø 16cm pan; €60 for the ø 20 cm stewpot. These cooking utensils have a Triply base (3 layers: 18/10 stainless steel, aluminium, 18% stainless steel).

MICROPLANE

Lancé en 2017, le moulin à épices Microplane, doté d'une lame en acier inoxydable ultra-affûtée fabriquée aux Etats-Unis avec un procédé par photochimie, s'est fait une place dans l'univers culinaire. Récompensé par un Red Dot award en 2018, il a en effet depuis trouvé sa place aux côtés des râpes, cœur de gamme de la marque. Sa spécificité : moulin des denrées réputées difficiles telles que la fève tonka, les bâtons de cannelle, le poivre long ou encore les graines de lin. Ce moulin (ø 5 x H 11,5 cm) fait peau neuve en cette rentrée 2025 avec une palette de 8 coloris (rose à lèvres, bleu denim, beige sable, vert sauge, vert eucalyptus, gris orage, bouton de rose), inspirés des zesteurs afin de répondre à une double attente : un ustensile identifiable et décoratif qui trouve aisément sa place à table, du côté des consommateurs ; une segmentation visuelle qui facilite la mise en rayon et dynamise les linéaires par le jeu des assortiments du côté des détaillants. Compact, ce moulin à épices comporte 3 parties : le corps dans lequel sont introduites les épices à râper ; le tube d'entraînement surmonté de la tête permettant d'actionner le moulin d'un mouvement de poignet ; la tête qui se dévisse





du tube d'entraînement pour dévoiler un petit réceptacle pour stocker quelques noix de muscade et/ou bâtons de cannelle.

■ Prix public : 29,95 €.

Autre nouveauté cette année, la roulette à pizza a vu son ergonomie revisitée : il en résulte un ustensile doté d'une large lame circulaire (ø 10,8 cm) aiguisée des deux côtés pour trancher sans déplacer la garniture. Sa longue poignée soft touch est dotée d'un pro-

tège-doigts pour parer les risques de dérapages. Le couvercle protège-lame offre un rangement sûr de l'ustensile et peut faire office d'accessoire de pâtisserie : les picots disposés sur son pourtour permettent de perforer la surface en le faisant glisser sur une pâte à tarte ou à pizza, pour limiter la formation de bulles lors de la cuisson. ■ Prix public : 19,95 €.

The Microplane spice mill was launched in 2017 and features an ultra-sharpened stainless-steel blade made in the USA using the photo-etching process - and it has certainly found its niche in the culinary universe. The mill was given the Red Dot award in 2018, and now enjoys pride of place alongside the brand's core product - its graters. What makes the mill so distinctive is its ability to grind ingredients that are considered difficult such as the tonka bean, cinnamon sticks, long pepper, and flax seeds. The mill (ø 5 x H 11,5 cm) has, moreover, had a makeover this autumn 2025 with a palette of 8 colours (lipstick pink, denim blue, sky blue, sand beige, sage green, eucalyptus green, storm grey, rosebud) inspired by the zesters in a response to a twofold expectation: first, to have an identifiable and decorative utensil that easily slots onto the dining table from the consumer point of view; and secondly from the retailer point of view to offer a visual segmentation for easy store shelf placement that energises the shop shelves with its selection options. The compact spice mill has 3 sections: the base into which the spices are introduced for grating; the drive tube topped with the cap for operating the mill using the wrist; and the head that can be detached from the tube to reveal a small receptacle for storing a few nutmegs and/or cinnamon sticks. ■ Price to the public: €29.95.

Also new this year is the pizza roller with a revamped ergonomic handle, resulting in a utensil that has a large circular blade (ø 10.8 cm) sharpened on both edges for smooth cutting without disturbing the garnish. The long soft-touch handle has a finger protector to protect against skidding, and the blade protector cover ensures that the utensil is securely stored and will also serve as a baking accessory - the spikes on the edge can be used to perforate a surface by getting it to slide on pastry or pizza dough to reduce bubbles forming during the cooking. ■ Price to the public: €19.95.

WOLL

La gamme Cut & Serve de Woll regroupe des planches à découper fabriquées en papier composite certifié FSC. Ce matériau, à la fois robuste et respectueux des lames, permet une utilisation quotidienne sans émousser les couteaux. Les planches présentent une surface non poreuse, résistante aux taches et aux odeurs, et compatible avec le lave-vaisselle et le four (jusqu'à 175 °C). Chaque modèle présente quatre pieds en silicone antidérapants afin d'assurer une bonne stabilité lors de la découpe. Une rainure sur le pourtour recueille les jus d'aliments pour maintenir le plan de travail propre. Disponibles en plusieurs formats, les planches Cut & Serve, récompensées par un Red Dot award, conviennent aussi bien à la préparation qu'à la présentation des plats sur la table, de la pizza familiale aux desserts.

The Cut & Serve range from Woll brings together cutting boards made of FSC-certificated paper composite. The material is both robust and



easy on the blade - ideal for everyday use without blunting the blade. The board surfaces are non-porous and resistant to stains and odours, they are also dishwasher-safe and will go in the oven up to 175 °C. Each model has four non-slip silicone feet for great stability while cutting. A groove round the edge gathers food juices to keep the worktop clean. Cut & Serve boards are available in several formats and are recognised by a Red Dot award - and they can be used to both prepare and present dishes at the table from the family pizza to the dessert.

OXO

Nouveauté 2025 au catalogue d'Oxo, une mandoline manuelle de précision qui réalise des tranches régulières ainsi que des juliennes grâce aux 5 positions de coupe (fin, moyen, épais, très épais, julienne) proposées par la languette de réglage. Le support pour aliments, réglable en hauteur, procure une coupe uniforme et rapide, et surtout une protection pour les doigts. La poignée et la base antidérapantes de l'ustensile garantissent une bonne stabilité pendant l'utilisation. ■ Prix public : 37,90 €.



Par ailleurs, l'ancien modèle de presse-ail avec nettoyeur intégré pour retirer les pelures fait son retour. Un ustensile plébiscité son design robuste et son grand compartiment permettant le broyage simultané de plusieurs gousses. ■ Prix public : 24,90 €.

New in 2025 to the Oxo catalogue is the precision manual-use mandolin that will create even slices and julienne strips with its 5 cut positions (fine, medium, thick, very thick, julienne), set using the adjustment tab. The height of the food support area is easily adjusted and delivers a quick even cut - and, most importantly, protection for the fingers. The utensil's non-slip base and handle ensure good stability during use. ■ Price to the public: €37.90.

The old garlic press with integrated cleaner for removing peelings is back too. The utensil was popular for its robust design and large compartment so that several cloves could be crushed at once. ■ Price to the public: €24.90.

PATISSE | MALI'S

Bientôt 30 ans et toujours autant de malice : le Poisson malin, conçu en 1997, est un ustensile qui simplifie l'ouverture de multiples contenants grâce à son design multifonction : sa bouche saisit les anneaux des boîtes de conserve, la partie striée de son dos facilite le dévissage des bouchons, tandis qu'une patte soulève les couvercles des pots afin de créer un appel d'air pour une ouverture sans effort. Fabriqué en France dans un polyamide renforcé de fibre de verre, il se décline en 9 couleurs. ■ Prix public : 12,90 €.

Polyvalente, la boîte à buffet transparente de la marque Biesse (distribuée par Patisse | Mali's) permet de conserver, protéger et présenter diverses denrées : pâtisseries, fruits, fromages, charcuteries, etc.



Conçue en polypropylène (PP), elle allie solidité et transparence pour une présentation quotidienne ou lors d'un buffet. Fabriquée en Italie, elle se décline en 3 tailles (30 x 20 x 14cm ; 38 x 26 x 17 cm ; 46,5 x 31,5 x 19,5 cm). ■ Prix public à partir de 16,90 €.

30 years old soon and still just as smart: the Poisson malin ['Smart fish'] was designed in 1997 and is a utensil that makes it incredibly easy to open lots of different containers thanks to its multi-functional design. The mouth part grabs preservation container rings, the ribbed bit of the spinal part makes bottle top removal easy, and the foot will release air from a pot lid for effortless opening. Made in France with fibreglass reinforced polyamide, it comes in 9 colours. ■ Price to the public: €12.90. The transparent and versatile buffet box from Biesse (distributed by Patisse | Mali's) is ideal for preserving, protecting and presenting a range of foodstuffs including baked food, fruit, cheese and deli meats. The boxes are made of polypropylene (PP) and are both solid and transparent - perfect for everyday serving or for a buffet. The box, made in Italy, comes in 3 sizes (30 x 20 x 14cm; 38x 26 x 17 cm; 46.5 x 31.5 x 19.5 cm). ■ Price to the public from €16.90.



MARCATO

Spécialiste de la cuisine italienne depuis les années 1960, Marcato élargit son offre en matière de préparation de pâtes maison avec le lancement de la machine Atlas + qui permet de réaliser 4 formes : lasagnes, fettuccine, tagliolini et spaghetti. Celle-ci est en effet désormais dotée d'un nouveau découpe-pâtes 2-en-1 : il suffit d'ajuster l'épaisseur pour préparer des spaghetti (ø 2 mm, position 4) ou des tagliolini (1,5 mm, position 8 ou 9). L'achat de l'accessoire spécifique pour réaliser les spaghetti (demande la plus fréquente des consommateurs) n'est donc plus nécessaire. La marque propose en outre une palette de 10 accessoires en option pour multiplier les créations. Autres nouveautés au catalogue Marcato, un séchoir à pâtes tamis pour un séchage homogène (prix public : 42,90 €), une brosse en poils végétaux pour retirer la farine du plan de travail (prix public : 26,90 €), un rouleau en bois de hêtre L 70 x ø 4 cm (prix public : 23,90 €), une planche à pâtisserie (70x55 cm) en bois de hêtre dotés de bords pour contenir la farine et de pieds antidérapants (prix public : 130,90 €) et un coupe-pâte en hêtre pour rassembler les ingrédients de la pâte, réaliser des petits pâtons et nettoyer la surface de travail (prix public : 8,90 €). Distribution France : Emile & Co.

The Italian kitchen specialist since the 1960s Marcato expands its offering around homemade pasta with the launch of the Atlas + machine that makes 4 pasta types: lasagne, fettuccine, tagliolini and spaghetti. The appliance now has a new 2-in-1 pasta cutting facility that will adjust the thickness of the pasta to make spaghetti (ø 2 mm, position 4) or tagliolini (1.5 mm, position 8 or 9) – so the consumer no longer needs to buy a special accessory to make spaghetti (the most common request



from people). The brand also has a range of 10 accessories as optional extras for more pasta creations. Also new to the Marcato catalogue is a pasta-drying sieve that dries pasta evenly (price to the public: €42.90), a plant-based brush for sweeping flour from the worktop (price to the public: €26.90), a beechwood rolling pin - L 70 x ø 4 cm (price to the public : €23.90), a beechwood pastry board (70x55 cm) with edges to catch the flour and non-slip feet (price to the public: €130.90) and a rigid pasta cutter made of beechwood for scooping pasta ingredients together, making small dough pieces and cleaning up the worktop (price to the public: €8.90). Distribution in France: Emile & Co.

DREAMFARM

Distribuée depuis quelques mois par M & Co, Dreamfarm revendique le statut de marque la plus fun du moment. Partant du concept que tout n'a pas encore été inventé, le spécialiste australien des ustensiles de cuisine fonde son approche sur un design qui ne laisse aucun détail au hasard. Le Fluicer, récompensé par le Red Dot design award 2023 et sélectionné par la boutique du Moma de New York, en est l'illustration : ce presse-agrumes manuel est doté de longues poignées qui sollicitent les muscles des bras plutôt que ceux des mains pour décupler la force nécessaire à l'extraction des jus. Il comporte aussi un récupérateur de pépins filtrant qui fait office d'entonnoir permettant de verser le jus directement dans un contenant. ■ Prix public : 19,95 €.

Autres iconiques de la marque : la Mini Chopula, un tourne-bicuit flexible qui tranche dans les coins des moules à brownie (prix public : 9,95 €) ; la Mini Supoon, une cuillère à café en silicone conçue pour racler les parois des bocaux (prix public : 8,95 €) ; l'accessoire Tapi qui s'adapte aux robinets pour créer une fontaine à eau (prix public : 5,95 €).

Dreamfarm has been distributed since a few months ago by M&Co, and has certainly staked its claim as the brand embodying the most fun right now. Starting from the notion that not everything has yet been invented, the Australian kitchenware specialist has based its approach on leaving no detail to chance – as illustrated by the Fluicer being awarded the Red Dot design award in 2023 and its selection by the Moma store in New York. The Fluicer is a manual citrus press with long handles that uses the muscles in the arm rather than those in the hand, thus increasing the force available to extract the juice. It also has a pip catcher that



acts as a funnel so that the juice can be poured straight into a container. ■ Price to the public: €19.95.

Other iconic items from the brand: the Mini Chopula – a flexible cookie turner that gets right into the corner of a brownie pan (price to the public: €9.95); the Mini Supoon that is a silicone teaspoon designed to get into every part of a jar (price to the public: €8.95); and the Tapi accessory that fits onto a tap to create a water fountain. (price to the public: €5.95).

LITTLE BALANCE

Incarnée par Marguerite, sa vache mascotte emblématique, la collection Les Meuuuh de Little balance est devenue un repère dans les rayons dédiés à la cuisine conviviale en hiver. En cette saison 2025/2026, la marque lance plusieurs références et élargit l'offre existante, avec notamment une offre raclette renforcée. Les appareils Meuuuh Duo proposent désormais une huitième couleur, piment, qui rejoint les 7 coloris actuels et la version bois (prix public : à partir de 23 €). Nouvelle venue dans la collection, la référence Meuuuh 4, conçue pour 4 convives, est proposée en 4 coloris (piment, muscade, sapin, blanc). ■ Prix public : 32 €. Les appareils Happy Connect 2-4, qui permettent d'interconnecter jusqu'à 4 appareils Duo pour adapter la capacité au nombre de convives, sont proposés en muscade, sapin et piment. ■ Prix public : 25 €. Le Cheese & Crêpes 6 Meuuuh qui combine raclette pour 6 personnes et plaque à crêpes, se décline désormais aussi en muscade. ■ Prix public : 50 €. Enfin, la gamme Tradition Meuuuh, lancée en 2024, poursuit son déploiement avec les appareils à raclette à demi-meule : Savoyarde ¼ meule (prix public : 75 €) et Pro Savoyarde ½ meule (prix public : 120 €). Little balance renforce en outre ses positions sur le segment des appareils à fondue avec un nouvel appareil électrique, Little Fondue Meuuuh, doté d'un caquelon en inox de 1,8 l compatible induction, d'un thermostat réglable et de 6 fourchettes. Coloris disponibles : piment, sapin et muscade. ■ Prix public : 40 €. Également nouveau au catalogue de la marque, la Fondue Savoyarde 8 Meuuuh, un appareil à électrique équipé d'un socle bois et d'un thermostat réglable, livré avec un caquelon noir en céramique 2,6l décoré aux couleurs de sa mascotte et 8 fourchettes. ■ Prix public : 100 €. Enfin, Little balance dévoile Fun Party 3-en-1, un appareil qui combine la préparation simultanée de 6 mini pizzas, 8 raclettes et 6 mini crêpes. ■ Prix public : 85 €.

Afin de promouvoir ces nouveautés en magasin, Little Balance propose une théâtralisation spécifique en point de vente, avec une PLV dédiée à l'effigie de Marguerite, afin d'accentuer la visibilité et l'attractivité de la gamme lors de la saison automne-hiver.

The Les Meuuuh collection from Little balance is incarnated by Marguerite the iconic mascot cow, and has become a flagship range on shop shelves featuring convivial winter cooking products. The brand is launching a number of items and expanding its current offering for the

2025/2026 season, including a strengthened raclette offering. Meuuuh Duo appliances are now available in an eighth colour - chilli pepper to add to the current seven, as well as a wood variant (prices to the public: from €23). The Meuuuh 4 is a newcomer in the collection, is designed for four guests, and comes in four colours (chilli pepper, nutmeg, pine, white). ■ Price to the public: €32. The Happy Connect 2-4 appliances can be interconnected across up to four Duo devices to tweak the capacity to the number of guests and these are available in nutmeg, pine and chilli pepper. ■ Price to the public: €25. The Cheese & Crêpes 6 Meuuuh combines a 6-person raclette with a crêpe raclette and is now also available in nutmeg. ■ Price to the public: €50. Finally, the Tradition Meuuuh range launched in 2024 continues its roll-out with its half and quarter wheel raclette devices: Savoyarde ¼ wheel (price to the public: €75) and the Pro Savoyarde ½ wheel (price to the public: €120). Little balance is also busy bolstering its positioning in the fondue machines with a new electric appliance Little Fondue Meuuuh that has an induction-compatible 1.8l stainless steel fondue pot that has an adjustable thermostat, and comes with 6 forks. Colours available: chilli pepper, pine and nutmeg. ■ Price to the public: €100. Finally Little balance has also unveiled the Fun Party 3-in-1, a device that can simultaneously be used to make 6 mini pizzas, 8 raclettes and 6 mini crêpes. ■ Price to the public: €85.

Dedicated dramatic presentations from Little balance at points of sale will take place to promote these new products, with special point of sale advertising in the form of Marguerite the cow as a way of highlighting the range's visibility and appeal during the autumn-winter season.

BEKA

Disponible à partir de novembre 2025, la cocotte Plume de Beka est présentée comme une proposition alternative aux modèles en fonte : elle est en effet fabriquée en aluminium (+ 91 % recyclé). Pensée pour la préparation des plats mijotés, one-pot recipe (recettes en une seule casserole) et du pain-maison, le modèle Plume est doté d'un revêtement antiadhésif céramique (sans PFAS), d'un couvercle recouvert de picots et de poignées amovibles en silicone. L'esthétique n'est pas en reste avec deux déclinaisons, beige crème et rouge coucher de soleil. Compatible tous feux, induction et four. ■ Prix public à partir de 119 € la cocotte ronde ø 24 cm.

Available from November 2025, the Plume cocotte from Beka is a great alternative to cast iron models – it is made from aluminium (+91% recycled). Designed for the cooking of simmered dishes, homemade bread and one-pot recipes, Plume features a ceramic PFAS-free non-stick coating, a lid with studs, and removable handles made of silicone. The aesthetic is also pleasing – two colours are available: cream beige and sunset red. Compatible with all heat sources, induction and oven. ■ Price to the public from €119 for the round ø 24 cm cocotte.



Hoptimist[®]

SINCE 1968

MAKE
CHRISTMAS
A LITTLE MORE
JOYFUL



Faites rebondir la magie de Noël



INSTAGRAM B2B



CATALOGUE