



Communiqué de presse

Avril 2025

**CRISTEL S'ASSOCIE AU CHEF TRIPLEMENT ÉTOILÉ MAURO COLAGRECO
À "LA TERRASSE BY ALBANE" - FESTIVAL DE CANNES 2025**

CRISTEL, référence mondiale dans la fabrication d'articles culinaires haut de gamme en inox, est fière d'accompagner une nouvelle fois le chef **Mauro Colagreco** pour une expérience d'exception à "**La Terrasse by Albane**" lors du **Festival de Cannes 2025**. Du **14 au 24 mai** prochain, les créations méditerranéennes et audacieuses du chef triplement étoilé seront sublimes par les équipements de cuisson CRISTEL, choisis pour leur performance, leur durabilité et leur fabrication 100 % française.



CRISTEL, l'excellence française au service des grands chefs



Entreprise familiale implantée en Bourgogne-Franche-Comté, CRISTEL est spécialisée dans la conception et la fabrication d'ustensiles de cuisson haut de gamme. Reconnue pour son savoir-faire unique, sa qualité irréprochable et son engagement

en faveur d'une production responsable, la marque séduit depuis des décennies les professionnels de la gastronomie comme des passionnés.

Pour la première fois CRISTEL collabore avec le chef triplement étoilé Mauro Colagreco, un partenariat évident pour cette nouvelle édition de "La Terrasse by Albane". Dans ce lieu éphémère où se croisent exigence culinaire et art de recevoir, les ustensiles CRISTEL accompagnent le geste du chef avec précision. Pensés pour la performance et le respect des produits, ils permettent de révéler chaque ingrédient sans le dénaturer. Fabriqués à 100 % en France, ces équipements réunissent durabilité, efficacité et élégance, des qualités qui font écho à l'exigence et à la sensibilité du chef.

Mauro Colagreco, une cuisine au service des produits



Chef triplement étoilé et propriétaire du restaurant Mirazur à Menton, Mauro Colagreco est reconnu pour sa cuisine remarquable, en parfaite harmonie avec la nature et les saisons. Engagé pour une gastronomie respectueuse de l'environnement, il met un point d'honneur à travailler des produits locaux, de saison et durables. À "La Terrasse by Albane", le chef dévoilera des créations

méditerranéennes qui célèbrent la richesse du terroir. Chaque plat, pensé avec soin, raconte une histoire de saveurs authentiques, dans un cadre exclusif et raffiné.

Cette collaboration avec Albane Cleret, figure emblématique de l'événementiel à Cannes, s'inscrit dans une démarche commune d'excellence et de partage. Dans un cadre privilégié, propice aux rencontres et à la convivialité, ils offrent une expérience culinaire unique lors du Festival de Cannes.

À propos de CRISTEL :

L'histoire de CRISTEL remonte à 1826 alors que les Frères Japy créent à Fresches-le-Châtel, la première casserole emboutie. Un siècle et demi plus tard, à la fin des années 1980, Paul Dodane met au point le concept de poignées amovibles « Cook & Serve ». En l'espace d'une décennie, CRISTEL devient leader sur le marché hexagonal tout en se déployant à l'international. Aujourd'hui, CRISTEL est la référence mondiale dans la fabrication d'articles culinaires hauts de gamme en inox. Ses produits de cuisson en inox sont d'ailleurs garantis à vie et vendus dans une cinquantaine de pays. Fleuron du "fabriqué en France", l'entreprise familiale a un taux d'intégration en production propre de plus de 90% la positionnant en tête des entreprises industrielles certifiées "Origine France Garantie". <https://www.cristel.com>