



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Janvier 2025

SIRHA/ LYON

DURALEX ANNONCE SA PRÉSENCE AU SIRHA 2025

Du **23 au 27 janvier 2025**, **Duralex**, référence mondiale dans la fabrication de vaisselle en verre trempé, participera au **SIRHA à Lyon**, l'événement incontournable des professionnels de la restauration et de l'hôtellerie.

Son stand mettra en avant plusieurs nouveautés dont son verre iconique **Le Picardie®** qui se pare pour la première fois en **noir** et de **deux nouveaux formats propices à la dégustation d'un expresso et d'un café, 9 et 25cl, disponibles en pack de 6.**

RDV Hall 6 - Stand 6H58



Depuis sa fondation en 1945 à La Chapelle-Saint-Mesmin, près d'Orléans, Durablex s'est imposée comme une référence grâce à ses produits en **verre trempé reconnu** pour leur résistance aux chocs et leur adaptabilité aux variations de température. C'est dans le même atelier d'époque que **250 artistes** façonnent aujourd'hui toute une collection de verres adaptés à chaque boisson : eau, bière, vin, champagne, cocktail et spiritueux. Des tasses, mugs, bols, assiettes, saladiers, coupelles, verrines, plats de service et ramequins complètent les produits du catalogue.

Parmi les créations phares de la marque, **Le Gigogne®** qui depuis 1946 n'a rien perdu de sa superbe. Une véritable rockstar des cantines aux grands restaurants étoilés en passant par le bistrot du coin.

En 1954 arrive le célèbre verre **Le Picardie®**. Son galbe unique et ses courbes biseautées si identifiables en ont fait une icône des tables du quotidien aux restaurants les plus branchés.

Les avantages du verre trempé pour les professionnels :

Sécurité et durabilité : conçu pour résister aux chocs du quotidien et minimiser les risques de bris et de blessures en cas de casse. Il occasionne moins d'éclats que le verre standard. Sa durabilité accrue assure une longévité exceptionnelle.

Qualité supérieure : transparence cristalline, toucher lisse, couleurs éclatantes et esthétique intemporelle.

Hygiène : garantit une hygiène optimale grâce à sa surface lisse et non poreuse qui ne retient ni les résidus alimentaires ni les bactéries. Résultat: une vaisselle facile à nettoyer qui conserve sa brillance même après de nombreux cycles de lavage.

Compatible au four, micro-ondes, réfrigérateur et lave-vaisselle : pratique pour multiplier les types de cuisson sans changer de vaisselle.

Après sa reprise en SCOP en été 2024, 2025 sera l'année du renouveau pour Durelex.

À propos de Durelex :

Saint-Gobain crée, le 6 juin 1945, la marque Durelex® qui produit des objets en verre trempé pour l'art de la table. L'histoire de la marque Durelex® vient de naître et des générations d'écoliers vont mémoriser la présence de ces gobelets dans leur quotidien de façon ludique, grâce au numéro de moule de 1 à 48 incrusté dans le fond. Aujourd'hui, 350 références et 6 teintes différentes composent l'offre Durelex®, allant des gobelets, des verres à whisky à l'assiette, en passant par les saladiers, boîtes de conservation et autres accessoires de tables, tous fabriqués à l'usine de la Chapelle-Saint-Mesmin (Loiret) et distribués dans une centaine de pays (Europe, Amérique du Nord, Asie et Moyen Orient). L'export représente 80% des ventes. L'entreprise compte 230 salariés et son CA s'élevait à 23 Millions d'euros en 2023. <https://www.durelex.com>