



Communiqué de presse

Janvier 2026

## LE CHOIX CASTEL'PRO : LES CHEFS TÉMOIGNENT

Référence française de l'ustensile de cuisson haut de gamme, **CRISTEL** s'impose depuis plus de 30 ans comme un partenaire de confiance des **cuisines professionnelles**. Conçue pour répondre aux contraintes les plus exigeantes, la **gamme Castel'Pro** séduit aujourd'hui des **chefs de renom qui l'ont choisie** pour sublimer le produit et accompagner leur créativité au quotidien.



Pensée pour un usage intensif, **Castel'Pro** associe robustesse, précision de cuisson et ergonomie. Fabriquée en **inox**, sans PFAS et compatible tous feux dont induction, elle est dotée de **poignées ergonomiques rivetées résistantes qui restent froides**. La gamme répond aux **attentes des professionnels** en quête de performance durable. La structure **5 couches de l'inox (Ultraply)** permet une conduction de la chaleur exceptionnelle.

Plus qu'un outil, Castel'Pro devient un véritable allié de création, au service du geste juste et du respect du produit. Ce sont ces **valeurs d'exigence, d'authenticité et de transmission** qui ont **convaincu de nombreux chefs**, en France comme à l'international, d'intégrer Castel'Pro dans leur cuisine.



## LES CHEFS TÉMOIGNENT

### Gabriel Kreuther - GABRIEL KREUTHER R - 2\*

“ Au restaurant, les cuisiniers ont le sourire. Ils adorent utiliser les ustensiles CRISTEL. Cette marque est faite pour tout. ”

Chef alsacien installé à New York, **Gabriel Kreuther** incarne l'excellence de la gastronomie française à l'international. Formé dans les grandes maisons européennes avant de s'imposer aux États-Unis, il a notamment dirigé les cuisines du restaurant **The Modern**, doublement étoilé Michelin. Dans son établissement éponyme à Manhattan, récompensé de **deux étoiles Michelin** également, il développe une cuisine élégante et personnelle, mêlant techniques françaises classiques et influences contemporaines, avec un attachement profond à ses racines alsaciennes.

Pour ses cuisines, Gabriel Kreuther a choisi la collection **Castel'Pro** de **CRISTEL**, appréciant sa fiabilité, sa précision et sa capacité à accompagner une cuisine d'excellence au plus haut niveau.



**Matthias Marc - SUBSTANCE - 1\***

“ CRISTEL ça tient les températures, ça n'accroche pas, il y a une bonne prise en main et c'est hyper robuste. ”



Chef associé du restaurant **Substance** pendant près de sept ans, **Matthias Marc** incarne une cuisine exigeante, sincère et profondément ancrée dans son territoire. Originaire de Franche-Comté et formé à Poligny, il suit un parcours classique avant d'ouvrir Substance en 2018. Révélé au grand public lors de *Top Chef* en 2021, il décroche une étoile Michelin en 2022, confirmant une approche culinaire précise, audacieuse et contemporaine.

Son lien avec **CRISTEL** est à la fois professionnel et personnel : connaissant la marque depuis l'enfance, il l'adopte naturellement dès *Top Chef*. Aujourd'hui présent dans tous ses restaurants, **Castel'Pro** s'impose comme un outil essentiel, alliant tenue parfaite des températures, robustesse, ergonomie et précision, notamment pour le travail des petits volumes et le service en salle. Au-delà de la performance, Matthias Marc partage avec CRISTEL des valeurs de travail, d'exigence et de sincérité, héritées de leurs racines communes en Franche-Comté.

**Sébastien Renard - MAISON RENARD**

“ Une des gammes que je préfère chez CRISTEL, c’est la mini Castel’Pro, des minis-faitouts ou minis-casseroles qui peuvent aller directement sur table et qui permettent aux clients d’être acteurs de la dégustation. “

Chef et fondateur de Maison Renard à Béthune, Sébastien Renard fait partie de cette nouvelle génération de chefs qui allient créativité, rigueur technique et respect du terroir. Formé dans des maisons prestigieuses, il développe une cuisine inventive et sincère, rythmée par les saisons et les produits locaux. Révélé au grand public lors de sa participation à Top Chef en 2021, il s’est imposé comme une figure montante de la gastronomie française contemporaine.

Dans sa cuisine, Sébastien Renard a fait le choix de Castel’Pro pour sa robustesse et sa précision, des qualités indispensables pour une cuisine engagée en constante évolution.



### **Kenichi Yamamoto - KEN YAMAMOTO**

“ Ce que j’aime dans les casseroles CRISTEL, c’est avant-tout leur design, car elles sont élégantes et extrêmement pratiques, surtout grâce à leurs poignées conçues pour être saisies rapidement.”





Originaire du Japon, Kenichi Yamamoto est un chef au parcours international qui incarne l'alliance subtile entre traditions culinaires françaises et influences japonaises. Après avoir débuté sa carrière à Tokyo, il s'installe en France où il affine son savoir-faire au sein de maisons gastronomiques avant d'occuper des fonctions de chef exécutif, notamment à la Fondation Louis Vuitton à Paris. Aujourd'hui à la tête de son restaurant Ken Yamamoto, dans le 16<sup>e</sup> arrondissement de Paris, il y développe une cuisine française moderne, ponctuée de touches nippones, servie sous forme de menus dégustation créatifs et raffinés.

Dans sa pratique quotidienne, Kenichi Yamamoto a choisi de travailler avec la gamme Castel'Pro de CRISTEL, convaincu par la précision, la réactivité thermique et la qualité de finition de ces ustensiles professionnels – des atouts essentiels pour accompagner une cuisine exigeante où technique et finesse se rencontrent.