



# LOUIS TELLIER

RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

## L'histoire d'une passion pour la cuisine française

Expert dans le domaine des ustensiles de préparation culinaire, le **Groupe LOUIS TELLIER** est né d'hommes et d'une passion commune pour l'art de la cuisine à la française.

Retour en arrière avec quelques dates clés qui ont marquées le groupe.

### 1887

Cette histoire commence deux ans avant la construction de la Tour Eiffel. Paris est en train de devenir le centre de la création mondiale. La gastronomie française explose et suscite la curiosité des gourmets et des chefs du monde entier.

Les desserts, de plus en plus sophistiqués, deviennent les incontournables symboles gourmands des grandes occasions. Un entrepreneur visionnaire, **ETIENNE GOBEL**, parie sur le fait que cet engouement pour la pâtisserie ne fait que commencer et se lance dans la fabrication de **moules à gâteaux, en cuivre et en fer blanc**. Le succès est immédiat et international. Bientôt à l'étroit dans ses murs parisiens, Etienne Gobel installe son usine en Touraine où elle se trouve toujours et où s'y perpétue la tradition. L'usine **GOBEL** de Joué-Lès-Tours reçoit le prestigieux **Label EPV** (*Entreprise du Patrimoine Vivant*) en 2014, qui reconnaît l'excellence de son savoir-faire d'exception.

### 1947

Soixante ans plus tard, la France est en pleine reconstruction. Les légumes reviennent dans les assiettes des habitants et notamment la pomme de terre. Instaurée comme l'une des perles de la gastronomie française au dix-neuvième siècle, son retour était attendu par les restaurateurs.

L'un d'eux demande à un ami mécanicien d'imaginer un appareil pour faciliter la préparation de la purée. **LOUIS TELLIER** relève le défi et invente le **premier moulin à légumes** professionnel du monde. Une révolution dans les cuisines ! Inventeur de génie, cet ancien marin vétérinaire de la Première Guerre Mondiale, multipliera les succès dans son usine de Argenteuil en banlieue parisienne.

Aujourd'hui encore, l'usine est à la pointe de l'innovation. Le site, qui reçoit lui aussi le **Label EPV** en 2020, verra naître de nombreuses inventions majeures puis se spécialisera plus récemment dans un domaine qui lui tient à cœur, **le convivial**, avec notamment l'invention de la **Brézière®**, l'incontournable appareil à raclette de qualité professionnelle, désormais disponible pour le grand public.





# LOUIS TELLIER

RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

## 2022

A présent nommé **LOUIS TELLIER**, le Groupe poursuit la grande histoire de la cuisine française à travers ses innovations et ses deux marques emblématiques :

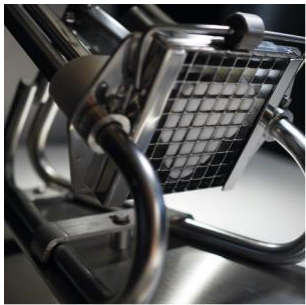
**LOUIS TELLIER** pour la préparation culinaire et la cuisine conviviale.

**GOBEL** pour les ustensiles et moules à pâtisserie.

Présentes dans plus de quatre-vingt-dix pays, ces marques accompagnent, comme elles l'ont toujours fait, le plaisir du fait main.

Les ustensiles de préparation culinaire **LOUIS TELLIER** sont, pour la plupart destinés aux professionnels de la restauration. Parce que la marque veut étendre sa passion pour la cuisine faite maison à tous, certains iconiques sont désormais disponibles pour les petits espaces professionnels, comme les « *Food Trucks* » et pour le grand public avec une gamme d'ustensiles qui leur est dédiée, appelée

**COMPACT PRO.**



Le dernier né de la gamme, le **coupe-frites Compact Pro**, le vrai coupe-frites professionnel conçu pour les petits espaces est réalisé en acier inoxydable, matériau hygiénique, résistant et durable. Il permet la découpe rapide et sans effort des pommes de terre pour réaliser de délicieuses frites maison.

Peu encombrant, il est doté d'une poignée ergonomique très confortable qui démultiplie la puissance de travail et nécessite peu d'entretien.



**PVC coupe-frites Compact Pro : 161.45€**

Grille-couteau et poussoir de 10 x 10 cm

Dimensions : 25 x 13 x 21 cm

Productivité : 4 kg/min.

100% Fabrication Française

