



ASSOULINE

EMBARGO 10 AVRIL 2025

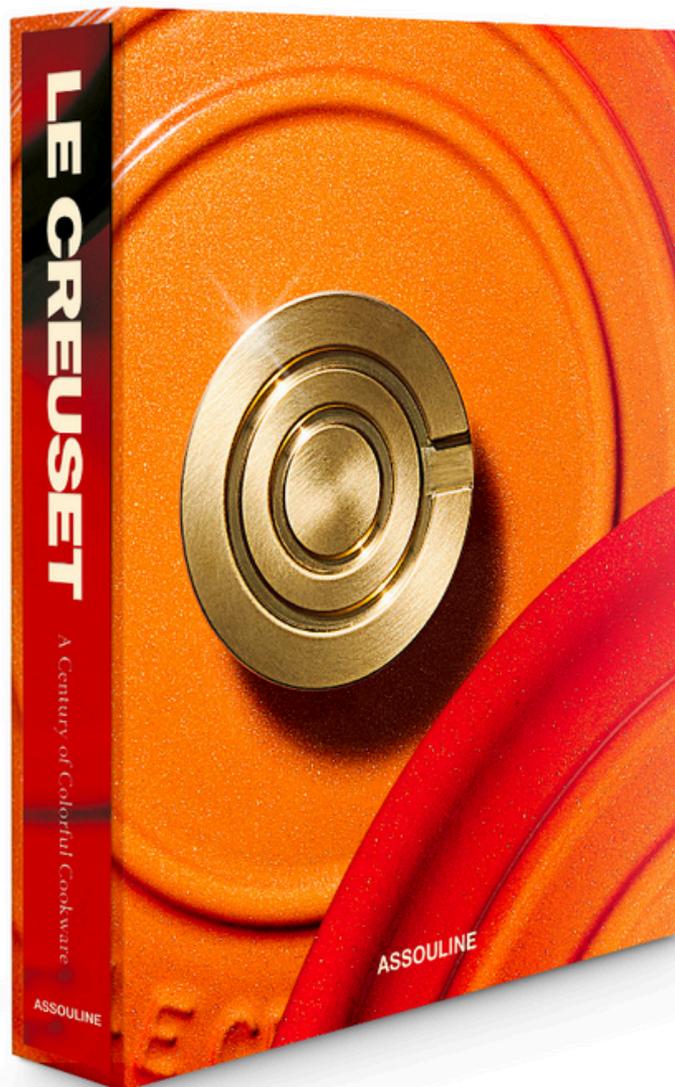
UN SIÈCLE DE LE CREUSET
1925-2025

LEGENDS COLLECTION

LE CREUSET: A CENTURY OF COLORFUL COOKWARE

INTRODUCTION DE BRETT MARTIN

“Depuis sa création il y a un siècle, Le Creuset a laissé son empreinte sur d’innombrables repas et d’innombrables vies. Ce livre raconte comment Le Creuset a été, et est toujours fabriqué. ”



Quand une cocotte devient-elle plus qu'un simple ustensile ? Et plus qu'un récipient ? Qu'est-ce qui fait qu'une cocotte est appréciée ? La réponse est simple : à chaque fois qu'elle est imaginée par Le Creuset.

Depuis un siècle, Le Creuset produit les ustensiles de cuisine les plus convoités, les plus collectionnés et les plus appréciés au monde. C'est peut-être son esprit pionnier. C'est peut-être sa qualité. C'est peut-être sa gamme de couleurs impressionnante. Non seulement Le Creuset est la marque préférée des chefs professionnels et des cuisiniers amateurs comme Jacques Pépin, Joan Didion et Ina Garten (pour n'en citer que quelques-uns), mais elle est aussi une véritable référence pour tous les créatifs et designers. Du coloris Volcanique ou Shell Pink en passant par les tons Azur ou Meringue, on choisit la couleur en fonction de son style.

Le Creuset a réussi à trouver le parfait mélange entre design, performance et esthétisme dans sa fonderie française de Fresnoy-le-Grand. Là-bas, chaque produit en fonte passe entre les mains de quinze artisans, garantissant un résultat qui répond aux normes les plus élevées de l'industrie. Des photographies originales prises exclusivement pour cet ouvrage offrent aux lecteurs un aperçu des coulisses de ce processus ancestral, du moulage à l'application de l'émail coloré.

La popularité de Le Creuset est notamment liée à l'affect que l'on a pour la marque. Les souvenirs rappellent la soupe au poulet et les nouilles de grand-mère, un barbecue familial, la première préparation d'un tajine, ou encore un dîner entre amis autour d'un caquelon à fondue : tout cela revient à l'esprit. Pour ce livre, des dîners et moments entre proches ont été organisés dans le monde entier, illustrant le sentiment intangible et indescriptible de connexion et de partage ressentis lorsque l'on se réunit autour d'une table pour partager un repas.

Le Creuset: A Century of Colorful Cookware propose aussi des recettes pour inspirer les prochains dîners. L'introduction du livre écrit par le journaliste primé Brett Martin retrace l'histoire de Le Creuset et la façon dont la marque a joué un rôle essentiel dans la vie des gens pendant cent ans, et la manière dont la marque va continuer à le faire au cours des cent prochaines années, à travers des célébrations et créations toujours plus colorées.

À propos de l'auteur :

Brett Martin a remporté trois fois le prix James Beard de journalisme et a été inclus dans sept éditions de l'anthologie Best American Food Writing. Il écrit régulièrement pour GQ, The New York Times Magazine, Bon Appétit et de nombreuses autres publications.

Introduction de Brett Martin

28 x 35.5 cm | 304 pages | couverture rigide dans un étui luxueux

ISBN: 9781649804464 | €195

10 AVRIL 2025

En vente sur : assouline.com, lecreuset.fr et dans les boutiques Signature Le Creuset partout en France.

À propos d'Assouline :

Fondée à Paris par Prosper et Martine Assouline en 1994, Assouline est la première marque de luxe dédiée à la culture. Elle est née de l'envie de créer un nouveau style éditorial mettant en avant des histoires visuellement riches et des récits captivants toujours enrichis par l'œil avisé du couple. Depuis, guidés par leur curiosité et passion pour la culture et les voyages, Martine et Prosper Assouline ont développé cinq collections de plus de 2 000 titres, ainsi que des éditions spéciales, des parfums d'ambiance et des accessoires uniques pour bibliothèques contemporaines, proposant ainsi un ensemble de créations exclusives et inspirantes. Au cours des trente dernières années, la marque a tissé un réseau de boutiques internationales présentes dans de nombreux endroits de renom à travers le monde.

Aux côtés d'une équipe de talents créatifs dont fait partie Alexandre Assouline, le fils des fondateurs, la marque continue de réinventer la notion même de luxe. Qu'il s'agisse de maisons de couture, de photographes, d'artistes, d'écrivains ou encore de designers, Assouline collabore avec les acteurs les plus respectés de l'industrie du luxe et de la culture. Assouline continue de partager sa vision inimitable du style et du savoir-faire avec une clientèle internationale, redéfinissant au passage le monde de l'édition de manière globale.

www.assouline.com

À propos de Le Creuset :

Référence incontestée dans le domaine des ustensiles de cuisson, Le Creuset se différencie en proposant des produits alliant haute performance culinaire, durabilité, design et fonctionnalité.

La marque met un point d'honneur à offrir des ustensiles qui passent de la cuisine à la table, notamment avec ses pièces en fonte émaillée fabriquées depuis 1925 dans le nord de la France, telles que sa cocotte iconique connue dans le monde entier.

Afin de répondre à tous les besoins en cuisine, Le Creuset propose également une gamme d'ustensiles en céramique, en inox, sans oublier les multiples accessoires pour le vin et autour de la cuisine. Forte de ses valeurs : la convivialité, le partage, l'art de vivre "à la française" et d'un héritage presque centenaire, Le Creuset inspire le monde entier et apporte de la joie en cuisine et autour de la table de générations en générations.

www.lecreuset.fr

SÉLECTION DES IMAGES, LÉGENDES ET CRÉDITS PHOTO APPROUVÉS POUR LES MÉDIAS

Pour les crédits, merci de mentionner Assouline en tant qu'éditeur.

Pour les médias sociaux, voici les comptes à taguer @lecreusetfrance @assouline.

Toutes les images fournies par Assouline sont étiquetées avec les crédits appropriés et ne doivent être utilisées que pour des articles de presse liés à la publication du livre. Pour toute autre utilisation, merci de nous contacter.

[Lien pour télécharger les visuels ici](#)



1. Les produits en fonte Le Creuset sont fabriqués à la main dans la fonderie française de la marque
Courtesy of Le Creuset



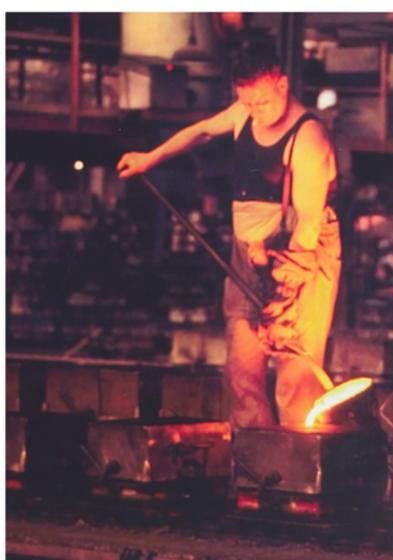
2. Dans la fonderie Le Creuset à Fresnoy-le-Grand
@Harald Gottschalk



3. Au stade de la conception, des dessins techniques précis sont transformés en outillage particulier, utilisé pour créer les moules en sable dans lesquels la fonte en fusion est coulée.
@Harald Gottschalk



4. Dans les coulisses du laboratoire de couleurs Le Creuset
@Harald Gottschalk



5. La fusion du fer en vue du processus de moulage a évolué grâce à l'innovation technologique, mais une constante demeure : le minerai de fer nécessite une température de 1 550 °C pour fondre, soit plus élevée que la lave en fusion.
Courtesy of Le Creuset



6. Plat préparé par le chef Kanno à Ryotei Cerulean Tower SUKIYA, au Japon.
@Kilakila Parnell



7. Moqueca Baiana, un ragoût de poisson brésilien, servi par Giovanna Cury et Luciana de Oliveira
@ Nani Rodrigues/Marcos Lôndero



8. Moules bleues sauce mousseuse au vin safrané dégustées sur un yacht au large de Saint-Tropez
@Harald Gottschalk



9. Le chef Franck Dangereux servant un carré d'agneau du Karoo rôti à une table en Afrique du Sud.
@Katinka Bester



10. Publicité vintage Le Creuset.
Courtesy of Le Creuset



11. Les multiples couleurs Le Creuset.
@Harald Gottschalk



12. La Cocotte Originale dans le coloris Volcanique
@Harald Gottschalk



13. Recette de dessert d'Andy Baraghani.
@Christopher Testani



14. Recette de Moqueca Baiana.
@ Nani Rodrigues/Marcos Lôndero