

ARGISNACRE

**Catalogue de produits
d'art de la table en nacre**



L'art de la dégustation préservé

Argis Nacre crée des articles de table d'exception dédiés à la dégustation des mets les plus délicats : caviar, œufs de poisson et produits de la mer raffinés.

Le métal altérant les arômes du caviar, l'usage de cuillères en nacre s'impose comme une évidence pour en préserver toute la subtilité. Ce savoir-faire est aujourd'hui une référence auprès des maisons de caviar, hôtels luxueux et restaurants gastronomiques.

Nos collections sont façonnées à partir de matériaux nobles en nacre naturelle, corne véritable et bois précieux sélectionnés pour leur pureté, leur élégance et leur durabilité.

Le caractère unique de chaque pièce façonnée à la main rend chaque détail maîtrisé.

Pensés pour les professionnels de l'hôtellerie de luxe, de la gastronomie et des spécialistes de caviar, les produits Argis Nacre incarnent un art de vivre où l'exigence rencontre l'esthétique.

Laissez-vous guider à travers nos collections.

L'instant de dégustation

La cuillère et le couteau en nacre blanche 7 cm de la Collection Infinity s'associent pour offrir un service complet et raffiné.

Deux pièces complémentaires, pensées pour accompagner la dégustation du caviar avec précision et élégance.



La cuillère en nacre japonaise 11,5 cm de la Collection Pacifica révèle ici toute la singularité de sa matière.

Ses reflets irisés et ses nuances changeantes capturent la lumière avec subtilité, sublimant la présentation du caviar dans un équilibre parfait entre esthétique et fonctionnalité.



Les cuillères en nacre blanche 7 et 9 cm de la Collection Infinity s'inscrivent ici dans un jeu de proportions avec l'assiette en nacre noire. Cette mise en situation permet d'apprécier la différence de dimension entre les formats, et d'adapter le choix de la cuillère à la quantité servie et à l'usage souhaité.



Collection Infinity

Véritable signature d'Argis Nacre, la collection Infinity rassemble des pièces en nacre blanche conçues pour accompagner la dégustation du caviar avec justesse. La matière, naturellement neutre, permet de préserver l'intégrité des arômes tout en offrant une prise en main précise et agréable.

Déclinée en plusieurs formats, la collection s'adapte aux différents usages, du service aux dégustations individuelles. Chaque pièce répond à une logique simple : proposer un outil adapté à la quantité et au moment, sans compromis sur la qualité du geste.

Pensée pour s'intégrer naturellement dans différents environnements de service, la collection Infinity privilégie une approche claire et fonctionnelle de l'art de la table, où la forme accompagne le produit sans le détourner.



Signature sur mesure

Argis Nacre propose un service de personnalisation par gravure laser sur les cuillères de la collection Infinity. Réalisée sur le manche des cuillères, cette personnalisation permet d'apposer un logo, un monogramme ou un motif distinctif, en parfaite cohérence avec l'univers de chaque maison. Chaque demande fait l'objet d'une étude préalable afin de garantir la faisabilité technique et le respect de l'esthétique du produit.



Cuillère en nacre blanche 5,5 cm

Idéale pour les petites portions et les dégustations au format individuel, cette cuillère en nacre blanche offre une expérience pure et raffinée. Sa matière naturellement neutre préserve l'intégrité des arômes du caviar.



Une personnalisation par gravure laser sur le manche de la cuillère peut être réalisée sur demande.

Détails du produit :

- Référence : A créer
- Dimensions : 5,5 cm
- Matière : Nacre blanche
- Conditionnement : Paquet de 150 pièces



Cuillère en nacre blanche 7 cm

Parfaite pour les boîtes de caviar de 10 à 30 g, cette cuillère allie précision et élégance pour une dégustation optimale. Sa forme équilibrée permet un geste naturel, adapté aux moments de dégustation les plus délicats.



Une personnalisation par gravure laser sur le manche de la cuillère peut être réalisée sur demande.

Détails du produit :

- Référence : 11064
- Dimensions : 7 cm
- Matière : Nacre blanche
- Conditionnement : Paquet de 150 pièces



Cuillère en nacre blanche 9 cm

Idéale pour les formats de 30 à 50 g, cette cuillère offre un équilibre idéal entre prise en main et finesse. Sa longueur permet de s'adapter au service comme à la dégustation, en assurant un geste précis et fluide.



Une personnalisation par gravure laser sur le manche de la cuillère peut être réalisée sur demande.

Détails du produit :

- Référence : 11065
- Dimensions : 9 cm
- Matière : Nacre blanche
- Conditionnement : Paquet de 80 pièces



Cuillère en nacre blanche 11 cm

Pensée pour le service des formats de 100 à 150 g, cette cuillère longue garantit une manipulation élégante. Sa longueur apporte de l'aisance, permettant d'intervenir avec précision dans des contenants plus larges.

Une personnalisation par gravure laser sur le manche de la cuillère peut être réalisée sur demande.

Détails du produit :

- Référence : 11066
- Dimensions : 11 cm
- Matière : Nacre blanche
- Conditionnement : Paquet de 60 pièces



Couteau en nacre blanche 7 cm

Fin et délicat, ce couteau en nacre blanche s'adresse aux établissements gastronomiques soucieux de chaque détail du service. Idéal pour accompagner la dégustation du caviar et des mets d'exception, il permet une manipulation précise tout en respectant l'intégrité des produits.

Détails du produit :

- Référence : 11328
- Dimensions : 7 cm
- Matière : Nacre blanche
- Conditionnement : A définir



Couteau en nacre blanche 11 cm

Pensé pour le service, ce couteau en nacre blanche se distingue par sa longueur et son équilibre, offrant une manipulation fluide et précise. Il est particulièrement adapté au dressage et au service du caviar en portions généreuses, ainsi qu'à la présentation de mets raffinés, où la précision du geste s'inscrit dans une approche soignée et maîtrisée.

Détails du produit :

- Référence : 11075
- Dimensions : 11 cm
- Matière : Nacre blanche
- Conditionnement : A définir



Fourchette à sashimi 11 cm

Épurée et fonctionnelle, cette fourchette est spécialement pensée pour la dégustation de sashimi et de préparations délicates. Sa finesse permet une saisie précise, adaptée aux découpes nettes et aux textures fondantes, tout en se prêtant également au service de canapés et de bouchées, en accompagnant le produit sans en altérer la structure ni la tenue.

Détails du produit :

- Référence : 11091
- Dimensions : 11 cm
- Matière : Nacre blanche
- Conditionnement : A définir



Fourchette à huître 12,75 cm

Robuste et ergonomique, cette fourchette est conçue pour accompagner la dégustation des huîtres avec efficacité et confort. Sa forme permet de détacher facilement le mollusque et de le prélever avec précision.

Pensée pour un usage en service, elle s'intègre naturellement dans l'univers des tables de dégustation, où authenticité et simplicité du geste priment.

Détails du produit :

- Référence : 11085
- Dimensions : 12,75 cm
- Matière : Nacre blanche
- Conditionnement : A définir

L'ensemble de la collection Infinity



Collection Pacifica

La collection Pacifica explore une approche plus expressive de l'art de la table, à travers l'utilisation de nacre japonaise aux reflets nuancés. Chaque pièce capte la lumière différemment, apportant une dimension visuelle singulière à la présentation.

Adaptées à la dégustation du caviar, ces cuillères offrent une alternative aux lignes plus classiques, en introduisant une variation esthétique subtile. Elles trouvent naturellement leur place dans des contextes où le visuel accompagne pleinement l'expérience proposée.

Elles permettent ainsi d'introduire une signature plus personnelle dans le service, tout en conservant une grande justesse d'utilisation. Une collection pensée pour ceux qui souhaitent apporter une nuance discrète, sans rompre avec les codes de l'élégance.



Cuillère en nacre japonaise 10 cm

Adaptée à une large variété de formats, cette cuillère de 10 cm accompagne aussi bien le service que la dégustation avec justesse. Sa taille intermédiaire en fait un choix polyvalent, offrant confort et précision dans le geste.

Sa surface lisse et sa finition délicate offrent une sensation agréable en bouche.

Détails du produit :

- Référence : 11092
- Dimensions : 10 cm
- Matière : Nacre japonaise
- Conditionnement : A définir



Cuillère en nacre japonaise 11,5 cm

Idéale pour le service et les dégustations plus généreuses, cette cuillère de 11,5 cm permet un geste précis et maîtrisé, adapté aux présentations soignées.

La nacre japonaise se distingue par ses reflets irisés et ses nuances changeantes, apportant relief et caractère à la présentation, tout en respectant l'intégrité des arômes.

Détails du produit :

- Référence : 11093
- Dimensions : 11,5 cm
- Matière : Nacre japonaise
- Conditionnement : A définir



Cuillère en nacre japonaise “bec de canard”

Inspirée de formes traditionnelles utilisées dans certains arts de la table asiatiques, cette cuillère « bec de canard » se distingue par son extrémité élargie.

Elle s'intègre naturellement dans un service contemporain, apportant une alternative aux formes plus classiques tout en conservant élégance et simplicité.

Détails du produit :

- Référence : 11094
- Dimensions : 13 cm
- Matière : Nacre japonaise
- Conditionnement : A définir

L'ensemble de la collection Pacifica



Collection Saint Petersburg

La collection Saint-Petersbourg est dédiée à la présentation du caviar, avec des assiettes en nacre conçues pour en révéler toute la finesse. Leur surface lumineuse met en valeur le produit avec précision, en accompagnant sa texture et ses nuances.

Elles permettent de structurer le dressage et d'organiser la dégustation dans un cadre clair et cohérent. Chaque format s'adapte aux différentes portions, offrant une présentation équilibrée. Du service individuel aux présentations plus généreuses, elles permettent d'ajuster le contenant au produit avec justesse. Cette variété de dimensions offre une grande souplesse d'utilisation, en fonction du moment de dégustation et du contexte de service.

Elles participent à une mise en scène discrète, où le regard se porte naturellement sur le produit. Par leur simplicité, elles créent un cadre lisible et harmonieux, propice à une dégustation attentive.



Assiette en nacre noire 7-9 cm

Pensée pour les dégustations en petite quantité, cette assiette en nacre offre un format adapté aux présentations délicates.

Ses formes naturelles et ses reflets lumineux apportent relief et élégance à la présentation. Elle s'inscrit dans une approche du service où chaque détail participe à la qualité de l'expérience.

Détails du produit :

- Référence : 11732
- Dimensions : 7 - 9 cm
- Matière : Nacre noire
- Conditionnement : A définir



Assiette en nacre noire 9-11 cm

Adaptée aux présentations plus généreuses, cette assiette en nacre de 9 à 11 cm offre un espace idéal pour le service du caviar. Elle permet une mise en place plus ouverte, propice au partage ou au dressage en restauration.

Ce format permet d'organiser la présentation avec plus de liberté, en valorisant le volume du caviar.

Détails du produit :

- Référence : 11165
- Dimensions : 9 - 11 cm
- Matière : Nacre noire
- Conditionnement : A définir

Collection Windsor

La collection Windsor explore une autre lecture de l'art de la table, à travers des cuillères façonnées en esturgeon et en corne, blanche ou noire. Des matières vivantes, aux nuances profondes, qui portent en elles une certaine idée du temps et du geste.

Au contact du caviar, ces matières offrent une approche différente de la dégustation, à la fois sobre et affirmée. Elles permettent de servir et de déguster avec précision, tout en apportant une présence plus marquée à l'objet. Leur texture et leur aspect accompagnent le produit sans le détourner, en créant un contraste subtil qui met en valeur sa finesse.

Entre tradition et interprétation contemporaine, la collection Windsor s'adresse à ceux qui recherchent une approche plus singulière du service, où la matière devient un élément d'expression à part entière. Elle trouve naturellement sa place dans des environnements où chaque détail compte et participe à l'expérience proposée.



Cuillère en forme d'esturgeon 11 cm

Inspirée de la silhouette de l'esturgeon, cette cuillère évoque directement l'origine du produit qu'elle accompagne. Ses lignes sculptées dessinent un objet singulier, presque narratif, où la forme devient une évocation subtile du caviar lui-même.

Plus qu'un simple ustensile, elle introduit une dimension symbolique dans le service.

Détails du produit :

- Référence : III63
- Dimensions : 11 cm
- Matière : Corne de buffle d'eau
- Conditionnement : A définir



Cuillère en corne 11 cm

Façonnée en corne, cette cuillère se distingue par la richesse de ses nuances naturelles, allant de tonalités claires et chaleureuses à des teintes plus profondes et intenses. Chaque pièce révèle ainsi un caractère unique, propre à la matière.

Déclinée en deux coloris, beige et noire, elle accompagne discrètement et avec élégance la dégustation.

Détails du produit :

- Référence : A créer
- Dimensions : 11 cm
- Matière : Corne noire ou corne beige
- Conditionnement : A définir

Collection Etuis

Conçus pour protéger les cuillères, les étuis en suédine offrent une solution adaptée à leur conservation et à leur transport. Déclinés en noir et en bleu foncé, ils existent en différentes dimensions afin de s'ajuster au format de chaque pièce.



Etui en suédine 7 cm

Conçu pour les cuillères de 7 cm, cet étui protège la pièce tout en préservant une facilité d'accès, idéale pour un usage rapide ou nomade. Disponible en suédine bleue ou noire, il s'adapte aux codes de chaque maison.



Une personnalisation par gravure laser peut être réalisée sur demande.

Détails du produit :

- Référence : 13167 (bleue) / 12337 (noire)
- Dimensions : Adapté aux cuillères 7 cm
- Matière : Suédine (déclinée en bleue et noire)
- Conditionnement : A définir



Etui en suédine 9 cm

Pensé pour les cuillères de 9 cm, cet étui accompagne les formats les plus utilisés. Il s'inscrit dans une logique de service structuré, où chaque élément trouve sa place. Disponible en suédine bleue ou noire, il assure une continuité entre rangement, transport et présentation.



Une personnalisation par gravure laser peut être réalisée sur demande.

Détails du produit :

- Référence : 11164
- Dimensions : Adapté aux cuillères 9 cm
- Matière : Suédine (déclinée en bleue et noire)
- Conditionnement : A définir



Etui en suédine 11,3 cm

Adapté aux cuillères de 11 cm, cet étui est conçu pour les pièces dédiées au service. Son format allongé protège efficacement la cuillère tout en accompagnant sa manipulation, prolongeant naturellement une présentation soignée.



Une personnalisation par gravure laser peut être réalisée sur demande.

Détails du produit :

- Référence : III66
- Dimensions : Adapté aux cuillères 11,3 cm
- Matière : Suédine noire
- Conditionnement : A définir



Signature sur mesure

Un marquage peut être réalisé sur les étuis en suédine, permettant d'y apposer l'identité d'une maison, qu'il s'agisse d'un nom, d'un monogramme ou d'un signe distinctif. Chaque demande est étudiée avec attention, afin de garantir une intégration harmonieuse et une qualité de rendu fidèle à la matière. Pensés dans le prolongement du service, les étuis deviennent alors plus qu'un simple support : ils participent à une présentation cohérente et maîtrisée, où chaque détail trouve sa place.



Conseils d'utilisation et d'entretien

Conseils d'usage

Le choix des pièces d'art de la table s'adapte à chaque moment de dégustation. Cuillères, couteaux et fourchettes accompagnent le service et la manipulation du produit avec précision, tandis que les assiettes permettent d'en structurer la présentation.

Selon la quantité et le contexte : dégustation individuelle, service ou dressage, chaque format trouve naturellement sa place. L'ensemble contribue à une expérience cohérente, où le geste, le support et le produit s'accordent avec justesse.



Conseils d'entretien

Afin de préserver la qualité et l'éclat des pièces, un entretien simple et soigneux est recommandé. Un nettoyage à l'eau tiède, accompagné d'un savon doux, suffit à maintenir leur aspect dans le temps. L'usage de produits agressifs est à éviter tout comme le passage au lave-vaisselle, afin de ne pas altérer la matière.



La nacre travaillée par notre atelier au Vietnam pour la conception de nos pièces d'art de la table provient exclusivement de coquillages issus de pêches légales. Nous attachons une importance particulière à la pleine conformité de l'ensemble de nos matières premières avec la Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction (CITES), garantissant ainsi des créations à la fois authentiques et respectueuses des équilibres naturels.

Pour toute demande de renseignement, de personnalisation ou de devis, notre équipe se tient à votre disposition afin de vous accompagner dans votre projet. Forts de plus de 25 ans d'expérience, nous vous conseillons dans le choix des pièces les plus adaptées à vos besoins, en parfaite adéquation avec votre univers et vos exigences.

ARGISNACRE



Marine HATTAIS
Responsable commerciale



+33 (0)2 97 83 10 00



marine.hattais@argisfood.com



ARGISNACRE

CRÉATIONS UNIQUES
POUR SAVEURS D'EXCEPTION

21 bis Rue Ingénieur Henry Verrière
56100 Lorient, France

Tel: +33 (0)2 97 83 10 00

www.argisnacre.com