

# LA CORNUE

SAVOIRS ET ARCHITECTURES CULINAIRES

Depuis 1908

Conception : Yvette Fagence - 0624016077 - contact@yvthe.fr



A COGEMAD, HAUTE-COUTURE ESTATES & INTERIORS, PROJECT

**BRAISER, RÔTIR, CRÉMER, MIJOTER,  
CUIRE, TORRÉFIER, SNACKER, LIER,  
ASSAISONNER, NACRER, POCHER,  
SAISIR, ÉTUVER, CONFIRE, GRILLER,  
MONDER, MITONNER, BLANCHIR,  
GRATINER, CARDINALISER, COLORER,  
ASSAISONNER, RISSOLER, DÉGLACER,  
GLACER, FLAMBER, CARAMÉLISER,  
COMPOTER, MERINGUER, POÊLER,  
**CUISINER, PARTAGER,  
SAVOURER.****



# MENU

09. Authenticité et modernité

11. Les détails qui font la grandeur

13. Le four-voûte

17. Château

21. Cornuchef

23. Cornufé

29. Flamberge

31. Ilot central

33. Projets sur mesure

39. Du chef étoilé à votre étoilée

40. Livre d'Or

41. Nos tarifs

# AUTHENTICITÉ & MODERNITÉ

Deux mots, deux époques et, comme trait d'union : le souci constant de la perfection et la performance des techniques de cuisson.

Depuis 1908, de génération en génération, nous partageons le feu sacré qui fait le prestige de chacune de nos cuisinières. Savoir-faire de nos compagnons, choix des matériaux, beauté de chaque détail, performance des techniques, amélioration permanente - la qualité de notre travail et notre désir d'excellence sont les moteurs qui nous animent

et nous conduisent chaque jour à fabriquer artisanalement des produits exceptionnels et personnalisés qui donneront vie à vos rêves culinaires.

Membre des entreprises du patrimoine vivant (EPV), notre maison a à cœur d'entretenir la flamme de la convivialité et de l'art de vivre à la française.

Pour les gourmets, gourmands et gastronomes. Hier, aujourd'hui et demain.





## LES DÉTAILS

*qui font la grandeur*

Une cuisinière La Cornue est un chef-d'œuvre dont chaque détail a été pensé pour allier excellence et raffinement. Et rendre ainsi votre cuisine unique.

# LE FOUR

*clé de voûte de notre savoir-faire*

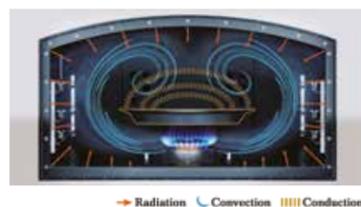
Une forme inspirée du métro parisien.

Lorsque Fulgence Bienvenüe ouvre en 1900 la première ligne du métro parisien, il n' imagine pas qu'il inspirera huit ans plus tard Albert Dupuy dans la conception du tout premier four-voûte, pièce maitresse des cuisinières La Cornue.

Breveté en 1908, le four-voûte gaz doit en effet sa forme aux tunnels voûtés du métro parisien. Sa forme unique, permettant à l'air de circuler de manière naturelle et homogène autour des plats, offre un croutage rapide qui, telle une coque protectrice, préserve le moelleux des chairs et l'intensité des suc.

Les nouveaux fours-voûtes G4, technologie exclusive et brevetée en 2014.

Fruit de quatre années de recherche et développement, le disque RCC (Radiation, Convection et Conduction), équipe désormais tous nos fourneaux gaz pour une cuisson encore plus homogène et savoureuse.

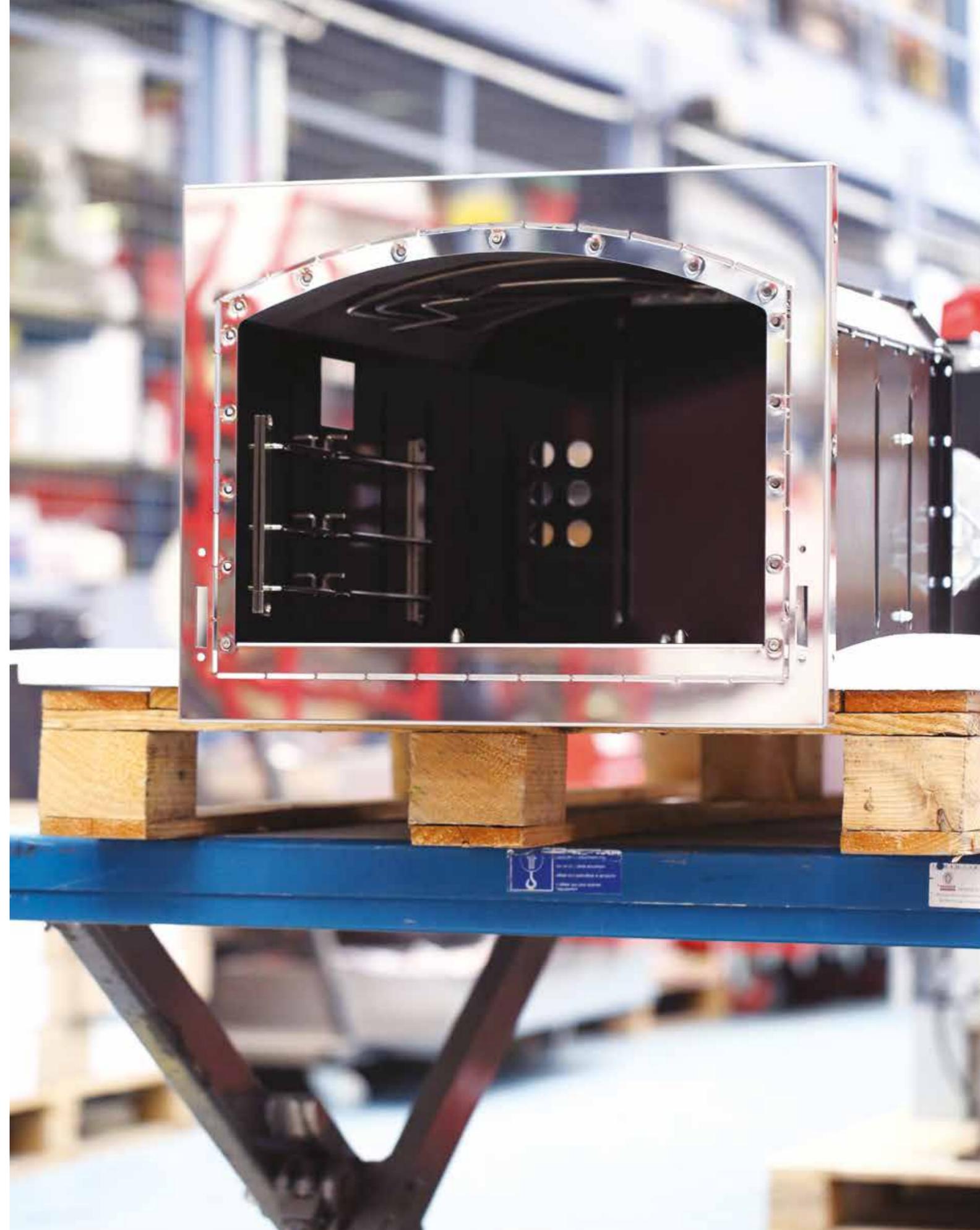


En effet, l'association d'un brûleur circulaire et d'un disque en fonte émaillée permet de réunir dans un seul four tous

les modes de cuisson possibles : la radiation (lorsque la chaleur se réfléchit sur les parois internes), la convection (grâce à la circulation homogène de l'air autour du plat) et la conduction (par le mijotage direct sur le disque).

Le nouveau four électrique G4 a fait également l'objet de nombreuses améliorations, offrant la possibilité de choisir entre plusieurs modes de cuisson qui donneront vie à toutes vos envies de pâtisserie.

A la clé, une montée en température beaucoup plus rapide et des performances de cuisson encore améliorées pour vous ouvrir les portes d'une cuisine savoureuse et sans limite.



**LA CORNUE**



# CHÂTEAU

*Le fleuron de la maison La Cornue*

Fruit de plus de 100 ans de recherche et de perfectionnement, chaque cuisinière « Château » est entièrement fabriquée à la main en France dans notre atelier de production en région parisienne par nos compagnons, dont le savoir et le savoir-faire se transmettent de génération en génération pour vous offrir performance culinaire et élégance.

Choix de la configuration, des couleurs, des finitions, ... pas moins de 8000 possibilités s'offrent à vous pour concevoir votre cuisinière « sur-mesure », à l'image de vos envies, de vos rêves et de vos appétits.





CHÂTEAU

GRAND PALAIS 180

# CORNUCHEF

*Savoir-faire authentique et modernité des lignes*

Plus contemporaine, la cuisinière « Cornuchef » se veut aussi plus adaptée aux exigences de la vie urbaine moderne, tout en réunissant la quintessence du savoir-faire La Cornue.

Deux dimensions, des coloris variés et deux types de finition pour une cuisine haute en couleurs et en saveurs.



# CORNUFÉ

*Le premier pas dans l'univers de la maison La Cornue*

Performante et ludique, atemporelle et moderne, la cuisinière « Cornufé » est un compromis idéal pour les fins gourmets qui souhaitent profiter de l'excellence La Cornue sans pour autant s'équiper d'un fourneau haute-couture.

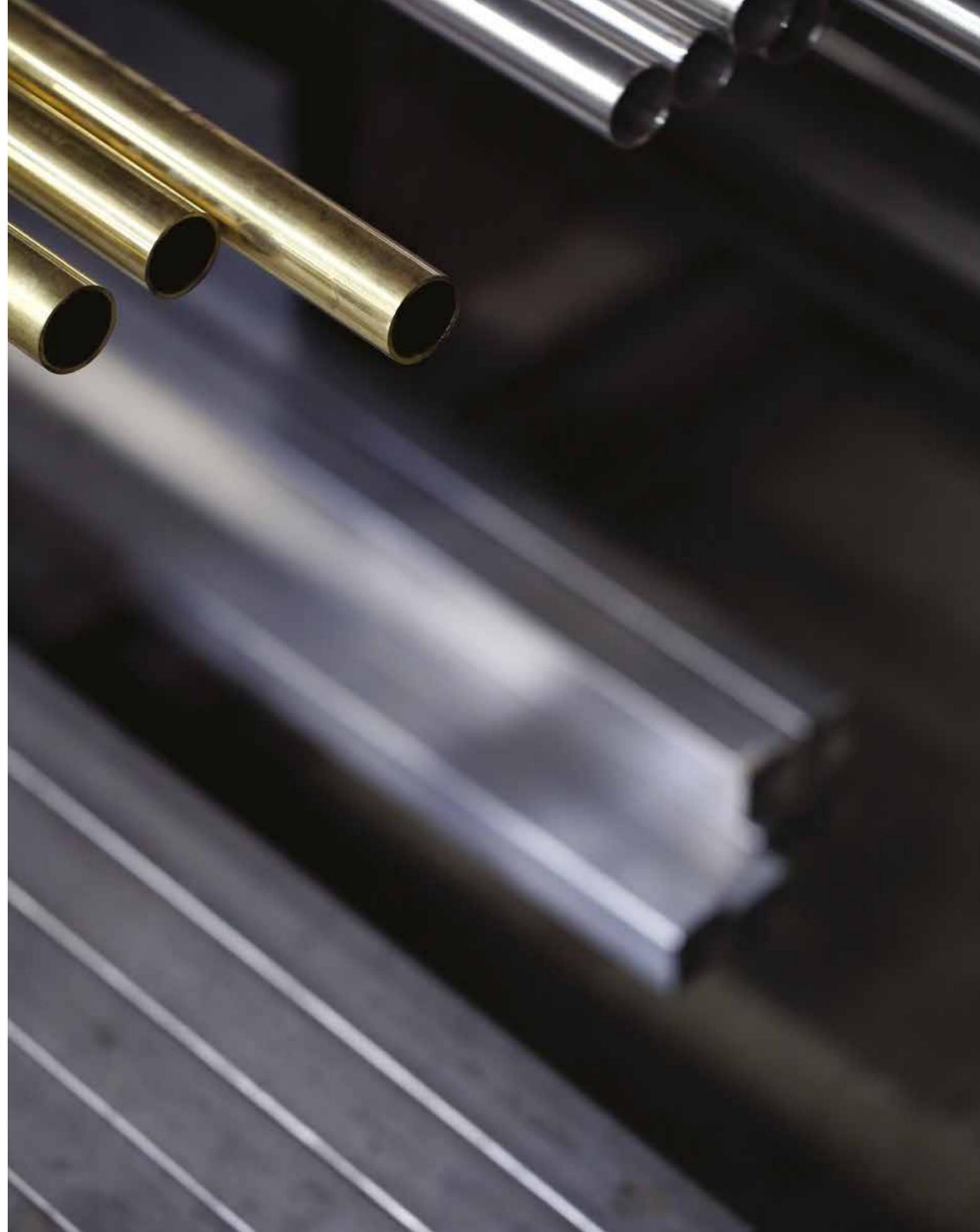
Four à convection, brûleurs haute-performance ou induction, différentes combinaisons de couleurs et de finitions pour le plaisir des papilles et des pupilles.





CORNUFÉ ALBERTINE ET MEUBLES MÉMOIRE

# CORNUFÉ





# FLAMBERGE

*une pièce signature de la maison La Cornue*

« On devient cuisinier mais on naît rôtisseur ». Brillat-Savarin

La Flamberge allie performance professionnelle et esthétique envoûtante. Véritable bijou de technologie qui optimise la circulation du flux calorifique, elle permet de rôtir dans les règles de l'art viandes, volailles, poissons ou encore fruits et légumes entiers et exhorte les saveurs tout en préservant la tendreté des chairs pour un plaisir gustatif optimal.



# ILOT CENTRAL

*la scène qui révèle votre cuisine*

L'installation d'un îlot central est l'incarnation d'une cuisine gourmande et conviviale.

En changeant la circulation dans l'espace, l'îlot central s'impose comme la scène incontournable de vos réalisations autour de laquelle viendront s'installer gourmets et gourmands pour échanger, goûter, comprendre, partager et surtout savourer.





# ARCHITECTURE CULINAIRE





## DU CHEF ÉTOILÉ À VOTRE ÉTOILÉE

*« Dans les souvenirs d'enfance de chaque bon cuisinier se trouve une grande cuisine, une cuisinière en marche, un gâteau qui cuit et une maman. »  
Barbara Costikyan*

La performance de nos produits a pour seul but de contribuer à une bonne cuisine qui régale tous les sens.

Nous sommes fiers d'avoir la confiance et l'amitié de nombreux chefs étoilés inspirés et inspirants. Mais nous sommes tout aussi fiers d'abriter la cuisson du gâteau au chocolat familial, dont la recette se transmet de génération en génération, ou celle du poulet rôti qui réunit la famille et les amis autour de la table.

# LIVRE D'OR

LE PRINCE AGA KHAN, MONSIEUR LOUIS ARPELS, MONSIEUR DANIEL AUTEUIL,  
MADAME JULIETTE BINOCHÉ, MADAME JANE BIRKIN, LE COMTE DE BISMARCK,  
LA PRINCESSE ISABELLE DE BOURBON, MONSIEUR FRANCIS BOUYGUES,  
LA PRINCESSE DE BROGLIE, MONSIEUR LUCAS CARTON, LA  
MARQUISE DE CASTELLANE, LE CHÂTEAU MARGAUX, LES CHAMPAGNES  
VEUVE CLIQUOT PONSARDIN, COGEMAD, MONSIEUR GEORGE CLOONEY,  
MONSIEUR STEPHEN CURRY, MONSIEUR MARCEL DASSAULT,  
MADAME CÉLINE DION, MADEMOISELLE LOU DOILLON,  
MADAME INES DE LA FRESSANGE, LA PRINCESSE DE FURSTENBERG,  
MADEMOISELLE CHARLOTTE GAINSBURG, PARFUMS GUERLAIN,  
LES BRASSERIES GUINNESS, MONSIEUR KARL LAGERFELD,  
MADEMOISELLE BLAKE LIVELY, MADEMOISELLE KYLIE MINOGUE,  
MONSIEUR ALAIN PASSARD, MONSIEUR BRAD PITT, LA FAMILLE ROSTANG,  
MONSIEUR ALAIN SENDERENS, MONSIEUR MICHEL SEYDOUX,  
JOAILLERS VAN CLEEF ET ARPELS, LE DUC DE WINDSOR

**LA CORNUE**  
NOS TARIFS

