



www.georgettes.fr

Couverts GEORGETTE®
faire + avec -

Le GEORGE® *by* GEORGETTE®



INNOVATION
ÉCOLOGIQUE



dossier de presse

Le mot des créateurs

“S'ils cassent les codes établis dans le domaine de la gastronomie Le GEORGE® et GEORGETTE® ne sont pas seulement des couverts atypiques et innovants.

La marque GEORGETTE® est née d'une volonté farouche des époux Orengo de réaliser un rêve à travers la commercialisation de leurs inventions : **créer un conservatoire international des traces.**

Notre connaissance de l'histoire de la vie sur terre est intimement liée à notre capacité à interpréter les traces. Cette science pluridisciplinaire appelée ichtnologie, mérite d'acquérir ses lettres de noblesse par la création d'un institut ou d'une fondation dédiée.

Une charte de commercialisation permet désormais à tous les distributeurs et utilisateurs de connaître l'histoire et le projet liés étroitement à la marque.

Si le couvert GEORGETTE® a déjà fait ses preuves, récompensé par 3 médailles d'or, * Le GEORGE® a fait appel aux mêmes préoccupations pour sa conception : bon sens écologique, utilité, praticité, ergonomie et polyvalence d'usage.

Son équilibre et son poids, facilitent le maniement tout en utilisant moins de matière première. Ses formes larges et arrondies associées à **deux taillants différents dont un affûtable à vie**, permettent de découvrir de nouvelles façons de trancher tous types d'aliments sans danger de se piquer.”

Catherine et Jean-Louis Orengo

Merci Monsieur Coppens

“Vous pouvez utiliser mon image et mon nom si cela vous aide à concrétiser vos projets”

“Merci pour GEORGETTE® et félicitations pour votre esprit d'invention.

J'avais vite ressenti, en vous rencontrant, tout le potentiel de réflexion et, en l'occurrence, d'originalité et de créativité, qu'il y avait dans votre « crâne » d'Homo sapiens.”



* Concours Lépine International Paris 2016
Concours Lépine Européen Strasbourg 2016
Salon des Inventions Genève 2017



Yves Coppens (juin 2014)
Professeur au Collège de France
paléoanthropologue

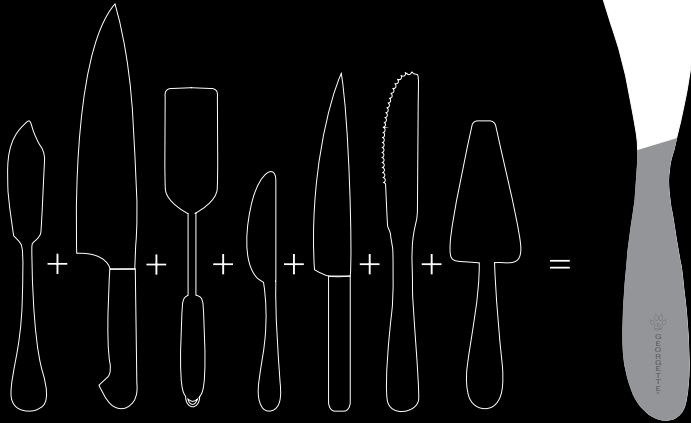


Le GEORGE® by GEORGETTE®

Le GEORGE®

une idée simple

un couvert pratique



Le GEORGE®: il est charpenté et musclé, c'est le compagnon de GEORGETTE® piquante et rondelette.

C'est un biface préhistorique revisité !

Avec son double tranchant il s'adapte à tous les aliments. D'un coté, il coupe avec ses dents de l'autre, il taille et permet à un amateur d'émincer aussi vite qu'un professionnel.

Son design osé et son ergonomie vont apporter de nouveaux plaisirs à tous ceux qui aiment manger, servir et cuisiner.

Les chefs en parlent



“ Il taille, il ramasse, il tartine... Une nouvelle façon d'aborder le travail en cuisine avec un ustensile unique et multifonction. Avec son design confortable, le taillage devient plus simple et plus rapide. Emincer avec Le GEORGE® est un réel plaisir. ”

“ Enfin un couteau de table pratique et à toute épreuve, le compagnon idéal de GEORGETTE®. Léger, bonne tenue en main et surtout 2 taillants différents, l'un affilé et l'autre à micro dents, permettant la découpe de n'importe quelle matière. Mais ce n'est pas seulement un couteau de table (viande et poisson) c'est aussi un outil en cuisine et pâtisserie très utile. ”

Nicolas Edru

Professeur de cuisine
Lycée Renée Bonnet



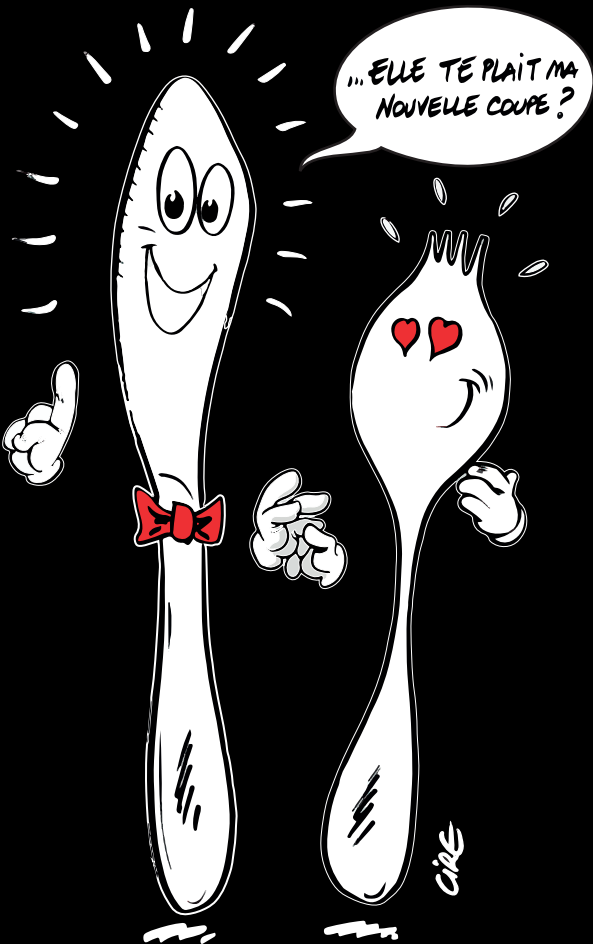
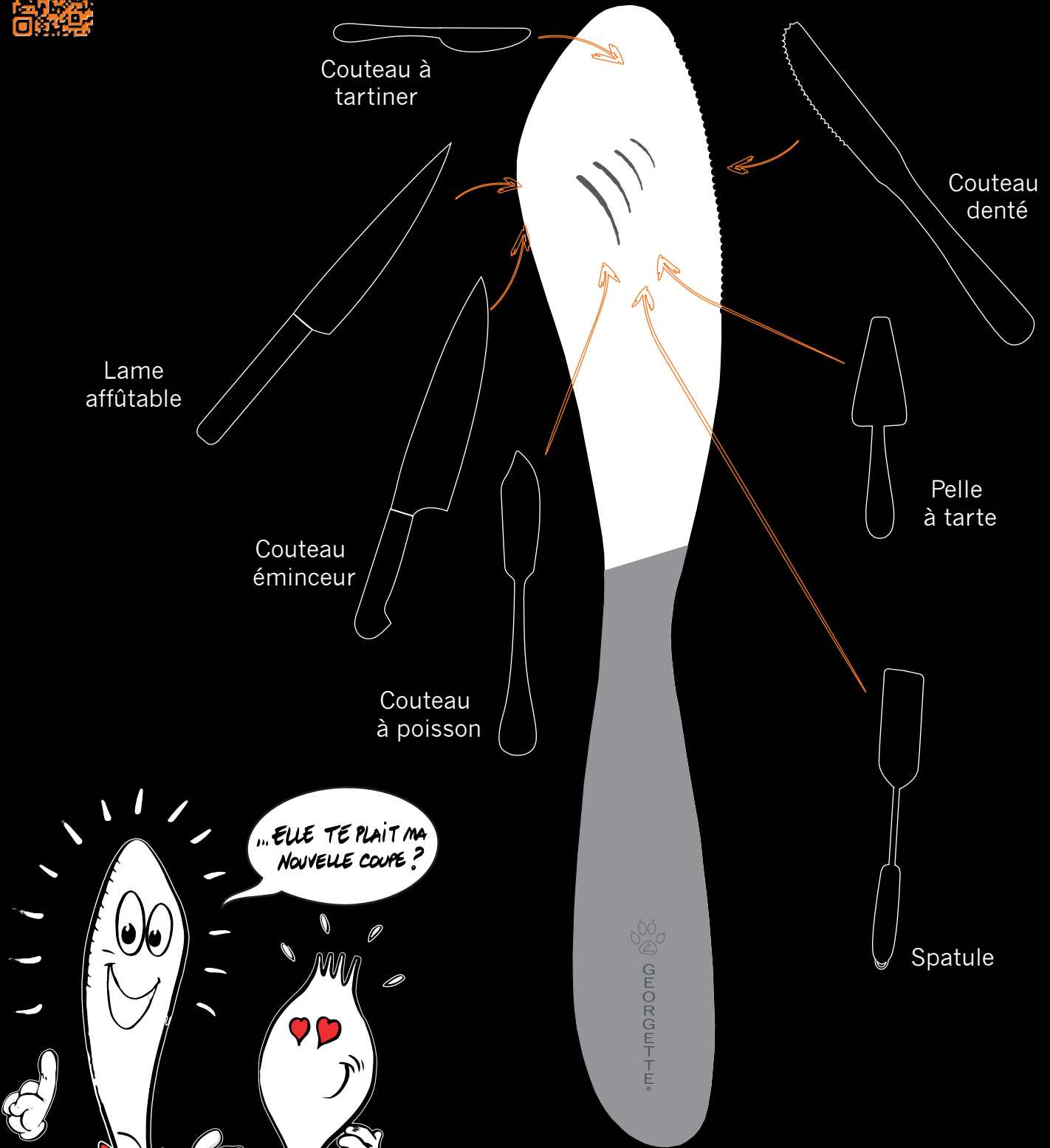
Richard Ouvrard

Formateur et chef à domicile

Le GEORGE® by GEORGETTE®



Descriptif



Contacts Presse et Communication

Jean-Louis Orengo
06 14 22 11 86 / 05 61 66 25 83
contact@tracksandgeorget.com

Tracks & georget 8 route de Miguet 09190 Saint-Lizier