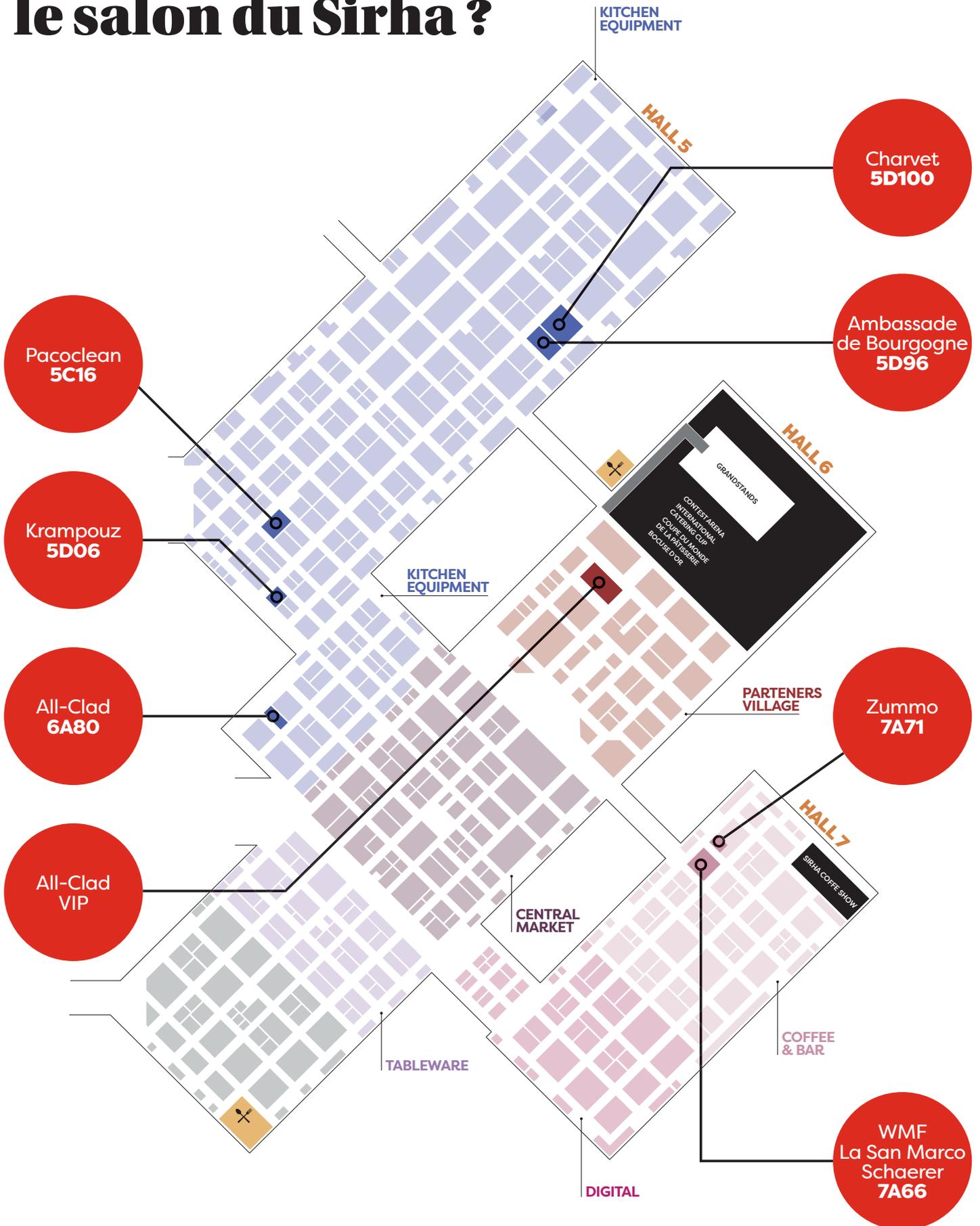


**Un grand talent
mérite
un grand instrument**

RENDEZ-VOUS SUR NOS STANDS POUR TROUVER LE VÔTRE

Où nous trouver sur le salon du Sirha ?



“

Au fil de son histoire, le Groupe SEB a pris des positions de leader mondial sur le marché du Petit équipement domestique porté par des marques plébiscitées par les consommateurs et incontournables pour les distributeurs. Depuis notre entrée sur le segment Professionnel en 2016 avec l'acquisition du groupe WMF, nous n'avons cessé de nous y développer avec la même volonté et la même passion !

Aujourd'hui, nous sommes fiers de nous appuyer sur nos marques, chacune référente dans son secteur d'activité, pour satisfaire les hautes exigences des professionnels : préparation de boissons froides ou chaudes (dont le café et les jus de fruits), préparation culinaire, cuisson des aliments, articles culinaires (couteaux de cuisine et autres ustensiles de cuisine professionnels), et équipement hôtelier ; avec toujours comme pierre angulaire, la performance et l'excellence !

Pour les particuliers comme pour les professionnels, notre mission reste la même, faciliter et embellir la vie quotidienne des consommateurs et contribuer au mieux vivre partout dans le monde. Cela est possible en nous appuyant sur l'innovation, le savoir-faire et la passion des femmes et des hommes qui travaillent pour ces marques, souvent patrimoniales. C'est une fierté et un bel héritage que nous continuons d'honorer chaque jour au service du talent et du génie créatif des plus grands chefs, des artistes baristas et barmaid ainsi que dans les cuisines partout dans le monde.

Parce qu'un grand talent mérite un grand instrument, le Groupe SEB s'engage à porter haut les couleurs de cette excellence, dans tous ses domaines d'activité, pour façonner la cuisine et les modes de vie de demain !

”



Thierry de La Tour d'Artaise

PRÉSIDENT DU GROUPE SEB



La marque All-Clad®, partenaire majeur et fournisseur officiel du Bocuse d'Or 2025

C'est dès les années 1990 que la marque All-Clad® crée des partenariats avec des grands Chefs et accompagne des grands événements du monde de la gastronomie. Son engagement lui a permis de valoriser son savoir-faire et ses produits auprès de plusieurs générations de professionnels, dans le monde entier.

Découvrez une web-série exclusive, qui vous emmènera dans les coulisses de l'événement !

Scannez-moi



All-Clad®, une histoire américaine

La marque s'est très vite imposée comme une marque pionnière dans la fabrication d'ustensiles de cuisine premium et hauts de gamme. Elle était la première à introduire le concept de métal multicouche, pour garantir une répartition uniforme de la chaleur, une durabilité exceptionnelle et des performances de cuisson optimales.



John Ulam, fondateur de All-Clad®

All-Clad® Metalcrafters est fondée par John Ulam, à Canonsburg, en Pennsylvanie (États-Unis).

1967

Lancement de la gamme **Master-Chef**, fabriquée en aluminium brossé et de la collection **COP-R-CHEF**, qui se distingue par un extérieur en cuivre bruni.

1973

Lancement de la gamme **Copper-Core** avec le plus haut niveau de conductivité thermique.

1999

1971

La marque All-Clad® est déposée.

1990

Lancement de la gamme **Stainless**, avec un extérieur en inox 18/10 hautement poli.

En cuisine avec All-Clad®

En 2004, l'entreprise All-Clad® intègre le Groupe SEB et offre l'occasion à la marque All-Clad® de poser un premier pied sur le marché du petit équipement électrique.

D'abord avec un premier **slow cooker**, un appareil qui permet de préparer des plats mijotés, sans surveillance.

Deux ans plus tard, la marque lance un **skillet**, une sauteuse électrique d'une finition haute qualité.



All-Clad® Metalcrafters rejoint le Groupe SEB. Cela permet à la marque de diversifier son offre en proposant des appareils électriques.

2004

Lancement de la gamme innovante et brevetée **D5**, composée d'un matériau inoxydable alternant cinq couches d'inox et d'aluminium.

2010

2008

Lancement de la gamme **Copper-Core Induction**, la première gamme en cuivre qui se distingue par une construction en 5 couches de matériaux.

2023

Lancement de **G5 Graphite Core Stainless**, nouvelle innovation de qualité professionnelle en graphite, conçue pour chauffer encore plus rapidement et uniformément tout en étant plus léger.



La passion du design

Depuis plus de 170 ans, WMF s'impose grâce son expertise dans le choix des matériaux et une offre de produits innovants, de haute qualité et élégants, répondant à un standard de design exigeant.

La marque allemande a développé un portefeuille de produits complet dans trois domaines d'activité : les produits de consommation, les machines à café pour le secteur professionnel et les équipements pour l'hôtellerie et la restauration.

Un succès depuis 1927

Près de 100 ans d'expérience dans la fabrication de machines à café professionnelles confirment son expertise dans ce domaine. WMF a su réinventer l'expérience du café, en alliant ingénierie de précision, design sophistiqué et technologies de pointe.



1853

Création de l'usine spécialisée dans l'argenterie Metallwarenfabrik Straub & Schweizer par Daniel Straub, à Geislingen en Allemagne.

1880

Création de la marque WMF.



1883

Fabrication des premiers articles ménagers.

1927

Lancement des premières machines à café électriques professionnelles WMF.



1930

Le matériau Cromargan® (un acier inoxydable) est utilisé pour la fabrication des produits, gage de qualité supérieure.

2008

Entrée réussie sur le marché des petits appareils électriques grand public.

2016

WMF rejoint le Groupe SEB.



2022

WMF lance sa machine à café entièrement automatique Perfection destinée au grand public.

Scannez-moi



schaerer

swiss coffee competence

L'exigence de la qualité suisse dans une machine à café Schaerer



Le succès de la marque Schaerer réside dans un principe qui fonde toute son existence : améliorer le plaisir du café grâce à une technologie performante, la marque suisse étant synonyme de fiabilité et de précision. Le slogan « nous l'aimons à votre façon » est au centre de la philosophie de la marque. Avec Schaerer, le café devient une expérience multisensorielle unique, les machines étant conçues pour répondre aux exigences d'un grand barista.

Création de l'entreprise par Maurice Schaerer en Suisse.

1892

Lancement de la première machine à café entièrement automatique.

1970



2016

La marque Schaerer rejoint le Groupe SEB.



1924

Première machine à café, grâce à son expérience en matière de vapeur et de transformation des métaux.



La marque spécialiste du café traditionnel

La marque centenaire dont les produits sont fabriqués à Gradisca d'Isonzo, au nord-est de l'Italie, est leader sur le segment des machines avec le système traditionnel à levier. La San Marco, c'est

l'alliance subtile de l'innovation technologique, de la tradition italienne de l'expresso et du design métallique contemporain. La San Marco incarne des valeurs proches de l'ADN du Groupe SEB qu'elle a rejoint en 2023.



1920



1942



1950



1955



1970



1985



2006





Scannez-moi



Le spécialiste de la cuisson pour les Chefs

La marque présente une gamme complète de matériels de cuisson destinée aux professionnels de la restauration, aux petites et moyennes collectivités et aux traiteurs. Pour Ambassade de Bourgogne, la recherche et l'innovation sont des priorités.



Charvet et Ambassade de Bourgogne, des marques françaises prestigieuses

Deux marques prestigieuses du Groupe Sofilac, groupe français spécialisé dans la fourniture d'équipements de cuisson haut de gamme semi-professionnels et professionnels. Son portefeuille de marques comprend également Lacanche, Air'T et Open'Cook. Cinq marques qui ont rejoint le Groupe SEB en 2024, devenant un acteur de référence dans ce domaine.

Création du site de Lacanche (Bourgogne) par Jean Baptiste de Richard de Curtil. La marque Lacanche est utilisée pour désigner les productions du site de la forge et de la fonderie.

1763

Alphonse-Benoît Charvet s'installe à Charavines (Isère). Il se spécialise dans le chauffage et se connecte ainsi au monde de la cuisine.

1908

Le site est repris par André Augagneur et sa famille. Création de la Société Industrielle de Lacanche (SIL) qui s'oriente vers la fabrication d'équipements de cuisson destinés aux cuisines professionnelles.

1982

1796

Rachat du site par Jacques Etienne Caumartin. L'activité de fonderie est principalement centrée sur la fabrication de fourneaux et de cuisinières.

1934

Création de la société Charvet. La fabrication de cuisines représente l'activité principale.

1990

Création de la marque Ambassade de Bourgogne.



CHARVET

La tradition française saluée dans les cuisines du monde

Charvet, une marque de fabrication française presque centenaire au service des collectivités comme des restaurateurs les plus exigeants. Réputés pour leur fiabilité et leur qualité, les pianos de cuisson de la marque Charvet sont incontournables dans les établissements gastronomiques de renom en France et à l'international.

Offrir le meilleur de la cuisine

Depuis 1934, Charvet incarne l'excellence dans la fabrication de matériel de cuisine professionnelle. La qualité des matériaux, la fiabilité des gammes, la robustesse des produits et la longévité sont les valeurs incarnées par la marque.

Le savoir-faire unique et historique de la marque Charvet a été récompensé par le label EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant).



Scannez-moi



Création de la marque Air'T spécialisée dans les fours de remise en température destinés à la restauration collective.

1991

Création de la marque Open'Cook qui propose une ligne complète de modules de cuisson pour cuisiner à l'extérieur de la maison.

2011



2024

Le groupe Sofilac et ses cinq marques Charvet, Ambassade de Bourgogne Lacanche, Air'T et Open'Cook rejoignent le Groupe SEB.

1993

Dépôt de la marque Lacanche spécialisée dans les pianos de cuisson.

1995

Pierre Charvet, cède la société Charvet à la Société Industrielle de Lacanche (SIL). Dépôt de la marque Charvet.

zummo

L'innovation porte ses fruits

Leader dans le domaine des machines automatiques d'extraction de jus de fruits. ZUMMO est une marque dédiée aux professionnels, avec plus de 10 familles de produits : presse-agrumes professionnels pour la restauration, extracteur de jus, distributeurs automatiques, centrifugeuses, etc.

Rafael Olmos fonde l'entreprise familiale Zummo à Valence, Espagne.

1992



1998

Lancement des distributeurs automatiques Vending de jus d'orange pressé.



2014

L'extracteur de jus Z40 est le plus rapide du marché, conçu pour répondre aux besoins des chaînes de magasins.



2016

Lancement du mixeur Z22, un presse-agrumes centrifuge à haut rendement.



2021

Nouvelle gamme d'extracteurs de jus Smart (Viva).



2022

Zummo rejoint le Groupe SEB.



2022

La machine ISLA permet de déguster de l'ananas frais en tranches, en bâtonnets ou en morceaux.



Une offre vitaminée

Zummo, est une marque engagée dans l'amélioration de la qualité de vie des personnes. La marque est la référence mondiale dans la recherche et le développement de solutions pour la consommation de fruits et légumes. Zummo s'engage à offrir à ses clients des produits et des services de la plus haute qualité, tout en fournissant des propositions naturelles et simples au consommateur final.

Scannez-moi



pacojet

L'émulsion au service de la créativité

Pacojet, une entreprise familiale suisse qui a révolutionné la préparation des glaces, des sorbets, des sauces, des mousses, farces, purées et bien plus encore, grâce à un appareil émulsionneur pour un résultat parfait en moins de 90 secondes.

1992

Création de la société Pacojet à Zug, en Suisse. Lancement mondial de la première gamme de produits Pacojet 1, qui révolutionne le monde de la gastronomie professionnelle.

2017

Pacojet Junior se concentre entièrement sur la fonction essentielle du pacossage®.

2012

Pacojet 2 offre des fonctions supplémentaires et est dotée d'un nouveau moteur plus silencieux.

2018

Pacojet 2 Plus simplifie l'utilisation du produit.



2022

Innovation majeure avec Pacojet 4 : mode Jet®, enregistrement des recettes favorites, grand écran tactile et fourniture de nombreux accessoires.



2023

La marque rejoint le Groupe SEB.



L'expérience à la rencontre de l'innovation

L'expertise de Pacojet repose sur une technologie brevetée unique : **le pacossage®**. Ce procédé révolutionnaire est devenu un incontournable dans les cuisines professionnelles. Inventé par la marque, le pacossage® consiste à réduire en une micro-purée des préparations alimentaires fraîches et surgelées avec suppression, sans les décongeler.

Les compositions peuvent ainsi déployer parfaitement leur saveur sous leur forme pure et naturelle. Son fonctionnement consiste en une lame racloir à quatre pales qui mélange et broie tous types d'aliments offrant des textures ultrafines et des saveurs réhaussées.



Scannez-moi





L'icône de la crêpe et plus encore !

● **1949**

● Jean-Marie Bosser commercialise les premières crêpières au gaz destinées aux professionnels.

● **1953**

● La marque Krapouz est officiellement déposée.

● **1971**

● Lancement de la première crêpière électrique professionnelle.



1981

Lancement de la crêpière électrique "Billig" à destination du grand public.



2019

Acquisition par le Groupe SEB.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le mot Krapouz signifie crêpes en breton.

Depuis 1949, la marque bretonne Krapouz conçoit et fabrique des appareils de cuisson à destination des professionnels et du grand public. L'inventeur de la crêpière est aujourd'hui leader du marché et détenteur d'un savoir-faire industriel français reconnu et labellisé à deux reprises, en 2017 et en 2023, **Entreprise du Patrimoine Vivant.**



La cuisson de précision au service de la convivialité

Au fil des années, Krapouz a fait preuve d'agilité et d'innovation en diversifiant sa gamme de produits au-delà de ses crêpières emblématiques : gaufriers, grills panini, barbecues et planchas ont fait leur entrée dans l'usine de Pluguffan.

Depuis son intégration au Groupe SEB en 2019, Krapouz continue son ascension alliant toujours performance, innovation et plaisirs gustatifs !

Scannez-moi



Jeu concours !

Rempotez une crêpière Billig signée Krampouz

Du 23 au 27 janvier 2025,
tentez de remporter l'emblématique crêpière Billig de la marque Krampouz
 pour réaliser facilement vos crêpes, pancakes, galettes, blinis, tortillas,...

À vous les repas gourmands et conviviaux en honneur à la Bretagne !

Scannez pour participer !



Crêpe de froment au caramel beurre salé

Ingrédients

Pour la pâte à crêpes

- 500 g de farine de froment
- 200 g de sucre
- 3 œufs
- 1 pincée de sel
- 50 g de beurre fondu
- 1 litre de lait demi-écrémé

Pour le caramel au beurre salé

- 70 g de sucre
- 10 cl de crème liquide
- 40 g de beurre demi-sel
- 2 pincées de sel



Préparation

Pâte à crêpes

Mélangez le sucre, le beurre fondu, le sel, et les œufs. Ajoutez progressivement la farine en alternant avec le lait jusqu'à obtenir une pâte homogène. Laissez reposer 1 heure.

Caramel au beurre salé

1. Faites chauffer le sucre dans une casserole jusqu'à obtention d'un caramel.
2. Hors du feu, ajoutez la crème liquide (attention aux éclaboussures), le beurre et le sel. Remuez jusqu'à obtenir un mélange homogène.
3. Remettez sur le feu pendant 2 minutes pour obtenir un caramel crémeux et lisse.

Cuisson des crêpes

1. Faites chauffer la crêpière
2. Versez une louche de pâte sur la crêpière et étalez-la finement.
3. Lorsque les bords commencent à se décoller, retournez la crêpe à l'aide d'une spatule et terminez la cuisson quelques secondes sur l'autre face. Nappez chaque crêpe de caramel au beurre salé et servez.

Découvrez d'autres idées recettes sur :

[krampouz.com](https://www.krampouz.com)

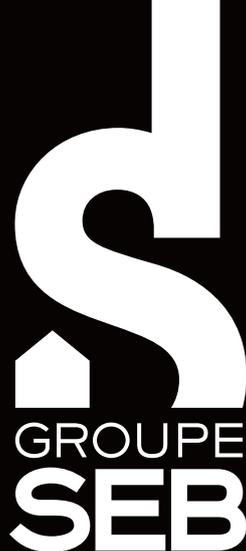


**Un grand talent
mérite
un grand instrument**

RENDEZ-VOUS SUR NOS STANDS POUR TROUVER LE VÔTRE

**Un grand talent
mérite
un grand instrument**

RENDEZ-VOUS SUR NOS STANDS POUR TROUVER LE VÔTRE



Pour retrouver toute notre actualité



Groupe SEB
112 Chemin du Moulin Carron
69130 Ecully - France