LE RÉGAL

partageons
la gourmandise

Dossier de presse – P/E 2022

LE RÉGAL
partageons
la gourmandise

LE REGAL,
UNE MARQUE MADE IN FRANCE

Le Régal est une marque de planches à découper et apéro en bois de chêne français, au design unique et respectueux de l'environnement pour partager des moments conviviaux de gourmandise.
Les planches sont fabriquées en France à Torfou, dans les Pays de la Loire. Elles sont traitées avec une huile de pépin de raisin française, comme le livret et la corde tricolore qui permet de les accrocher.

LE RÉGAL
partageons
la gourmandise

DESIGN & SAVOIR-FAIRE

LE RÉGAL A FAIT APPEL À L'AGENCE DE DESIGN C+B LEFEBVRE.

Grâce aux idées novatrices et à la vision artistique du designer Bruno Lefebvre, Le Régal donne au bois toutes ses lettres de noblesse.

De la finesse et des rondeurs, le sens du détail fonctionnel, la sensualité du bois, la noblesse des matériaux, et toujours de l'élégance...

Une marque entièrement dédiée au plaisir du partage, érigé fièrement sur le temple de la gourmandise. En cuisine, à table, dans le salon ou sur une terrasse ensoleillée. Nos accessoires incarnent cette recherche permanente du petit détail qui fait toute la différence. Depuis le choix du bois : chêne massif, durable et certifié français, jusqu'au design, en passant par l'excellence industrielle de la fabrication riche de 45 années d'expérience d'usinage made in France. UN CONCENTRÉ DE SAVOIR-FAIRE ET DE PASSION TERRIBLEMENT SÉDUISANT....

LE RÉGAL
partageons
la gourmandise

UN SOUPÇON DE RÉBELLION
DANS DES PRODUITS AUX LIGNES PARFAITES

A Torfou, sur le site de fabrication des produits LE RÉGAL, menuisiers et ébénistes façonnent le bois depuis plus de 45 ans, pour tous les univers professionnels.

Il s'agit d'une nouvelle aventure pour les trois associés de l'entreprise Baudry, Yan LE NEVÉ, Fabrice GUIET et Catherine PITARD, amoureux de la technique, de l'esthétique, du design et de l'authenticité :

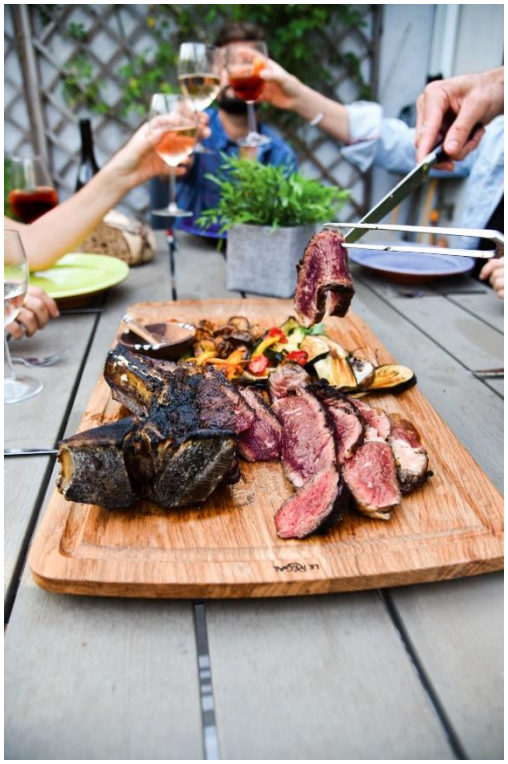
« *Avec Le Régal, nous avons à cœur de vous offrir une ligne d'objets pour la cuisine et l'art de la table, beaux et utiles, porteurs de valeurs et de sens, témoins d'une histoire tournée vers un futur respectueux du travail des hommes et de la nature.* »

LE RÉGAL

partageons
la gourmandise

Les planches apéro

« Des formes simples, douces et subtiles pour disposer des bouchées. Je me suis inspiré de ces anciennes pelles à grains utilisées par les meuniers pour créer ces planches apéro en bois de chêne ».



Les planches à découper

« Un outil polyvalent pour inciter à la consommation des herbes fraîches. Des planches à découper toujours sous la main, pour piler et émincer avec délicatesse ».

Les pelles à vin

« L'ustensile parfait pour conjuguer le plaisir d'un verre de vin et celui d'une bouchée gourmande, en toute sérénité. Et avec élégance. »

Bruno Lefebvre, designer.

LE RÉGAL
partageons
la gourmandise

LES PLANCHES APÉRO

ACCUEILLANTE ET ÉLÉGANTE.

Il y a un côté charnel à prendre son petit déjeuner, un déjeuner léger ou un apéritif gourmand sur une pelle . Comme si le bois participait au charme de l'instant : décor sur-mesure pour profiter de la douceur d'un fruit frais délicatement découpé, de l'arôme d'un café fumant, de la fraîcheur d'un carpaccio de poisson, du caractère d'un fromage fondant ou du moelleux d'un gâteau encore tiède...

INSPIRÉES DES PELLES DE MEUNIER, CES ÉCRINS ONT UNE MISSION : SUBLIMER TOUTES VOS CRÉATIONS !
A 2, à 4, ou à 10 !

LE RÉGAL
partageons
la gourmandise

LES PLANCHES APÉRO

Micro Pelle

Le plus petit modèle de planche apéro que propose LE RÉGAL

• Pelle en Chêne Français
• Millésime : indiquant l'année de fabrication et la provenance du bois
• Traité à l'huile de pépin de raisin
• Dimension :20x11x1cm
• Poids 200g
Prix : 22,00€

Mini Pelle

Planche tapas en bois conçue pour accueillir des bouchées

• Pelle en Chêne Français
• Millésime : indiquant l'année de fabrication et la provenance du bois
• Traité à l'huile de pépin de raisin
• Dimension : 30x 11x 1cm
• Poids 250g
Prix : 26,00€

Mini Pelle Plus

Façonnée afin d'accueillir une boisson et quelques bouchées

• Pelle en Chêne Français
• Millésime : indiquant l'année de fabrication et la provenance du bois
• Traité à l'huile de pépin de raisin
• Dimension : 30x 11x 1cm
• Poids 250g
Prix : 29,00€

LE RÉGAL
partageons
la gourmandise

LES PLANCHES APÉRO

Petite Pelle

Adaptée pour une personne

• Pelle en Chêne Français
• Millésime : indiquant l'année de fabrication et la provenance du bois
• Traité à l'huile de pépin de raisin
• Poids 450g
• Dimension 35x14x2mm

Prix : 42,00€

Moyenne Pelle

Parfaitement adaptée pour 2 personnes

• Pelle en Chêne Français
• Millésime : indiquant l'année de fabrication et la provenance du bois
• Traité à l'huile de pépin de raisin
• Poids 580g
• Dimension 35x22x2cm

Prix : 52,00€

Pelle Midi

Parfaitement adaptée pour 4 personnes

• Pelle en Chêne Français
• Millésime : indiquant l'année de fabrication et la provenance du bois
• Traité à l'huile de pépin de raisin
• Dimension :48x18x2cm
• Poids :550g

Prix : 54,50€

LES PLANCHES APÉRO

LE RÉGAL
partageons
la gourmandise

Pelle Longue

Adaptée pour un service à table et pour partager un moment gourmand

• Pelle apéritive en Chêne Français
• Millésime : indiquant l'année de fabrication et la provenance du bois
• Traité à l'huile de pépin de raisin
• Poids 1kg
• Dimension : 80 x 15 x 2 cm
Prix : 64,90€

Grande Pelle

Imaginée pour un apéritif ou un repas entre amis, de 8 à 10 personnes

• Pelle en Chêne Français
• Millésime : indiquant l'année de fabrication et la provenance du bois
• Traité à l'huile de pépin de raisin
• Dimension : 63 x 22 x 2 cm
• Poids 900g,
Prix : 80,00€

Pelle Extra Large

Imaginée pour des moments de partage en famille ou entre amis.

• Chêne Français
• Millésime : indiquant l'année de fabrication et la provenance du bois
• Traité à l'huile de pépin de raisin
• Dimension : 45 x 35 x 2 cm
• Poids 1110g,
Prix : 79,50€

LE RÉGAL
partageons
la gourmandise

LES PLANCHES À DÉCOUPER

SÉPARER CE QUI VA ÊTRE COUPÉ DE CE QUI VA ÊTRE GARDÉ.

La simple vue de ces planches donne envie de se retrousser les manches et d'enfiler son tablier. Un accessoire technique, avec son pilon pour épicer vos repas d'arômes de basilic frais, d'ail, de pignons de pin, de poivre, de gingembre ou de piment. Pour retrouver l'authenticité, subtilement dévoilée par les meilleurs ingrédients.

Les planches se déclinent aussi avec une séparation facilitant le travail des cuisiniers.

Deux façons de booster la créativité, au nom de la gourmandise collective !

LE RÉGAL
partageons
la gourmandise

LES PLANCHES À DÉCOUPER

Messidor

Imaginée pour séparer ce qui va être coupé de ce qui va être gardé

• Pelle en Chêne Français
• Millésime : indiquant l'année de fabrication et la provenance du bois
• Traité à l'huile de pépin de raisin
• Poids 800g
• Dimension 35 x 16 x 3cm
Prix : 56,00€

Grand Messidor

Pensé pour pouvoir préparer de grandes quantités de légumes

• Pelle en Chêne Français
• Millésime : indiquant l'année de fabrication et la provenance du bois
• Traité à l'huile de pépin de raisin
• Poids 1,36Kg
• Dimension 38 x 24 x 3cm
Prix : 62,00€

LE RÉGAL
partageons
la gourmandise

LES PLANCHES À DÉCOUPER

Germinal

Le façonnage est parfaitement dessiné pour accueillir le pilon afin d'affiner les herbes et aromates frais

• Pelle en Chêne Français
• Millésime : indiquant l'année de fabrication et la provenance du bois
• Traité à l'huile de pépin de raisin
•Dimension 30x15x2,8cm
• Poids 700g
Prix avec pilon : 77,50€
Prix sans pilon : 52,00€

Germinal Médium

Parfaitement adaptée pour la découpe, cette planche saura pleinement s'adapter à votre intérieur et vous accompagner dans la préparation de vos bons petits plats.

• Pelle en Chêne Français
• Millésime : indiquant l'année de fabrication et la provenance du bois
• Traité à l'huile de pépin de raisin
•Dimension 42x35x3m
• Poids 2000g
Prix : 84,90€

Grand Germinal

Préparez tout ce que vous souhaitez découper afin de réaliser vos plats

• Pelle en Chêne Français
• Millésime : indiquant l'année de fabrication et la provenance du bois
• Traité à l'huile de pépin de raisin
• Dimension 60x35x3 cm
• Poids : 4kg
Prix : 110,00 €

LE RÉGAL
partageons
la gourmandise

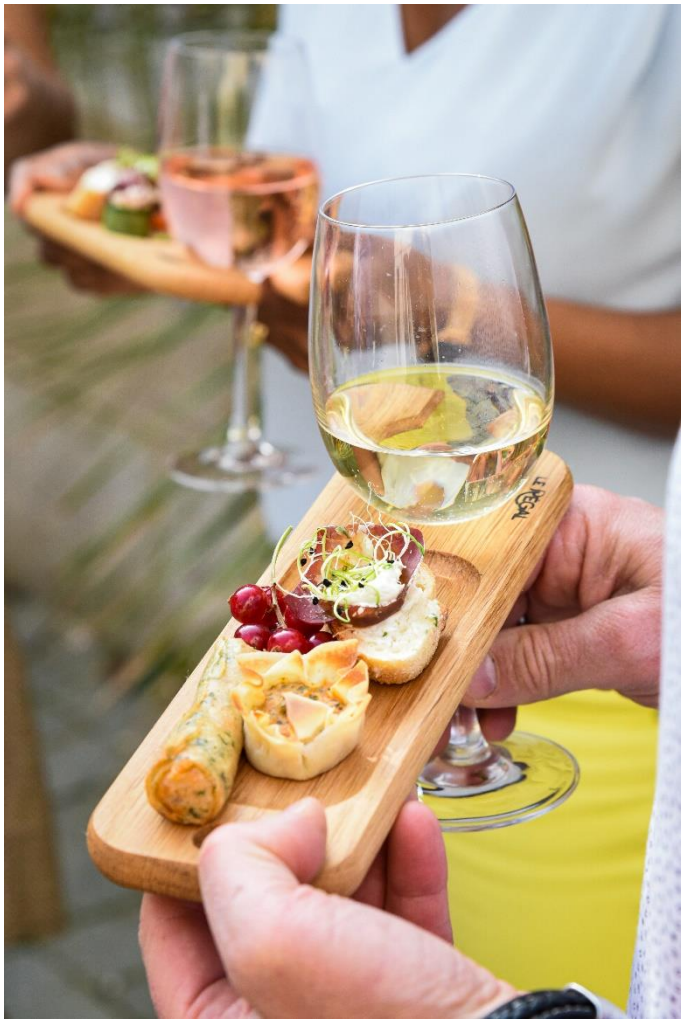
LES PLANCHES À VIN

C’est l’expérience « terrain » qui a guidé la conception des pelles à vin.

Celle de ces apéritifs et cocktails debout, où l’on ne sait pas toujours comment conjuguer le plaisir de déguster – un verre à la main – les mignardises proposées, sans risquer de renverser l’un ou de se tâcher avec l’autre !

Moments parfois périlleux d’hésitation, les yeux pleins d’envie, entre deux réjouissances pourtant faites pour être complémentaires…

Grâce aux pelles à vin Le Régal, vous pouvez respirer : discuter, boire, rire et manger, tout ça devient non seulement possible, de façon totalement simultanée, et sécurisée, mais avec élégance !



LE RÉGAL
partageons
la gourmandise

LES PELLES À VIN

Cépage

Le plus petits et le plus légers des modèles

• Pelle à vin en Chêne Français
• Millésime : indiquant l'année de fabrication et la provenance du bois
• Traité à l'huile de pépin de raisin
• Poids 130g
• Dimension : 24 x 10 x 1cm
Prix : 24,50€

Sommelier

Forme elliptique, pensée pour qu'un verre de vin s'insère dans l'encoche

• Pelle à vin en Chêne Français
• Millésime : indiquant l'année de fabrication et la provenance du bois
• Traité à l'huile de pépin de raisin
• Poids 120g
• Dimension : 24 x 10 x 1cm
Prix : 26,90€

Vigneron

Modèles de pelle plus petits et plus légers pour faciliter les moments de dégustation

• Chêne Français
• Millésime : indiquant l'année de fabrication et la provenance du bois
• Traité à l'huile de pépin de raisin
• Dimension : 25 x 8 x 1cm
• Poids 120g,
Prix : 22,90€

LE RÉGAL
partageons
la gourmandise

LES PELLES À VIN

La Goutte

Assiette Cocktail Porte Verre au design similaire à une goutte de vin

• Pelle en Chêne Français
• Millésime : indiquant l'année de fabrication et la provenance du bois
• Traité à l'huile de pépin de raisin
• Dimension 22x16x1cm
• Poids 200gr
Prix : 31,50€

La Bouteille

Assiette Cocktail Porte Verre au design similaire à une bouteille de vin

• Pelle en Chêne Français
• Millésime : indiquant l'année de fabrication et la provenance du bois
• Traité à l'huile de pépin de raisin
• Dimension 30 x 15 x 1.5 cm
• Poids 300g
Prix : 40,50€

Le Cru

Permet de déguster un bon verre de vin et quelques bouchées tout en restant chic

• Pelle en Chêne Français
• Millésime : indiquant l'année de fabrication et la provenance du bois
• Traité à l'huile de pépin de raisin
• Dimension 33x11x1cm
• Poids 300gr
Prix : 27,50€

LE RÉGAL
partageons
la gourmandise

LES RONDES

Le mot du designer

« Les objets pour être durable doivent être bien faits mais ils se doivent aussi de rester simple voir fondamentaux. Leur fonctionnalité peut alors se multiplier et d'une utilité unique on passe à une, deux ou trois utilisations potentielles. Cette polyvalence garantie des usages dans le temps. Leur essentialité les rend indémodable.

On a créé la Ronde comme une surface simple et parfaite. Ses dimensions s'adaptent aux différentes utilisations de mini-plateau, sous-assiette, plateau, assiette, plat..., leur petit rebord, leur profil, tout en finesse en font des pièces à la fois élancées et très résistantes. »

Bruno Lefebvre

NOUVEAUTÉS 2022

LE RÉGAL
partageons
la gourmandise

La Ronde

Parfaitement adaptées à la dégustation, les Rondes sauront pleinement s'adapter à tous les intérieurs et présenter tous les plats gourmands.

- Produits en Chêne Français
- Millésime : indiquant l'année de fabrication et la provenance du bois
- Traité à l'huile de pépin de raisin
- 3 dimensions : Ø230 mm / Ø280 mm / Ø330 mm
- Poids: 0,37kg / 0,73kg / 0,92kg
- Prix : 29,90€ / 39,90€ / 49,90€

LE RÉGAL
partageons
la gourmandise

LE PIEDESTAL

Le mot du designer

« Les objets expriment une idée, une volonté, une vision, c'est l'objet du design, de leurs designs. Pour Piédestal on propose le support d'un moment de convivialité, d'un moment de partage. Le présentoir montre donc deux facettes. Une première assez classique, que l'on perçoit par son architecture et sa rondeur, c'est l'attention que l'on porte à cet instant.

Une seconde, très naturelle donnée par sa matière brute et ses usinages subtiles. C'est ce mélange de délicatesse et de simplicité que l'on partage tous ensemble »

Bruno Lefebvre

NOUVEAUTÉS 2022

LE RÉGAL
partageons
la gourmandise

Le Piédestal

L'indispensable pour présenter de belles réalisations gourmandes. et mettre en avant les entremets destinés à régaler ses invités.

- Produits en Chêne Français
- Millésime : indiquant l'année de fabrication et la provenance du bois
- Traité à l'huile de pépin de raisin
- 3 dimensions : Ø230 mm / Ø280 mm / Ø330 mm
- Poids: 0,68kg / 0,85kg / 1,21kg
- Prix : 82,90€ / 93,50€ / 105,50€

LE RÉGAL
partageons
la gourmandise

DES USTENSILES EN BOIS, RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

BOIS & NATURE

Fidèle aux valeurs de ses fondateurs, Le Régal s'inscrit dans une démarche de développement durable, valorisant l'ensemble de la chaîne du bois.

Dans le cadre d'un approvisionnement en circuit court, tous les bois sont sélectionnés avec le plus grand soin, selon de rigoureux critères de qualité, de traçabilité et de gestion durable de la forêt française. (Bois certifié PEFC & FSC)

CHAQUE PIÈCE DE LA COLLECTION EST ESTAMPILLÉE, PRÉCISANT LA PROVENANCE DU BOIS ET SON ANNÉE DE FABRICATION.

LE RÉGAL
partageons
la gourmandise

UN PEU D'HISTOIRE

La marque Le Régal est le fruit du rapprochement entre la conserverie portant le même nom, fondée en 1906 à Torfou, et la société Baudry .

En 1906 , la conserverie de légumes fabriquait les contenants, et cuisinait aussi les contenus de ses conserves, en circuit ultra court. Classé depuis au patrimoine industriel, le site de la conserverie « Le Régal » a été racheté par la société Baudry. Une source d'inspiration supplémentaire dans la conception des accessoires Le Régal. Supplémentaire, parce qu'elle s'ajoute à l'expérience de la société Baudry dans l'usinage du bois massif. A Torfou, sur le site de fabrication des produits LE RÉGAL, menuisiers et ébénistes façonnent le bois depuis 50 ans, pour tous les univers professionnels. Créée en 1971 pour répondre aux besoins des fabricants de mobilier, l'entreprise ouvre une nouvelle page de son histoire, en 2019, avec le lancement de Le Régal, sa première marque dédiée à la cuisine et aux arts de la table.

LE RÉGAL
partageons
la gourmandise

Contact presse

Gaëlle Miel
06 23 05 33 04
contact@gaellemiel.com

www.le-regal.eu

@leregal_france

@leregalfrance