

HÔTELLERIE
RESTAURATION



BERNARDAUD

Vous trouverez dans les pages suivantes l'ensemble des formes spécialement créées par Bernardaud pour les besoins de l'hôtellerie et de la restauration. Nous avons développé ces collections dans le respect des contraintes d'exploitation des hôtels et restaurants de luxe et afin de répondre aux multiples formes de restauration : banquetting, room service, table gastronomique, bistrot, lounge bar...

Les expériences acquises depuis de nombreuses années par des collaborations avec des chefs de renommée internationale et les chaînes hôtelières prestigieuses nous ont permis de construire une collection très complète de lignes aux styles différents et complémentaires. La résistance aux chocs, un design exigeant sur la finesse et l'élégance des formes, une manutention simple et adaptée aux usages de la restauration collective, une grande solidité des décors cuits en grand feu, la recherche dans chaque forme d'une conservation optimale de la chaleur, une très grande résistance aux lavages répétés à haute température... sont nos principales préoccupations quand nous travaillons les qualités de la porcelaine pour les besoins de la restauration et de l'hôtellerie.

Les différents ateliers de notre manufacture à Limoges mettent leur savoir-faire à votre service pour donner vie à vos projets. Notre bureau de recherche & développement a pour mission d'ouvrir continuellement le champ des possibles en travaillant sur la matière, en enrichissant la palette des couleurs et en améliorant toujours davantage les qualités de la porcelaine : blancheur, résistance, translucidité... Notre bureau de création, lui, travaille quotidiennement à la création de formes et des décors ; sur les textures, les gravures ou encore des gammes subtiles de couleurs. Il conçoit les collections que nous vous proposons dans les pages suivantes et se tient également à votre disposition pour réaliser des pièces sur-mesure et ainsi répondre au mieux à vos exigences.

In the following pages, Bernardaud is proud to present tableware specially created for hotels and restaurants. We developed these collections with the operational constraints of luxury hotels and restaurants in mind, to meet the needs of multiple forms of hospitality: banquet, room service, fine dining, casual dining, bar and lounge...

Experience acquired through many years of collaboration with world-renowned chefs and prestigious hotel chains has enabled us to develop a complete collection of services, varied in style yet complementary. Shock-resistance, refined and elegant design, simple handling for large-scale food service, high-fired, long-lasting decor, optimal heat retention, ability to withstand repeated industrial washing at high temperatures... these are our main criteria in developing quality porcelain for the specific needs of hotels and restaurants.

The different workshops of our Limoges manufacture put their savoir-faire at your service to bring your projects to life. Our R&D department's mission is to push the envelope, refining our raw materials, enriching our color palette, and constantly improving our porcelain's qualities: whiteness, resistance, translucency... The design department works daily to create shapes and decors, textures, engravings, and subtle ranges of colors. It designs the collections that we present in the following pages; it also stands ready to create the bespoke pieces that best fulfill your requirements.



PETITS FOURS



BANQUET



SAPHIR
réf. 1743



SOL
réf. 1655





A S T R E

L'aile large et plate des assiettes permet de mettre en valeur les plats qui y sont servis. Les formes épurées et contemporaines sont d'une élégance intemporelle.

The large and flat rims of the plates accentuate the dishes that are served in them. The refined and modern shapes represent a timeless elegance.

A S T R E



Assiette plate • Plate

D. 31 cm B. 18,5 cm H. 2,2 cm / 12" C. 7,2" H. 0,9" **1633/2134**
 D. 29,5 cm B. 17,5 cm H. 2,1 cm / 11,4" C. 6,8" H. 0,8" **1633/7**
 D. 27 cm B. 16,5 cm H. 1,9 cm / 10,6" C. 6,5" H. 0,7" **1633/21761**
 D. 21 cm B. 13 cm H. 1,8 cm / 8,5" C. 5,1" H. 0,7" **1633/17**
 D. 16 cm B. 8,8 cm H. 1,8 cm / 6,5" C. 3,5" H. 0,7" **1633/3**



Assiette creuse à aile • Rim soup

D. 22 cm H. 5 cm B. 14,5 cm 25 cl
 D. 8,6" H. 1,9" C. 5,7" 8,5 oz
1633/21896



Ravier • Relish dish

L. 21,5 cm H. 2,5 cm I. 10 cm / L. 8,6" H. 1" I. 3,9"
1633/125

Saucière • Gravy boat

30 cl H. 8 cm L. 16 cm I. 10 cm / 10 oz H. 3,14" L. 6,3" I. 3,9"
1633/133



Saladier • Salad bowl

D. 24 cm H. 9 cm I. 1,6 L / D. 9,5" H. 3,5" 54 oz
1633/23980



Verseuse • Hot beverage server

1 L H. 15 cm L. 23,5 cm I. 13,5 cm / 34 oz H. 5,9" L. 9,2" I. 5,3"
1633/4200
 Corps / Base **1633/4202** - Couvercle / Lid **1633/4201**
 50 cl H. 11,5 cm L. 19,5 cm I. 11 cm / 17 oz H. 4,5" L. 7,7" I. 4,3"
1633/22243
 Corps / Base **1633/22244** - Couvercle / Lid **1633/22245**



Crémier • Creamer

25 cl L. 13,5 cm I. 8,5 cm / 8,5 oz L. 5,3" I. 3,3" **1633/2098**
 8 cl sans anse H. 6 cm L. 7 cm I. 5,5 cm
 3 oz without handle H. 2,4" L. 2,7" I. 2,2" **1633/8179**

Sucrier • Sugar bowl

15 cl H. 8 cm D. 8,5 cm / 5 oz D. 3,3" H. 3,1" **1633/2097**
 Corps / Base **1633/3419** - Couvercle / Lid **1633/254**



**Tasse et soucoupe café
Espresso cup and saucer** **1633/79**

Tasse 6 cl H. 4 cm D. 7 cm / Cup 2,1 oz H. 1,6" D. 2,7" **1633/163**
 Soucoupe D. 10,5 cm / Saucer D. 4,1" **1633/135**



**Tasse et soucoupe thé
Tea cup and saucer** **1633/89**

Tasse 15 cl H. 5,2 cm D. 10 cm / Cup 5 oz H. 2" D. 3,9" **1633/175**
 Soucoupe D. 15 cm / Saucer D. 5,9" **1633/143**



CHRYSANTHEMUM

Chrysanthemum est née d'une collaboration entre Bernardaud et le designer hong-kongais Alan Chan. Chaque pièce de cette nouvelle ligne délicatement gravée représente une variation de chrysanthèmes stylisés imaginée par le créateur, qui offre ici une version contemporaine et universelle d'un service traditionnel chinois. Une collection qui reflète les précieux savoir-faire de la maison, mis en œuvre pour réaliser ces nouvelles formes en porcelaine. Alan Chan a choisi le chrysanthème pour sa signification et son importance culturelle en Asie, où il est symbole de bonheur et de santé.

Chrysanthemum is the result of a collaboration between Bernardaud and Hong Kong designer Alan Chan. Each piece of this new line, delicately engraved, represents a variation of stylized chrysanthemums: all our precious savoir-faire were gathered to create this unprecedented shape which offers a contemporary and universal version of a traditional Chinese service. Alan Chan chose the chrysanthemum for its significance and cultural meaning in Asia, where it is a symbol of happiness and good health.

CHRYSANTHEMUM



Assiette plate • Plate

D. 27 cm H. 1,5 cm / D. 10.6" H. 0.6" **1987/24029**
D. 21 cm H. 1,5 cm / D. 8.5" H. 0.6" **1987/24003**



Verseuse • Hot beverage server

1 L / 34 oz **1987/24024**
Corps / Base **1987/24042** - Couvercle / Lid **1987/24043**

Verseuse • Hot beverage server

1 L (anse sur le côté) / 34 oz **1987/24030**
Corps / Base **1987/24034** - Couvercle / Lid **1987/24035**



Verseuse • Hot beverage server

50 cl / 17 oz **1987/24017**
Corps D. 11,5 cm H. 18,5 cm
Base D. 4.5" H. 7.3" **1987/24018** - Couvercle / Lid **1987/24019**

Verseuse • Hot beverage server

50 cl (anse sur le côté) / 17 oz **1987/24031**
Corps D. 11,5 cm H. 18,5 cm
Base D. 4.5" H. 7.3" **1987/24032** - Couvercle / Lid **1987/24033**



**Tasse couverte GM
Large covered cup
1987/24016**

Tasse 20 cl D. 11,5 cm H. 6,5 cm
Cup 6.8 oz D. 4.3" H. 2.6"

1987/24037

Soucoupe D. 11,5 cm H. 1,6 cm / Saucer D. 4.3" H. 0.6"
1987/24038

Couvercle D. 10,3 cm H. 2,5 cm / Lid D. 4.1" H. 1"
1987/24015



**Tasse couverte PM
Small covered cup
1987/24007**

Tasse 10 cl D. 9,1 cm H. 5,5 cm

Cup 3.4 oz D. 3.6" H. 2.2" **1987/24026**

Soucoupe D. 9,5 cm H. 1,5 cm / Saucer D. 3.5" H. 0.6"
1987/24027

Couvercle D. 8,1 cm H. 2,5 cm / Lid D. 3.2" H. 1"
1987/24174



**Coupelle à soja
Soja sauce dish**

Coupelle 10 cm H. 2,5 cm / Dish D. 4" H. 0.8" **1987/24020**
Coupelle 8 cm H. 2,5 cm / Dish D. 3.1" H. 0.8" **1987/24021**



**Porte baguettes et cuillère
Chopsticks holder and spoon**

1987/24023

Porte baguettes H. 1,1 cm L. 7,5 cm
Chopsticks holder H. 0.4" L. 3" **1987/24012**
Cuillère L. 16,5 cm / Spoon L. 6.5" **1987/24022**



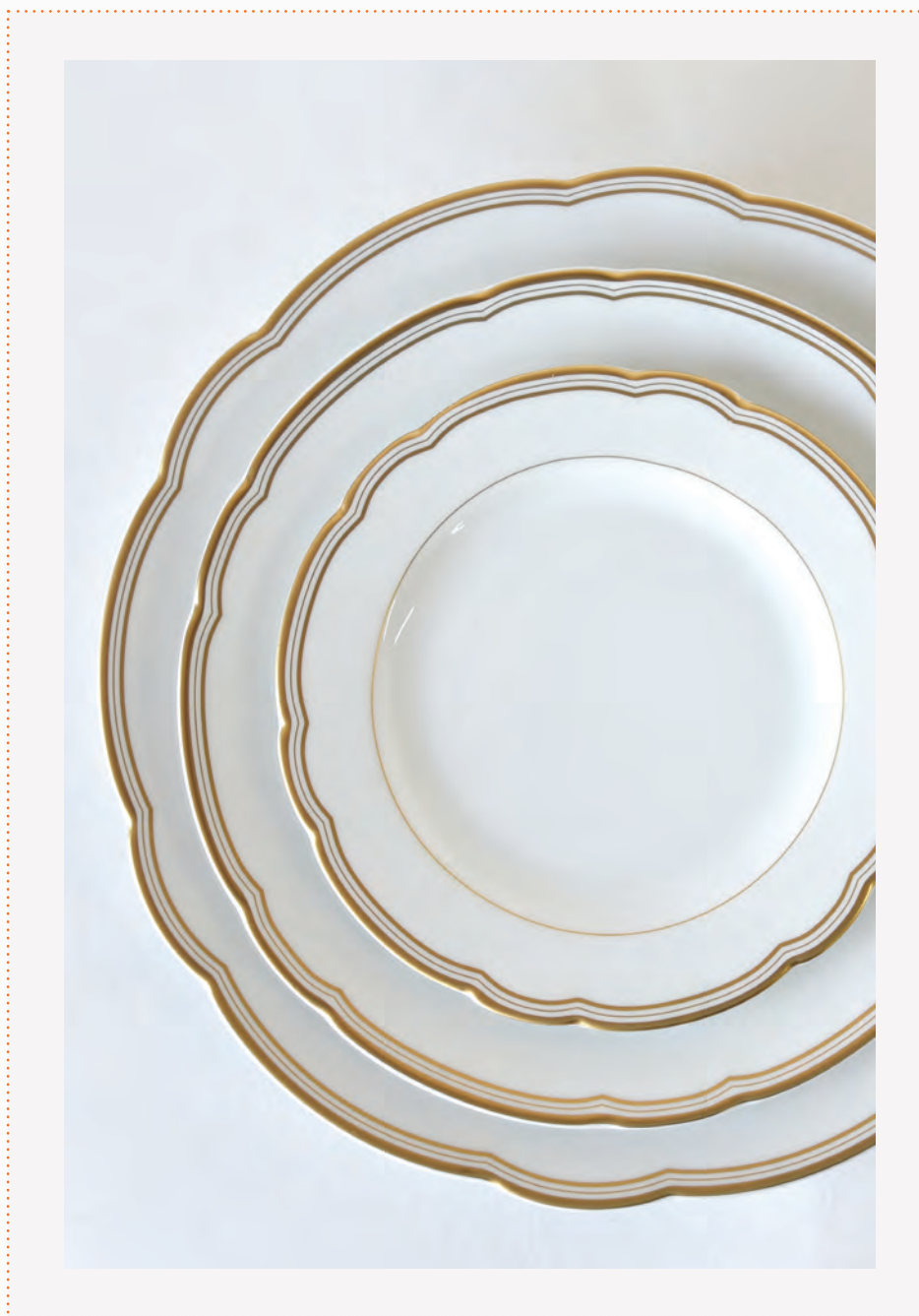
Bol à riz/Rice bowl

D. 12,5 cm H. 7 cm 25 cl / D. 4.9" H. 2.8" 8.5 oz
1987/24039

Couvercle D. 13,4 cm H. 3,5 cm / Lid D. 5.3" H. 1.4"
1987/24041

**Tasse à vin/Wine cup
1987/24028**

D. 6 cm H. 7 cm 8 cl / D. 2.4" H. 2.8" 3 oz



CLUNY

Cluny, à la fois historique et intemporelle, est la première forme qui fut créée par la Manufacture Royale de Sèvres au XVIII^e siècle pour le roi Louis XV. Des bords festonnés aux anses comme pincées par un petit nœud, cette ligne offre élégance et raffinement à votre table.

Cluny, both historic and timeless, is the first shape that was created by the Manufacture Royale de Sèvres in the 18th century for King Louis XV. From the scalloped edges to the handles as if pinched by a small bow, this line offers elegance and refinement to your table.

CLUNY



Assiette plate • Plate

D. 29,5 cm / D. 11.5" 0099/7

D. 26 cm / D. 10.5" 0099/13

D. 21 cm / D. 8.5" 0099/17

D. 16 cm / D. 6.5" 0099/3



Assiette creuse à aile • Rim soup

D. 23 cm 20 cl H. 4 cm B. 15,5 cm
D. 9" 6.8 oz H. 1.6" C. 6.1" 0099/23



Assiette creuse à aile large
Large rim soup

Assiette D. 27 cm H. 5,4 cm B. 14 cm / D. 10.6"H. 2.1" C. 5.5"
0099/21273

Cloche D. 16,4 cm H. 8 cm / D. 6.5"H. 3.1"
0099/3636



Assiette creuse à aile large
Large rim soup

D. 21 cm B. 11,5 cm H. 4 cm / D. 8.5" B. 4.5" H. 1.6"
0099/24201



Assiette creuse calotte • Coupe soup

D. 19 cm H. 4,3 cm / D. 7.5" H. 1.7" 0099/26



Compotier • Open vegetable dish

D. 24,5 cm H. 5,2 cm / D. 9.5" H. 2" 0099/53

CLUNY



Saladier • Salad bowl

D. 25 cm L. 17 cm H. 8 cm / D. 10" 57 oz H. 3.1" **0099/127**



Ravier • Relish dish

L. 23 cm x 12 cm H. 3 cm / L. 9" x 5" H. 1.2" **0099/125**



Plat ovale • Oval platter

L. 38 cm x 27 cm H. 3,6 cm / L. 15" x 10,6" H. 1.4" **0099/107**
L. 33 cm / L. 13" **0099/109**



**Verseuse
Hot beverage server**

GM 1 L L. 24 cm / 34 oz L. 9.5" **0099/183**
MM 75 cl L. 21 cm H. 15 cm / 25.5 oz L. 8.3" H. 5.9" **0099/599**
PM 40 cl L. 16,5 cm H. 12,1 cm / 14 oz L. 6.5" H. 4.7" **0099/603**
Corps / Base GM 0099/185 MM 0099/600 PM **0099/604**
Couvercle / Lid GM 0099/24191 MM 0099/24193 PM **0099/24192**



**Tasse et soucoupe expresso
Moka cup and saucer**

Tasse 6 cl / Cup 2.1 oz **0099/20254**
Soucoupe / Saucer **0099/20504**



**Tasse et soucoupe déjeuner
Breakfast cup and saucer**

Tasse 25 cl H. 7 cm / Cup 8.5 oz H. 2.7" **0099/167**
Soucoupe D. 16,5 cm / Saucer D. 6.5" **0099/139**



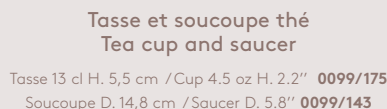
Bol à céréales • Cereals bowl

D. 16,5 cm H. 6 cm / D. 6.6" H. 2.4" **0099/506**



Beurrier couvert • Covered butter dish

H. 6,8 cm / H. 2.7" **0099/2478**
Coupelle D. 10,7 cm / Dish D. 4.2" **0099/2479**
Couvercle / Lid **0099/2480**



**Tasse et soucoupe thé
Tea cup and saucer**

Tasse 13 cl H. 5,5 cm / Cup 4.5 oz H. 2.2" **0099/175**
Soucoupe D. 14,8 cm / Saucer D. 5.8" **0099/143**



Crémier / Creamer

10 cl / 3.5 oz **0099/65**



**Timbale PM
Small tumbler**

H. 8,9 cm / H. 3.5" **0099/24197**
Corps H. 5,8 cm / Base H. 2.3" **0099/24199**
Couvercle / Lid **0099/24198**



**Timbale GM
Large tumbler**

H. 10,4 cm / H. 4.1" **0099/24194**
Corps 27 cl H. 7 cm / Base 9 oz H. 2.8" **0099/24196**
Couvercle / Lid **0099/24195**



**Coupelle à friandises
Treat dish**

L. 13,5 cm l. 10,5 cm H. 4,5 cm / D. 5.3" l. 4.1" H. 1.8" **0099/24202**

BIARRITZ



La ligne *Biarritz* composée de marmites, cassolettes, et de tasses, crémiers, cafetières empilables est un complément indispensable de certaines lignes existantes dans notre collection. La sobriété du design des pièces les rend compatibles avec la majeure partie des formes de la collection Bernardaud. La ligne *Biarritz* bénéficie également de la recherche de Bernardaud, et est réalisée dans une porcelaine extrêmement résistante aux chocs. Epaisse, elle permet une très bonne conservation de la chaleur des plats.

This collection is comprised of stackable marmites, cassolettes, cups, creamers and hot beverage servers. The sobriety of the design makes it an indispensable complement to other Bernardaud hospitality product lines. The collection capitalizes on research performed by the company with porcelain that is highly resistant to shock. Its thickness permits Biarritz to conserve the heat of served foods.



Cassolette

GM 45 cl D. 20 cm H. 4 cm / 15 oz D. 8" H. 1.5" **5406/486**
PM 25 cl D. 14,5 cm H. 3,5 cm / 8.5 oz D. 5.5" H. 1.5" **5406/487**



Marmite ronde • Tureen

GM D. 15 cm H. 7 cm 70 cl / D. 6" H. 3" 23.5 oz **5406/483**

Corps / Base 5406/534 - Couverture / Lid **5406/535**

MM D. 12,5 cm H. 5,5 cm 35 cl / D. 5" H. 2.2" 12 oz **5406/484**

Corps / Base 5406/538 - Couverture / Lid **5406/540**



Marmite ronde • Tureen

PM D. 10 cm H. 4,5 cm 15 cl / D. 4" H. 2" 5 oz **5406/20286**

Corps / Base 5406/20284 - Couverture / Lid **5406/20285**



Marmite ovale • Oval tureen

L. 15 cm H. 5,5 cm 35 cl / L. 6" H. 2.2" 12 oz **5406/485**

Corps / Base 5406/541 - Couverture / Lid **5406/542**



DOMUS

Cette ligne très contemporaine, de par l'élégante simplicité de ses formes, offre une grande profondeur de gamme répondant aux multiples usages d'un restaurant ou un hôtel, y compris pour la présentation de la cuisine Chinoise. Réalisée dans la nouvelle pâte Bernardaud qui allie blancheur et grande dureté les différentes pièces de cette ligne se caractérisent par leur élégante finesse et une extrême résistance aux chocs.

This sleek and elegant design is ultra-contemporary with a broad range of serving pieces and shapes. It not only covers the multiple food service requirements of a restaurant or a hotel, but also represents a selection of items for serving eastern-inspired cuisine. Made from a new Bernardaud porcelain paste that offers whiteness, hardness and durability, the pieces in this line stand out for their great elegance, delicacy and impact resistance.

DOMUS



Assiette coupe • Coupe plate

D. 31 cm H. 3,3 cm / D. 12.5" H. 1.3" **0513/21268**
 D. 29,5 cm H. 3,2 cm / D. 11.6" H. 1.2" **0513/21406**
 D. 27 cm H. 3 cm / D. 10.6" H. 1.1" **0513/21259**
 D. 23,3 cm H. 2,8 cm / D. 9.1" H. 1.1" **0513/22207**
 D. 21,5 cm H. 2,6 cm / D. 8.5" H. 1.1" **0513/21260**
 D. 18,5 cm H. 2,3 cm / D. 7.3" H. 0.9" **0513/22206**
 D. 16,5 cm H. 2,1 cm / D. 6.5" H. 0.8" **0513/21263**
 D. 14 cm H. 1,9 cm / D. 5.5" H. 0.7" **0513/21447**



Assiette ultra plate • Ultra flat plate

D. 31 cm H. 1,5 cm / D. 12" H. 0.6" **0513/22296**
 D. 29,5 cm H. 1,8 cm / D. 11.6" H. 0.7" **0513/22297**
 D. 27 cm H. 1,5 cm / D. 10.6" H. 0.6" **0513/22298**
 D. 21 cm H. 1,2 cm / D. 8.5" H. 0.5" **0513/22299**
 D. 16 cm H. 1,1 cm / D. 6.5" H. 0.45" **0513/22300**



Assiette à pâtes • Pasta plate

D. 22,4 cm H. 3,6 cm / D. 9" H. 1.4"
0543/21407

Assiette creuse calotte • Coupe soup

D. 19,2 cm H. 4,5 cm / D. 7.5" H. 1.8"
0543/21264



Assiette creuse à aile • Rim soup

D. 29,5 cm B. 15 cm H. 4,1 cm 25 cl
 D. 11.6" H. 1.6" C. 5.9" 8.5 oz
5100/3645
 D. 23 cm H. 3,1 cm B. 12 cm 20 cl
 D. 9.5" H. 1.2" C. 4.7" 6.8 oz
0543/23



**Assiette creuse à aile large
Large rim soup**

D. 27 cm B. 10,5 cm H. 5,5 cm 20 cl
 D. 10.6" C. 4.1" H. 2.1" 6.8 oz
5100/21273



Compotier • Coupe large

1 L D. 24 cm H. 5,3 cm / 34 oz D. 9.5" H. 2" **5100/21432**



Compotier creux • Open vegetable dish

80 cl D. 24 cm H. 5,1 cm / 27 oz D. 9.5" H. 1.9" **0543/53**



Plat rond creux • Deep round dish

D. 29,5 cm H. 4,6 cm / D. 11.6" H. 1.8"
0513/21266

DOMUS



Plat ovale • Oval platter

L. 50 cm / L. 19.7" **0513/24005**

L. 38 cm l. 26,8 cm H. 3,5 cm / L. 15" l. 10.6" H. 1.4" **0513/107**

L. 33 cm l. 23 cm H. 2,5 cm / L. 13" l. 9" H. 1" **0513/109**

L. 28 cm l. 18,7 cm H. 2,4 cm / L. 11" l. 7.3" H. 0.9" **0513/111**

Ravier • Relish dish

23 x 12 cm H. 3,6 cm / 9" x 5" H. 1.4"
0543/125



**Plateau rectangulaire
Rectangular plate**

27 x 15 cm H. 1 cm / 10.6" x 6" H. 0.4" **2153/7185**

18 x 14 cm H. 1 cm / 7.1" x 5.5" H. 0.4" **2153/7186**

13,5 x 7 cm H. 1 cm / 5.3" x 2.8" H. 0.4" **2153/7187**



Théière Boule • Tea pot Boule

GM 0535/21516

Corps 1 L H. 17 cm D. 14 cm / Base 34 oz H. 6.7" D. 5.5"

0535/3089 - Couvercle / Lid **0535/3090**

MM 0535/23812

Corps 75 cl H. 17 cm D. 14 cm / Base 24.5 oz H. 6.7" D. 5.5"

0535/23810 - Couvercle / Lid **0535/23811**

PM 0535/21505

Corps 50 cl D. 10,5 cm H. 13 cm / Base 17 oz D. 4.1" H. 5.1"

0535/600 - Couvercle / Lid **0535/601**



© Clavier d'or



**Tasse et soucoupe espresso Boule
Moka cup and saucer Boule** **0535/21509**

Tasse 8 cl / Cup 3 oz **0535/21510**

Soucoupe D. 12,5 cm / Saucer D. 4.3" **0535/21511**

**Tasse et soucoupe café Boule
Espresso cup and saucer Boule** **0535/23816**

Tasse 10 cl D. 7 cm H. 4 cm / Cup 3.3 oz D. 2.7" H. 1.6"

0535/23806

Soucoupe D. 12,5 cm / Saucer D. 4.3" **0535/23853**



© Clavier d'or



**Tasse et soucoupe thé Boule
Tea cup and saucer Boule**

0535/21530

Tasse 13 cl D. 9 cm H. 5,5 cm / Cup 4.4 oz D. 3.5" H. 1.9"

0535/21531

Soucoupe D. 14,5 cm / Saucer D. 5.5"

0535/21532



**Tasse et soucoupe déjeuner
Breakfast cup and saucer**

0535/23809

Tasse 25 cl H. 7 cm D. 10 cm / Cup 8.5 oz H. 2.5" D. 4"

0535/23807

Soucoupe D. 17 cm / Saucer D. 6.7"

0535/23808



**Tasse et soucoupe Jumbo
Jumbo cup and saucer**

0535/21512

Tasse 30 cl D. 12 cm H. 7 cm / Cup 10 oz D. 4.7" H. 2.7"

0535/21513

Soucoupe D. 19 cm / Saucer D. 7.5"

0535/21514

DOMUS



Crémier Boule • Creamer Boule

20 cl D. 9,5 cm H. 10,5 cm / 7 oz D. 3.7" H. 3.9" **0535/21517**
8 cl D. 6,5 cm H. 6 cm / 3 oz D. 2.5" H. 2.3" **0535/21508**

Sucrier Boule • Sugar pot Boule 0535/21518

Corps 20 cl D. 9,5 cm H. 10,5 cm / Base 10 oz D. 3.7" H. 3.9"
0535/3092
Couverture / Lid **0535/3093**



Théière Boule empilable Tea pot Boule stackable

75 cl / 25.4 oz **0513/23812**
50 cl / 17 oz **0513/23869**

Crémier Boule empilable Creamer Boule stackable

8 cl / 3 oz **0513/23872**



Tasse et soucoupe espresso empilable Moka cup and saucer stackable 0513/24045

Tasse 5 cl H. 4,3 cm D. 5,1 cm L. 6,7 cm
Cup 1.5 oz H. 1.7" D. 2" L. 2.6" **0513/22750**
Soucoupe H. 1,6 cm D. 10,5 cm / Saucer H. 0,6" D. 4,1"
0513/24047

Tasse et soucoupe café empilable Espresso cup and saucer stackable 0513/24044

Tasse 8 cl H. 5 cm D. 6 cm L. 8,3 cm
Cup 3 oz H. 2" D. 2.4" L. 3.2" **0513/22751**
Soucoupe H. 1,7 cm D. 12,2 cm / Saucer H. 0.7" D. 4.8"
0513/24046



Tasse et soucoupe thé empilable Tea cup and saucer stackable **0513/24048**

Tasse 20 cl H. 7 cm D. 8,2 cm L. 11 cm
Cup 7 oz H. 2.8" D. 3.2" L. 4.3" **0513/24049**
Soucoupe H. 1,8 cm D. 15,9 cm
Saucer H. 0.7" D. 6.3" **0513/24050**



Coupelle à macaron haute Tall candy dish

20 cl D. 13 cm H. 4,5 cm / 7 oz D. 5" H. 1.8" **2153/7188**

Coupelle à olives • Olives saucer

3 cl D. 6 cm H. 3,5 cm / 1 oz D. 2.4" H. 1.4" **5100/6156**

Coupelle empilable • Stackable saucer

4 cl D. 8 cm H. 2 cm / 1.4 oz D. 3" H. 0.8" **2153/5975**



Timbale • Tumbler

GM 27 cl D. 10 cm H. 6,5 cm / Large 9 oz D. 4" H. 2.6"
5100/5573

MM 14 cl H. 5,5 cm D. 8 cm / Medium 4,7 oz H. 2.2" D. 3"
5100/5574

PM 6 cl H. 4,5 cm D. 6 cm / Small 2 oz H. 1.8" D. 2.4"
5100/5575



Coupelle à fruits • Fruit saucer

10 cl D. 13 cm / 3.5 oz D. 5" **0543/55**

Coupelle • Dish

6 cl D. 10 cm / 2 oz D. 4" **3008/1304**
5 cl D. 7 cm / 1.7 oz D. 2.8" **3008/1303**



Bol • Cereal bowl

40 cl D. 16 cm H. 6 cm / 13.5 oz 6.5" **5406/21174**

Bol à riz • Rice bowl

20 cl D. 12 cm H. 5 cm / 6.8 oz D. 4.7" H. 2" **3008/1302**

Bol à soupe • Soup bowl

14 cl D. 11 cm / 4.7 oz D. 4.5" **3008/1316**



Bol à riz haut • Rice bowl

25 cl D. 10,8 cm H. 7,5 cm / 8.5 oz D. 4.2" H. 2.9"
Bol / Bowl **0512/6496**
Couverture / Lid **0512/6497**

Bol à "Kimchi" • "Kimchi" bowl 0512/7028

Bol 19 cl H. 4,5 cm D. 11 cm / Bowl 6.4 oz H. 1.8" D. 4.3"
0512/6503
Couverture D. 11,5 cm / Lid D. 4.5"
0512/6497

Bol à "Chan" • "Chan" bowl 0512/7029

Bol 5 cl D. 8 cm H. 3 cm / Bowl 1.5 oz D. 3" H. 1.2" **0512/6504**
Couverture D. 9 cm / Lid D. 3.5" **0512/6498**

DOMUS



Bol à nouilles • Noodle bowl
3008/20826

Corps 42 cl D. 16 cm / Body 14 oz D. 6.5" **3008/20199**
Couvercle / Lid **3008/20593**

Bol à soupe • Soup bowl
3008/20202

Corps 14 cl D. 11 cm H. 5 cm / Body 4.7 oz D. 4.3" H. 2"
3008/20200
Couvercle / Lid
3008/20201



Bol impérial • Imperial bowl
3008/21914

Bol 25 cl D. 13 cm H. 6,5 cm / Bowl 8,5 oz D. 5,1" H. 2,5"
3008/21915
Couvercle / Lid **3008/21916**
Soucoupe / Saucer **3008/21917**



Tasse couverte GM • Large covered cup
3008/1301

Tasse 20 cl D. 10 cm H. 6 cm / Cup 6.8 oz D. 4" H. 2.4"
3008/1310
Couvercle / Lid **3008/1311**
Soucoupe D. 10,8 cm H. 2,4 cm / Saucer D. 4.3" H. 0.9" **3008/1312**

Tasse couverte PM • Small covered cup
3008/1305

Tasse 10 cl D. 8,5 cm H. 5 cm / Cup 3.5 oz D. 3.3" H. 2" **3008/1313**
Couvercle / Lid **3008/1314**
Soucoupe D. 9 cm H. 2,1 cm / Saucer D. 3.5" H. 0.8" **3008/1315**



Coupelle 2 compartiments
Divided dish

5 cl D. 9,5 cm / 1.5 oz D. 3.7" **3008/2580**

Coupelle 3 compartiments
3 compartments tray

0513/24002



Pot à vin / Wine pot 0513/21085

28 cl H. 16 cm L. 16 cm / 9.5 oz H. 6.3" L. 6.3"
Corps / Base **0513/21086**
Couvercle / Lid H. **0513/21087**

Pot à soja / Soy pot 0513/21079

10 c / 3.4 oz
Corps H. 10,5 cm L. 10,5 cm / Base H. 4.1" L. 4.1" **0513/21080**
Couvercle H. 1,8 cm / Lid 0.7" **0513/21081**



Théière chinoise GM • Chinese tea
3008/21908

Corps GM 1 L L. 24,5 cm D. 15 cm H. 14,5 cm
Base 34 oz L. 9,6" D. 5,9" H. 5,7" **3008/21909**
Couvercle / Lid **3008/21910**



Soupière • Soup tureen

3 L L. 27 cm H. 10,5 cm / 102 oz L. 10.6" H. 4.1" **0513/24008**
Corps/Base **0513/24009**
Couvercle / Lid **0513/24010**
1 L H. 14,5 cm L. 36 cm / 34 oz H. 5.7" L. 14.2" **0513/2559**
Corps/Base **0513/2560**
Couvercle/Lid **0513/2561**



Bol à saké / verre dégustation • Sake bowl

3 cl H. 4,5 cm D. 6,5 cm / 1 oz H. 1.8" D. 2.6" **5100/3641**

Cuillère chinoise • Chinese spoon

14 cm / 5.5" **3008/1307**

OR
réf.0739



PLATINE
réf.0738



MORDORÉ
réf.1721





ECUME

Subtil effet de matières, savant travail d'émaillage, *Ecume* est une gravure en creux contemporaine, poétique qui promet une table d'une grande élégance et modernité. Certaines pièces peuvent être décorées sur la surface gravée avec de l'or, platine, cuivre ou des couleurs, soulignant le scintillement dû à l'alternance des surfaces mates et brillantes. La ligne *Ecume* est parfaitement adaptée pour répondre à tous les besoins d'un restaurant gastronomique.

The pattern is a result of the subtle effect of the material and masterful enamel work. Ecume is contemporary porcelain engraving that brings a poetic, modern yet highly elegant touch to the table. Pieces can be decorated on the engraved surface with precious metals (such as gold, copper, or platinum). Colors may also be applied in matte or brilliant finishes. The collection is perfectly adapted for the needs of a fine dining establishment.

E C U M E



Assiette plate • Plate

D. 31,5 cm B. 17 cm H. 3,3 cm / D. 12.5" C. 6.7" H. 0.6"

0733/20248

D. 29,5 cm B. 18 cm H. 2,8 cm / D. 11.5" C. 7.1" H. 0.8" **0733/7**
 D. 26 cm B. 15,5 cm H. 2,7 cm / D. 10.5" C. 6.1" H. 1" **0733/20249**
 D. 21 cm B. 12 cm H. 2,2 cm / D. 8.5" C. 4.7" H. 0.8" **0733/20250**
 D. 16 cm B. 9 cm H. 2,1 cm / D. 6.5" C. 3.5" H. 0.8" **0733/20251**



Assiette creuse à aile • Rim soup

D. 29,5 cm B. 15,5 cm H. 4,2 cm 25 cl
 D. 11.6" C. 6.1" H. 1.7" 8.5 oz **0733/20450**

D. 23 cm B. 12,5 cm H. 4 cm 20 cl
 D. 9" C. 4.9" H. 1.6" 6.8 oz **0733/20449**

**Assiette creuse à aile large
Large rim soup**

D. 27 cm B. 11 cm H. 5,5 cm 20 cl
 D. 10.6" C. 4.3" H. 2.1" 6.8 oz **0733/21273**



Compotier • Coupe large

80 cl 24 cm H. 5 cm / 27 oz 9.5" H. 1.9" **0733/53**

Assiette creuse à aile haute • Rim soup

D. 22 cm H. 5 cm B. 14,5 cm 25 cl
 D. 8.6" H. 1.9" C. 5.7" 8.5 oz **0733/21896**



© Park House andiff



Assiette plate Shogun • Shogun plate

D. 31,5 cm B. 16 cm H. 3,3 cm / D. 12,5" C. 6.3" H. 1.3"
0733/7373

D. 29,5 cm B. 12 cm H. 3 cm / D. 11.6" C. 4.7" H. 1.2"
0733/21284

D. 26 cm B. 10,5 cm H. 2,5 cm / D. 10.2" C. 4.1" H. 1"
0733/5426



Assiette à sardines • Sardine plate

D. 24 cm B. 11,5 x 8,5 cm H. 3 cm / D. 9.4" C. 4.5" x 3.3" H. 1.2"
0733/4298



**Assiette creuse Pacific
Large rim soup Pacific**

D. 28,5 cm B. 14 cm H. 6 cm / D. 11.2" C. 5.5" H. 2.3"
0733/1759

Coupe Pacific • Pacific coupe

D. 23 cm B. 8,5 cm H. 5 cm 7,5 cl
 D. 9.5" C. 3.3" H. 1.9" 3 oz **0733/3634**



Assiette à caviar • Caviar plate

PM Assiette + cloche / Plate + Bell **0733/21898**

Assiette seule D. 18,5 cm B. 6,7 cm H. 1,5 cm

Plate only H. 2.7" C. 2.9" H. 0.6" **0733/21889**

Cloche seule D. 7,5 cm / Bell cover only D. 2.9" **0733/21890**

GM Assiette + cloche / Plate + Bell

Assiette seule D. 27,5 cm H. 3,9 cm

Plate only D. 10.6" B. 10,5 cm H. 1.5" **0733/22247**

Cloche seule D. 12 cm H. 8 cm

Bell cover only D. 4.7" H. 3.1" **0733/22248**

ECUME



Assiette Zanzibar • Zanzibar plate

L. 35,5 cm B. 27,5 x 14,5 cm H. 2 cm
L. 14" B. 10.7" x 5.7" H. 0.8"
0733/3632



Assiette carrée • Square plate

L. 29,5 cm B. 20 cm H. 1,6 cm / L. 11.6" C. 7.9" H. 0.6"
0733/21612



© Andreas Bagh



Assiette ovale • Oval plate

L. 30 cm B. 23,5 x 15,5 cm l. 22,5 cm H. 2,8 cm
L. 12" C. 9.2" x 6.1"
0733/21119



Plat ovale • Oval platter

B. 33 x 22,5 cm L. 43 cm l. 33 cm H. 4,3 cm / 17" C. 14.2" x 8.9"
0733/105
B. 26,5 x 18 cm L. 35 cm l. 26 cm H. 3 cm / 13.5" C. 10.4" x 7.1"
0733/20515

Ravier • Relish dish

21 x 15 cm B. 15,5 x 9,5 cm / 8.5" x 6" C. 6.1" x 3.7"
0733/125



Plat à cake • Cake platter

39,5 cm x 18 cm / 15.5" x 7" **0733/95**

Plat oblong • Oblong platter

32 x 12,5 cm B. 26,8 x 7,4 cm H. 1,9 cm
12.6" x 4.8" C. 10.6" x 2.9" H. 0.7"
0733/21613



© Bürgenstock resort



Saladier • Salad bowl

3,5 L GM D. 28 cm H. 13 cm / 120 oz D. 11" H. 5.1" **0733/2787**
1,6 L MM D. 24 cm H. 9 cm / 54 oz D. 9.5" H. 3.5" **0733/20516**
1,3 L PM D. 20 cm H. 7,6 cm / 44 oz D. 8" H. 3" **0733/131**

ECUME



Saucière • Gravy boat

40 cl H. 8,5 cm L. 19 cm l. 8 cm / 14 oz H. 3.3" L. 7.5" l. 3.1"
0733/133

Pichet-pot à sauce • Sauce boat Gooseneck

25 cl L. 10 cm x D. 8 cm H. 9,2 cm
8.5 oz L. 3.9" x D. 3.1" H. 3.6"
0733/22241



Verseuse • Hot beverage server

1 L H. 18,5 cm L. 24,5 cm / 34 oz H. 7.3" L. 9.6" **0733/20517**
Corps / Base 0733/20518 - Couvercle / Lid **0733/20519**
50 cl H. 15,5 cm L. 21,5 cm / 17 oz H. 6.1" L. 8.5" **0733/7737**
Corps / Base 0733/7738 - Couvercle / Lid **0733/7739**



Crémier • Creamer

25 cl H. 9 cm L. 14 cm / 8.5 oz H. 3.5" L. 5.5" **0733/20523**
18 cl H. 8 cm L. 12,5 cm / 6 oz H. 3.1" L. 4.5" **0733/20338**
8 cl H. 6 cm L. 6,5 cm / 3 oz H. 2.3" L. 2.5" **0733/8179**



Sucrier • Sugar bowl

25 cl H. 10 cm / 8.5 oz 3.9" **0733/20520**
Corps / Base 0733/20521 - Couvercle / Lid **0733/20522**

Mug

25 cl D. 8,5 cm H. 9,5 cm / 8.5 oz D. 3.3" H. 3.7"
0733/1806



© Marichal Exp. Angelen



**Bol et soucoupe bouillon
Bouillon cup and saucer 0733/77**

Bol 25 cl / Cup 8.5 oz **0733/031**
Soucoupe D. 17 cm / Saucer D. 6.7" **0733/139**



**Tasse et soucoupe café
Espresso cup and saucer**

0733/20451

Tasse 6 cl D. 5,5 cm H. 7 cm / Cup 2 oz D. 2.2" H. 2.8"
0733/20452
Soucoupe D. 12 cm / Saucer D. 4.7"
0733/20453



**Tasse et soucoupe thé
Tea cup and saucer**

0733/20454

Tasse 17 cl D. 8 cm H. 6,5 cm / Cup 5.7 oz D. 3" H. 2.6"
0733/20455
Soucoupe D. 14,5 cm / Saucer D. 5.7"
0733/20456



**Tasse et soucoupe déjeuner
Breakfast cup and saucer**

0733/83

Tasse 27 cl / Cup 9 oz **0733/167**
Soucoupe D. 17 cm / Saucer D. 6.7" **0733/139**

ECUME



Bol à salade • Salad bowl

20 cl L. 19 x l. 16 cm H. 10 cm / 7 oz L. 7.4" x l. 6.2" H. 3.9"
0733/22240



Bol à céréales • Cereal bowl

40 cl D. 16,7 cm H. 5,7 cm / 13.5 oz D. 6.6" H. 2.2"
0733/506



**Coupelle macaron haute
High candy dish**

20 cl D. 13 cm H. 4,5 cm / 7 oz D. 5" H. 1.8"
0733/7188



Coupelle à beurre • Butter cup

3 cl D. 8 cm / 1 oz D. 3"
0733/21614



Bol à Kimchi • Kimchi bowl

19 cl D. 11 cm H. 4,5 cm / 6.4 oz D. 4.3" H. 1.8"
0733/6503



Bol à Chan • Chan bowl

5 cl D. 8 cm H. 3,4 cm / 1.7 oz D. 3.1" H. 1.3"
0733/6504



Timbale • Tumbler

27 cl GM D. 10 cm H. 6,5 cm / 9 oz D. 4" H. 2.6" 0733/5573
14 cl MM D. 8 cm H. 5,5 cm / 4.7 oz D. 3" H. 2.2" 0733/5574
6 cl PM D. 6 cm H. 4,5 cm / 2 oz D. 2.4" H. 1.8" 0733/5575

Coupelle à olives • Olives saucer

3 cl D. 6 cm H. 3,5 cm / 1 oz D. 2.3" H. 1.4"
0733/6156



**Plateau support 3 timbales
Tray with nesting compartments
for three tumblers**

Plateau seul, timbales vendues séparément
Tray only, tumblers sold separately
30 x 12 cm / 11.8" x 4.7" 0733/21120



Coquetier • Egg cup

D. 10,5 cm H. 4 cm / D. 4.1" H. 1.5" 0733/820



Salière Poivrière • Salt Pepper

D. 3 cm H. 3,5 cm / D. 1.2" H. 1.4"
0733/20506 • 0733/20507



F U S I O N

*F*usion est la première forme en porcelaine créée pour les besoins des grands chefs initiateurs de la *Fusion Food*. Ses formes géométriques très précises permettent une mise en valeur originale des plats et donnent aux décors de la table une dimension spectaculaire. La ligne est composée d'une grande diversité de formes permettant de répondre aux désirs des chefs les plus créatifs et elle peut également être à l'origine de la création d'un plat. Idéal pour les chefs créatifs des restaurants gastronomiques.

*I*t is the first porcelain dinnerware created for the use by chefs who initiated the fusion food trend. The precise geometric plates enhance the presentation of original recipes and add a spectacular dimension to the decorative style of the table. The collection is made up of numerous forms that correspond to the desires of the most creative chefs and often are the point of inspiration for the creation of a dish.

F U S I O N



Assiette creuse à aile • Rim soup
D. 29,5 cm H. 4,1 cm 25 cl / D. 11.6" H. 1.6" 8.5 oz
5100/3645



Assiette plate Shogun Shogun plate
D. 29,5 cm H. 2,4 cm B. 11,5 cm / D. 11.5" H. 0.9" C. 4.5"
5100/5427
D. 26 cm H. 2,4 cm B. 10,5 cm / D. 10.5" H. 0.9" C. 4"
5100/5426



Assiette creuse à aile large Large rim plate
D. 27 cm H. 5,5 cm 20 cl / D. 10.6" H. 2.1" 6.8 oz
5100/21273



Assiette creuse Pacific Large rim plate Pacific
D. 28,5 cm H. 6 cm / D. 11.2" H. 2.3"
5100/1759



Coupe Pacific • Pacific coupe
D. 23 cm H. 5 cm 7,5 cl / D. 9" H. 1.9" 3 oz
5100/3634

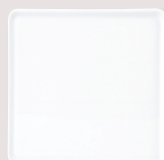
Assiette à poisson Zanzibar Zanzibar fish plate
L. 35,5 cm H. 2 cm / L. 14" H. 0.8"
5100/3632



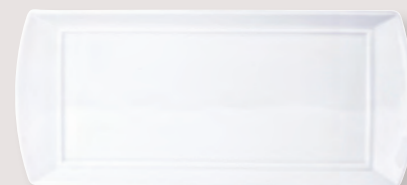
Assiette carrée • Square plate
Tonga 29,5 x 29,5 cm H. 1,3 cm / Tonga 11.5" x 11.5" H. 0.5"
5100/3642
Fidji 26 x 26 cm H. 1,3 cm / Fidji 10.5" x 10.5" H. 0.5"
5100/5277
Wallis 21 x 21 cm H. 1,3 cm / Wallis 8.5" x 8.5" H. 0.5"
5100/7208



Assiette carrée • Square plate
Samoa 13 x 13 cm H. 1,3 cm / Samoa 5.1" x 5.1" H. 0.5"
5100/3640



Assiette carrée • Square plate
Bora 13,5 x 13,5 cm H. 1,3 cm / Bora 5.3" x 5.3" H. 0.5"
2153/8425



Plateau rectangulaire Sumba Rectangular Sumba tray
34,5 x 15,5 cm H. 2,1 cm / 13.6" x 6" H. 0.8"
5100/3639

F U S I O N



**Assiette creuse Shogun
Shogun coupe plate**

D. 29 cm B. 15 cm H. 6,3 cm / D. 11.4" C. 6" H. 2.5" **5100/7182**
D. 26 cm B. 12 cm H. 5,8 cm / D. 10.5" C. 4.7" H. 2.2" **5100/3637**
Cloche H. 9 cm D. 16,5 cm / Bell cover H. 3.5" D. 6.5" **5100/3636**
Grille H. 1,5 cm D. 18 cm / Steaming dish H. 0.6" D. 7" **5100/3635**



**Assiette rectangulaire
Rectangular plate**

MM 27 x 13 cm H. 1,2 cm / Medium 10.6" x 5.1" H. 0.5" **5100/5278**
PM 24 x 12 cm H. 1,2 cm / Small 9.4" x 4.7" H. 0.5" **5100/5532**



Coupelle Zanzibar • Zanzibar coupe

6 cl 12 x 6,5 cm H. 3 cm / 2 oz 4.7" x 2.6" H. 1.2" **5100/5430**



Coupelle à huile • Oil saucer

10,5 x 7 cm H. 1,9 cm / 4.1" x 2.7" H. 0.7" **5100/7163**



Marmite Shogun • Shogun tureen

22 cl D. 16 cm H. 8 cm / 7.4 oz D. 6.5" H. 3.1" **5100/5438**
Corps / Base **5100/5439**
Couvercle / Lid **5100/5440**

**Verseuse Shogun
Shogun hot beverage server**

50 cl D. 12,5 cm H. 12 cm / 17 oz D. 5" H. 4.7" **5100/5559**
Corps / Base **5100/5560**
Couvercle / Lid **5100/5561**



© Laurence Mouton



Crémier Shogun • Shogun creamer

GM 15 cl D. 9 cm H. 7,5 cm / Large 5 oz D. 3.5" H. 2.9" **5100/5569**
PM 7 cl D. 7 cm H. 5,5 cm / Small 2.4 oz D. 2.8" H. 2.2" **5100/5568**



Sucrier Shogun • Shogun sugar bowl

Corps 18 cl / Base 6.1 oz **5100/5571**
Couvercle / Lid **5100/5572**



**Tasse et soucoupe café Shogun
Shogun espresso cup and saucer**

Tasse 7 cl D. 7 cm H. 5,5 cm / Cup 2.4 oz D. 2.8" H. 2.2" **5100/5563**
Soucoupe D. 11 cm / Saucer D. 4.3" **5100/5564**

**Tasse et soucoupe thé Shogun
Shogun tea cup and saucer**

Tasse 20 cl D. 10 cm H. 6,5 cm / Cup 7 oz D. 4" H. 2.6" **5100/5566**
Soucoupe D. 17 cm / Saucer D. 6.7" **5100/5567**



Broc Charlotte • Charlotte pitcher

1,3 L / 44 oz **5100/7974**



Bol Pacific • Pacific bowl

40 cl D. 15 cm H. 8,5 cm / 13.5 oz D. 6" H. 3.3" **5100/3633**



Bol à saké • Sake bowl

3 cl D. 6,5 cm H. 4,5 cm / 1 oz D. 2.6" H. 1.8" **5100/3641**



L O U N G E

Une série de pièces adaptées à la restauration simplifiée, Bar Food, ou Snacking, que proposent de plus en plus de Bars d'hôtels. Elles sont idéales pour la présentation des amuse-bouches.

A series of pieces adapted to simplified hospitality - bar food and lounge snacks - that is the growing trend in hotels and restaurants. The collection is ideal for the presentation of "light bites."

LOUNGE



Assiette à sardines • Sardine plate

D. 24 cm B. 11,5 x 8,3 cm H. 3 cm / D. 9.4" C. 4.5" x 3.3" H. 1.2"
5100/4298



Assiette millefeuille • Millefeuille plate

H. 1,2 x L. 26,5 x l. 18,5 cm / H. 0.47" x L. 10.6" x l. 7.3"
5901/21875



**Assiette ovale support 3 timbales
Oval plate with nesting compartments for three tumblers**

Plateau seul, timbales vendues séparément
Tray only, tumblers sold separately

L. 26,6 cm l. 12,8 cm H. 1,2 cm / L. 10.5" l. 5.1" H. 0.5"
5901/21876



Coupe oblongue • Oblong coupe

GM 44 x 10.5 cm H. 2,5 cm / Large 17.3" x 4" H. 1"
2279/6000

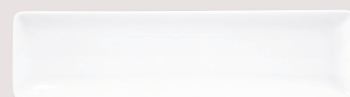


Coupe oblongue • Oblong coupe

PM 31 x 7 cm H. 2,3 cm / Small 12.2" x 2.7" H. 0.9"
2279/6979

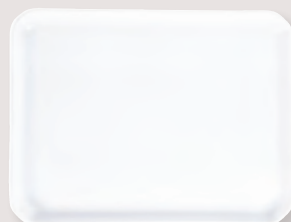


© Nicolas Bottoni



**Plateau rectangulaire
Rectangular tray**

26 x 7 cm H. 1,5 cm / 10.5" x 2.8" H. 0.6"
2153/20164



**Plateau à viennoiseries
Petits fours tray**

16 x 21 cm / 6.3" x 8.3"
0543/2371



Plateau rectangulaire • Flat tray

Taille 1 H. 1 cm 26,5 x 23,5 cm / Size 1 H. 0.4" 10.5" x 9.3"
2153/8229

Taille 2 H. 1 cm 22 x 19,5 cm / Size 2 H. 0.4" 8.7" x 7.7"
2153/8230

Taille 3 H. 1 cm 17 x 15 cm / Size 3 H. 0.4" 6.7" x 5.9"
2153/8231

Taille 4 H. 1 cm 12 x 11 cm / Size 4 H. 0.4" 4.7" x 4.3"
2153/8232



Timbale à soufflé • Soufflé tumbler

20 cl H. 5,4 cm D. 8,1 cm
7 oz H. 2.1" D. 3.2"
5901/22397

Porte baguette • Chopsticks holder

H. 0,7 cm 6,5 x 2,3 cm / H. 0.2" 2.6" x 0.9"
0512/6499

LOUNGE



Coupelle à macaron haute
Tall candy dish

20 cl D. 13 cm H. 4,5 cm / 7 oz D. 5" H. 1.8"
2153/7188

Coupelle empilable • Stackable saucer

D. 8 cm H. 2 cm 4 cl / D. 3" H. 0.8" 1.3 oz
2153/5975

Pot à sucre • Sugar holder

25 cl H. 6 cm L. 9,5 cm / 8.5 oz H. 2.4" L. 3.7" I. 2.9"
5406/20197



Bol • Bowl

1 L D. 20 cm H. 8,5 cm / 34 oz D. 8" H. 3.3" **0513/8185**
65 cl D. 17 cm H. 7 cm / 22 oz D. 6.7" H. 2.8" **0513/7637**
20 cl D. 12 cm H. 5,5 cm / 7 oz D. 4.7" H. 2.2" **0513/7638**



Bol "Corée" • "Corée" bowl

25 cl D. 14 cm H. 5 cm / 8.5 oz D. 5.5" H. 1.9"
0512/21871

Coupelle "Corée" • "Korea" dish

20 cl D. 15 cm H. 3,5 cm / 7 oz D. 6" H. 1.4"
0512/21870
5 cl D. 7 cm H. 3 cm / 1.5 oz D. 2.7" H. 1.2"
0512/6505



Tasse et soucoupe café Opus
Opus espresso cup and saucer **2153/8568**

Tasse 6 cl D. 5,5 cm H. 7 cm / Cup 2 oz D. 2.2" H. 2.8" **2153/8553**
Soucoupe D. 12 cm / Saucer D. 4.7" **2153/8552**

Tasse et soucoupe café Loop
Loop espresso cup and saucer **2153/6801**

Tasse 7 cl D. 5,8 cm H. 7 cm / Cup 2.4 oz D. 2.3" H. 2.8"
2153/6003
Soucoupe D. 12,5 cm / Saucer D. 4.9"
2153/6004



© Pierre Hermé



Tasse et soucoupe espresso Anno
Anno espresso cup and saucer **2153/422**

Tasse 5 cl D. 6 cm H. 6 cm / Cup 1.5 oz D. 2.4" H. 2.4" **2153/421**
Soucoupe D. 12 cm / Saucer D. 4.7" **2153/420**

Tasse et soucoupe espresso Irazu
Irazu espresso cup and saucer **2153/7024**

Tasse 4 cl D. 5,5 cm H. 4,8 cm / Cup 1.4 oz D. 2.2" H. 2"
2153/6562
Soucoupe D. 11,5 cm / Saucer D. 4.5" **2153/6563**



Mug Opus • Opus green tea mug

20 cl D. 8 cm H. 9 cm / 7 oz D. 3" H. 3.5" **2153/8554**

Gobelet Eolie • Eolie goblet

25 cl D. 9 cm H. 9,5 cm / 8.5 oz D. 3.5" H. 3.7"
2153/3860



Assiette rectangulaire
Rectangular plate

GM 27 x 15 cm / Large 10.6" x 6" **2153/7185**
MM 18 x 14 cm / Medium 7.1" x 5.5" **2153/7186**
PM 13,5 x 7 cm / Small 5.3" x 2.8" **2153/7187**



Timbale • Tumbler

GM 27 cl D. 10 cm H. 6,5 cm / Large 9 oz D. 4" H. 2.6"
5100/5573
MM 14 cl H. 5,5 cm D. 8 cm / Medium 4.7 oz H. 2.2" D. 3"
5100/5574
PM 6 cl H. 4,5 cm D. 6 cm / Small 2 oz H. 1.8" D. 2.4"
5100/5575

Coupelle à olives • Olives saucer

3 cl 3,5 cm x 6 cm / 1 oz 1.4" x 2.4" **5100/6156**

L O U N G E



Assiette plate Selavy • Plate
D. 30 cm / D. 11.7" 1926/23401



Assiette plate Selavy • Plate
D. 27 cm / D. 10.6" 1926/23402



Assiette plate Selavy • Plate
D. 22 cm / D. 8.6" 1926/23403



Coquetier plat • Egg cup
D. 13,5 cm / D. 5.3" 5406/528

Coquetier à pied • Footed egg cup
H. 5,3 cm / H. 2" 5406/3832

Salière • Salt shaker
H. 5,5 cm D. 4 cm / H. 2.2" D. 1.6" 2153/20506

Poivrière • Pepper shaker
H. 5,5 cm D. 4 cm / H. 2.2" D. 1.6" 2153/20507



© Santos Bregaña. Photo: Lycland



Cendrier mouilleur • Outdoor ashtray
D. 11 cm / D. 4.3" 2153/779

Cendrier carré • Square ashtray
8 x 8 cm / 3.1" x 3.1" 2153/2998



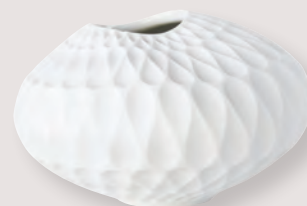
Couvercle pour tasses à café Biarritz,
Lid for coffee/tea cups Biarritz,
Organza and Rue Royale
D. 7 cm / D. 2.7" 5200/8473

Cendrier 1 cigare • 1 cigar ashtray
21 x 8,5 cm / 8,3" x 3,4" 2153/5777



Beurrier couvert • Covered butter dish 0543/2478
Coupelle à beurre D. 11 cm / Underliner D. 4.3" 0543/2479
Cloche H. 6 cm / Bell H. 2.4" 0543/2480

Beurrier • Butter dish
D. 7 cm H. 1,5 cm / D. 2.7" H. 0.6" 5406/20198



Soliflore Légende organique en biscuit
Légende Organic shape small vase
in bisque porcelain
H. 6 cm / H. 2.4" 0295/23852

LOUNGE



Palet Hosos empilable haut grège
Hosos greige high stackable puck

H. 5,4 cm D. 10,7 cm (base) / H. 2.1" D. 4.2" (base)
2040/24288

Palet Hosos empilable bas grège
Hosos greige low stackable puck

H. 2,2 cm D. 10,7 cm (base) / H. 0.9" D. 4.2" (base)
2040/24285



Palet Hosos empilable haut céladon
Hosos celadon high stackable puck

H. 5,4 cm D. 10,7 cm (base) / H. 2.1" D. 4.2" (base)
2040/24289

Palet Hosos empilable bas céladon
Hosos celadon low stackable puck

H. 2,2 cm D. 10,7 cm (base) / H. 0.9" D. 4.2" (base)
2040/24286



© Bertrand Bozon



Palet Hosos empilable haut castanon
Hosos ebony high stackable puck

H. 5,4 cm D. 10,7 cm (base) / H. 2.1" D. 4.2" (base)
2040/24287

Palet Hosos empilable bas castanon
Hosos ebony low stackable puck

H. 2,2 cm D. 10,7 cm (base) / H. 0.9" D. 4.2" (base)
2040/24284



Palet Hosos empilable haut blanc
Hosos white high stackable puck

H. 5,4 cm D. 10,7 cm (base) / H. 2.1" D. 4.2" (base)
2040/24180

Palet Hosos empilable bas blanc
Hosos white low stackable puck

H. 2,2 cm D. 10,7 cm (base) / H. 0.9" D. 4.2" (base)
2040/24179



Plateau à canapés Hosos GM
Hosos large appetizer tray

GM 16,5 x 16,5 cm H. 8 cm
6.5" x 6.5" H. 3.1" 2040/23873

Plateau à canapés Hosos PM
Hosos small appetizer tray

12,5 x 12,5 cm H. 5 cm / 4.9" x 4.9" H. 1.9"
2040/23874

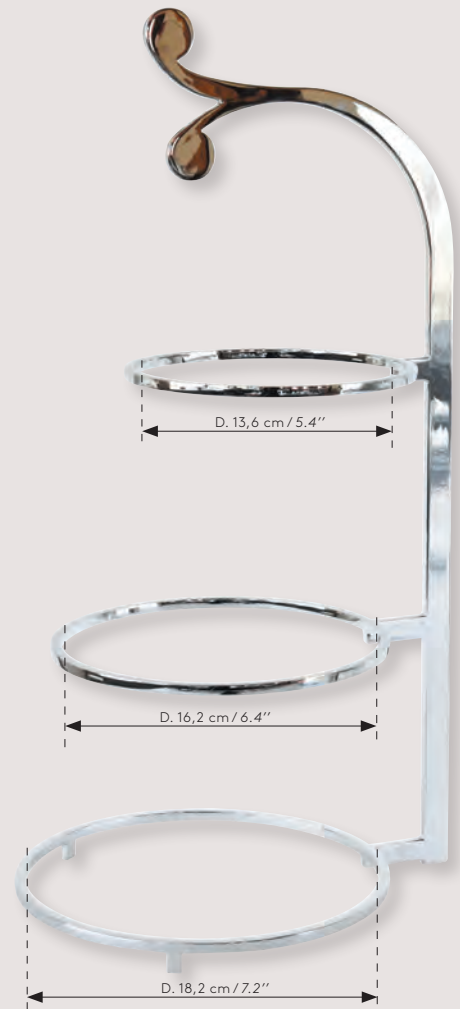


LOUNGE



Seau à champagne sur pied en châtaigner Joie de vivre
Joie de vivre champagne bucket on chestnut legs

2039/23858



Présentoir 3 niveaux Servez-vous ! • Servez-vous ! 3 tiers tray

H. 47 cm L. 29 cm (dim. avec assiettes) / H. 18.5" L. 11.4" (dim. with plates)

1988/23733





© L'Appart New York

ORGANZA

Une ligne naturelle pour des intérieurs à la décoration contemporaine ou minimaliste. La simplicité de l'effet de matière sur la surface des pièces, à la manière d'une trame de tissu, permet de supprimer les traces de doigts indésirables à l'œil. Elle se décline sur un grand nombre de pièces permettant de couvrir la plupart des usages en hôtellerie et restauration. La ligne *Organza* bénéficie des résultats des dernières recherches en matière de résistance mécanique aux chocs menées par Bernardaud, permettant ainsi de proposer une forme alliant grande résistance et finesse des formes.

A collection with the simplicity of fabric weave as its decoration is perfectly suited for contemporary or minimalistic interiors. The décor diminishes the undesirable appearance of fingerprints that can occur with food service. The collection includes a large number of pieces that correspond to most food service applications. Recent research done by the company on resistance to mechanical shock allows Bernardaud to offer shapes that combine durability with refinement of design.

ORGANZA



Assiette plate • Plate

D. 29,5 cm H. 2,8 cm B. 19 cm / D. 11.6" H. 1.1" C. 7.5" **5602/20327**
 D. 26 cm H. 2,7 cm B. 15 cm / D. 10.5" H. 1" C. 5.9" **5602/20328**
 D. 21 cm H. 2,1 cm B. 12 cm / D. 8.5" H. 1" C. 4.7" **5602/20330**



Assiette coupe • Coupe plate

D. 29,5 cm H. 2,8 cm / D. 11.6" H. 1.1" **5602/20524**
 D. 26 cm H. 2,4 cm / D. 10.5" H. 0.9" **5602/20329**
 D. 21 cm H. 2,5 cm / D. 8.5" H. 1" **5602/20331**
 D. 16 cm H. 2 cm / D. 6.5" H. 0.8" **5602/20332**



Assiette creuse calotte • Coupe soup

D. 19 cm H. 4,5 cm B. 12,5 cm / D. 7.5" H. 1.8" C. 4.9" **5602/20333**

Assiette à pâtes • Pasta plate

D. 23 cm H. 3,8 cm / D. 10.4" H. 1.5" **5602/3402**



Assiette ovale • Oval plate

GM 32 cm H. 3,4 cm / Large 13" H. 1.3" **5602/21073**
 PM 25 cm H. 2 cm / Small 10.4" H. 0.8" **5602/20972**



© Villa Florentine



Assiette creuse à aile • Rim soup

D. 23,5 cm H. 3,1 cm B. 13 cm 20 cl
 D. 9.5" H. 1.2" C. 5.1" 6.8 oz **5602/20334**



**Assiette creuse à aile large
Large rim soup**

D. 27 cm H. 5,5 cm B. 10,5 cm 20 cl
 D. 10.6" H. 2.2" C. 4.1" 6.8 oz **5602/21273**



Compotier • Coupe large

90 cl D. 24 cm H. 5,1 cm B. 18 cm / 30 oz D. 9.4" H. 2" C. 7.1" **5602/53**



Plat ovale • Oval platter

L. 38 cm l. 27 cm H. 3,5 cm / L. 15" l. 10.6" H. 1.4" **5602/107**

ORGANZA



**Assiette rectangulaire
Rectangular plate**

30 x 24,5 cm H. 3,8 cm B. 18 cm / 11.8" x 9.6" H. 1.5" C. 7.1"
5602/21181



Saladier individuel • Salad bowl

1 L D. 26 cm H. 7 cm / 34 oz D. 10.5" H. 2.7"
5602/22473



Saladier • Salad bowl

3,5 L D. 28 cm H. 13 cm / 116 oz D. 11" H. 5.1" **5602/2787**
1,6 L D. 24 cm H. 9 cm / 54 oz D. 9.5" H. 3.5" **5602/20516**



Plat rectangulaire • Rectangular platter

37 x 28 cm H. 2,5 cm B. 26,5 x 17 cm
15" x 11" H. 1" C. 10.6" x 6.7"
5602/21178



© Wolfgang Puck



**Assiette rectangulaire
Rectangular plate**

23 x 17 cm H. 2,5 cm B. 14,7 x 8,9 cm / 9" x 6.7" H. 1" C. 5.8" x 3.5"
5602/21176
27 x 18,5 cm H. 2,5 cm B. 19 x 10,4 cm / 10.5" x 7.3" H. 1" C. 7.5" x 4.1"
5602/21175
37 x 24 cm H. 2,3 cm B. 26,5 x 14 cm / 15" x 9.5" H. 0.9" C. 10.6" x 5.5"
5602/21177



Verseuse • Hot beverage

50 cl H. 13 cm D. 9,5 cm / 17 oz H. 5" D. 3.7"
5602/4200
Corps / Base **5602/4202**
Couvercle / Lid **5602/4201**

Crémier • Creamer

18 cl H. 7,5 cm L. 12 cm D. 7 cm / 6 oz H. 2.9" L. 4.7" D. 2.7"
5602/2098



**Tasse et soucoupe café
Espresso cup and saucer 5602/79**

Tasse* 6 cl H. 7 cm D. 5,5 cm / Cup* 2 oz H. 2.8" D. 2.2"
5602/163
Soucoupe D. 12 cm / Saucer D. 4.7" **5602/135**

**Tasse et soucoupe thé
Tea cup and saucer 5602/89**

Tasse* 17 cl D. 8 cm H. 6,5 cm / Cup* 5.7 oz D. 3" H. 2.6"
5602/175
Soucoupe D. 14,5 cm / Saucer D. 5.7" **5602/143**

ORGANZA



Tasse et soucoupe déjeuner
Breakfast cup and saucer 5602/83

Tasse* 27 cl / Cup* 9 oz **5602/167/2**
Soucoupe D. 17 cm / Saucer D. 6.7" **5602/139**

Bol et soucoupe bouillon
Bouillon cup and saucer 5602/77

Bol* 25 cl / Cup* 8.5 oz **5602/31**
Soucoupe D. 17 cm / Saucer D. 6.7" **5602/139**



Cafetière 4 tasses • Coffee pot 4 c. 5602/20337

Corps 60 cl D.11,5 cm H. 10,5 cm / 20 oz D.4.5" H. 4"
5602/20335
Couvercle / Lid
5602/20336



Crémier • Creamer

18 cl H. 7,5 cm L. 12,5 cm D. 8 cm / 6 oz H. 3" L. 4.9" D. 3.1"
5602/20338
8 cl H. 6 cm D. 5,5 cm / 3 oz H. 2.2" D. 2.1"
5602/8179



Mug • Mug

25 cl D. 9 cm H. 9 cm / 8.5 oz D. 3.5" H. 3.5"
5602/20355

Porte sachets • Tea/Sugar bag holder

25 cl 6 x 7,5 x 9,5 cm / 8.5 oz 2.4" x 3" x 3.7"
5602/21275



Bol couvert • Bowl with lid

5602/21279
Bol 40 cl H. 6 cm D. 16 cm / Bowl 13.5 oz H. 2.3" D. 6.3"
5602/21174
Couvercle / Lid
5602/21173



Bol à céréales • Cereals bowl

25 cl H. 5,7 cm D. 16,7 cm / 8.5 oz H. 2.2" D. 6.6"
5602/506



Bol à riz haut • Rice bowl

Bol D. 11 cm H. 5,5 cm 20 cl / Bowl D. 4.3" H. 2.2" 20 oz
5602/6496



Bol extra • Extra bowl

D. 14 cm / D. 5.5"
5602/6366



O R I G I N E

Laissant deviner l'empreinte des mains du tourneur qui a façonné ses formes, la ligne *Origine* au design organique et fonctionnel a été étudiée pour répondre aux conditions d'utilisation les plus exigeantes.

Bearing the imprint of the turner's hands, the Origine line presents a design that is at once organic and functional, ideal for the most demanding conditions of use.

ORIGINE



Assiette coupe • Plate

D. 31 cm H. 1,5 cm / D. 12" H. 0.6" **0579/2134**
 D. 27 cm H. 2,1 cm / D. 10.6" H. 0.8" **0579/21259**
 D. 21,5 cm H. 2 cm / D. 8.5" H. 0.8" **0579/21260**
 D. 16 cm H. 2,2 cm / D. 6.5" H. 0.9" **0579/3**
 D. 14 cm H. 1,9 cm / D. 5.5" H. 0.7" **0579/21447**



Assiette à pâtes • Pasta plate

D. 24 cm H. 4,2 cm / D. 9.5" H. 1.6"
0579/3402



Assiette creuse calotte • Coupe soup

D. 19 cm H. 4 cm / D. 7.5" H. 1.6"
579/26



© Café de l'Homme



Compotier • Coupe large

80 cl D. 25 cm H. 5,9 cm / 27 oz D. 10" H. 2.3"
0579/53



Plat rond creux • Deep round dish

D. 29 cm H. 4,8 cm / D. 12" H. 1.8"
0579/115



Assiette à Tapas • Tapas plate

D. 25 cm H. 2,5 cm / D. 9.8" H. 0.6"
0579/20972

ORIGINE



Assiette alvéolée • Alveole plate

D.29,5 cm - H. 2,5 cm / D. 11.6" - H. 0.98"
0579/23912



Assiette alvéolée • Alveole plate

D.26 cm - H. 1,7 cm / D. 10.5" - H. 0.7" 0579/23427
D.14,5 cm - H. 1,5 cm / D. 5.7" - H. 0.6" 0579/23428



Bol alvéolé • Alveole bowl

D.21 cm - H. 5,9 cm - 70 cl / D. 8.5" - H. 2.3" - 24 oz
0579/23429



Plat ovale • Oval platter

L. 35 cm l. 25,3 cm H. 2,8 cm
L. 13.8" l. 10.5" H. 1.3"
0579/21580



© Café de l'Homme



Coupe Oblongue • Oblong coupe

L. 41,5 cm H. 2,1 cm / L. 17" H. 0.8" 0579/21415
L. 27,5 cm H. 2,4 cm / L. 11" H. 0.9" 0579/21416



Marmite • Tureen

35 cl H. 7 cm D. 15 cm / 12 oz H. 2.8" D. 5.9"
0579/23590



Saladier individuel • Salad bowl

1 L D. 26 cm H. 7 cm / 34 oz D. 10.5" H. 2.7"
0579/22473



Saucière • Gravy boat

H. 8,5 cm L. 17 cm l. 8,5 cm / H. 3.3" L. 6.7" l. 3.1"
0579/133

ORIGINE



Plat à lasagnes • Rectangular baker

32 x 25 cm / 12.6" x 9.8"
0579/1845



Plat à rôti • Oval roasting dish

32 cm / 12.6"
0579/21904



Plat rond creux • Deep round dish

D. 24 cm / D. 9.4"
0579/21903



Bol • Bowl

45 cl GM D. 13 cm H. 10 cm / 15 oz D. 5" H. 4"
0579/21313
20 cl MM D. 11,5 cm H. 6,5 cm / 7 oz D. 4.5" H. 2.7"
0579/21413

Bol • Bowl

15 cl PM D. 10 cm H. 6 cm / 5 oz D. 5" H. 4"
0579/21314

CELSIUS
CASTANON
réf. 0900



Bol à céréales • Cereal bowl

25 cl D. 16,7 cm H. 5,7 cm / 8.5 oz D. 6.5" H. 2.2"
0579/506

Mug • Mug

25 cl avec anse D. 8,5 cm H. 9,5 cm
8.5 oz with handle
0579/22105

ORIGINE



Tasse et soucoupe café
Espresso cup and saucer
0579/79

Tasse 7 cl D. 7 cm H. 4,5 cm / Cup 2.5 oz D. 2.7" H. 1.8"
0579/163

Soucoupe D. 11,5 cm / Saucer D. 4.5"
0579/135



Tasse et soucoupe thé
Tea cup and saucer
0579/89

Tasse 20 cl D. 10 cm H. 6 cm / Cup 7 oz D. 3.9" H. 2.3"
0579/175

Soucoupe D. 16,5 cm / Saucer D. 6.5"
0579/143



Crémier • Creamer

18 cl D. 8 cm H. 9 cm / 6 oz D. 3.1" H. 3.5"
0579/20338

Crémier • Creamer

8 cl sans anse D. 5,5 cm H. 7 cm / 3 oz D. 2.1" H. 2.7"
0579/8179

ORIGINE BLEU

réf.1699



Verseuse • Hot beverage server

60 cl L. 16 cm H. 12,5 cm / 20 oz L. 6.3" H. 4.9"
0579/4200



Huilier • Oiler

8 cl D. 5 cm H. 9 cm / 3 oz D. 1.9" H. 3.5"
0579/21417



Bol extra • Extra bowl

D. 14 cm / D. 5.5" 0579/6366



Bol à olives • Bowl olives

10 cl D. 7 cm H. 4,5 cm / 3.5 oz D. 2.8" H. 1.8"
0579/21414

ORIGINE GRIS

réf.0579



BELLE-ÎLE



Une des collections blanches emblématiques de la maison, *Origine*, se pare ici de couleurs... tantôt pastel, douces et lumineuses, tantôt bleutées et tranchées, elles se marient avec élégance à cette ligne organique et intemporelle. *Origine* donne une illusion de mouvements, rappelant le geste du céramiste laissant son empreinte ou encore d'ondes dansant sur l'eau.

One of the emblematic white collections of the House, Origine, is here revisited with colors... sometimes pastel, soft and luminous, sometimes bluish and sharp, they blend elegantly with this organic and timeless line. Origine gives an illusion of movement, reminds of the imprint of a ceramicist or of water ripples.

Assiette coupe • Plate

D. 27 cm H. 2,1 cm / D. 10.6" H. 0.8"



Castanon/Ebony
2089/21259



Sable/Sand
2077/21259



Azur/Azure blue
2079/21259



Brume/Haze
2080/21259



Immortelle
2078/21259

Bol alvéolé • Alveole bowl

D. 21 cm - H. 5,9 cm - 70 cl / D. 8.5"- H. 2.3"- 24 oz



Castanon/Ebony
2089/23429



Sable/Sand
2077/23429



Azur/Azure blue
2079/23429



Brume/Haze
2080/23429



Immortelle
2078/23429



P H O E B E

Cette forme classique propose un grand nombre de pièces permettant de répondre à la plupart des besoins du service d'un restaurant ou d'un hôtel. Elle offre également plusieurs choix possibles pour le service du thé, du café ou des petit déjeuners.

Réalisée dans la nouvelle pâte Bernardaud qui allie blancheur et grande dureté, les différentes pièces de cette ligne se caractérisent par leur élégante finesse et une extrême résistance aux chocs.

This classic design has been applied to a wide selection of pieces serving a multitude of food service requirements for a restaurant or hotel and includes several pieces specifically created for serving tea, coffee or breakfast.

Made from a new Bernardaud porcelain paste that offers whiteness, hardness and durability, the pieces in this line stand out for their great elegance, delicacy and impact resistance.

P H O E B E



Assiette plate • Plate

D. 32 cm aile large H. 3 cm / D. 12.5" H. 1.2" **0543/6189**
 D. 29,5 cm H. 2,5 cm / D. 11.6" H. 1" **0543/7**
 D. 26 cm H. 2,4 cm / D. 10.5" H. 0.9" **0543/13**
 D. 21 cm H. 2,1 cm / D. 8.5" H. 0.8" **0543/17**
 D. 16 cm H. 1,5 cm / D. 6.5" H. 0.6" **0543/3**



Assiette creuse à aile • Rim soup

D. 29,5 cm H. 4,1 cm 25 cl / D. 11.6" H. 1.6" 8.5 oz **5100/3645**
 D. 23 cm H. 3,1 cm 20 cl / D. 9.5" H. 1.2" 6.8 oz **0543/23**



Assiette ultra plate • Ultra flat plate

D. 31 cm H. 1,5 cm / D. 12" H. 0.6" **5100/21429**
 D. 29,5 cm H. 1,8 cm / D. 11.6" H. 0.7" **5100/22297**
 D. 27 cm H. 1,5 cm / D. 10.6" H. 0.6" **5100/22298**
 D. 21 cm H. 1,2 cm / D. 8.5" H. 0.5" **5100/22299**
 D. 16 cm H. 1,1 cm / D. 6.5" H. 0.45" **5100/22300**



Assiette creuse calotte • Coupe soup

D. 19,2 cm H. 4,5 cm 30 cl / D. 7.5" H. 1.8" 10 oz
0543/21264

Assiette à pâtes • Pasta plate

D. 22,4 cm H. 3,6 cm / D. 9" H. 1.4"
0543/21407



Assiette creuse à aile large Large rim soup

D. 27 cm H. 5,5 cm 20 cl / D. 10.5" H. 2.1" 6.8 oz
5100/21273



Plat rond creux • Deep round dish

D. 29,5 cm H. 4,6 cm / D. 11.5" H. 1.8" **0543/115**

Compotier creux • Coupe large

80 cl D. 24 cm H. 5,1 cm / 44 oz D. 9.5" H. 2" **0543/53**
 1 L D. 28 cm / 34 oz D. 11" **0543/21432**



Plat ovale • Oval platter

L. 48 cm l. 37,7 cm H. 4 cm / L. 19" l. 15.4" H. 1.6" **3008/2548**
 L. 43 cm l. 34,5 cm H. 4,5 cm / L. 17" l. 13.5" H. 1.8" **0543/105**
 L. 38 cm l. 30,7 cm H. 3,2 cm / L. 15.5" l. 11.9" H. 1.2" **0543/107**
 L. 33 cm l. 26,7 cm H. 3,2 cm / L. 13" l. 10.7" H. 1.2" **0543/109**
 L. 28 cm l. 21,8 cm H. 2,8 cm / L. 11" l. 8.6" H. 1.1" **0543/111**
 L. 23 cm l. 18 cm H. 2,4 cm / L. 9" l. 7.1" H. 0.9" **3008/2549**



Ravier • Relish dish

23 x 12 cm H. 3,6 cm / 9" x 5" H. 1.4" **0543/125**

Coupelle à fruits • Fruit saucer

D. 13 cm / D. 5" **0543/55**



Théière Opus • Opus teapot 5901/20685

Corps 50 cl H. 13 cm D. 9,5 cm / Base 17 oz H. 5" D. 3.7"
5901/8363
 Couverture / Lid **5901/8365**

Opus crémier • Opus creamer

18 cl H. 7,5 cm / 6 oz H. 2.9" **2153/21075**
 8 cl H. 6 cm / 3 oz H. 2.3" **2153/21074**

P H O E B E



Tasse et soucoupe café Opus
Opus espresso cup and saucer 153/8568

Tasse 6 cl H. 7 cm D. 5,5 cm / Cup 2 oz H. 2.8" D. 2.2"

2153/8553

Soucoupe D. 12 cm / Saucer D. 4.7" **2153/8552**

Tasse et soucoupe thé Opus
Opus tea cup and saucer 2153/20881

Tasse 17 cl H. 6,5 cm D. 8 cm / Cup H. 2.6" D. 3" **5901/8366**

Soucoupe D. 14,5 cm / Saucer D. 5.7" **2153/21515**



Tasse et soucoupe déjeuner Opus
Opus breakfast cup and saucer 2153/21499

Tasse 27 cl / 9 oz **5602/21500**

Soucoupe D. 17 cm / Saucer D. 6.7" **5602/21501**

Bol et soucoupe à bouillon Opus
Opus cream cup and saucer 2153/77

Bol 25 cl H. 5,5 cm D. 12,5 cm / Cup 8,5 oz H. 2.1" L. 4.9"

2153/21503

Soucoupe D. 17 cm / Saucer D. 6.7" **2153/21504**



Théière Boule • Tea pot Boule 0535/21516

Corps 1 L H. 17 cm D. 14 cm / Base 34 oz H. 6.7" D. 5.5"

0535/3089

Couvercle / Lid **0535/3090**

0535/23812

Corps 75 cl H. 17 cm D. 14 cm / Base 24.5 oz H. 6.7" D. 5.5"

0535/23810

Couvercle / Lid **0535/23811**

0535/21505

Corps 50 cl D. 10,5 cm H. 13 cm / Base 17 oz D. 4.1" H. 5.1"

0535/600

Couvercle / Lid **0535/601**



Crémier Boule • Creamer Boule

20 cl D. 9,5 cm H. 10,5 cm / 7 oz D. 3.7" H. 3.9" **0535/21517**

8 cl D. 6,5 cm H. 6 cm / 3 oz D. 2.5" H. 2.3" **0535/21508**

Sucrier Boule • Sugar pot Boule

0535/21518

Corps 20 cl D. 9,5 cm H. 10,5 cm / Base 7 oz D. 3.7" H. 3.9"

0535/3092

Couvercle / Lid

0535/3093



Tasse et soucoupe espresso Boule
Moka cup and saucer Boule 0535/21509

Tasse 8 cl / Cup 3 oz **0535/21510**

Soucoupe D. 12,5 cm / Saucer D. 4.3" **0535/21511**

Tasse et soucoupe café Boule
Espresso cup and saucer Boule 0535/23816

Tasse 10 cl D. 7 cm H. 4 cm / Cup 3.3 oz D. 2.7" H. 1.6"

0535/23806

Soucoupe D. 12,5 cm / Saucer D. 4.3" **0535/23853**



Tasse et soucoupe thé Boule
Tea cup and saucer Boule 0535/21530

Tasse 13 cl D. 9 cm H. 5,5 cm / Cup 4.4 oz D. 3.5" H. 1.9"

0535/21531

Soucoupe D. 14,5 cm / Saucer D. 5.5" **0535/21532**



Tasse et soucoupe déjeuner
Breakfast cup and saucer 0535/23809

Tasse 25 cl H. 7 cm D. 10 cm / Cup 8.5 oz H. 2.5" D. 4"

0535/23807

Soucoupe D. 17 cm / Saucer D. 6.7"

0535/23808



Tasse et soucoupe Jumbo
Jumbo cup and saucer

0535/21512

Tasse 30 cl D. 12 cm H. 7 cm / Cup 10 oz D. 4.7" H. 2.7"

0535/21513

Soucoupe D. 19 cm / Saucer D. 7.5" **0535/21514**

P H O E B E



Bol • Bowl

1 L H. 8,5 cm D. 20 cm / 34 oz H. 3.3" D. 8" **0513/8185**
 65 cl H. 7 cm D. 17 cm / 22 oz H. 2.8" D. 6.7" **0513/7637**
 20 cl H. 5,5 cm D. 12 cm / 7 oz H. 2.2" D. 4.7" **0513/7638**



Bol • Bowl

40 cl H. 6 cm D. 16 cm / 13.5 oz H. 2.4" D. 6.5" **5406/21174**



Bol à riz haut • Rice bowl

25 cl D. 10,8 cm H. 7,5 cm / 8.5 oz D. 4.2" H. 2.9" **0512/6496**
 Bol / Bowl **0512/6496**
 Couvercle / Lid **0512/6497**

Bol à "Kimchi" • "Kimchi" bowl **0512/7028**

Bol 19 cl H. 4,5 cm D. 11 cm / Bowl 6.4 oz H. 1.8" D. 4.3" **0512/6503**
 Couvercle D. 11,5 cm / Lid D. 4.5" **0512/6497**

Bol à "Chan" • "Chan" bowl **0512/7029**

Bol 5 cl D. 8 cm H. 3 cm / Bowl 1.5 oz D. 3" H. 1.2" **0512/6504**
 Couvercle D. 9 cm / Lid D. 3.5" **0512/6498**



Théière • Tea pot

0544/23376

Corps 1 L / Base 34 oz **0544/23377**
 Couvercle / Lid **0544/23378**



Verseuse • Hot beverage server

0544/34

Corps 1 L / Base 34 oz **0544/35**
 Couvercle / Lid **0544/39**



Crémier • Creamer

0544/57

30 cl / 10 oz

Sucrier • Sugar pot

0544/155

Corps 20 cl / Base 10 oz **0544/156**
 Couvercle / Lid **0544/157**



**Tasse et soucoupe café
Espresso cup and saucer**

0544/79

Tasse 8 cl H. 5,7 cm D. 5.5 cm
 Cup 3 oz H. 2.5" D. 2.2" **0544/163**
 Soucoupe D. 12,5 cm / Saucer D. 4.9" **0544/135**



**Tasse et soucoupe thé
Tea cup and saucer**

0544/91

Tasse 15 cl H. 5,5 cm D. 8 cm
 Cup 5 oz H. 2.2" D. 3.1" **0544/179**
 Soucoupe D. 14,5 cm / Saucer D. 5.7" **0544/145**



**Tasse et soucoupe déjeuner
Breakfast cup and saucer**

0544/83

Tasse 25 cl H. 6,5 cm D. 10 cm
 Cup 8.5 oz H. 2.5" D. 3.9" **0544/167**
 Soucoupe D. 18,1 cm / Saucer D. 7.1" **0544/139**

P H O E B E



Verseuse Galerie PM
Galerie hot beverage server 0543/8189
Corps 40 cl / Base 13.5 oz Couverture / Lid



Crémier Galerie • Galerie creamer
40 cl H. 12 cm / 13 oz H. 4.7" 0543/21520
18 cl H. 7,5 cm / 6 oz H. 3" 0543/21521
8 cl sans anse H. 6,5 cm / 3 oz H. 2.6" 0543/2473



Tasse et soucoupe café Galerie
Galerie espresso cup and saucer 0543/79

Tasse 8 cl H. 6 cm D. 6 cm / Cup 3 oz H. 2.4" D. 2.4"
0543/21525
Soucoupe D. 13,5 cm / Saucer D. 5.4"
0543/21526

Tasse et soucoupe thé Galerie
Galerie tea cup and saucer 0543/89

Tasse 20 cl H. 7 cm D. 8,5 cm / Cup 7 oz H. 2.8" D. 3.3"
0543/21528
Soucoupe D. 15 cm / Saucer D. 5.9"
0543/21529



Pot à sucre Galerie • Galerie sugar bowl
8 cl H. 6 cm D. 6 cm / 3 oz H. 2.4" D. 2.4" 0543/2982

Coupelle empilable • Stackable saucer
4 cl H. 2 cm D. 8 cm / 1.4 oz H. 0.8" D. 3" 2153/5975

Coupelle à macaron haute
Tall candy dish
20 cl H. 4,5 cm D. 13 cm / 7 oz H. 1.8" D. 5" 0543/7188
15 cl H. 3,5 cm D. 13 cm / 5 oz H. 1.4" D. 5" 2153/2416



Timbale • Tumbler

GM 27 cl D. 10 cm H. 6,5 cm / Large 9 oz D. 4" H. 2.6"
5100/5573
MM 14 cl H. 5,5 cm D. 8 cm / Medium 4.7 oz H. 2.2" D. 3"
5100/5574
PM 6 cl H. 4,5 cm D. 6 cm / Small 2 oz H. 1.8" D. 2.4"
5100/5575

Coupelle à olives • Olives saucer

3 cl H. 3,5 cm D. 6 cm / 1 oz H. 1.4" D. 2.4" 5100/6156



Assiette rectangulaire
Rectangular plate

H. 1 cm 27 x 15 cm / H. 0.4" 10.6" x 6" 2153/7185
H. 1 cm 18 x 14 cm / H. 0.4" 7.1" x 5.5" 2153/7186
H. 1 cm 13,5 x 7 cm / H. 0.4" 5.3" x 2.8" 2153/7187



Ensemble assiette à escargot
Bowl snail set - 3 pieces
0543/22919

Assiette creuse à aile D. 26 cm H. 4 cm
Rim soup D. 10.5" H. 1.6" 0543/22917
Assiette à escargots D. 20 cm H. 1,8 cm
Snail plate D. 7.9" H. 0.7" 0543/22918
Timbale PM 6 cl H. 4,5 D. 6 cm
Small Tumbler 2 oz H. 1.8" D. 2.4" 5100/5575





TWIST AGAIN

réf.1981



TWIST PLATINE

réf.1851



TWIST OR

réf.1849



T W I S T

Le dessin de cette collection conjugue diverses influences : les jeux de lumière des paravents japonais en papier de riz, le savant pliage des origamis, les tressages et cannages du mobilier des années 50, sans oublier les graphismes en 3D qu'offrent les nouvelles technologies. Il en résulte l'effet inédit et subtil d'un motif rigoureusement géométrique pris dans un élan torsadé. Gravé sur l'aile des assiettes et à l'extérieur des pièces de formes, c'est la lumière qui le révèle et dévoile l'alternance du rendu mat et brillant. Un rien l'habille.

The delicate design of this collection combines various influences: the light effects of the rice paper Japanese screens, the art of origami folding, the braiding and caning of the furniture of the 50s, not to mention the 3D graphics offered by the new technologies. The result is an unprecedented subtle effect of a rigorously geometric pattern taken in twisted momentum. Engraved on the rim of the plates and on the outside of the various pieces of the collection, it is the light that reveals the alternation of matt and shining rendering giving a vibrant radiance that enlivens the whiteness of porcelain.

TWIST



Assiette plate • Plate

D. 29,5 cm H. 2,1 cm / D. 11.5" H. 0.8" **1836/7**
 D. 27 cm H. 1,9 cm / D. 10.6" H. 0.7" **1836/20259**
 D. 21 cm H. 1,8 cm / D. 8.5" H. 0.7" **1836/17**
 D. 16 cm H. 1,8 cm / D. 6.5" H. 0.7" **1836/3**



Assiette creuse • Rim soup

D. 22,5 cm 20 cl / D. 9" 6.8 oz **1836/23**

**Assiette creuse à aile large
Large rim soup**

D. 27 cm B. 11 cm H. 5,5 cm 20 cl
 D. 10.6" C. 4.3" H. 2.1" 6.8 oz **1836/21273**



Compotier • Coupe large

80 cl 24 cm H. 5 cm / 27 oz 9.5" H. 1.9" **1836/53**

Saladier • Salad bowl

1,6 L MM D. 24 cm H. 9 cm / 54 oz D. 9.5" H. 3.5"
1836/22953



Soupière • Soup tureen

2 L / 68 oz **1836/147**

Saucière • Gravy boat

40 cl H. 8 cm L. 16 cm / 14 oz H. 3.1" L. 6.3" **1836/133**



Plat ovale • Oval platter

L. 38 cm l. 32 cm / L. 15" W. 12.6" **1836/107**
 L. 33 cm l. 26 cm / L. 13" W. 10.5" **1836/109**



**Plat rond creux
Deep round dish**

D. 29 cm / D. 11.4" **1836/115**



Verseuse • Hot beverage server

1 L H. 18,5 cm L. 24,5 cm / 34 oz H. 7.3" L. 9.6" **1836/4200**
 Corps / Base - Couvercle / Lid
 50 cl H. 15,5 cm L. 21,5 cm / 17 oz H. 6.1" L. 8.5" **1836/22243**
 Corps / Base - Couvercle / Lid



**Plateau rectangulaire
Rectangular platter**

32 x 12 cm / 12.6" x 4.7"
1836/23981

TWIST



Crémier • Creamer

25 cl L. 13,5 cm l. 8,5 cm
8.5 oz L. 5.3" l. 3.3"
1836/2098



Sucrier • Sugar bowl

15 cl H. 8 cm D. 8,5 cm / 5 oz D. 3.3" H. 3.1"
1836/2097



Bol à céréales • Cereal bowl

40 cl H. 5,7 cm D. 16,7 cm / 13.5 oz D. 6.6" H. 2.2"
1836/506



Tasse et soucoupe à café
Espresso cup and saucer

6 cl / 2 oz **1836/79**
Tasse seule / Cup only **1836/163**
Soucoupe seule / Saucer **1836/135**



Tasse et soucoupe thé
Tea cup and saucer

15 cl / 5 oz **1836/89**
Tasse seule / Cup only **1836/175**
Soucoupe seule / Saucer **1836/143**



Mug

30 cl D. 8,5 cm H. 9,5 cm / 10 oz D. 3.3" H. 3.7"
1836/1806



Mini timbale • Mini tumbler

4 cl D. 6 cm H. 4,5 cm
1.35 oz D. 2.36" H. 1.77"
1836/23982



Timbale GM • Large tumbler

27 cl D. 10 cm H. 6,5 cm
9 oz D. 4" H. 2.6"
1836/5573

I R I S

IRIS IVOIRE



Plat rond creux • Deep round dish

D. 29,5 cm H. 4,6 cm / D. 11,6" H. 1,8"
1609/115



Assiette coupe • Coupe plate

D. 31,5 cm H. 3,3 cm / D. 12,5" H. 1,3" **1609/21268**
D. 29,5 cm H. 3,2 cm / D. 11,6" H. 1,2" **1609/21406**
D. 27 cm H. 3 cm / D. 10,6" H. 1,2" **1609/21259**
D. 21,5 cm H. 2,6 cm / D. 8,5" H. 1" **1609/21260**
D. 14 cm H. 1,9 cm / D. 5,5" H. 0,7" **1609/21447**



Assiette ultra plate • Ultra flat plate

D. 29,5 cm H. 1,8 cm / D. 11,6" H. 0,7" **1609/22297**
D. 27 cm H. 1,5 cm / D. 10,6" H. 0,6" **1609/22298**
D. 21 cm H. 1,2 cm / D. 8,5" H. 0,5" **1609/22299**
D. 16 cm H. 1,1 cm / D. 6,5" H. 0,45" **1609/22300**





T E R R A

Avec ses couleurs profondes et végétales, Terra est une ode à la nature et plus particulièrement aux paysages méditerranéens : déclinée en bleu calanque et en vert lichen, cette collection se caractérise par son dégradé craquelé habillant le bord des pièces. Cet effet subtil démontre la capacité de la maison à créer un décor organique où l'irrégularité est sublimée ; comme un clin d'œil à la matière brute et à l'argile... essence même de la porcelaine.

With its deep, vegetal colors, Terra is an ode to nature, and especially to Mediterranean landscapes. Available in Calanque Blue and Lichen Green, this collection is characterized by its crackle effect on the inner edges of the pieces. This decor demonstrates Bernardaud's ability to create an organic decor where irregularity is highlighted; an implicit reference to the raw material of clay... the very essence of porcelain.

TERRA CALANQUE



Assiette plate Shogun
Shogun plate

D. 29,5 cm H. 2,4 cm B. 11,5 cm / D. 11.5" H. 0.9" C. 4.5"
2032 / 5427



Assiette plate Shogun
Shogun plate

D. 29,5 cm B. 16,5 cm H. 2,4 cm / D. 11.5" C. 6.5" H. 0.9"
2032 / 5428



Assiette ultra plate
Ultra flat plate

D. 29,5 cm / D. 11.5" 2032 / 22297
D. 16 cm / D. 6.5" 2032 / 22300



Assiette coupe • Coupe plate

D. 27 cm / D. 10.6" 2032 / 21259
D. 23 cm / D. 9" 2032 / 22207
D. 16,5 cm / D. 6.6" 2032 / 21263

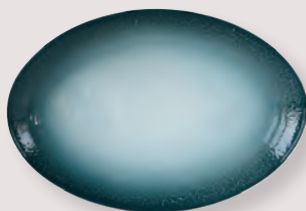


Assiette creuse à aile large
Large rim plate

D. 27 cm H. 5,5 cm 20 cl / D. 10.6" H. 2.1" 6.8 oz
2032 / 21273



© Bertrand Bozon



Plat ovale
Oval platter

D. 33 cm / D. 13" 2032 / 109



Plat rond creux • Deep round dish

D. 29 cm / D. 11.5" 2032 / 115

Crémier sans anse • Creamer without handle

8 cl / 3 oz 2032 / 21074



Bol Corée • Corée bowl

D. 14 cm H. 5 cm 25 cl / D. 5.5" H. 1.9" 8.5 oz 2032 / 21871

Timbale PM • Small tumbler

D. 6 cm / D. 1.8" 2032 / 5575

TERRA LICHEN



Assiette plate Shogun
Shogun plate

D. 29,5 cm H. 2,4 cm B. 11,5 cm / D. 11.5" H. 0.9" C. 4.5"
2033 / 5427



Assiette plate Shogun
Shogun plate

D. 29,5 cm B. 16,5 cm H. 2,4 cm / D. 11.5" C. 6.5" H. 0.9"
2033 / 5428



Assiette ultra plate
Ultra flat plate

D. 29,5 cm / D. 11.5" 2033 / 22297
D. 16 cm / D. 6.5" 2033 / 22300



Assiette coupe • Coupe plate

D. 27 cm / D. 10.6" 2033 / 21259
D. 23 cm / D. 9" 2033 / 22207
D. 16,5 cm / D. 6.6" 2033 / 21263



Assiette creuse à aile large
Large rim plate

D. 27 cm H. 5,5 cm 20 cl / D. 10.6" H. 2.1" 6.8 oz
2033 / 21273



© Bertrand Bozon



Plat ovale
Oval platter

D. 33 cm / D. 13" 2033 / 109



Plat rond creux • Deep round dish

D. 29 cm / D. 11.5" 2033 / 115

Crémier sans anse • Creamer without handle

8 cl / 3 oz 2033 / 21074



Bol Corée • Corée bowl

D. 14 cm H. 5 cm 25 cl / D. 5.5" H. 1.9" 8.5 oz 2033 / 21871

Timbale PM • Small tumbler

D. 6 cm / D. 1.8" 2033 / 5575

BIEN-ÊTRE



Chacun de ces écrins en porcelaine se distingue par ses délicates stries gravées et sa touche d'or lumineuse, qui apporteront élégance et raffinement à tout intérieur. D'une blancheur sans pareille, solide, imperméable, inaltérable et facile d'entretien, la porcelaine a définitivement sa place au cœur de vos salles de bain.

Each of these porcelain precious cases is distinguished by its delicate engraved stripes and its touch of luminous gold, which will bring elegance and refinement to any interior. Unique whiteness, solidity, waterproof features, inalterability and ease to maintain are the main qualities of these porcelain bathroom accessories. A complete range including a refillable bottle, a soap dish and a box to store jewelry or other room amenities, offers an eco-friendly and elegant touch to the bathroom.



Boîte ronde • Amenity box
H. 7,5 cm D. 9,5 cm / H. 2.9" D. 3.7"
2082/24238



Porte-savon • Soap dish
H. 2,5 cm D. 7,5 cm / H. 1" D. 2.9"
2082/24237



Flacon avec pompe vissée
Refillable bottle with screw-on pump
250 ml H. 17,3 cm D. 7,5 cm / 8.5 oz H. 6.8" D. 2.9"
2082/24204



MARNIE

“La collection *Marnie* propose une gamme sophistiquée de luminaires reflétant la qualité et le savoir-faire de Bernardaud et un design à la fois contemporain et intemporel.”

Adam D. Tihany

“*The Marnie collection is a sophisticated line of bespoke lighting pieces that capture the tradition and quality of Bernardaud’s porcelain as well as the unique style and spirit of the Limoges culture within a contemporary, yet timeless design.*”

Adam D. Tihany

MARNIE ADAM D. TIHANY



© Bertrand Bozon

Partageant son temps entre New York et Paris, le designer Adam D. Tihany travaille depuis 35 ans dans les domaines de l'hôtellerie de luxe à l'international, les bateaux de croisière, les résidences privées. Ses nombreuses réalisations comprennent des lieux iconiques dans le monde entier tels que le Beverly Hills Hotel, le Breakers Palm Beach, le Cipriani, les hôtels Four Seasons, le Mandarin Oriental et l'Oberoi.... Thomas Keller, Heston Blumenthal et Daniel Boulud font partie des nombreux chefs pour lesquels Tihany a créé des restaurants phares.

Il est un acteur incontournable dans le secteur des croisières de luxe, créant des concepts de design innovants pour les navires Holland America Line et les navires ultra-luxueux Seabourn. Il est d'ailleurs le directeur artistique de la société italienne Costa Cruises et de la célèbre compagnie de croisières britannique Cunard.

Depuis le début de sa carrière, Adam D. Tihany conçoit des meubles, des luminaires et des accessoires sur mesure pour ses projets dans le secteur de l'hôtellerie. Grâce à cette collaboration, il est heureux de pouvoir rendre la collection Marnie accessible au public.

Based in New York and Paris, designer Adam D. Tihany brings 35 years of experience in international luxury hospitality, cruise ship and residential interiors, including iconic properties such as The Beverly Hills Hotel, The Breakers Palm Beach and Hotel Cipriani as well as various Four Seasons, Mandarin Oriental and The Oberoi hotels around the world.

Thomas Keller, Heston Blumenthal and Daniel Boulud are among the many celebrity chefs for whom Tihany has created flagship restaurants. He is a leading name in the cruise industry, creating innovative design concepts for Holland America Line and ultra-luxury Seabourn vessels, and he is currently serving as Creative Director to Italy's Costa Cruises and the iconic British cruise line Cunard.

Since the onset of his career, Tihany has been designing bespoke furniture, lighting and accessories for his work within the hospitality industry. His body of work showcases a profoundly diverse, yet fluid design vocabulary with products and interior spaces that exude a timeless elegance.



Lampe • Lamp

D. 17 cm H. 41 cm / D. 6.7" H. 16.1"

1858/23123



Applique • Wall sconce
D. 13,5 cm H. 28 cm / D. 5.3" H. 11"

1858/23126



Suspension PM • Small pendant light
D. 13,5 cm H. 23,5 cm / D. 5.3" H. 9.3"

1858/23125

Suspension GM • Large pendant light
D. 17 cm H. 27 cm / D. 6.7" H. 10.6"

1858/23124



"Mon rapport à la céramique remonte loin puisque le premier objet que j'ai conçu alors que j'étais encore étudiant à Milan était un cendrier en céramique. Alors, cette collaboration avec Bernardaud m'a replongé de façon nostalgique dans cet univers de l'intelligence de la main, mais de façon beaucoup plus raffinée avec la porcelaine, car celle-ci, de par sa translucidité et sa blancheur, permet non seulement de créer une atmosphère intime, chaleureuse et invitante mais offre également de nombreuses possibilités techniques et artistiques et d'infinies finitions."

"C'est le chef Daniel Boulud qui m'a présenté Michel Bernardaud; notre première collaboration a été la création de lustres et d'assiettes en porcelaine pour le restaurant Daniel à New York. Michel est devenu un ami et, au fil des ans, nous avons collaboré à plusieurs autres projets."

"Mon épouse Marnie et moi-même partageons la même passion pour Paris et avons acquis, il y a 4 ans, un petit appartement sur la rive gauche. Nous essayons d'y passer le plus de temps possible pour profiter de la beauté de la ville et de cet art de vivre à la française que j'admire tant."

"The first product I ever designed while still a student in Milan was a ceramic ashtray, so my introduction to Limoges porcelain sparked a nostalgic appreciation for the return to dedicated craftsmanship in a much more refined material. Not only does the use of porcelain allow for an intimate and inviting warmth in any setting, it is also a flexible material that can be shaped into unique molds and smoothed or glazed into entirely new finishes."

"I was introduced to Michel Bernardaud by Daniel Boulud, and our first collaboration was in the creation of the dining room chandeliers and dinnerware at Daniel's flagship restaurant in New York. Michel has become a dear friend of mine and over the years we've collaborated on several more hospitality projects."

"My wife Marnie and I had a longtime love affair with Paris, dreaming of having our own Pied à Terre. Our dream came true 4 years ago when we bought a beautiful little apartment on the Left Bank. We spend as much time as we can in Paris, enjoying its beat, beauty and European lifestyle."



Lustre • Chandelier

D. 68 cm H. 65 à 105 cm / D. 27" H. 25.6" - H.41.3"

1858/23127



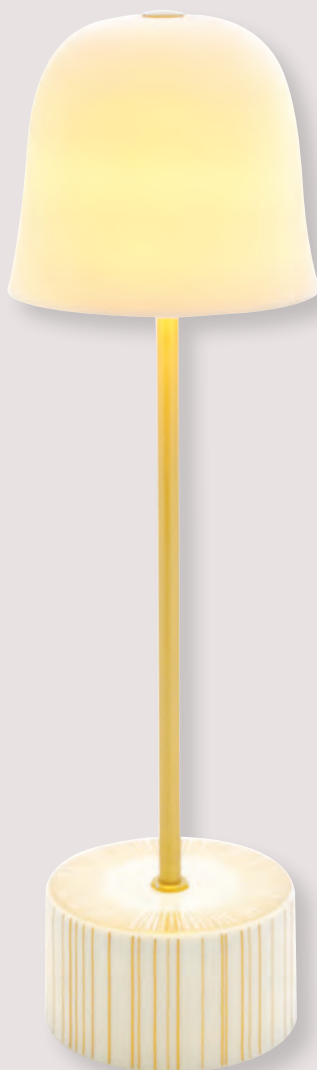
CAMPANULE
LAMPE SANS FIL

CAMPANULE



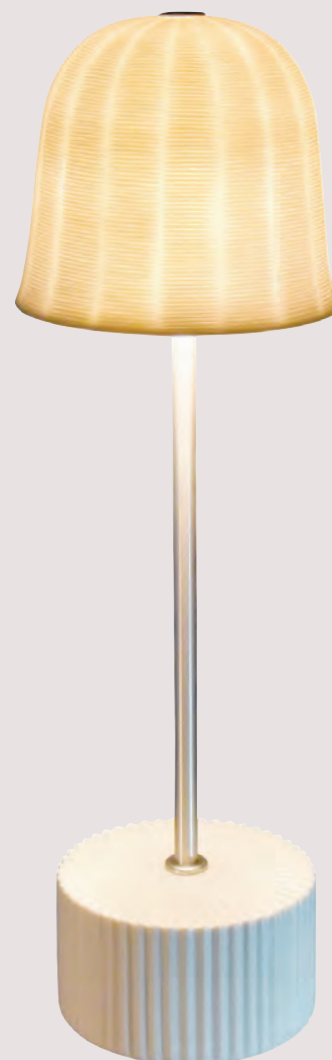
Blanc mat • Matte white

5115/22286



Sol

5115/22287



Cordouan

5115/22582

La lampe Campanule est une des plus puissantes lampes LED autonomes. Grâce à son abat-jour en porcelaine, elle éclaire parfaitement une table de 6 personnes et diffuse une lumière chaude et agréable qui adoucit les visages.

La lampe Campanule est disponible dans plusieurs finitions et son socle en porcelaine peut se personnaliser en fonction du service de table ou du style de la pièce.

Son design est d'une grande simplicité, tout en douceur et légèreté, et son empiètement sur une table, minimal. En fonction de son décor, elle peut être envisagée dans un intérieur classique ou très contemporain.

Elle s'allume et s'éteint par simple contact sur la base et possède 4 niveaux d'éclairage.

Sans fil, elle peut être utilisée aussi bien en extérieur qu'en intérieur et elle dispose d'une autonomie de plus de 25 heures.

La porcelaine étant un matériau imputrescible, n'offrant aucune porosité, elle ne craint ni la pluie ni l'humidité et se nettoie très facilement.

Campanule est une lampe de table, de bureau ou de chevet, idéalement conçue pour un usage en extérieur, pour des terrasses ou des tonnelles de jardins.

Campanule is a very powerful, autonomous LED lamp. Its porcelain lampshade gives off a warm, pleasant light that falls softly on faces. Perfect for a table of six.

Campanule is available in several finishes and the porcelain base can be personalized to fit a particular dinner service or the decorating style of a particular space.

Designed for simplicity, the lamp creates an atmosphere of softness and lightness. In addition, it occupies minimal table space. Depending on its decorative design, the lamp can coordinate perfectly with either classic or highly contemporary decorating styles.

Devoid of unsightly switches, the lamp goes on or off by touching the base and has 4 lighting levels.

Cordless, it can be used indoors or outdoors and operate for more than 25 hours without recharging.

Imputrescible and non-porous, porcelain can withstand rain and humidity and is very easy to clean.

Campanule is ideal for use indoors, placed on tables, desks or bedside tables, as well as outdoors to light garden terraces or arbors.

CAMPANULE



Sauvage blanc
5115/22717



Maillage or
5115/22720



Maillage platine
5115/22723



Twist
5115/24170

Matériaux : Aluminium et
porcelaine
Finitions : anodisé , anodisé or,
anodisé noir
Hauteur : 34 cm
Diamètre : 9 cm
Poids : 750 gr
Sources : LEDS 6w SEOUL 2700K
(blanc chaud) 250 lm
Batterie interne : Lithium -ion
2600mAh /7,4V
Durée de vie :1000 cycles de
charge et décharge. Remplaçable
Autonomie : Niv 1 (25%)=20h
- Niv 2 (50%)=10h - Niv 3
(75%)=6h30 - Niv 4 (100%)=5h
Recharge : 4h30 sur alimentation
(5V DC/1A) fournie

En option, chargeur multiple
Garantie retour atelier :
3 ans pour la lampe,
1 an pour la batterie et le
chargeur.
Contrôle tactile
Un contact sur le dessus de la
base pour changer l'intensité de
la lampe.
Un contact prolongé (3s) pour
mettre la lampe en veille.
Remarque:
Afin d'éviter que la lampe ne
reste en veille et se décharge,
il est recommandé de l'éteindre
grâce à l'interrupteur situé sous
son socle.

Material : Aluminium and
porcelain
Finitions : anodised , anodised
gold, anodised black
Height : 34 cm
Diameter : 9 cm
Weight : 750 gr
Sources : LEDS 6W SEOUL/ 2700K
(warm white) 250 lm
Intern battery : Lithium -ion
2600mAh /7,4V
Life expectancy :1000 cycles of
charge and decharge. Replacable
Autonomy : Lev 1 (25%) = 20h -
Lev 2 (50%) = 10h - Lev 3 (75%)
= 6h30 - Lev 4 (100%) = 5h
Recharge : 4h30 on sector

(5DCV/1A) included.
As an option, multiple charger
Garantie retour atelier :
3 years for the lamp ,
1 year for the battery and
charger
Touch control:
Touch the top of the base for
changing light intensity.
Long touch (3s) to switch put
the light in sleep mode.
Remark:
To prevent the lamp from
remaining in standby and
discharging, it is recommended
to turn it off with the switch
located under its base.

Chargeur 5115/22288





LITHOPHANIE

Inventée à Limoges en 1828 la lithophanie est une technique traditionnelle de gravure sur un fin biscuit de porcelaine non émaillée. Bernardaud l'utilise pour réaliser de merveilleux photophores avec une grande variété de motifs gravés. Le décor s'anime en transparence par un jeu savant d'ombres et de lumières, laissant apparaître une précision du détail et de perspective étonnante ! Dans sa version Led, vous pourrez choisir l'option lumière fixe et effet bougie, avec une autonomie de 9h environ.

The Lithophane (Votivelight™) is a traditional engraving technique on a fine bisque (non-glazed) porcelain that was invented in Limoges in 1828. Bernardaud still use it to craft beautiful votives that come in a wide variety of decor. The glow of the Led lamp shines through the raised and carved surface of the votive, contrasting light against shadow and thus revealing its richly detailed design. The Led version has two lightning options - fixed or candle flickering, up to 9h autonomy.

LITHOPHANIE

Borneo LED
1838 / 22962



Les colibris LED
Hummingbirds LED
1838 / 7693



Les monuments de Paris LED
Paris monuments LED
1838 / 5547



Envol de papillons LED
Butterflies in flight LED
1838 / 5155



Boiserie LED
Lattice LED
1838 / 20008



Cerisiers en fleurs LED
Cherry blossoms LED
1838 / 20739



Fleurs de tulipier LED
Magnolia blossoms LED
1838 / 6260

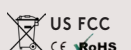


Paris sur Seine LED
Paris along the Seine LED
1838 / 5077



Dimensions : Hauteur 7,5 cm - Diamètre 11,3 cm
La durée de combustion de la bougie Bernardaud qui l'accompagne est de 6 heures
Dans sa version led, 2 positions: lumière fixe et effet bougie
Autonomie : environ 9h
Puissance : 0.4 W
Recharge : 3h

Dimensions: Height 7.5 cm - Diameter 11.3 cm
Led option specifications: 2 positions - still or candle flickering light
Autonomy: up to 9h
Power: 0.4 W
Recharge: 3h





© Bertrand Bozon

LAMPION

Grâce à leur dôme en porcelaine gravée, les Lampions tamisent la lumière Led tout en douceur avec 3 niveaux d'intensité. Ils sont parfaits pour diffuser un éclairage intime en intérieur ou en extérieur pour marquer un espace. Sans fil, ils se déplacent très facilement !

Lampion is a LED light source that diffuses soft light through a porcelain dome, thus avoiding glare. It goes on with a touch and has three levels of light intensity. The ultra-contemporary design is perfect for today's interiors.

This lamp can be used indoors, to create lighting with an intimate feel in a small room, or outdoors to illuminate a space.

LAMPION



Ruban LED
5114/23819



Zinnias argent / Silver LED
5114/22277



Diamant argent / Silver LED
5114/21941



Hossegor LED
5114/22581



Diamant or / Gold LED
5114/21943



Zinnias or / Gold LED
5114/22278



Zinnias noir / Black LED
5114/22276



Diamant noir / Black LED
5114/21942

LAMPION RECHARGEABLE AUTONOME

Matériaux : Aluminium et porcelaine

Hauteur : 12,5 cm - **Diamètre :** 9,5 cm - **Poids :** 500 gr

Sources : LED 3W 2800°K (blanc chaud)

Batterie interne : Lithium -ion 2800mAh /7,4V

Durée de vie : 500 cycles de charge complète/remplaçable
Autonomie : 50h à niveau 1 d'intensité, jusqu'à 8h à niveau 3 d'intensité

Recharge : 8h sur alimentation 5V/1A et 4h sur alimentation 5V/2A (type iPad)

Livré avec cordon de recharge USB. En option, chargeur multiple pour rechargement simultané de 5 lampes.

RECHARGEABLE AUTONOMOUS LAMPION

Material : Aluminium and porcelain

Height : 12,5 cm - **Diameter :** 9,5 cm - **Weight :** 500 gr

Sources : LED 3W Phillips 2800°K (warm white)

Intern battery : Lithium -ion 2800mAh /7,4V

Life expectancy : 500 cycles of charge and decharge. Replacable

Autonomy : up to 50h on level 1 of intensity and up to 8 h on level 3 of intensity

Recharge : 8h on sector 5V/1A included. As and 4h on sector 5V/2A (type iPad)

Delivered with a USB cord.

Optional 5 lampions charger.





GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN DE LA PORCELAINE

Constituée d'un mélange de quartz, feldspath et kaolin cuit à 1400°C, la porcelaine est la céramique la plus dure qui soit. Elle n'a aucune porosité, n'absorbe pas les graisses et n'est pas attaquée par les liquides acides.

La cuisson des décors, y compris ceux contenant des métaux précieux, permet aux couleurs de se glisser dans l'émail, ce qui les protège durablement.

Nous vous recommandons toutefois de traiter vos porcelaines avec soin. Ce guide de bonne pratique vous permettra de les conserver le plus longtemps possible.

RÉCEPTION DE LA COMMANDE

Planifiez à l'avance le stockage. Préparez des explications quant à la manipulation des produits.

- Chariots à vaisselle : utilisez des chariots possédant des divisions réglables pour ranger les différentes formes : rondes, ovales, rectangulaires ou carrées.
- Utilisez des plateaux de tasses appropriés ayant un jeu suffisant au-dessus de la tasse.
- N'empilez pas les plateaux au-delà de 1,80 m. Ceux-ci doivent être facilement accessibles par tous les employés quelle que soit leur taille.
- Prenez garde à prévoir un stockage adéquat pour couvercles et petits articles.
- Ne stockez pas dans les zones de grande circulation. Retirez les étiquettes code-barres avant lavage. L'utilisation d'une eau chaude savonneuse vous aidera à enlever les résidus récalcitrants.

STOCKAGE DE LA PORCELAINE

- Quand ils sont exposés à une forte humidité, l'or et le platine peuvent parfois s'oxyder. Dans ce cas, pour leur redonner leur éclat, utilisez un produit de nettoyage non abrasif avec un chiffon doux.
- Empilez les pièces similaires, mais évitez les surcharges. Si possible, prenez soin de les séparer par un intercalaire.

ENTRETIEN

Des taches grises ou noires peuvent apparaître sur la porcelaine. Elles sont causées par le contact avec certains couverts sur le dessus des pièces ou par le contact avec des surfaces en acier inoxydable (tables de préparation ou étagères). Pour se débarrasser de ces traces, nous préconisons l'utilisation de produits de nettoyage légèrement abrasifs formulés pour la vaisselle et disponibles sur le marché. Vous pouvez aussi mélanger du bicarbonate de soude et de l'eau pour former une pâte et l'appliquer ensuite avec une éponge humide. Frottez doucement les dépôts métalliques et ensuite rincez.

MICRO-ONDES

Toute pièce de porcelaine peut se mettre au four à micro-ondes sauf celle décorée avec des motifs utilisant de l'or, du platine, du cuivre, de l'argent. Ils n'y résisteraient pas car Bernardaud utilise des métaux hautement titrés.

CONSEILS POUR LE LAVE-VAISSELLE

Vérifiez s'il y a des recommandations et/ou des changements par rapport aux réglages existants de votre lave-vaisselle. Certains décors peuvent être abîmés par l'utilisation répétée de détergents puissants.

- Respectez les doses de lessives prescrites.
- N'utilisez pas de tampons à récurer pour nettoyer les pièces comprenant des métaux précieux.
- Vérifiez la manière dont les assiettes et autres objets sont placés dans le lave-vaisselle. Evitez de le surcharger afin que les articles ne se frottent ou ne se touchent entre eux.
- Chargez les objets semblables ensemble. Assurez-vous que le support maintienne bien les objets malgré la pression de l'eau.
- Quand le cycle de séchage est terminé, laissez refroidir avant de décharger. La chaleur peut temporairement ramollir les métaux tels l'or ou le platine.
- Soyez précautionneux en empilant les bols et les tasses en évitant en particulier les chocs sur les anses.

BONNE UTILISATION PENDANT LE SERVICE

- Evitez tout choc thermique; ne passez pas la pièce du réfrigérateur au four ou à la salamandre et vice versa. Il est recommandé que la montée en température se fasse progressivement.
- Utilisez les pauses ou les formations pour rappeler à l'équipe les manipulations appropriées.
- Décomposez le cheminement d'une pièce porcelaine afin d'éviter les zones à risques.
- Rangez les objets semblables ensemble. Séparez la coutellerie, les pièces de service en métal, la verrerie, de la porcelaine.
- Assurez-vous qu'il y ait un espace suffisant dans la zone du lave-vaisselle pour pouvoir le décharger correctement.
- Enlevez les restes de nourriture avec une raclette en caoutchouc, une main gantée ou de l'eau pulvérisée. Ne raclez pas une assiette avec une autre assiette. Ne raclez pas une assiette avec des couverts. N'utilisez pas le bord de la table ou l'intérieur de la poubelle pour éliminer les déchets. Ne frottez pas/ n'entrechoquez pas les objets entre eux. Ne tapotez pas les assiettes sur le métal ou toute autre surface dure pour enlever le surplus de nourriture.
- Les assiettes de forme rectangulaire ou carrée nécessitent une manipulation adéquate en raison des angles.
- Ne faites pas « glisser » les assiettes les unes sur les autres après leur nettoyage au risque de créer des rayages.

Nous vous remercions de votre confiance. L'équipe de Bernardaud est à votre disposition pour toute demande particulière. N'hésitez pas à nous consulter ou visiter notre site internet utilisant le code qui vous est fourni.



PORCELAIN MAINTENANCE AND HANDLING GUIDE

Consisting of a mixture of quartz, feldspar and kaolin fired at 1400°C, porcelain is the hardest ceramic available. It is not porous, nor does it absorb fats and it is not attacked by acidic liquids. The firing of decorations, including those containing precious metals, allows colors to fuse into the enamel, which protects them in the long term and provides durability.

However, we recommend that you treat your porcelain with care. This practical guide will allow you to keep it for as long as possible.

RECEIVING THE ORDER

Plan ahead for storage. Set the expectation of how the products should be treated.

- Dish carts: use carts with adjustable dividers to store different forms: round, oval, rectangular or square.
- Use properly fitted cup racks with enough clearance above the top of the cup.
- Do not stack platters over 6' high. Racks should be easily accessible by all employees regardless of their stature.
- Take care to provide adequate storage for lids and small items.
- Do not store in high traffic areas. Remove the barcode labels before washing. The use of hot soapy water will help remove stubborn residues.

STORAGE OF PORCELAIN

- When exposed to high humidity, gold and platinum can sometimes become oxidized. In this case, use a non-abrasive cleaner with a soft cloth in order to maintain their shine.
- Stack similar pieces, but avoid overloading. If possible, take care to separate them by a spacer.

HANDLING INSTRUCTIONS

Gray or black spots may appear on the porcelain. They are caused by contact with metal, whether it be cutlery over time or a stainless steel surface, such as a prep table or shelf. To get rid of these marks, we recommend using a slightly abrasive cleaner formulated for dishes and available commercially. You can also mix baking soda and water together to form a paste and then apply it with a damp sponge. Gently rub the metal deposits and then rinse.

MICROWAVES

Any piece of porcelain can be used in a microwave except for those pieces decorated with motifs using gold, platinum, copper, or silver. They would not hold as Bernardaud uses high quality metal.

DISHWASHER TIPS

Check if there are any recommendations and / or changes to the existing settings of your dishwasher. Some decorations can be damaged by repeated use of strong detergents.

- Observe/respect the prescribed amounts of detergent.
- Do not use scouring pads to clean items with precious metals within the decor.
- Be mindful of how plates and other items are loaded into the dishwasher. Avoid overloading dish racks that can cause items to rub against each other.
- Load similar items together. Make sure that the rack holds items despite the water pressure.
- When the drying cycle is complete, allow the items to cool before unloading them. Heat can temporarily soften metals such as gold or platinum.
- Be careful stacking bowls and cups, especially those with handles.

PROPER USE DURING SERVICE

- Avoid any drastic temperature shock; do not move the item from the refrigerator to the oven or broiler oven or vice versa. It is recommended that the temperature rise takes place gradually.
- Use pre-shift /lineup to remind the team about proper handling.
- Practice the typical path that a porcelain piece would travel: from the kitchen, to the guest, to the breakdown area, to the dish room, to the storage area.
- Store like items with each other. Separate cutlery, metal service pieces and glassware from porcelain.
- Ensure that there is adequate space in dishwashing area to allow for proper unloading.
- Remove leftover food scraps with a rubber sponge, gloved hand or water spray. Do not scrape a plate with another plate. Do not scrape a plate with cutlery. Do not use the edge of the table or inside of a rubbish bin to eliminate waste. Do not rub items together. Do not tap the plates on metal or another hard surface to remove the excess food.
- Rectangular (or square) shaped plates have more of a propensity to break or chip compared to round shapes due to their angles.
- Do not permit "sliding" of dishes on top of each other after they have been cleaned to avoid scratches.

Thank you for your confidence. The Bernardaud team is at your disposal for any special requests. Do not hesitate to contact us or visit our website using the code provided to you.

bernardaud.com

Espace des chefs