

Collections 2026/2027



BERARD
FRANCE 1892



BERARD
FRANCE 1892

une marque, un savoir-faire...

Bérard est implantée depuis 1892 dans les montagnes du Royans au nord de la Provence. Depuis 1892, Bérard est spécialisée dans la conception de planches et d'ustensiles culinaires en bois. Situés à proximité de la Drôme provençale, nous avons noué depuis les débuts un lien particulier avec le bois d'olivier et les bois nobles.

Sublimés par le savoir-faire séculaire de nos artisans, ces bois sont sculptés pour devenir de vrais ustensiles techniques de cuisine. Depuis 1892, nous développons nos produits selon l'art de vivre de la cuisine française et dans un esprit méridional de partage et de convivialité.

Depuis 1892, une Maison fière de ses valeurs

Bérard est devenue, au fil des ans, un gage d'authenticité, de fiabilité et de travail bien fait, fruit de plus d'un siècle de savoir-faire.

Since 1892, Bérard (located in the mountains of Royans, which borders the northern edge of Provence) specializes in the design of boards and kitchen utensils in wood. Located in the Drôme Provence, since the beginning, we have forged a special link with the olive wood and the noble woods.

Upheld by the age-old know-how of our craftsmen, these woods are carved to become real cooking utensils. Since 1892, we develop our products according to the art of living of French cuisine and in a southern spirit of sharing and merriment.

Since 1892, a brand true to its values

Over the years, Bérard has become, a guarantee of authenticity, reliability and a job well done. The fruit of more than a century of know-how.





Notre responsabilité

Bérard s'engage avec l'ensemble de ses fournisseurs présents et à venir dans une politique d'achat responsable de son bois afin de conserver cette ressource vitale. Nous utilisons du bois provenant de ressources légales, connues et sagement gérées.

Our responsibility

Bérard is committed to a responsible wood purchasing policy with all its present and future suppliers, in order to conserve this vital resource. We use wood from legal, known and well-managed resources.





Fabrication

Chaque article est fabriqué en respectant la nature qui nous entoure, ainsi que les hommes qui y habitent dans le respect des générations futures. Nos produits sont réalisés au plus près de nos arbres, dans tout le pourtour méditerranéen. Ce savoir-fair ancestral nous permet de réaliser les ustensiles dans les branches de l'olivier, pour **pérenniser son existence.**

Nos fournisseurs sont organisés de façon à utiliser le bois à 100%. Nous cherchons ainsi à réparer les quelques imperfections du bois, plutôt que de le traiter chimiquement, afin de lui donner un aspect lisse et uniforme. Les déchets restants sont brûlés pour alimenter les chambres de séchages ou pour chauffer les ateliers.

Manufacturing

Every Bérard item is produced by respecting the nature that surrounds us, so that the next generation can enjoy the beauty that we have come to know. Our products are designed with a **deep respect for the natural resources** we use to create them. Building on years of craftsmanship, we utilize the branches of the trees to create our product allowing the tree to continue grow and **thrive for centuries to come.**

Our suppliers are organized so that 100% of the wood is used. We repair the little imperfections in the wood instead of applying a chemical treatment in order to have a uniform and smooth surface. The balance of the wood that is not suitable for production, is used to heat the drying chamber where our products are cured; it is also used as a heating source for our facilities and the buildings in the winter.



Les bois Woods

l'olivier/olive wood



- Bois très durable qui se patine dans le temps.
- Bois dur à très haute densité, qui réduit fortement les absorptions d'odeurs.
- Veinage naturel du bois qui rend chacun de nos articles unique.
- Haute résistance aux odeurs et au tachage.
- Very durable wood
- High overall density
- Straight grain with a fine texture that makes each piece unique
- Resists odors and stains

le noyer/walnut wood



- Bois noble et durable issu de la seule région AOP productrice de noix de Grenoble.
- Fibres serrées et propriétés antimicrobiennes naturelles : empêche fluides et odeurs de s'infiltrer.
- Couleur chaude et veinage expressif : idéal pour les présentations sur table ou buffet.
- Chaque pièce est unique grâce à son veinage naturel.
- Haute densité et résistance aux odeurs et taches.
- Very durable wood
- High overall density
- Resists odors and stains
- Warm color, expressive grain
- Each piece is unique thanks to its texture

le chêne/oak wood



- Matériau noble et intemporel, symbole d'élégance et de chaleur.
- Texture naturelle et nuances riches ajoutent une dimension organique et authentique.
- Toucher soyeux qui se patinera dans le temps.
- Durable et résistant, parfait pour un usage quotidien.
- Noble and timeless material, symbol of elegance and warmth
- Natural texture and rich shades add an organic and authentic touch
- Silky touch that will develop a patina over time
- Durable and resistant, perfect for everyday use



Prendre soin de ses articles en bois

Le bois est une matière vivante et chaleureuse qui apporte beaucoup de charme en cuisine et sur la table. Pour préserver son éclat, nous conseillons de respecter ces quelques points :

- Passer régulièrement une huile végétale ou une cire pour bois séculaires comme notre crème d'entretien Berard pour éviter qu'ils ne sèchent et préserver son éclat.
- Privilégiez un nettoyage à l'eau tiède sans détergent puis laissez sécher verticalement vos produits. Evitez également de les laisser tremper dans l'eau.
- Le bois réagit aux différences de température et humidité. Pour prolonger sa durée de vie, évitez de le sécher près d'une source de chaleur ou de le ranger dans un environnement très sec ou très froid.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle qui risquerait de casser ou de fendre vos produits en bois.
- Ces suggestions aideront à garder le produit dans de bonnes conditions pour de nombreuses années de d'utilisation

Caring for wood

Wood is a lively and warm material that brings a lot of charm in the kitchen and on the table. To preserve its luster, we recommend to respect these directions:

- To prevent the wood from drying out, regularly apply food-safe mineral oil or beeswax.
- Please store in temperate conditions. Wood can warp or crack if exposed to extreme temperatures and humidity.
- Bérard advises to clean product by rinsing with warm water and drying vertically.
- Never soak in water. Use of detergent is not recommended.
- Do not clean in dishwasher; this may cause the wood to crack or break.

These suggestions will help to keep product in good conditions for many years of enjoyment.

Les finitions/Finishings

E



Finition étanchéité/Leak-proof coating

Une finition obtenue par une protection de surface spécialement adaptée pour les saladiers et les mortiers, afin de garantir la meilleure étanchéité possible. For salad bowls and mortars, to ensure the best seal possible thanks to a surface protection specifically tailored to their specific use.

S



Finition satinée/Satin finish

Pour un usage fréquent des articles qui se patinent avec charme. Une finition par imprégnation, résultat du savoir-faire séculaire de la de la Maison Berard consistant en une préparation de surface traditionnelle très poussée et une imprégnation par une méthode ancestrale dite « au tonneau ».

Une recette utilisée depuis plus de 40 ans.

For intensively used articles with an attractive patinated finish. Finishing is by impregnation, the result of the centuries-old expertise of Bérard Company consisting of a traditional surface preparation and the very thorough impregnation by an ancient “barrel” method. A recipe used for over 40 years.

C



Finition cirée/Wax finish

Une finition pour conserver son authenticité au bois, obtenue par imprégnation d'un mélange essentiellement à base de cire d'abeille et d'huile minérale alimentaire.

A waxed finish to keep the products authenticity, obtained by impregnating a mixture mainly consisting of bees-wax and mineral oils.

G

Nos versions cadeaux /Our gift versions

Nous proposons des versions cadeau pour nos produits déclinées sous deux formats et identifiées à la fin de la référence par un G :
We offer gift versions for our products available in two formats and identified at the end of the reference by a G.



Boite cadeau : un emballage individuel du produit.

Gift box: individual packaging of the product



Sac en coton qui comprend le produit et un tube de cire d'abeille pour les produits ayant une finition en S et C.

Gift bag : cotton bag which includes the product and a 30ml tube of beeswax for products with an S and C finish

Les univers Bérard

16 **La découpe**

20 **La préparation**

26 **L'assaisonnement**

30 **Le service**

34 **La conservation**

36 **Autres univers**



Nerro

La collection Nerro est née du mariage entre savoir-faire artisanal du bois et d'une collaboration avec le studio de design La Racine. Nerro révèle des courbes tendues et des facilités de prise en main. Elle se décline en 3 versions : olivier, chêne et bambou.

La déclinaison en 3 matières du design de Nerro permet de faire bénéficier tous nos clients de l'expérience Nerro quel que soit le budget disponible.

The Nerro collection is the result of a combination of wood craftsmanship and collaboration with design studio La Racine. Nerro reveals taut curves and ease of handling. It is available in 3 versions: olive, oak and bamboo..

The Nerro design is available in 3 materials, so that all our customers can benefit from the Nerro experience, whatever their budget.



Millenari

Sculpturale en cuisine et inspirée du mouvement brutaliste, Millenari est une collection bi-matière en Bois d'Olivier et Béton renforcé. En blanc craie ou en gris anthracite, les produits Millenari apportent de la technicité en cuisine. La présence du béton permet une grande stabilité et une bonne tenue lors des gestes culinaires (mortier, billot de découpe, etc). Grâce à ses fibres serrées et dures, le bois d'olivier offre une grande durabilité et un vrai charme en cuisine. En dessinant ces facettes précises et ces courbes singulières, c'est à la main et à la matière que le Studio de Design La Racine a voulu rendre hommage, en révélant l'authenticité et la noblesse du bois d'olivier.

Sculptural kitchen inspired by the Brutalist movement, Millenari is a bi-material collection with Olive Wood and Reinforced Concrete. In white chalk or dark grey, Millenari products bring technicality to the kitchen. The presence of concrete allows great stability and good performance during cooking (mortar, chopping block, etc). Thanks to its tight and hard fibers, the olive wood offers great durability and a real charm in the kitchen. By drawing these precise facets and singular curves, it is by the craftsmanship and material that Studio La Racine wanted to pay tribute, revealing the authenticity and nobility of olive wood.





Convida



Inspirée de l'esprit de partage de la cuisine provençale, Convida est une collection de grandes planches en noyer, bois noble, propre à notre région où sont récoltées les meilleures noix du monde. Destinées aux apéritifs dinatoires et tapas gourmands à partager, elles permettent une mise en scène surprenante. Avec leurs lignes contemporaines, le design des planches projette la noblesse du bois de noyer dans notre mode de vie actuel. Les poignées des planches Convida, dessinées d'un seul trait, dévoilent un effet de surprise et une touche d'originalité.

Inspired by the spirit of sharing of Provençal cuisine, Convida is a collection of large boards in walnut, noble wood, unique to our region where we harvest the best nuts in the world. Intended for cocktail aperitifs and gourmet tapas to share, they allow for a remarkable presentation. With their contemporary lines, the design of the boards projects the nobility of walnut in our current way of life. The handles of the Convida planks, drawn in a single stroke, reveal an amazing effect and a touch of originality.

Design Studio La Racine

Racine

Le bois d'olivier est travaillé depuis des millénaires par des artisans sensibles à son fil, à sa couleur, son parfum et à sa mémoire. La collection Racine est née de la volonté de leur lancer un défi en concevant des lignes, courbes et pans coupés particuliers qui font chanter la matière. Elle valorise et révèle le fil de ce bois mais également la dextérité des artisans qui maîtrisent les outils du bois. Déclinées sur trois tailles, la collection Racine répond à tous les usages en cuisine.

The olive wood has been fashioned for millennia by craftsmen sensitive to its thread, its color, its perfume and its memory. The Racine collection was born from the desire to challenge them by designing particular lines, curves and cut edges that make the material sing. It values and reveals the thread of this particular wood but also the dexterity of craftsmen who master the tools of wood. Available in three sizes, the Racine collection meets all cooking needs.



Rustique

Conçue dans une recherche d'authenticité, la gamme Rustique laisse la nature s'exprimer à travers l'objet. Chaque produit est unique car sa forme est le résultat d'un dialogue entre l'artisan et le bois. Les arêtes et les bords sont ainsi travaillés de manière plus libre et naturelle.

Designed with a focus on authenticity, the Rustique range lets nature express itself through the object. Each product is unique because its shape is the result of a dialogue between the craftsman and the wood. Edges are thus worked in a more free and natural way.

Chêne

Terre de pêche et de produits frais, la base de la nourriture peut apparaître comme simple. Pourtant, plats gourmands et mets savoureux s'inscrivent dans la tradition culinaire du Nord, de la Baltique à l'Arctique. Le respect des produits et le minimalisme définissent l'art de la table dans la plus pure tradition nordique, c'est dans cet état d'esprit que nous avons développé nos collections NORDIC & SCANDINAVE.

A land of fishing and fresh products, the origin of the food may seem simple. Gourmet & savory dishes are part of the culinary tradition of the Northern Europe countries, from the Baltic to the Arctic. Respect for products and minimalism define the tableware art in the purest Nordic tradition; it is with this spirit in mind that we developed our NORDIC & SCANDINAVE collections.

Contour

La Collection Contour s'inscrit dans une recherche de simplicité et de praticité, comme dessinée d'un seul trait. Elle est conçue pour une utilisation quotidienne et un rangement facile en cuisine grâce au faible encombrement des ustensiles. Grâce à sa forte densité, le bois d'olivier est un bois durable et résistant qui s'exprime en toute légèreté sur les ustensiles Contour.

The Contour Collection is part of a quest for simplicity and practicality, as if drawn in a single line. It is designed for everyday use and easy storage in the kitchen thanks to the small size of the utensils. Thanks to its high density, olive wood is a durable and resistant wood that expresses itself with lightness on the Contour utensils.

Acero

La gamme Acero est le résultat d'un dialogue entre le bois d'olivier et le métal. Dans une recherche de modernité, les produits dévoilent des lignes épurées et sont signés d'un anneau en inox pour une présentation élégante et originale sur la table.

The Acero range is the result of a dialogue between olive wood and metal. In a quest for modernity, the products reveal clean lines and are signed with a stainless steel ring for an elegant and original presentation on the table.

La découpe

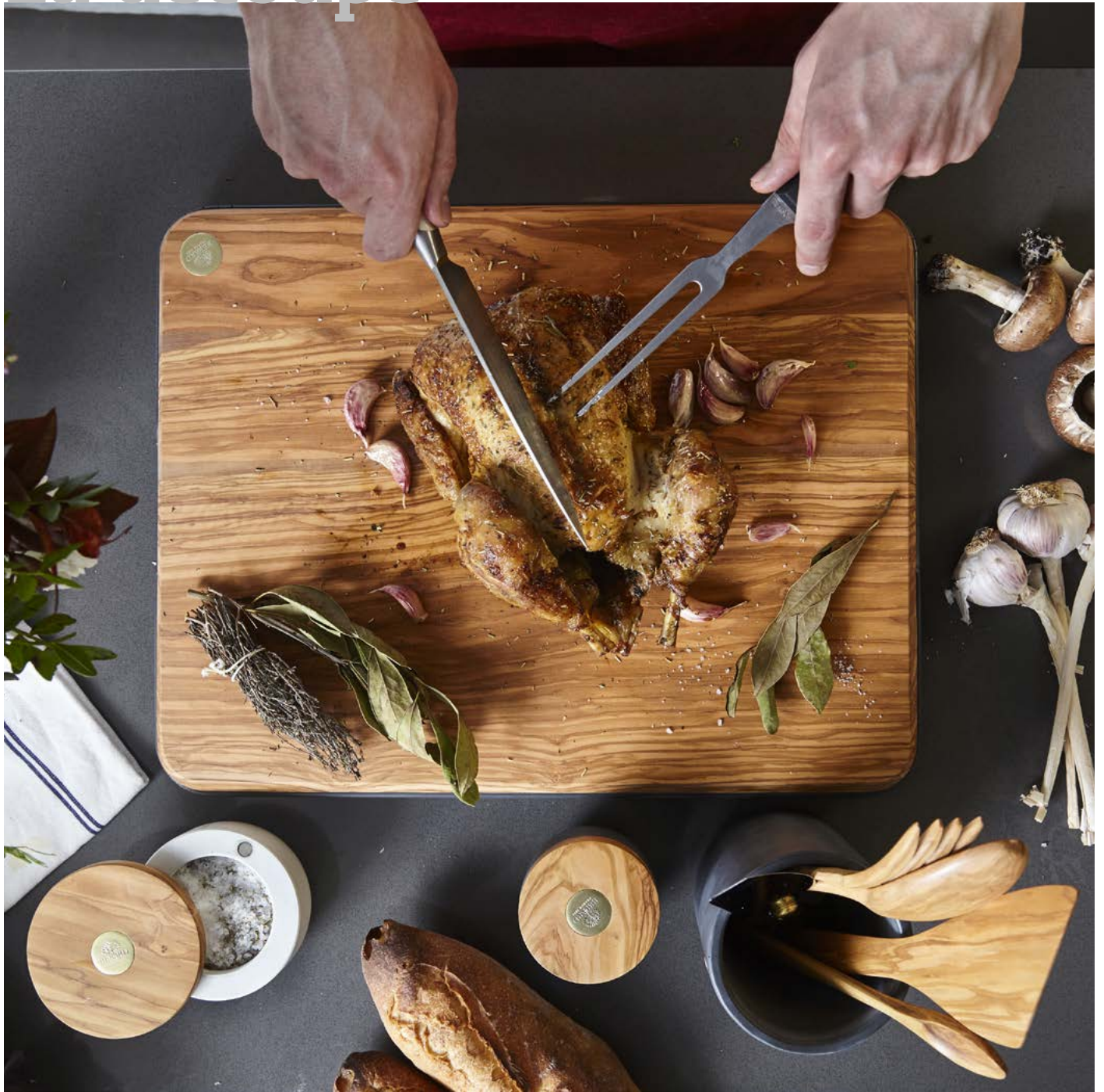




Planche allongée en olivier "Racine"
Olive wood "Racine" long cutting board

		Dim./Size	Fin.	
Réf. 54610	6	42x14x1,7cm	C	
Réf. 54610 G	6	42x14x1,7cm	C	



Planche en olivier avec manche "Racine"
Olive wood "Racine" cutting board with handle



		Dim./Size	Fin.	
Réf. 54600	6	29x20x1,3cm	C	
Réf. 54600 G	6	29x20x1,3cm	C	



Planche en olivier large "Racine"
Olive wood "Racine" large cutting board

		Dim./Size	Fin.	
Réf. 54620	3	40x30x1,7cm	C	
Réf. 54620 G	3	40x30x1,7cm	C	



Planche en olivier. *Qualité artisanale*
Olive wood cutting board. *Craftman's quality*


		Dim./Size	Fin.	
Réf. 54170	6	22x14,5x1 cm	C	
Réf. 54081	5	30x20x1,7 cm	C	



Planche en olivier à découper ronde
Olive wood cutting board round



		Dim./Size	Fin.	
Réf. 54177	6	Ø23x1,2cm	C	



Planche en olivier rectangulaire. *Qualité artisanale*
Olive wood cutting board rectangular. *Craftman's quality*

		Dim./Size	Fin.	
Réf. 54178	4	35x20x1,2 cm	C	



NEW

Planche persil en olivier avec manche. *Qualité artisanale*
Olive wood cutting board with handle. *Craftman's quality*

		Dim./Size	Fin.	
Réf. 54070	6	21x11x1 cm	C	
Réf. 54071	6	26x12x1 cm	C	
Réf. 54072	6	29x14x1 cm	C	
Réf. 54073	4	34x14x1 cm	C	



NEW

Planche en olivier avec poignée
Olive wood cutting board with handle


		Dim./Size	Fin.	
Réf. 54079	4	30X10,5x1 cm	C	



Planche en olivier avec manche
Olive wood cutting board with handle


		Dim./Size	Fin.
Réf. 54372	3	20x45x1,6 cm	C



Planche billot en olivier rectangulaire. Qualité artisanale
Olive wood cutting board rectangular. Craftman's quality


		Dim./Size	Fin.
Réf. 54700	4	35x20x1,9 cm	C



Planche en olivier à découper «côte de bœuf»
Olive wood cutting board "t bone"


		Dim./Size	Fin.
Réf. 54300	6	38x24x2 cm	C



Planche en olivier «cœur»
Olive wood heart board

		Dim./Size	Fin.
Réf. 54060	3	12,5x12,5x1,6 cm	C
Réf. 54061	3	22x21x1,6 cm	C
Réf. 54062	2	28x27x1,6 cm	C
Réf. 54060G	3	12,5x12,5x1,6 cm	C
Réf. 54061G	3	22x21x1,6 cm	C
Réf. 54062G	2	28x27x1,6 cm	C



NEW



Planche en olivier à double usage recto verso
Olivewood double sided cutting board


		Dim./Size	Fin.
Réf. 54400	5	25,5x37,5 cm	C



Planche en olivier Nerro
Olive wood board Nerro

		Dim./Size	Fin.
Réf. 55330	6	33x24x1,9 cm	C
Réf. 55335	3	40x29x1,9 cm	C
Réf. 55330G	2	33x24x1,9 cm	C
Réf. 55335G	2	40x29x1,9 cm	C




Plateau à fromage en olivier + couteau
Olive wood cheese board + knife

		Dim./Size	Fin.
avec anses/with wood handle Réf. 56179	1	44x24x1,3 cm	C
sans poignées/without wood handle Réf. 56178	1	30x18x1,3 cm	C



Plateau à fromage en olivier avec poignée
Olive wood cheese tray

		Dim./Size	Fin.
Réf. 56180	1	Ø40x1,7 cm	C



Plateau billot à pain en olivier Millenari
Olive wood Millenari bread board

	📦	Dim./Size	Fin.	
Blanc/White				
Réf. 41325G	1	46x36x5 cm	C	
Anthracite/Dark grey				
Réf. 41425G	1	46x36x5 cm	C	



Plateau billot en olivier Millenari
Olive wood Millenari bread board

	📦	Dim./Size	Fin.	
Blanc/White				
Réf. 41320G	1	46x36x5 cm	C	
Anthracite/Dark grey				
Réf. 41420G	1	46x36x5 cm	C	



Planche Nerro en chêne
Oakwood board Nerro

	📦	Dim./Size	Fin.	
Réf. 55420	6	33x24x1,9 cm	C	
Réf. 55425	3	40x29x1,9 cm	C	



Planche ronde en noyer "Convida"
Walnut wood "Convida" circular chopping block

	📦	Dim./Size	Fin.	
Réf. 70060	2	34x36x2,4 cm	C	
Réf. 70060G	2	34x36x2,4 cm	C	



Planche Nordic en chêne
Oak wood chopping board Nordic

	📦	Dim./Size	Fin.	
Réf. 75065	3	40x17x2 cm	C	
Réf. 75075	2	60x17x2 cm	C	
Réf. 75085	2	80x17x2 cm	C	
Réf. 75095	2	100x17x2 cm	C	



Planche allongée en noyer "Convida"
Walnut wood "Convida" long chopping board

	📦	Dim./Size	Fin.	
Réf. 70080	2	64x16x2,4 cm	C	
Réf. 70090	2	84x16x2,4 cm	C	



Planche Scandinave en chêne
Scandinavian oakwood board

	📦	Dim./Size	Fin.	
Réf. 75245	3	13x26x1,3 cm	C	
Réf. 75255	3	13x38,5x1,3 cm	C	
Réf. 75265	3	13x48,5x1,8cm	C	
Réf. 75275	3	13x58,5x1,8cm	C	
Réf. 75285	3	13x78,5x1,8cm	C	
Réf. 75295	4	24,5x1,8cm	C	



Planche large en noyer "Convida"
Walnut wood "Convida" large chopping board

	📦	Dim./Size	Fin.	
Réf. 70070	2	49x21x2,4cm	C	
Réf. 70070G	2	49x21x2,4cm	C	
Réf. 70080G	2	49x21x2,4cm	C	
Réf. 70090G	2	49x21x2,4cm	C	

La préparation





Cuillère en olivier Terra
Olive wood spoon Terra

		Dim./Size	Fin.
Médium/Medium Réf. 22770	6	30 cm	S
Grande/Large Réf. 22772	6	33 cm	S



Spatule en olivier Terra
Olive wood spatula Terra

		Dim./Size	Fin.
Réf. 66776	6	32 cm	S
Striée/Slotted Réf. 66772	6	32 cm	S



Spatule en olivier galbée «Contour»
Olive wood curved spatula "Contour"

		Dim./Size	Fin.
Réf. 66570	12	30 cm	C
6 trous/6 holes Réf. 66571	12	30 cm	C



Spatule en olivier ronde «Contour»
Olive wood round spatula "Contour"

		Dim./Size	Fin.
Réf. 66573	18	30 cm	C



Couverts à salade en olivier Terra
Olive wood servers set Terra

		Dim./Size	Fin.
Réf. 05375	4	31,5 cm	S



Cuillère en olivier striée Terra
Olive wood slotted spoon Terra

		Dim./Size	Fin.
Réf. 22775	6	33 cm	S




Spatule en olivier «Pagaie» Terra
Olive wood large spatula "paddle" Terra

		Dim./Size	Fin.
Réf. 66770	18	36 cm	S



Cuillère en olivier à ragoût «Contour»
Olive wood cook spoon "Contour"

		Dim./Size	Fin.
Réf. 22570	12	30 cm	C



Spatule en olivier droite et biseautée «Contour»
Olive wood straight & bevelled spatula "Contour"

		Dim./Size	Fin.
Réf. 66572	18	30 cm	C



Râteau en olivier à crêpes

Olive wood crêpes rake

_____  _____ Dim./Size _____ Fin. _____

Réf. 59170 18 22x19,5 cm S



Couteau en olivier à crêpes

Olive wood crêpes spatula

_____  _____ Dim./Size _____ Fin. _____

Réf. 20275 12 36 cm S



Set de 4 tartineurs en olivier courbes

Olive wood set of 4 spreaders

_____  _____ Dim./Size _____ Fin. _____

Réf. 20672G 3 17,5 cm S

 GIFT BOX



Tartineur en olivier droit

Olive wood spreader straight

_____  _____ Dim./Size _____ Fin. _____

Réf. 20671 24 15,5 cm S



Tartineur en olivier courbe

Olive wood spreader curved

_____  _____ Dim./Size _____ Fin. _____

Réf. 20670 24 17,5 cm S



Cuillère en olivier à coin

Olive wood pointed spoon

_____  _____ Dim./Size _____ Fin. _____

Réf. 22274 12 30 cm S



Cuillère en olivier

Olive wood spoon

_____  _____ Dim./Size _____ Fin. _____

Réf. 22572BF 9 30 cm S



Cuillère en olivier à riz

Olive wood rice spoon

_____  _____ Dim./Size _____ Fin. _____

Réf. 22670 12 21,5 cm S



Cuillère en olivier à ragoût

Olive wood cook spoon

		Dim./Size	Fin.
Réf. 22573	12	25 cm	S
Réf. 22574	12	30 cm	S
Réf. 22575	12	35 cm	S



Cuillère en olivier à poisson striée

Olive wood slotted spoon

		Dim./Size	Fin.
Réf. 22474	6	30 cm	S
Réf. 26275	12	20 cm	S



Cuillère en olivier à confiture


Olive wood jam spoon

		Dim./Size	Fin.
Réf. 23474	18	25 cm	S
Réf. 24270	18	15 cm	S



Spatule en olivier ronde

Olive wood round spatula

		Dim./Size	Fin.
Réf. 66471	18	30 cm	S



Cuillère en olivier à trou


Olive wood spoon with holes

		Dim./Size	Fin.
Réf. 22275BF	9	30 cm	S



Cuillère en olivier à goûter


Olive wood tasting spoon

		Dim./Size	Fin.
Réf. 23273	12	25 cm	S



Cuillère en olivier à tapenade


Olive wood tapenade spoon

		Dim./Size	Fin.
Réf. 25470	24	11 cm	S



Spatule en olivier galbée


Olive wood curved spatula

		Dim./Size	Fin.
Réf. 66474	12	30 cm	S
6 trous/6 holes			
Réf. 66574	12	30 cm	S



Spatule en olivier large et galbée

Olive wood Large curved spatula

		Dim./Size	Fin.
Réf. 66475	12	30 cm	S

12 trous/12 holes

Réf. 66476	12	32 cm	S
------------	----	-------	---



Spatule en olivier large et biseautée

Olive wood spatula large beveled

		Dim./Size	Fin.
Réf. 66575BF	9	30 cm	S



Louche en olivier avec trou et lanière. Qualité artisanale


Olive wood ladle with leather and strap. *Craftman's quality*

		Dim./Size	Fin.
Réf. 26150	4	25 cm	E
Réf. 26160	2	30 cm	E
Réf. 26170	2	36 cm	E



Spatulette en olivier à raclette

Olive wood raclette spatula

		Dim./Size	Fin.
Réf. 66170	12	13 cm	S



Spatule en olivier droite et biseautée

Olive wood Slanted spatula

		Dim./Size	Fin.
Réf. 66674	18	30 cm	S



Spatule en olivier wok


Olive wood spatula wok

		Dim./Size	Fin.
Réf. 66576BF	9	30 cm	S



Pelle en olivier à tarte

Olive wood pastry spatula

		Dim./Size	Fin.
Réf. 49471	6	25 cm	S



Mortier et pilon en olivier. Qualité artisanale

Olive wood mortar and pestle. *Craftman's quality*

		Dim./Size	Fin.
Réf. 90071	4	Ø10-11 cm	E
Réf. 90072	3	Ø12-13 cm	E
Réf. 90073	2	Ø14-15 cm	E
Réf. 90074	1	Ø16-17 cm	E
Réf. 90075	1	Ø18-19 cm	E



Petit mortier en olivier et pilon ciré
Olive wood mortar and pestle

Réf.	📦	Dim./Size	Fin.
90080G*	8	Ø7 cm	C

G = mortier forme droite/G = straight mortar

Réf. 90081D** 8 Ø7 cm C

D = mortier forme galbée

Réf. 52177 6 25 cm C



Pince à toast / cornichons en olivier

Olive wood tongs

Réf.	📦	Dim./Size	Fin.
90080G*	8	Ø7 cm	C

G = mortier forme droite/G = straight mortar

Réf. 90081D** 8 Ø7 cm C

D = mortier forme galbée/ D = Shaped mortar

NEW



Pince à toast / cornichons olivier aimantée

Olive wood tongs with magnet

Réf.	📦	Dim./Size	Fin.
52178	18	16,5 cm	C
52180	12	20 cm	C
52181	12	24 cm	C



Mortier en olivier Millenari avec sac coton cadeau

Olive wood mortar Millenari with cotton bag

Réf.	📦	Dim./Size	Fin.
41300G	1	Ø20x11 cm	E
41400G	1	Ø20x11 cm	E

Blanc/White

Réf. 41300G 1 Ø20x11 cm E

Anthracite/Dark grey

Réf. 41400G 1 Ø20x11 cm E

GIFT BAG

GIFT BAG



Pilon en olivier pour mortier

Olive wood pestle for mortar

Réf.	📦	Dim./Size	Fin.
52372	6	18 cm	E

Réf. 52372 6 18 cm E



Pince à cornichon en olivier

Olive wood tongs pincher

Réf.	📦	Dim./Size	Fin.
52171	12	18 cm	C
52175	12	25 cm	C

Réf. 52171 12 18 cm C

Réf. 52175 12 25 cm C



Mortier et pilon en olivier

Olive wood mortar and pestle

Réf.	📦	Dim./Size	Fin.
90172BF	4	11 cm	C

Réf. 90172BF 4 11 cm C



L'assaisonnement





NEW



Boîte en olivier à parmesan + râpe à fromage
Olive wood parmesan box + cheese grater

		Dim./Size	Fin.	
Réf. 12990	1	15x7x8,5 cm	C	Boite + râpe à fromage
Réf. 12992	10	16x7,3 cm	C	Râpe versatile en sus



NEW

Moulin à herbes en olivier
olive wood herbs mill

		Dim./Size	Fin.	
Réf. 47070	3	Ø6x12 cm	C	



Moulin en olivier «Acero»
Olive wood mill "Acero"

		Dim./Size	Fin.	
Poivre/Pepper Réf. 45250G	4	Ø5,1x16 cm	S	
Sel/Salt Réf. 45251G	4	Ø5,1x16 cm	S	



NEW

Presse agrume en olivier
Olive wood lemon press

		Dim./Size	Fin.	
Réf. 50670	6	14 cm	C	Droit
Réf. 50680	6	14 cm	C	Twist



Main à sel en olivier Millenari
Olive wood round salt keeper Millenari

		Dim./Size	Fin.	
Blanc/White Réf. 41170G	6	Ø10x7 cm	C	
Anthracite/Dark grey Réf. 41171G	6	Ø10x7 cm	C	



Moulin à sel et poivre en olivier Millenari
Olive wood mill salt and pepper Millenari

		Dim./Size	Fin.	
Blanc/White Réf. 41180G	4	Ø7x12 cm	C	
Réf. 41190G	4	Ø8x10 cm	C	
Anthracite/Dark grey Réf. 41181G	4	Ø7x12 cm	C	
Réf. 41191G	4	Ø8x10 cm	C	



NEW

Moulin en olivier & acier inoxydable
Olive wood & stainless steel mill

		Dim./Size	Fin.
Réf. 45260	3	13 cm	S
Réf. 45261	2	17 cm	S



NEW

Râpe en olivier
Olive wood hand grater

		Dim./Size	Fin.	
1/ Réf. 12901	4	32 cm	S	Râpe Zester
2/ Réf. 12902	4	32 cm	S	Râpe fromage
3/ Réf. 12903	4	32 cm	S	Râpe Julienne




Main à sel en olivier
Olive wood salt keeper

		Dim./Size	Fin.	
Réf. 90070	6	Ø10-11 cm	C	
Réf. 90070G	6	Ø10-11 cm	C	
Réf. 90068	6	Ø10-11 cm	C	Avec pelle/scoop



Repose couverts en olivier *Qualité artisanale*
Olive wood spoon rest. *Craftman's quality*

		Dim./Size	Fin.
Réf. 59070	6	32x7,5x1,2 cm	C



Pelle en olivier
Olive wood scoop

		Dim./Size	Fin.
Réf. 90670	12	10 cm	S
Réf. 90676	6	15 cm	S
Réf. 90677	6	18 cm	S




NEW

Main à sel double en olivier
Olive wood double salt keeper

		Dim./Size	Fin.
Réf. 90062	1	18x8x4,5 cm	C
Réf. 90063	1	18x8x4,5 cm	C Avec encoche/notch




Beurrier creux et tartineur en olivier
Olive wood butter dish and knife

		Dim./Size	Fin.
Réf. 12070	2	14,5x18,5 cm	C



Cuillère à miel en olivier
Olive wood honey dipper

		Dim./Size	Fin.
Réf. 24880	12	15 cm	C



Pelle à sel en olivier finition huilée
Olive wood salt scoop

		Dim./Size	Fin.
Réf. 99570	24	9 cm	S



Le service





Couverts à salade en olivier «Acero»
Olive wood server set "Acero"

		Dim./Size	Fin.	
Réf. 03150G	2	30 cm	S	



Planche à fromage «Acero» en olivier avec cire
Olive wood cheese board "Acero" with wax

		Dim./Size	Fin.	
Réf. 56150G	2	25x17x1,5 cm	S	

Planche Acero avec petit couteau/Acero Board with small knife

Réf. 56160G	2	25x17x1,5 cm	S	
-------------	---	--------------	---	--



Lot de 3 ustensiles à fromage en olivier

		Dim./Size	Fin.	
Réf. 21350G	4	13x14,5 cm	C	



Mains à salade en olivier courbe (spaghetti). Set de 2 mains
Olive wood server "hands" curved. Set of 2 hands

		Dim./Size	Fin.	
Réf. 01091	2	20x9x2 cm	C	



Set de 4 couteaux à tartiner en olivier «Acero»
Olive wood "Acero" set 4 butter knives

		Dim./Size	Fin.	
Réf. 20750G	4	17 cm	S	



Couteau à fromage en olivier lame de 11cm
"Olive wood cheese knife blade 11cm"

		Dim./Size	Fin.	
Réf. 21272	12	23 cm	C	



Couteau à fromage "Acero" en olivier
Cheese knife "Acero"

		Dim./Size	Fin.	
Réf. 21450G	3	24 cm	S	



Cuillère à olives en olivier
Olive wood olives spoon

		Dim./Size	Fin.	
Réf. 26272	6	Ø4x20 cm	C	



Couverts à salade en olivier «Parisien»
Olive wood servers set "Parisien"

		Dim./Size	Fin.	
Réf. 02771	6	17 cm	S	
Réf. 02773	6	25 cm	S	
Réf. 02774	6	30 cm	S	
Réf. 02775	6	35 cm	S	



Couverts à salade en olivier «monaco»

Olive wood salad server "monaco"

		Dim./Size	Fin.
Réf. 05174BF	6	30 cm	C



Couverts courbes en olivier «Contour»


Olive wood curved server set "Contour"

		Dim./Size	Fin.
Réf. 03470	6	30 cm	C



Couverts à salade en olivier «Provençal»

Olive wood servers set "Provençal"

		Dim./Size	Fin.
Réf. 05371	6	17 cm	S
Réf. 05373	4	25 cm	S
Réf. 05374	4	30 cm	S



Couverts à choucroute en olivier


Olive wood sauerkraut servers

		Dim./Size	Fin.
Réf. 05472	6	22 cm	S



Tasse à café en olivier

Olive wood coffee cup

		Dim./Size	Fin.
Réf. 89070	3	6x6 cm 1x8cl	E
Réf. 89071G	2	6x6 cm 2x8cl	E





Bol japonais en olivier


Olive wood "Mise en place" bowl

		Dim./Size	Fin.
Réf. 89572	8	Ø8x4 cm	S



Coupe à fruits en olivier. Qualité artisanale

Olive wood fruit bowl. Craftman's quality

		Dim./Size	Fin.
Réf. 89570	6	10-11 cm	E
Réf. 89571	3	15-16 cm	E
Réf. 81564	3	18-19 cm	E
Réf. 81571	2	24-25 cm	E
Réf. 81572	2	26-27 cm	E
Réf. 81573	2	28-29 cm	E
Réf. 81574	1	30-31 cm	E



Coupe à fruits en olivier «rustique»

Olive wood fruit bowl "rustic"

		Size	Fin.
Réf. 81580	3	23-25 cm	C
Réf. 81581	2	26-28 cm	C
Réf. 81582	2	29-31 cm	C



Coupelle ovale en olivier
Olive wood bowl oval

Ref.	Qty	Dim./Size	Fin.
89677	4	13x10 cm	C



Ramequin en olivier
Olive wood ramekin

Ref.	Qty	Dim./Size	Fin.
89770	12	Ø8x 4,5 cm	C



Coupe rustique en olivier
Olive wood fruit bowl "rustic"

Ref.	Qty	Dim./Size	Fin.
81581BF	4	20/21cm x 13/14cm	C



NEW

Panière duo en olivier. *Qualité artisanale*
Olive wood duo bread basket. *Craftman's quality*

Ref.	Qty	Dim./Size	Fin.
49080	6	21x9 cm	C



NEW

Support pour baguettes en olivier
Chopstick holder

Ref.	Qty	Dim./Size	Fin.
12920	4	26 cm	C

Set de 2 baguettes en olivier/.....
Set of 2 chopsticks in olive wood/.....

92573	2	24cm	C
-------	---	------	---



NEW



Set de 6 coupelles en olivier
Olive wood set of 6 bowls

Ref.	Qty	Dim./Size	Fin.
89670G	1	6/8/10/12/14/16 cm	E

GIFT BOX



Pirogue à olives en olivier
Olive wood olive boat

Ref.	Qty	Dim./Size	Fin.
90170	4	34x4 cm	C
90175	4	22x4 cm	C



NEW

Coquetier en olivier
Olive wood egg cup

Ref.	Qty	Dim./Size	Fin.
12060	4	7 cm	C



Panière en olivier. *Qualité artisanale*
Olive wood bread basket. *Craftman's quality*

Ref.	Qty	Dim./Size	Fin.
49070	3	35 cm	E



NEW

Pic à olives Tulipe en olivier
Tulip olive pick. Olivewood

Ref.	Qty	Dim./Size	Fin.
12950	12	14 cm	C

La conservation





Pot en verre borosilicate avec couvercle en olivier Ø10
Olive wood glass borosilicate jar with lid Ø10

		Dim./Size	Fin.	
Réf. 35100	4	11 cm / 400 ml	C	
Réf. 35101	4	15 cm / 600 ml	C	
Réf. 35102	4	20 cm / 900 ml	C	
Réf. 35103	4	31 cm / 1500 ml	C	



Pot en verre borosilicate et couvercle en noyer Ø10
Walnut wood glass borosilicate jar with lid Ø10

		Dim./Size	Fin.	
Réf. 36100	4	11 cm/400ml	C	
Réf. 36101	4	15 cm/600ml	C	
Réf. 36102	4	20 cm/900ml	C	
Réf. 36103	4	31 cm/1500ml	C	



NEW

Pot à ustensiles carré en olivier
Square utensil pot, large

		Dim./Size	Fin.	
Réf. 88561	2	10x10x16 cm	C	
Réf. 88551	6	7x7x10 cm	C	



Pot Millenari
Millenari pot


		Dim./Size	Fin.	
Blanc/White				
Réf. 41310G	4	Ø11x16 cm		
Anthracite/Dark grey				
Réf. 41410G	4	Ø11x16 cm		

Avec badge et sans sac/Plus badge and without bag

Blanc/White				
Réf. 41310	4	Ø11x16 cm		
Anthracite/Dark grey				
Réf. 41410	4	Ø11x16 cm		



Pot à couverts en olivier
Olive wood utensils canister

		Dim./Size	Fin.	
Réf. 88571	4	Ø11x15 cm	E	



Cire d'entretien Béard
Wood cream Béard

		Dim./Size	Fin.	
Réf. 81000	12	225 ml	-	
Réf. 81200	2	9x30 ml	-	

Autres univers





Tire bouchon en olivier
Olive wood cork screw

Réf.	Quantité	Dim./Size	Fin.
Réf. 67151	6	12 cm	C

NEW



Limonadier - Ouvre bouteille en olivier
Olive wood bottle opener

Réf.	Quantité	Dim./Size	Fin.
Réf. 12050	1	15 cm	S



Présentoir à bouteilles de vin en olivier
Wine bottle display 26 cm olivewood

Réf.	Quantité	Dim./Size	Fin.
Réf. 12960	1	26 cm	C

NEW



Barre magnetique de 6 couteaux en olivier
Olive wood magnet 6 knives holder

Réf.	Quantité	Dim./Size	Fin.
Réf. 81050	2	32x4,4x2,5 cm	c
Noyer/Walnut Réf. 81060	2	36x4,4x2,5 cm	C

NEW



Barre magnétique de 6 couteaux en chêne
Oakwood magnet 6 knives holder

Réf.	Quantité	Dim./Size	Fin.
Réf. 81070	2	34x4x2,5cm	C

NEW



Support à smartphone / tablette
smartphone holder

Réf.	Quantité	Dim./Size	Fin.
Réf. 12940	3	32x4,4x2,5 cm	C

NEW



Porte essuie tout vertical
Vertical paper towel holder

Réf.	Quantité	Dim./Size	Fin.
Réf. 12930	2	30 cm	C



Rond de serviette en olivier
Olive wood napkin ring

Réf.	Quantité	Dim./Size	Fin.
Réf. 18420	6	Ø3,5x4,5 cm	C
Set de 4/Set of 4 Réf. 18430	8	Ø3,5x4,5 cm	C

GIFT BOX