



Manufacture



de Buyer

DEPUIS 1830

Chaque recette
a son secret

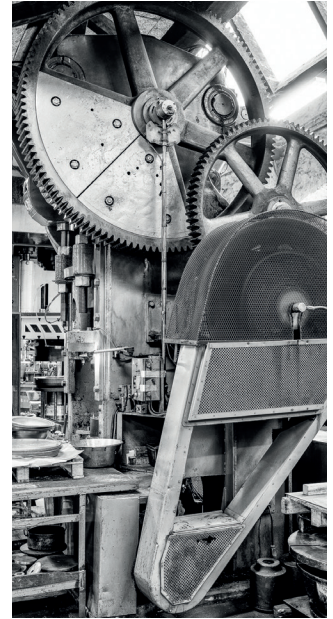
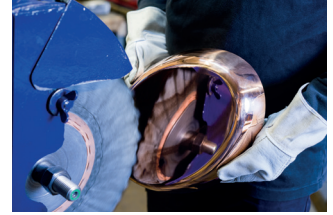
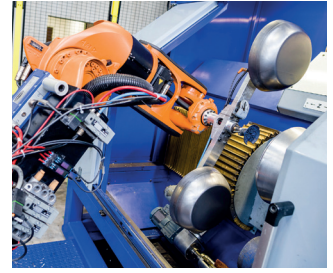
TOUT SAVOIR SUR LES REVÊTEMENTS ANTIADHÉSIFS
RECETTES ET ASTUCES

Choc

Depuis 200 ans, l'authenticité, la passion et l'esprit d'engagement sont les valeurs qui animent la maison de Buyer et ses savoir-faire. Ils se transmettent de génération en génération. Nous concevons, fabriquons des ustensiles et innovons pour répondre avec précision aux attentes des professionnels de la gastronomie et des amateurs.

Nous partageons avec tous les amoureux du goût, la passion pour une cuisine savoureuse et saine. Contre la culture de l'immédiateté et du «prêt à consommer», nous voulons accompagner chacun à s'accomplir et à reprendre le contrôle de son alimentation. Nous défendons, en effet, l'idée d'une pratique à l'écoute du temps et de l'effort. Labellisé par l'état Français «Entreprise du Patrimoine Vivant», nous avons conservé notre âme d'artisan, sa rigueur et son goût du travail bien fait, précis. Nous militons pour une consommation responsable et éclairée : nos produits sont faits pour durer ! Nous favorisons des processus de fabrication vertueux pour l'environnement et notre belle région des Vosges. Nous sommes la première entreprise du secteur culinaire évaluée par l'AFNOR « engagé RSE de niveau Exemple » notamment pour l'attention portée au bien-être de nos collaborateurs. Forts de nos valeurs et de la maîtrise de nos métiers, nous voulons soutenir, avec nos produits, tous les gestes et savoir-faire propres à chacun, ce supplément d'âme qui fait la gastronomie :

« Chaque recette a son secret »



FRANCE SAVOIR-FAIRE
D'EXCELLENCE ★

Chaque recette a son secret

L'ANTIADHÉSIF PAR DE BUYER

Depuis toujours, de Buyer propose des ustensiles de cuisson dans divers matériaux tels que le cuivre, l'inox, l'antiadhésif ou encore l'acier pour obtenir des résultats de cuisson adaptés à chaque recette.

Contrairement à une idée reçue, la poêle antiadhésive est une spécialiste :
idéale pour cuisiner délicatement sans colorer les poissons, les légumes, les légumineuses, les céréales...
elle est également parfaite pour mijoter, réchauffer des plats pré-cuisinés, lier les sauces,
sans altérer les goûts, les couleurs et les saveurs.
Ce n'est pas une poêle à tout faire : pour saisir, dorer, griller, privilégiez une poêle en acier.





ZOOM sur la matière

De Buyer a sélectionné le **meilleur revêtement** pour ses poêles anti-adhésives Choc :

le meilleur en terme de **résistance**

le meilleur en terme de **longévité**

le meilleur en terme de **performance**

Le revêtement est appliqué en Italie où se trouvent les meilleurs spécialistes en la matière.

Il répond à toutes les normes d'hygiène et de sécurité pour son utilisation prévue, à savoir cuisiner délicatement et sainement vos plats préférés, sans altérer les goûts, les couleurs et les saveurs.

Revêtement antiadhésif : distinguez le **Vrai** du **faux**

Idée reçue : « les revêtements antiadhésifs PTFE sont dangereux pour la santé et l'environnement. »

En réalité, les revêtements antiadhésifs utilisés par de Buyer offrent toutes les garanties de **sécurité** dans des conditions normales d'utilisation (voir nos règles d'or en pages 8-9).

Le processus de fabrication est **respectueux de l'environnement**: aucune particule nocive n'est rejetée dans l'atmosphère lors de l'application du revêtement en production.

De plus, les ustensiles antiadhésifs sont les alliés de votre **santé** car ils permettent une cuisson douce qui préserve les vitamines, sans trop de matière grasse.

Idée reçue : « les poêles anti-adhésives ne résistent pas à des chaleurs intenses. »

En réalité, les ustensiles antiadhésifs résistent à la chaleur **jusqu'à 250°C**. C'est bien au-dessus de la température requise pour réchauffer, poêler, mijoter ou cuire au four. Il est cependant déconseillé de surchauffer le revêtement à vide car cette opération risque d'endommager la surface et réduire la durée de vie de la poêle.

Par ailleurs, la poêle antiadhésive est l'ustensile adapté pour les cuissons délicates et douces de produits fragiles.

Pour saisir, dorer, griller, privilégiez une poêle en acier.





Idée reçue : « les revêtements antiadhésifs s'usent très vite. »

En réalité, l'antiadhésif utilisé pour nos gammes CHOC est le plus **résistant** à l'abrasion, le plus **durable** et le plus **performant** du marché: le revêtement appliqué est très épais et renforcé.

Un anti-adhésif ne peut pas être garanti à vie mais son usure dépend de la qualité du revêtement, des conditions d'utilisation et d'entretien des ustensiles. En suivant nos recommandations (pages 8-9), votre poêle de Buyer restera performante très longtemps.

Idée reçue : « les revêtements céramiques et les poêles 'vertes' sont plus sûrs et plus performants que les revêtements antiadhésifs. »

En réalité, les revêtements céramiques ne sont pas durables ; ils sont fragiles, se fissurent à la chaleur et attachent rapidement. Il faut changer plus fréquemment sa batterie de cuisine, donc consommer et polluer davantage. De plus, les revêtements céramiques n'ont pas les mêmes qualités de cuisson: il est difficile d'y cuisiner des produits fragiles et la cuisson nécessite plus de matière grasse.

Idée reçue : « il existe des poêles en pierre naturelle, antiadhésives et écologiques. »

En réalité, aucune poêle au monde n'est faite en pierre ou en granit...ce sont des poêles antiadhésives avec un revêtement PTFE «effet pierre». Rien de moins, mais rien de plus...

Idée reçue : « les ustensiles antiadhésifs ne sont pas pour les pro. »

En réalité, les poêles antiadhésives CHOC de Buyer sont une **référence** chez les **professionnels** des Métiers de Bouche et sont adaptées à un **usage intensif** sur tous les pianos du monde.

Un revêtement performant pour longtemps

De Buyer utilise pour ses gammes antiadhésives le meilleur revêtement existant sur le marché, cependant, un revêtement antiadhésif ne peut pas être garanti à vie et conserver toutes ses propriétés indéfiniment.

Quelques précautions d'utilisation préservent le revêtement et permettent de cuisiner sainement, avec plaisir, en conservant longtemps les performances antiadhésives de la poêle.

1. Laver l'ustensile avant la première utilisation. A l'aide d'un papier absorbant, appliquer une fine couche d'huile à l'intérieur de la poêle et faire chauffer à feu moyen pendant deux ou trois minutes. Une fois refroidi, nettoyer l'ustensile à l'eau chaude avec un détergent doux et une éponge non abrasive, le rincer soigneusement et l'essuyer. Il est paré pour une cuisson optimale.
2. Utiliser l'ustensile sur feu doux ou moyen pour préserver la surface antiadhésive. Pour la cuisson au four, ne pas utiliser la fonction grill et ne jamais dépasser les 250 °C
3. Ne pas surchauffer les ustensiles à vide.
4. Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques ou à angles vifs.



5. Eviter les choc thermiques: laisser refroidir votre ustensile avant de le plonger dans l'eau.
6. Préférer le lavage à la main avec un détergent doux et une éponge non abrasive.
7. Pour assurer un fonctionnement optimal avec l'induction : adapter la taille du feu au diamètre du fond diffuseur de l'ustensile, monter en température progressivement et éviter l'utilisation du booster.

CHOC INTENSE



CHOC B BOIS



RÉSISTANCE LONGUE DURÉE

Des gammes robustes grâce au procédé de fabrication par **forgeage**.
Une queue solidement rivetée garantie sans jeu.

Le design industriel chic de la Choc Intense allie un noir profond à une **queue en inox brillant**
Sur tous les feux et
au four traditionnel jusqu'à 250°C.

Avec Choc B Bois, de Buyer confirme son attachement **au territoire et à ses valeurs écologiques en habillant la queue en acier de bois de hêtre traité à la cire d'abeille.**

Le bois est issu de forêts vosgiennes gérées durablement.



CHOC EXTRÊME



LES GAMMES

RÉSISTANCE EXTRA LONGUE DURÉE

Les ustensiles CHOC EXTREME sont indéformables grâce à un corps épais en fonte coulée sous pression et leur queue en fonte d'inox est garantie sans jeu, gage de robustesse. Poêles, sauteuses, faitouts, sautoirs et wok Choc Extrême sont parfaits pour une cuisine saine, leur utilisation est facile et pratique sur tous les feux et également au four traditionnel.

--- QUE CHOISIR ---

	CHOC INTENSE	CHOC B • BOIS •	CHOC EXTRÊME
MATIÈRE	FORGÉE	FORGÉE	FONTE COULÉE
EPAISSEUR FOND	4 MM	4 MM	7 MM
MATIÈRE QUEUE	INOX	ACIER & BOIS	FONTE D'INOX
FIXATION	RIVETS	RIVETS	RIVETS
INDUCTION	OUI	OUI	OUI
PASSAGE AU FOUR	OUI JUSQU'À 250°C	FLASH FOUR POSSIBLE 10 MINUTES À 200°C MAX.	OUI JUSQU'À 250°C
COMPOSITION GAMME	POÊLES RONDLES, SAUTEUSES & POÊLES À CRÊPES	POÊLES RONDLES, SAUTEUSES & POÊLES À CRÊPES	POÊLES, SAUTEUSES, CASSEROLE, SAUTOIRS & FAITOUTS POUR MIJOTER

Par Philippe Laruelle

POUR 4 PERSONNES

- 12 NOIX DE SAINT JACQUES
- 500 GR DE POUSSÉS D'ÉPINARDS
- 100 GR DE GIROLLES
- 25 GR DE BEURRE
- ½ GOUSSE D'AIL
- 1 CUIL. À SOUPE DE VINAIGRE BALSAMIQUE
- 2 CUIL. À SOUPE D'HUILE DE NOIX
- QUELQUES CERNEAUX DE NOIX
- HUILE D'OLIVE, SEL ET POIVRE DU MOULIN

Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans votre poêle et y faire revenir doucement les noix de Saint-Jacques. Réserver.

Dans la même poêle, sans la laver, faire chauffer à nouveau un peu d'huile d'olive et y faire revenir doucement les girolles. Réserver.

Toujours dans la même poêle, mettre une noix de beurre avec la ½ gousse d'ail. Y faire tomber les pousses d'épinards 1 minute.

Disposer harmonieusement les noix de saint Jacques, les girolles et quelques cerneaux de noix sur les épinards. Servir accompagné d'une vinaigrette faite avec le vinaigre balsamique, l'huile de noix et du sel et poivre du moulin.

Saint Jacques, pousses d'épinard, girolles et quelques noix





POUR 4 PERSONNES

- 360 GR DE FILET DE POULET
- 1 BOITE (400ML) DE LAIT DE COCO
- 50 GR D'OIGNON ÉMINCÉ FINEMENT
- 1 GOUSSE D'AIL HACHÉE
- 1 CUIL. À SOUPE D'HUILE D'OLIVE
- 100 GR DE FÈVES CUITES ET ÉCOSSÉES (OU PETIT POIS).
- 1 CUIL. À CAFÉ DE PÂTE DE CURRY VERT (PEUT ÊTRE ADAPTÉE À VOTRE GOÛT OU REMPLACÉE PAR DU CURRY VERT OU JAUNE EN POUDRE)
- RIZ BLANC CUIT, COPEAUX DE NOIX DE COCO, RAISINS DE CORINTHE RÉHYDRATÉS, ANANAS FRAIS EN CUBE.

Curry de poulet, riz Madras

Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans votre sautoir et y faire revenir doucement l'oignon et l'ail sans les colorer. Ajouter les filets de poulet préalablement coupés en cubes et les faire revenir doucement sans les colorer.

Verser dessus le lait de coco et la pâte de curry.

Porter à ébullition, couvrir, baisser le feu et laisser mijoter doucement environ 10 mn.

Vérifier l'assaisonnement, ajouter les fèves et servir accompagné de riz blanc additionné de copeaux de noix de coco, de cubes d'ananas et de raisins de Corinthe.

Par Philippe Laruelle

POUR 4 PERSONNES

- 200 GR DE NOUILLES CHINOISES CUITES
- 75 GR DE POIS MANGETOUT FRAIS
- 50 GR DE PETITS POIS
- 1 POIVRON ROUGE
- ½ GOUSSE D'AIL
- 10 GR DE GINGEMBRE FRAIS
- 4 TOMATES CERISE EN QUARTIERS
- HUILE DE SÉSAME, SAUCE SOJA SALÉE, GRAINES DE SÉSAMES GRILLÉES, FEUILLES DE BASILIC FRAIS.

Faire suer doucement sans coloration dans de l'huile de sésame votre ½ gousses d'ail, les pois mangetout préalablement coupés en sifflet (émincés finement), le poivron coupé en petits dés, le gingembre haché et les petits pois. Déglacer avec un peu de sauce soja, baisser le feu, et laisser mijoter 2 min. à couvert.

Ajouter les nouilles cuites encore chaudes. Bien mélanger
Terminer votre plat en ajoutant les quartiers de tomates, les feuilles de basilic, quelques graines de sésame et un filet d'huile de sésame.

Poêlée de nouilles asiatiques





POUR 4 PERSONNES

- 8 CRÊPES
- 1 DL DE JUS D'ORANGE FRAIS
- 50 GR DE MIEL
- 1 ORANGE
- 2 CL DE GRAND MARNIER®

Crêpes façon Suzette

Prélever les zestes de l'orange, les couper en fine julienne. Les mettre dans une casserole, recouvrir de 2 cm d'eau froide, porter à ébullition. Egoutter. Renouveler l'opération 1 fois et réserver.

Eplucher l'orange, prélever les suprêmes et les couper en petits cubes. Réserver.

Mettre le jus d'orange dans votre poêle et laisser réduire de moitié.

Ajouter les zestes d'orange et le miel. Porter à ébullition.

Disposer vos crêpes pliées en 4 et les rouler dans la sauce.

Terminer en flambant les crêpes dans la poêle au Grand Marnier® et ajouter les cubes d'orange.

ASTUCES, IDÉES & CONSEILS POUR UNE BELLE ET BONNE POÊLÉE DE LÉGUMES

CÔTÉ PRÉPARATION

Couper vos légumes de la même taille pour une belle présentation et des goûts plus harmonieux.

CÔTÉ CUISSON

- Blanchir les légumes racines (légumes durs) et les légumes verts séparément 2 à 3 minutes à l'eau bouillante salée puis refroidir dans de l'eau glacée pour préserver les couleurs et les vitamines.
 - Poêler vos légumes à température moyenne dans un peu d'huile d'olive.
 - Saler plutôt en début de cuisson pour faire ressortir l'eau et éviter la coloration.
 - Choisir le temps de cuisson en fonction des légumes :
 - commencer par les légumes racines qui nécessitent une cuisson longue (carottes, navets, céleri boule, panais...),
 - poursuivre en ajoutant les légumes dont la cuisson sera rapide (courgettes, épinards, chou, radis roses, haricots, petits pois, asperges...).
- Pour conserver la vivacité des légumes, ne pas les mouiller trop avec de l'eau ou un bouillon : plus on les cuit longtemps dans un liquide, plus ils perdent de leur texture et vitamines.

CÔTÉ ÉPICES

Curcuma, muscade, cardamome, 4 épices, coriandre, curry vert, cumin, tandoori, gingembre, tous les épices se marient avec les légumes.

Les 4 épices, cumin, Tandoori, massala sont parfaits avec les carottes, les navets ou le céleri.

Le gingembre se marie avec le poireau, les germes de soja, les pois gourmands ou les haricots verts.

Avec les courgettes, on peut associer des épices du soleil: ras el hanout, curry ou curcuma.

Un mélange d'herbes fraîches est également parfait pour agrémenter les légumes : persil, basilic, cerfeuil, coriandre sont finement coupés et ajoutés en toute fin de cuisson avec de l'huile de citron confit ou de l'huile d'agrumes.

On peut également opter pour une version plus asiatique avec du gingembre et de la citronnelle ou encore de la sauce soja.



A CHAQUE SAISON SES POÊLÉES !

VOICI QUELQUES IDÉES D'ASSOCIATIONS GOURMANDES SALÉES ET SUCRÉES...

PRINTEMPS:

1/ Composez une poêlée avec des petit pois, des asperges, des fèves et des morilles, que vous parfumerez avec un peu de verveine.

2/ Poêlez rapidement avec un peu de beurre des cerises que vous déglacerez avec du vinaigre balsamique et ajoutez quelques pistaches. A déguster si vous le souhaitez tiède sur une glace pistache.

ÉTÉ:

1/ A l'huile d'olive, mélangez des courgettes, des poivrons de couleurs différentes, des tomates cerises, de l'ail nouveau et terminez en ajoutant au dernier moment des olives noires et du basilic frais.

2/ Poêlez à l'huile d'olive des abricots et des pêches avec un peu de romarin et du miel d'acacia. Dégustez nature ou avec une glace vanille ou citron.

AUTOMNE:

1/ Poêlez un mélange de champignons avec un peu d'échalotes, et à la fin, ajoutez quelques noisettes !

2/ A l'huile d'olive, poêlez des pommes, des poires, du raisin et des figues. Déglacez d'un bon vinaigre balsamique et terminez avec quelques noix ou châtaignes.

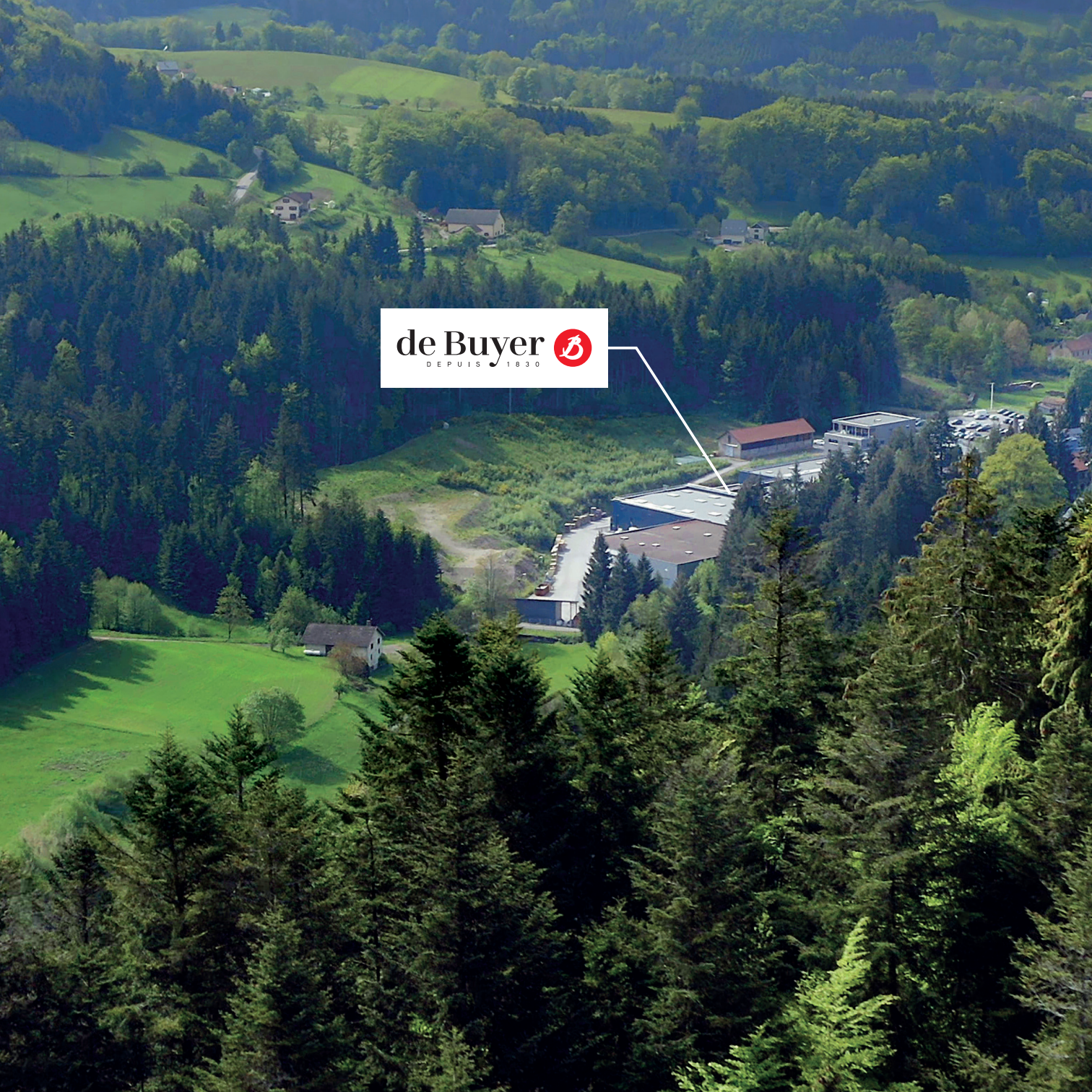
HIVER:

1/ Faites revenir dans un peu d'huile d'olive des morceaux de potimarrons, carottes et patates douces avec un peu d'ail, d'oignon et des raisins secs. Parfumez de cumin et du ras el hanout. Finir au dernier moment avec quelques amandes effilées.

2/ Poêlez des quartiers d'ananas dans un peu de beurre avec de la badiane et de la vanille. Ajoutez du sirop d'érable et flambez au rhum ! Dégustez tiède.



de Buyer
DEPUIS 1830





DE BUYER & LA NORME RSE



En avril 2018, de Buyer est devenu le seul acteur du secteur culinaire évalué «ENGAGÉ RSE - Niveau exemplaire» par l'AFNOR.

Cette évaluation couvre sans limite tous les sujets qui lui tiennent à cœur tels que les ressources humaines, l'environnement, les achats responsables, les produits durables ainsi que l'implication territoriale. C'est une démarche qui s'inscrit dans une logique d'amélioration continue.

NOS ACTIONS POUR RÉDUIRE L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL

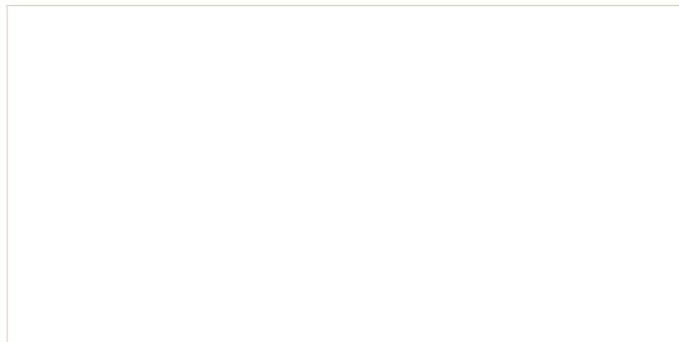
- Préservation de l'eau • Objectif zéro plastique •
- Gestion des déchets • Achats raisonnés Traçabilité •
- Coûts énergétiques maîtrisés • Biodiversité •
 - Des produits durables •
 - Collaborateurs sensibilisés •

en savoir plus sur notre engagement





distribué par / distributed by :



de Buyer 
DEPUIS 1830

DE BUYER INDUSTRIES - 88340 LE VAL D'AJOL - FRANCE
TEL: +33 3 29 30 66 12 - info@debuyer.com - debuyer.com

