



MACEO

P A R I S

DOSSIER DE PRESSE

CONTACTS PRESSE

Chantal RENAUD - 06 83 83 98 28 / c.renaud@maceoparis.com

SITE WEB - <https://maceo-paris.com/>



MACEO
PARIS



Bien manger — quel que soit le lieu et la nature du menu — fait partie des plaisirs simples qui rendent heureux. Le repas, pris sur le pouce, en solitaire, en collectivité ou au contraire savouré dans un établissement raffiné a besoin d'un allier indispensable. Il ne peut y avoir de gastronomie à la française sans art de la table.

Or, depuis plusieurs années, le marché de la vaisselle en France est un marché mature qui présente peu d'innovations.

L'Art de la Table du XXIème siècle ne peut plus se réduire à l'esthétisme pur. La vaisselle de demain perdra son unique fonction de présentation pour devenir aussi et surtout un outil utile et intelligent pour solutionner les problématiques de la restauration.

Ainsi, MACEO Paris s'applique aujourd'hui à inventer la vaisselle de demain. Grâce à sa flexibilité, elle propose des produits sur-mesure, pour les volumes intermédiaires. Les industriels s'associent à la marque pour fabriquer les demandes plus importantes.

LA PHILOSOPHIE DE MACEO PARIS

Chaque jour depuis 3 ans, MACEO Paris relève le pari d'innover dans les arts de la table et notamment la vaisselle en France.

L'innovation passe par des rencontres avec les meilleurs experts dans leur domaine, pour chaque besoin, dans les 4 coins de la France, Limoges en première ligne.

Un savoir-faire unique en France, une céramique couplée à des technologies brevetées.

L'innovation chez MACEO Paris passe également par l'empreinte écologique, en s'engageant dans une démarche éco-responsable. Les envois des colis sont sur-mesure, sans plastique, sans packaging supplémentaire.

DÉCOUVREZ LA VAISSELLE DE DEMAIN.

CONTACTS PRESSE

Chantal RENAUD - 06 83 83 98 28 / c.renaud@maceoparis.com

SITE WEB - <https://maceo-paris.com/>

INSTAGRAM - https://www.instagram.com/maceoparis_

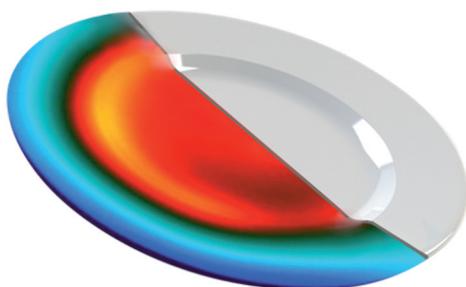
FACEBOOK - <https://www.facebook.com/maceoparis15>

TWITTER - https://twitter.com/Maceo_Paris

LINKEDIN - <https://www.linkedin.com/company/maceo-paris/>

YOUTUBE - <https://www.youtube.com/channel/UCQVPfJPbKzfn71mYhhWfwA>

UNE TECHNOLOGIE BREVETÉE

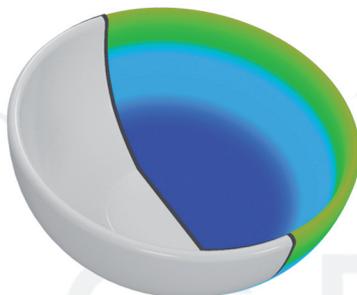


ASSIETTES THERMIQUES « CHAUD OU FROID »

Chaud, en étuve au bout d'une heure trente, l'assiette chauffée à 85°, elle est opérationnelle pendant près de 35 mn.

Au micro-onde quelques secondes suffisent pour que le cœur de l'assiette soit chaud et le bord froid.

Nous équipons les assiettes du marché, après scellage du piètement, elles sont thermiques, étanches, antibruit, antidérapantes.



VAISSELLE THERMIQUE « FROID ET CHAUD »

La technologie de MACEO Paris passe également par le froid sur divers supports culinaires : coupe à glace, saladier, support caviar, seau à bouteille, assiette à huîtres ou fruits de mer...

Les produits placés au surgélateur ou en chambre froide avant utilisation, comme les saladiers, peuvent conserver le froid jusqu'à 3h. Par ailleurs, les glaces sont dégustées jusqu'à la fin sans fondre et se mélanger.

En chaud, il suffit de mettre le bol ou tout autres supports au micro-onde quelques secondes, faire fondre par exemple du chocolat, façon inratable, en quelques minutes, tout en respectant le chocolat. Mais également les soupes, sauces...

CONTACTS PRESSE

Chantal RENAUD - 06 83 83 98 28 / c.renaud@maceoparis.com

SITE WEB - <https://maceo-paris.com/>

INSTAGRAM - https://www.instagram.com/maceoparis_

FACEBOOK - <https://www.facebook.com/maceoparis15>

TWITTER - https://twitter.com/Maceo_Paris

LINKEDIN - <https://www.linkedin.com/company/maceo-paris/>

YOUTUBE - <https://www.youtube.com/channel/UCQVPfJPbKzfn71mYhhWfwA>

AU COEUR DE L'INNOVATION BREVETÉE MACEO PARIS

La technologie MACEO Paris affiche des résultats significativement supérieurs au reste du marché. La température conservée et restituée par une assiette MACEO Paris vous garantit de servir des plats qui resteront chauds du début jusqu'à la fin du repas.

Tous les supports froids vous étonneront par leur efficacité et leur intérêt dans le milieu professionnel comme dans la sphère privée.



Les différentes technologies MACEO Paris se veulent complémentaires. Dans un souci de personnalisation extrême quant à vos besoins, un produit MACEO peut donc encapsuler - ou pas - une ou plusieurs de nos technologies.

Pour répondre précisément à votre demande, le LAB MACEO Paris se tient à votre disposition pour vous proposer la gamme qui vous correspondra le plus.

VOUS SOUHAITEZ RECEVOIR NOS NOUVEAUTÉS ? INSCRIVEZ-VOUS À NOTRE NEWSLETTER !

Pour figurer dans la liste des premiers avisés de l'arrivée de la gamme MACEO Paris, une inscription préalable à la newsletter sur www.maceoparis.com est indispensable.

Une dizaine de produits sont à disposition des particuliers et des professionnels, découvrez régulièrement des produits en pré-commande.

CONTACTS PRESSE

Chantal RENAUD - 06 83 83 98 28 / c.renaud@maceoparis.com

SITE WEB - <https://maceo-paris.com/>

INSTAGRAM - https://www.instagram.com/maceoparis_

FACEBOOK - <https://www.facebook.com/maceoparis15>

TWITTER - https://twitter.com/Maceo_Paris

LINKEDIN - <https://www.linkedin.com/company/maceo-paris/>

YOUTUBE - <https://www.youtube.com/channel/UCQVPfJPbKzfnng71mYhhWfwA>