



CHRISTOFLE

PARIS

INFINI

Oubliez ce que vous connaissez des couverts. Vivez une expérience de design sensoriel unique.

Forget what you know about cutlery. Live a unique sensory experience through astonishing design.

Infini
CHRISTOFLE

Comme une prolongation de la main, les couverts Infini Christofle offrent de nouvelles sensations. Grâce à un équilibre minutieux et un galbe instinctif, les couverts deviennent les outils du désir. Une pièce design en métal argenté qui prend vie lorsqu'elle est prise en main et portée en bouche.

Like an extension of the hand, Infini Christofle cutlery offers new sensations. Thanks to a meticulous balance and an instinctive curve, the cutlery becomes the tools of desire. Our designer pieces in silver-plated truly come to life when they are held in the hand and brought to the mouth.





La Maison d'orfèvrerie revisite les usages de la table en lançant une nouvelle collection de couverts essentiels: Infini Christofle

Et si nous vivions dans un monde où existait le couvert parfait pour chaque moment partagé? Fort d'une expertise de presque 200 ans, Christofle a mené une réflexion sur l'usage des couverts aujourd'hui. Quels sont les incontournables d'une table contemporaine et comment peut-on, à partir d'un savoir-faire ancestral, bousculer l'ordre établi pour atteindre l'essentiel? C'est ainsi que le Studio Christofle a créé Infini Christofle en repensant chacun des couverts présents dans un service traditionnel pour en proposer une quintessence de 15 pièces dont 2 pièces à servir.

L'idée? Innover! Composer une collection d'essentiels et de nouvelles ergonomies pensées dans un seul but: le plaisir de la table. Pour ce faire, le Studio Christofle a considéré avec un regard nouveau chacun des couverts, a fait fi de la traditionnelle homothétie que se doivent d'avoir les couverts d'un service, a questionné l'acquis en matière de geste, s'est imprégné des nouveaux styles de vie et de la richesse de la cuisine du monde d'aujourd'hui. Infini Christofle propose ainsi 7 pièces revisitées et 8 nouvelles pièces aux dimensions inédites.

The silversmith's House revisits table practises launching a new collection of cutlery: Infini Christofle

Imagine if we lived in a world where every shared moment had its own perfectly crafted cutlery. With almost 200 years of expertise, Christofle has reflected on the modern use of cutlery, the essential elements of a contemporary table and how we can, using ancestral know-how, challenge the established order to reach the fundamental. This is how the Christofle Studio created Infini Christofle, rethinking each element of cutlery present in a traditional service to offer 15 quintessential pieces, including 2 pieces to serve.

The idea behind the range is simple: innovate, through a collection of essentials and new ergonomics designed for a single purpose: the pleasure of the table. In that perspective, the Christofle Studio took a new look at each piece of cutlery, ignored the traditional homothety of a cutlery service, questioned the gestures, taking in new lifestyles and the richness of today's world cuisine. Infini Christofle thus offers 7 revisited pieces and 8 brand new pieces with unique shapes and dimensions.



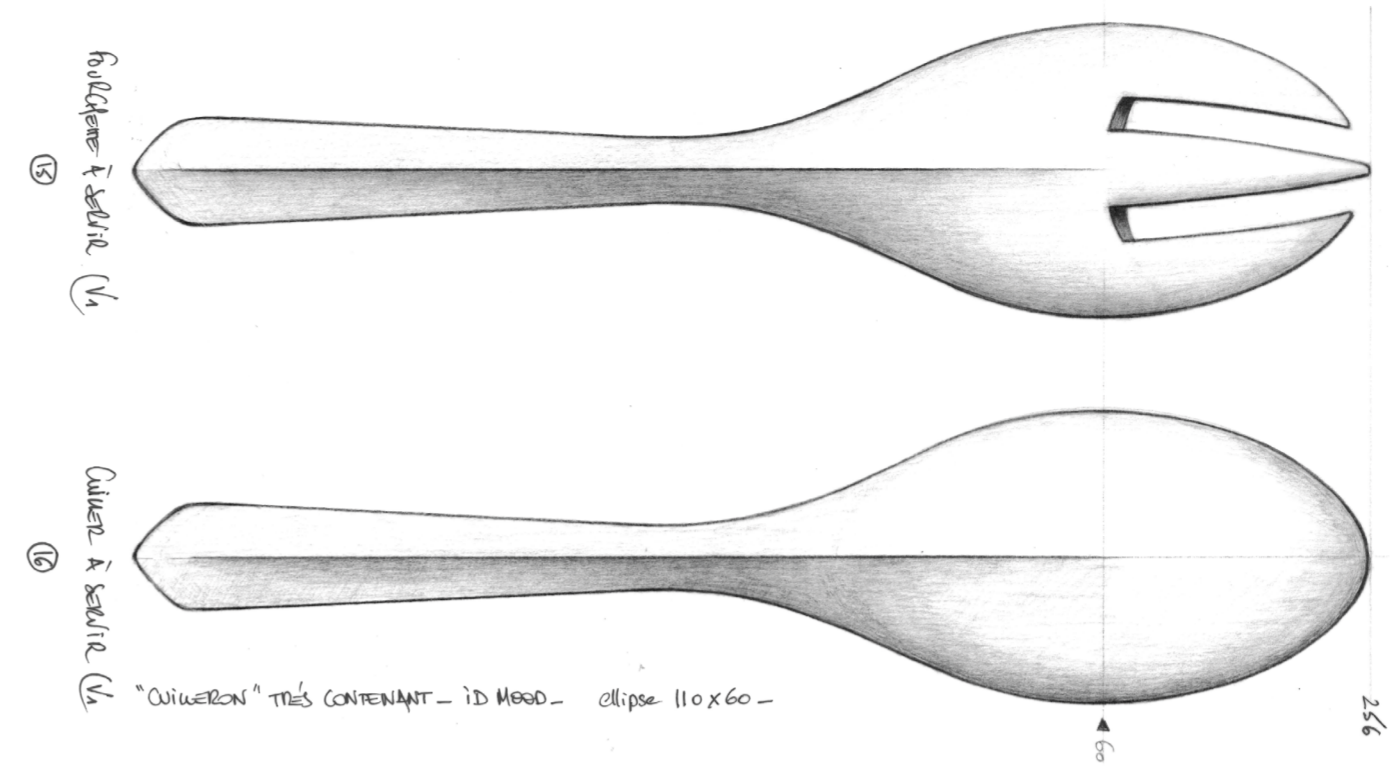
Découvrez le film de la campagne Infini Christofle
Discover the Infini Christofle movie campaign



Moments suspendus capturés à la villa L'ange Volant, imaginée par le célèbre architecte italien Gio Ponti en 1927.
Suspended moments captured at the villa L'Ange Volant ("The Flying Angel") designed by the famous Italian architect Gio Ponti in 1927.



*Entre équilibre et légèreté, Infini Christofle est une prouesse de design au service du plaisir.
Between balance and lightness, Infini Christofle is a design feat at the service of pleasure.*



Ce document est la propriété exclusive de Christofle et ne peut être utilisé, copié ou diffusé sans une autorisation écrite de Christofle - This document is the exclusive property of Christofle and may not be used, copied or disclosed without written authorisation from Christofle.

forme type	A1	matériau	MÉTAL ARGENTÉ	date	25.11.20	CHRISTOFLE PARIS STUDIO DE CREATION
dessiné par	ANNE SANELLI					
désignation	CUILLERON x FOURCHETTE à servir "INFINI"					



Avec des proportions entièrement redéfinies, chaque couvert de la collection Infini Christofle a désormais sa propre personnalité destinée à dresser des tables de plaisirs... infinis. S'affranchissant des codes mais toujours dessinées dans l'amour du détail, les silhouettes cambrées des cuillères et fourchettes au galbe généreux viennent se loger dans la main et présentent la saveur d'un repas. Les lignes épurées et tendues des couteaux s'habillent de pointes affûtées ou de dentelles crantées et signent l'élégance de cette collection. L'arête taillée dans la matière naît dans une feuille en forme d'ogive, s'estompant au fur et à mesure du couvert, comme un rappel subtil du caractère infini et intemporel de chaque pièce.

With entirely redefined proportions, each piece within the Infini Christofle collection has now its own personality intended to set tables of endless pleasures. Breaking free from codes but always drawn with a love for details, the arched silhouettes of spoons and forks, their generous curves fit into the hand and portend the flavor of a meal. The clean and taut lines of the knives offer sharp points or notched lace and accentuate the elegance of this collection. The ridge carved from the prestigious material emerges from a leaf in lancet shape, thinning at the edge, like a subtle reminder of the infinite and timeless nature of each piece.

Les traditionnels couverts de table
The traditional dinner cutlery



La fourchette de table
Fine et vive.
The dinner fork
Thin and crisp.



Le couteau de table
Grand classique de la Maison Christofle. Doté de dimensions parfaites, il demeure inchangé.
The dinner knife
Christofle's great classic. With its perfect dimensions, it remains unchanged.



Le couteau à steak
Présente une lame très crantée qui séduit les amateurs de viandes.
The steak knife
Features a serrated blade which will please all meat lovers.



La grande cuillère universelle
Complètement repensée dans ses proportions, elle affiche un manche plus court pour s'adapter aux bols en vogue à travers le monde et offre un contenant très généreux pour déguster veloutés et bouillons.
The large universal spoon
Completely redesigned in its proportions, it has a shorter handle to adapt to trendy food bowls but is big enough for soups and broths.



La cuillère medium universelle

Que votre goût se porte vers une traditionnelle crème anglaise, une mousse au chocolat familiale ou le dessert d'un maître pâtissier, la cuillère medium universelle est la cuillère parfaite. Également dimensionnée pour les mugs au contenant parfois démesuré, elle sait satisfaire toutes les envies.

The universal medium spoon

Whether your taste is for a traditional custard, a rich chocolate mousse or for the elaborate creations of a pastry chef, the universal medium spoon is the perfect utensil. Also sized for mugs with sometimes oversized containers, it knows how to satisfy all desires.



La fourchette medium universelle

Elle affiche des proportions intermédiaires qui seront parfaites pour des moments de fraîcheur comme les entrées et les salades, la générosité de son fourchon en fait la pièce idéale pour le poisson.

The universal medium fork

The universal medium fork displays intermediate proportions that are perfect for fresh dishes such as starters and salads. The generosity of its tines makes it an ideal piece for fish.



Le couteau medium universel

Le couteau medium universel devient un nouvel essentiel bien pensé aux dimensions idéales pour l'entrée et le dessert. Son bout pointu en fait également l'outil parfait pour venir piquer un morceau de fromage ou autres mets délicats.

The universal medium knife

The universal medium knife becomes a new well-thought-out essential thanks to its ideal size for starters and desserts. Its pointed tip also makes it the perfect tool to prick a piece of cheese or other delicacies.



Le couteau-pelle à poisson

Il vous fait voyager dans l'iode et les embruns. Redessiné avec douceur, il offre la possibilité de déguster un délicieux filet de poisson avec une ergonomie et une facilité inédites.

The fish sauce knife

The fish sauce knife takes you on a journey through the coastline. Redesigned with softness, it allows you to serve a beautiful fish fillet with unprecedented ergonomics and ease.



La fourchette à gâteau

Un incontournable au service de la gourmandise. Aussi ergonomique que pratique, elle affiche trois dents dont une coupante pour la dégustation de plaisirs sucrés. Elle pique et coupe en solo ou peut évoluer en duo et être accompagnée du couteau medium universel pour les découpes de fruits.

The cake fork

The cake fork is the ultimate partner for moments of indulgence. As ergonomic as it is practical, it has three teeth, one of which is sharp to allow you to enjoy sweet delights. It pricks and cuts but can also be paired with the universal medium knife to cut fruits.



La petite cuillère universelle

Elle bouscule les traditions. Plus petite que la traditionnelle cuillère à café, mais plus grande que la cuillère à espresso, elle est totalement versatile. Présente dans les cocktails, apéritifs et autres moments festifs, elle participe également aux "tea time" et accompagne les adeptes des cafés allongés. Elle réveillera aussi les papilles des tout petits qui découvriront leurs premiers plaisirs gustatifs.

The small universal spoon

The small universal spoon is shaking up traditions. Smaller than a traditional teaspoon, but larger than an espresso spoon, it is totally versatile. Excellent for cocktails, aperitifs and other festive moments, it also finds its place during tea times and suits long coffee lovers (americano). It can even help awaken the taste buds of the little ones, who will use it to live their first culinary emotions.



La fourchette à cocktail

Pour répondre à l'exhaustivité des besoins, Infini Christofle propose une fourchette à cocktail à deux dents, complice de la petite cuillère universelle et arme absolue pour s'emparer de bouchées mondaines.

The cocktail fork

To meet all the needs, Infini Christofle includes a cocktail fork with two prongs, working alongside the small universal spoon as the ultimate utensil for grabbing little bites.



Le couteau à tartiner

Le couteau à tartiner étalera vos désirs les plus gourmands. Version modernisée d'un grand classique de la Maison Christofle, il offre une lame à bout rond très généreuse.

The butter spreader

The butter spreader will lay out all your most delicious desires. A modernized version of a great classic from Maison Christofle, it offers a very generous round-tipped blade.



La cuillère à espresso

La cuillère à espresso est devenue une pièce incontournable, au format parfait pour les petites tasses et apparaît une fois en main comme une évidence pour tous vos instants caféinés serrés.

The espresso spoon

The espresso spoon has become a must. It is the perfect size spoon for small cups and will be the best accessory to enhance your ristretto breaks.



Les pièces à servir

Les cuillère et fourchette à servir sont elles aussi le fruit d'une réflexion portée sur la tradition qu'il fallait bousculer. Éclatantes, elles proposent de riches proportions qui répondent à une gestuelle du service fondée sur le désir de partage à l'instar de l'intégralité de la ligne Infini Christofle, portée sur le plaisir absolu.

The serving pieces

The serving spoon and fork are also the result of a reflection on a tradition that had to be shaken up. Dazzling, they offer rich proportions that respond to a service gesture based on the desire to share, like the entire Infini Christofle line, focused on absolute pleasure.



*La ligne Infini Christofle a été imaginée pour embellir le quotidien et conçue pour mettre en lumière chaque moment et chaque saveur.
The Infini Christofle line was designed to embellish everyday life and highlight every moment and every flavor.*



La réalisation des couverts, véritable prouesse technique des ateliers d'orfèvrerie, oscille entre douceur et nervosité.
True technical feat of goldsmith workshops, the production of cutlery oscillates between softness and nervousness.





La Maison Christofle

Christofle est une maison d'orfèvrerie française qui incarne et célèbre la tradition et l'art de vivre à la française grâce à un savoir-faire unique.

Depuis 1830, l'orfèvrerie selon Christofle n'a eu de cesse de se réinventer en donnant du relief aux plus belles tables du monde entier, en apportant un supplément d'âme aux couverts, objets de décoration, bijoux et autres accessoires d'exception.

Riche d'un patrimoine composé de créations du Studio et de collaborations avec des designers de renom, Christofle est aujourd'hui la référence absolue – entre héritage et modernité – pour ce qui demeure aussi complexe qu'universel : l'art sur la table.

House of Christofle

Christofle is a French silversmith's house which embodies and celebrates the French tradition and art of living through unique know-how. Since 1830, Christofle's silversmith has never ceased to reinvent itself by enhancing the most beautiful tables around the world, bringing an extra touch of soul to cutlery, decorative objects, jewelry and other exceptional accessories.

Rich from a legacy made up of Studio creations and collaborations with renowned designers, Christofle is the absolute reference throughout the world – between heritage and modernity – for what remains as complex as universal: l'art sur la table.

CONTACTS

Émilie Metge
CEO - President

Laure Raynaud
Operational Marketing & Communication
l.raynaud@christofle.com

Ines Olivares
PR & Influence
i.olivares@christofle.com
+33 6 99 58 25 97

Produits et images sur demande.
Products and images on demand.

