



Arnaud Lallemand bluffé par un plan de travail révolutionnaire

Le chef rémois triplement étoilé Arnaud Lallemand est l'ambassadeur de Versâtis. Cette nouveauté d'EuroKera est à la fois une grande plaque de cuisson vitrocéramique, un plan de travail, une table de cuisine et un bureau. D'un format de 2,40 m par 1,20 m, cette plaque peut être recoupée en usine et recouvrir intégralement un îlot central de cuisine à vivre. « Quand ils m'ont présenté la plaque, je me suis dit que c'était quelque chose de révolutionnaire, témoigne le chef de l'Assiette Champenoise. Des propositions pour être ambassadeur de produits, j'en ai à la pelle, j'en prends très très peu car je ne veux pas me fourvoyer dans des pseudo-innovations, mais là j'ai trouvé le produit vraiment magique, je souhaite que le plus de cuisines possibles en soient équipées ». La mise au point du concept Versâtis et son industrialisation ont été confiées à une petite équipe interne menée par Franck Demol. « Nous avons travaillé comme une start-up » explique-t-il. C'est aussi le premier produit complet commercialisé en marque propre par EuroKera. Apparemment, les grands clients du groupe ont été un peu déroutés par cet ovni de la cuisson. Qu'à cela ne tienne, à peine lancé, le produit facturé tout de même 6 500 euros TTC a reçu un très bon accueil du marché et des critiques. ■