

GEORGETTE® unik

Un peu d'histoire et de géographie :

Il y a quatre siècles Catherine de Médicis introduisait la fourchette venue d'Italie à la cour du roi. Au Moyen-Âge, c'est la cuillère en bois, les doigts et la pointe du couteau qui servaient à manger. Aujourd'hui, les repas sont pris à l'aide des doigts, de baguettes, de cuillères, et de fourchettes selon les continents et les pays. Les utilisateurs des fourchettes sont minoritaires dans le monde.

Les seuls couverts universels sont la cuillère et le couteau, ce dernier étant plus utilisé en cuisine qu'à table dans beaucoup de pays.

L'utilisation de la fourchette dans les pays occidentaux est en partie liée à la culture de la viande entière (steak, magret, rôti...). Le grand morceau est piqué avant d'être coupé en bordure et mangé avec l'extrémité de la fourchette.

Nous devrions, après la mise en bouche du morceau de viande, faire le meilleur choix du couvert pour prendre les accompagnements : la fourchette pour les frites, tagliatelles, spaghettis, salade verte et haricots verts; la cuillère pour la plupart des aliments : lentilles, pâtes courtes, blé, riz, semoule, quinoa, petits légumes, haricots blancs, petits pois, salades composées...

Comme il est impossible de piquer la viande entière avec une cuillère, l'usage de la fourchette était le meilleur des compromis avant l'innovation de la GEORGETTE®.

GEORGETTE® est une cuillère améliorée avec laquelle on peut piquer, cueillir, trancher, séparer, mélanger et servir. Son manche courbe tient compte de la forme asymétrique de notre main et sa tête est inspirée de la forme de pattes animales et de la main humaine.

Quelques réponses aux questions légitimes issues de la culture « fourchette » :

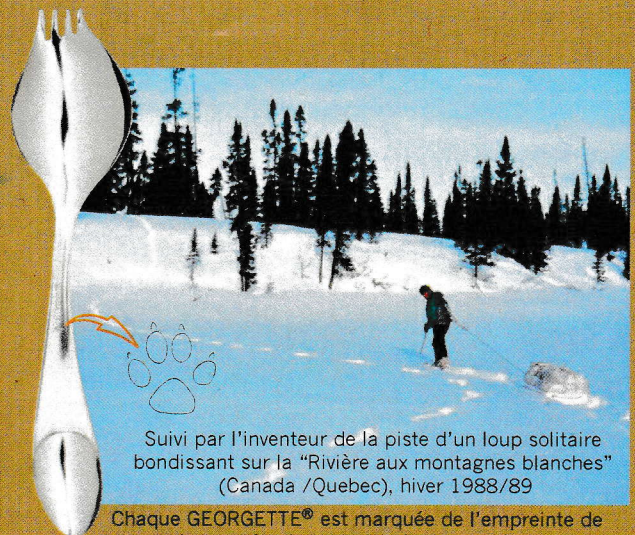
- **Peut-on manger la soupe ?** Oui et même de face, les fourchons courts sont encore loin des amygdales! La sensation est simplement différente au niveau de la langue. C'est aussi plus agréable pour déguster des soupes en morceaux. On ne se pique pas plus qu'avec une fourchette.
- **Pour la viande, comment fait-on ?** Comme avec la fourchette, même dans une côte de bœuf, seulement 1 cm est enfoncé dans la viande. La partie cuillère permet de prendre une sauce ou un accompagnement pour le mélange des saveurs dans une même bouchée. Pour une viande rouge ou nerveuse, vous avez besoin d'un couteau. Pour des viandes blanches ou fondantes, la GEORGETTE® suffit souvent pour séparer en morceaux.
- **Et pour les spaghettis ?** Il faut piquer verticalement, tourner et utiliser éventuellement le couteau pour maintenir ou couper les quelques longueurs récalcitrantes. On peut aussi les couper avec un couteau ou le bord de la GEORGETTE® et les manger en cueillant.
- **Les fourchons sont-ils trop courts ?** Ils sont suffisamment longs pour piquer toutes les viandes et au lieu de piquer six frites à la fois vous en piquez trois et mangez un peu moins vite. Avec une GEORGETTE® on a tendance à plus cueillir que piquer, c'est une nouvelle habitude à prendre.
- **Que fait-on de l'autre main ?** L'usage de la GEORGETTE® n'empêche pas d'utiliser un couteau pour couper ou pousser. Si le couteau n'est pas nécessaire, l'autre main peut utiliser un morceau de pain pour pousser les aliments.
- **Peut-on tout manger avec la GEORGETTE® ?** Oui selon les grands chefs étoilés qui l'utilisent on peut retrouver GEORGETTE® en amuse bouche, en entrée, pour les plats de viande, de poisson, le fromage et les desserts.
- **Les fonctions séparatives sont-elles réellement efficaces ?** Oui mais certaines fonctions demandent un peu de technique liée à l'expérience. Les proportions des formes pointues et arrondies créent de nouvelles fonctions absentes chez la traditionnelle fourchette. Les fourchons rentrent dans la chair des aliments avec précision et le prolongement du mouvement permet à la partie cuillère de couper. La bonne astuce pour séparer beaucoup d'aliments est de laisser le fourchon le plus long à l'extérieur de l'aliment au moment de la coupe et de terminer avec un léger coup de poignet. Pour couper un aliment résistant d'une seule main, il faut changer le geste du couteau « aller retour » pour un mouvement d'appui rotatif en levant et baissant le manche.



Ce couvert avant-gardiste créé par Jean-Louis Orenge, ichtologue* français est né d'une expédition dans le Grand Nord canadien et de l'étude des adaptations des pattes des animaux sauvages. Pour alléger le traîneau, la cuillère fut préférée à la fourchette dont les fourchons manquèrent.

La diffusion de l'invention cautionnée par le professeur Yves Coppens, paléanthropologue et grand humaniste, permet de financer un projet d'école et de conservatoire international des traces dans les Pyrénées ariégeoises. www.paysdestraces.fr

*Ichnologie : science de l'interprétation des traces.



Suivi par l'inventeur de la piste d'un loup solitaire bondissant sur la "Rivière aux montagnes blanches" (Canada /Quebec), hiver 1988/89

Chaque GEORGETTE® est marquée de l'empreinte de ce loup, mémoire et symbole de sa création.



GEORGETTE® unik

“Il n’y a rien d’aussi puissant au monde qu’une idée dont l’heure est venue.”

Victor Hugo

GEORGETTE® Unik est une innovation majeure qui simplifie le quotidien des repas dans les lieux de restauration collective.

Internet qui a supplanté les encyclopédies, nouvelle culture de table.

Après les chaussures qui ont remplacé les sabots, le couvert GEORGETTE® invente et démocratise une

contemporain et réalisme

Plébiscitée et adoptée d’abord par les plus grands chefs étoilés (Ducasse/Darozze/Goujon/Lallemand...) GEORGETTE® se démocratise enfin !

Victor-Hugo de Colo-traditionnels.

Ce nouveau modèle conjugue performances techniques, design écologique.

souvent le couteau. exemplaires :

Adoptée pour la première fois en janvier 2019 par le Lycée International miers, GEORGETTE® Unik est une alternative aux couverts

exemplaires :

A elle seule, elle remplace la cuillère, la fourchette, la petite cuillère, et D’usage facile et ludique, son bilan technique et carbone sont aussi

Comment l’utiliser ? www.georgettes.fr/demonstration.html

(50% de réduction des cycles de vaisselle)

Comment l’utiliser ? www.georgettes.fr/demonstration.html

Comparatif technique (table/cuisine)

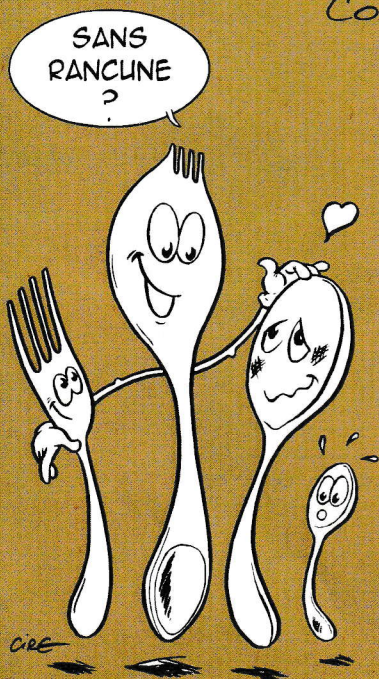
	GEORGETTE®	Cuillère	Fourchette
pique	X		X
cueille	X	X	X
sépare les aliments mous	X	X	X
mélange	X	X	X
sauce	X	X	
pèle	X	X	
étale et tartine	X	X	
évide	X	X	
sépare des aliments durs	X		
écaille	X		
émince	X		
fabrication des copeaux (fruits, glaces)	X	X	

résolument plus complète !

Comparatif écologique (restauration collective)

	GEORGETTE® Unik	Fourchette, cuillère petite cuillère
économie de matière première à la fabrication	+	-
économie d’eau traitée pour le lavage	+	-
économie de produits lessiviels	+	-
économie d’électricité (cycles de lavage)	+	-
moins de perte de petite cuillère en poubelles	+	-
simplifie le rangement	+	-
améliore les conditions de travail des agents	+	-

meilleur bilan carbone et humain !
plus de plaisirs gourmands



André Daguin

Ancien chef étoilé et président UMIH national.

“GEORGETTE® est la première vraie innovation depuis la création des couverts de table il y a des siècles.”



Distribution :
lo2avotreservice@gmail.com
06 21 40 58 22