



Manufacture



de Buyer

D E P U I S 1 8 3 0

Chaque recette a son secret

Cuisson d'exception • Exceptional cooking

AFFINITY

Collection & Recettes • Collection & Recipes

AFFINITY

IL Y A 20 ANS...

de Buyer concevait et fabriquait les premiers ustensiles en **inox multicouche** compatibles induction pour proposer aux professionnels exigeants une alternative au cuivre qui est le matériau culinaire le plus conducteur.

20 YEARS AGO...

De Buyer pioneered the first induction-compatible, **multi-layer stainless steel** utensils, providing professionals with a high-performing alternative to copper, the most conductive material in culinary arts.

Introduction	p. 2-3
Caractéristiques • Features	p. 4-5
Multicouche • Multi-layer	p. 6-7
Bocuse d'Or & Affinity	p. 8-9
Recettes • Recipes	p. 10-19
Collection	p. 20-21
Manifesto	p. 22-23





La collection Affinity équipe les plus grandes cuisines dans le monde.

Les Chefs l'apprécient pour les performances techniques de son corps en inox 5 couches.

Sa conception monobloc assure une répartition des températures homogènes et une grande maîtrise des cuissons qui se rapproche de celles des ustensiles en cuivre.

Cette conception réduit la consommation d'énergie : elle permet un gain de temps de 50% par rapport à un fond diffuseur classique. Elle est équipée du système «stop chaleur» qui permet de limiter la montée en température de la poignée pendant la cuisson. Ses montures ergonomiques, signées de Buyer, sont solidement rivetées, et son polissage miroir lui confère une élégance toute particulière.

Renowned worldwide, the Affinity collection is esteemed by top chefs for its technical prowess, featuring a 5-layer stainless steel construction. Its unified design guarantees even temperature distribution and precise cooking control, rivaling copper utensils. The design significantly reduces energy consumption, offering a 50% time saving compared to traditional sandwich-bottom cookware. It includes a «heat stop» system to prevent handle overheating during cooking. With ergonomically riveted handles and a mirror finish, the Affinity collection exudes elegance.



AFFINITY



Acier inoxydable multicouche • 5 couches

Multilayer stainless steel • 5 layers



Montures ergonomiques et robustes en fonte d'inox

- Préhension confortable.
- Stop-chaueur à la base
- Étanche pour passage au lave-vaisselle.

Ergonomic handles made of cast stainless steel

- Comfortable grip.
- Integrated heat stop
- Watertight handle, dishwasher safe.

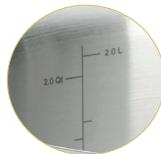
Graduations intérieures pratiques

- Des volumes dans la pure tradition.
- Litrages (L et Qt).

Capacity marks

- Volumes in pure tradition.
- Volume capacity in L and Qt.

Bord verseur • Pouring rim



ECORESPONSABLE DURABLE ECOFRIENDLY

- Robustesse
- Qualité professionnelle
- Montures rivetées
- Robust
- Professional quality
- Riveted handles

PERFORMANTE HIGH PERFORMANCE

- Matériau multicouche hyper conducteur performant et réactif
- Cuisson homogène.
- Maîtrise de la cuisson.
- Économie d'énergie.
- Gain de temps.

Responsive multilayer material, with high heat conduction factor

- Homogeneous cooking.
- Temperature control.
- Energy saving.
- Time saving.

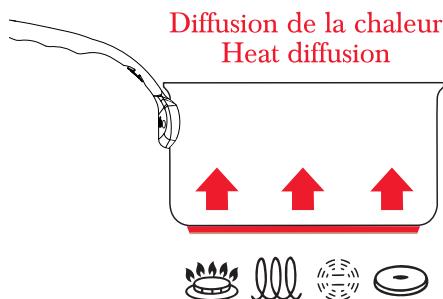


Compatible tous feux y compris l'induction. Passe au four.

On all heat sources and in traditional oven.

Du fond sandwich... *Sandwich bottom...*

L'ustensile de cuisson inox à fond sandwich diffuse la chaleur sur toute la base de l'ustensile. Le disque est magnétique permettant une utilisation sur tous les feux. La batterie fond sandwich est pratique, polyvalente et efficace. Vous pourrez réaliser la plupart de vos recettes, en restant particulièrement vigilant au fait que le chaleur se concentre sur le fond de l'ustensile et qu'il est parfois difficile de la maîtriser.



Our stainless steel cookware with a sandwich base ensures uniform heat distribution. The magnetic disk bottom is compatible with all cooking surfaces.

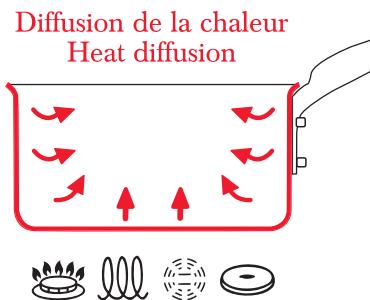
This design is user-friendly, versatile, and efficient, suitable for a wide range of recipes. However, it requires careful heat management due to concentration at the base.

...au multicouche *...to multilayer*

Le multicouche porte en lui le secret des recettes les plus délicates, réussies en toute simplicité.

Il s'agit du matériau culinaire inox le plus **conducteur** aujourd'hui; **performant et réactif**, il permet de maîtriser la température. **Sa conductibilité est proche de celle du cuivre qui reste la référence en matière culinaire.**

The multi-layer design is key to mastering complex dishes with ease. Its **ultra-conductive** nature allows for rapid response and precise temperature control, nearly matching copper's legendary conductivity.



- ↳ CONCEPTION ROBUSTE
- ↳ CUISSON HOMOGENE
- ↳ MAÎTRISE DE LA CUISSON
- ↳ ÉCONOMIE D'ÉNERGIE
- ↳ GAIN DE TEMPS

Inox multicouche • 5 couches

Multilayer stainless steel • 5 layers

Inox intérieur
Stainless steel inside

Aluminium

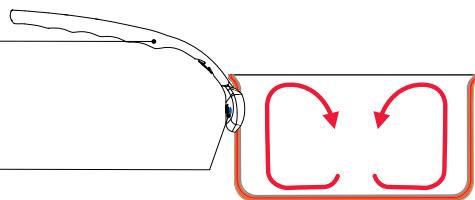
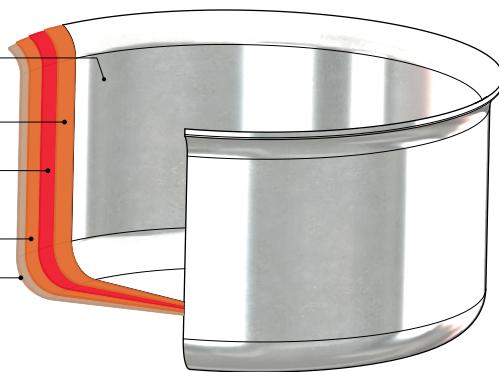
Aluminium renforcé
Reinforced aluminium

Aluminium

Inox ferritique extérieur
compatible **INDUCTION**
External ferritic stainless steel
compatible **INDUCTION**

Garniture fonte d'inox
courbée à la française
Cast stainless steel curved
French-style handle

Montures rivetées
Riveted handles



circuit de chauffe = homogénéité
heating circuit = homogeneity

EN BREF

- ✓ La température de cuisson monte et descend très rapidement.
- ✓ Vous chauffez sans brûler, ni attacher.
- ✓ Vous pouvez mijoter ou réduire des sauces sans remuer constamment grâce au circuit de chauffe. Parfait pour la cuisine de réduction.
- ✓ Les gros volumes d'eau bouillent beaucoup plus vite.
- ✓ Comme l'acier, l'inox multicouche non revêtu détient la clef du goût : il permet de saisir parfaitement les aliments et caraméliser les sucs.

IN SHORT

- ✓ Cooking temperature goes up and down fast.
- ✓ Heating without burning or sticking.
- ✓ You can simmer or reduce sauces without constantly stirring thanks to the heating circuit. It is ideal for reduction cooking.
- ✓ Allows for quick boiling.
- ✓ Like steel, multi-layer non-coated stainless steel is the key to flavorful foods: it allows for perfect searing and caramelization.

- ↳ STURDY DESIGN
- ↳ HOMOGENEOUS COOKING
- ↳ TEMPERATURE CONTROL
- ↳ ENERGY SAVING
- ↳ TIME SAVING



Paul Marcon,
 candidat France / Candidate for France
 Bocuse d'Or 2025



Davy Tissot,
 Vainqueur / Winner
 Bocuse d'Or 2021



Naïs Pirollet,
 candidate France /
 Candidate for France
 Bocuse d'Or 2023
 5ème place / 5th place



CREDIT PHOTO Alexandra Battini - Agence Camille Carlier

SIRHA+ BOCUSE D'OR // AFFINITY TEAM FRANCE

Depuis 2019, de Buyer est fière d'accompagner la Team France Bocuse d'Or durant ses entrainements et la finale qui se déroule tous les 2 ans au salon SIRHA Lyon. Pour se préparer au mieux aux défis exigeants de la compétition, la Team France fait principalement confiance à la collection AFFINITY pour ses ustensiles de cuisson.

Since 2019, de Buyer has proudly supported Team France at the Bocuse d'Or, providing the Affinity collection for both training and competition stages at the biennial SIRHA Salon in Lyon.





Boeuf Bourguignon

Beef Bourguignon

Par/By Philippe Laruelle, Maître Cuisinier de France



Pour 4 personnes
For 4 people

Ingrédients :

- 600 g de paleron coupé en morceaux de 50gr
- 1 grosse carotte
- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 30 g de farine
- 35 cl de vin rouge
- 40 cl de fond de veau (ou jus de veau)
- Sel fin, poivre
- Huile

GARNITURE :

- 150 g de lardons
- 150 g de croûtons
- 150 g de petits oignons
- Persil haché

Ingredients :

- 600 g of beef chuck cut into 50gr chunks
- 1 large carrot
- 1 large onion
- 2 garlic cloves
- 1 herb bundle
- 30 g of flour
- 35 cl of red wine
- 40 cl of veal stock (or veal juice)
- Fine salt, pepper
- Oil

GARNISH:

- 150 g of lardons (chopped bacon)
- 150 g of toasty bread
- 150 g of pearl onions
- Chopped parsley

Recette :

Faire colorer dans un faitout les morceaux de viande, sur toutes les faces, avec un peu d'huile. Ajouter la garniture aromatique : carotte, oignons, préalablement épluchés et coupés en dés. Faire revenir sans coloration.

Dégraisser et singer (ajouter la farine).

Bien mélanger et laisser torrifier légèrement.

Mouiller avec le vin rouge, laisser réduire de moitié et ajouter le fond de veau.

Ajouter l'ail épluchée et coupée en 2, puis le bouquet garni. Saler et poivrer.

Couvrir et laisser cuire environ 2 h, soit à feu doux, soit, comme le préfère notre chef, au four à 180°C. Surveiller de temps en temps en remuant.

Préparer la garniture : dans votre poêle, faire revenir les lardons. Ajouter les petits oignons et laisser cuire à feu doux, 4 à 5 minutes. Lier avec un peu de sauce du bourguignon, ajouter les croûtons et le persil haché au dernier moment.

Poser directement le faitout sur la table ; ce plat est un plat de partage que l'on peut accompagner de pâtes, de purée ou d'un gratin dauphinois.

Recipe :

In a stewpan, brown the meat chunks on all sides with a little oil. Add the aromatics: carrot and onions, peeled and diced. Sauté without browning.

Drain the excess fat and sprinkle with flour.

Toss well and brown slightly.

Add the red wine, reduce to half and add the veal stock.

Add the garlic, peeled and cut in half, and the herb bundle. Add salt and pepper.

Cover and cook for about 2 hours, either over low heat or, as our chef prefers, in the oven at 180°C. Check occasionally by stirring.

Prepare the garnish: in your frying pan, sauté the lardons. Add the pearl onions and cook over low heat for 4 to 5 minutes.

Bind with some of the bourguignon sauce, add the toasty bread and the chopped parsley at the last moment.

Place the stewpan directly on the table : this dish should be shared and can be accompanied by pasta, mashed potato or a gratin dauphinois.



Poêlée de fruits et légumes d'automne

Sautéed autumn fruits and vegetables

2 Pour 2 personnes
For 2 people

Par/By Philippe Laruelle, Maître Cuisinier de France

Ingrédients :

- 4 carottes fanes multicolores
- 1 navet boule
- 2 choux Pakchoï
- 6 radis roses ronds
- 10 cl de fond blanc de volaille (bouillon de poule)
- 1 pomme
- 1 poire
- 2 figues fraîches
- 6 grains de raisin
- 6 châtaignes cuites au naturel
- Noix et noisettes -
- Vinaigre balsamique
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

Ingredients :

- 4 bunched rainbow carrots
- 1 round turnip
- 2 pak choï cabbages
- 6 round pink radishes
- 10 cl of white poultry stock (chicken stock)
- 1 apple
- 1 pear
- 2 fresh figs
- 6 grapes
- 6 cooked chestnuts
- Walnuts and hazelnuts
- Balsamic vinegar
- Olive oil
- Salt and ground pepper

Recette :

Préparer les légumes : éplucher les carottes fanes et les couper en deux. Enlever les premières feuilles des choux Pakchoï, les laver et les couper en deux. Laver les navets et les couper en quartiers. Laver les radis.

Préparer les fruits : couper la pomme, la poire et les figues en quartiers. Faire légèrement colorer dans une poêle avec de l'huile d'olive les quartiers de fruits. Les réserver.

Dans la même poêle, faire légèrement colorer les légumes. Saler et poivrer. Verser le fond blanc de volaille. Cuire à couvert à feu doux 3 à 5 minutes suivant la grosseur des légumes et jusqu'à évaporation totale du fond blanc.

Ajouter les châtaignes, les grains de raisin et remettre les fruits préalablement réservés.

Finir avec les noix et noisettes concassées grossièrement, un trait de vinaigre balsamique, un filet d'huile d'olive et un ou deux tours de moulin à poivre.

Remarque : les fruits et légumes de cette recette peuvent être adaptés selon les saisons et vos goûts.

Recipe :

Prepare the vegetables : peel the bunched carrots and cut them in half. Remove the outer leaves of the pak choi cabbages, wash and cut them in half. Wash the turnip and cut it into quarters. Wash the radishes.

Prepare the fruits: cut the apple, the pear and the figs into quarters. Lightly brown the fruit quarters in a frying pan with some olive oil. Set them aside.

In the same frying pan, lightly brown the vegetables. Add salt and pepper. Pour the white poultry stock. Cover and cook over low heat for 3 to 5 minutes, depending on the size of the vegetables and until the stock has completely evaporated.

In the pan, add the chestnuts, the grapes and the fruits that were previously set aside.

Finish with the roughly chopped walnuts and hazelnuts, a drizzle of balsamic vinegar, a splash of olive oil and 1 or 2 twists of ground pepper.

Note: the fruits and vegetables from this recipe may be adjusted according to the season and your taste.



Gratin dauphinois

Par/ By Philippe Laruelle, Maître Cuisinier de France



Pour 4 personnes
For 4 people

Ingrédients :

- 1 kg de pommes de terre à chair ferme
- 1 gousse d'ail
- 50 g de beurre
- 30 cl de lait entier
- 30 cl de crème liquide
- Sel fin, poivre
- Muscade

Ingredients :

- 1 kg of potatoes with firm flesh
- 1 garlic clove
- 50 g of butter
- 30 cl of whole milk
- 30 cl of heavy cream
- Fine salt, pepper
- Nutmeg

Recette :

Préchauffer le four à 180° C.

Eplucher et laver les pommes de terre. Les couper en rondelles fines (2-3 mm) à l'aide de votre mandoline.

Couper en deux la gousse d'ail et frotter votre sautoir avec.

Beurrer le sautoir.

Mettre vos rondelles de pommes de terre à plat, saler, poivrer et ajouter de la muscade à votre goût.

Verser la crème et le lait dessus. Mélanger délicatement.

Cuire de 45 minutes à 60 minutes au four.

Recipe :

Preheat oven at 180° C.

Peel and wash the potatoes. Slice them thinly (2-3 mm) with a mandoline slicer.

Cut the garlic clove in half and rub the inside of your baking dish.

Butter the baking dish.

Arrange your potato slices flat, add salt, pepper and nutmeg to your taste.

Pour the cream and milk over the potatoes. Gently mix.

Cook between 45 minutes and 60 minutes in the oven.



Fricassée de poulet aux girolles

Chicken fricassée with Chanterelles



Pour 4 personnes
For 4 people

Par/By Philippe Laruelle, Maître Cuisinier de France

Ingrédients

- 1 poulet fermier coupé en morceaux
- 50 g d'échalote
- 50 g de farine
- 20 cm de vin rouge
- 40 cl de fond ou jus de volaille
- 15 cl de crème liquide
- 250 g de girolles cuites
- Sel fin / poivre
- huile

Ingredients

- 1 farm-raised chicken, cut into pieces
- 50 g of shallots
- 50 g of flour
- 20 cm of red wine
- 40 cl of chicken stock or broth
- 15 cl of heavy cream
- 250 g of cooked Chanterelles
- Fine salt / pepper
- Oil

Recette :

Faire colorer les morceaux de poulet, sur toute les faces, avec un peu d'huile dans une sauteuse.

Ajouter les échalotes émincées finement. Faire revenir sans coloration.

Dégraissier et singer (ajouter la farine). Bien mélanger et laisser torrifier légèrement.

Mouiller avec le vin blanc, laisser réduire de moitié et ajouter le fond de volaille. Saler et poivrer.

Couvrir et laisser cuire environ 35 minutes à feu doux. Surveiller de temps en temps en remuant.

Ajouter les girolles et la crème.

Laisser cuire à découvert encore 10 minutes.

Poser directement la sauteuse sur la table ; ce plat est un plat de partage que l'on peut accompagner de tagliatelles fraîches ou de spätzles.

Recipe :

Brown the chicken pieces, on all sides, with a little oil in a sauté pan.

Add the shallots, finely sliced. Sauté without browning.

Drain the excess fat and sprinkle with flour. Toss well and brown slightly.

Add the white wine, reduce to half and add the chicken stock. Add salt and pepper.

Cover and cook for about 35 minutes over low heat. Check occasionally by stirring.

Add the Chanterelles and the cream.

Cook, uncovered, for another 10 minutes.

Place the sauté pan directly on the table: this dish should be shared and can be accompanied by fresh tagliatelle or spätzles.



6 Pour 6 personnes
For 6 people

Poularde de Bresse «Excellence Miéral» désossée,
farcié à l'Andouille du Val d'Ajol,
pochée puis rôtie

Ingrédients

- 1 poularde de Bresse «Excellence Miéral»
- 1/2 Andouille du Val d'Ajol cuite
- 1 œuf entier gros
- 250 g de crème liquide
- 2 gros oignons
- 2 carottes
- 2 navets
- 1 bouquet garni
- Sel-Poivre
- Huile-beurre
- Pommes grenailles

«Excellence Miéral » Bresse
chicken, deboned,
stuffed with Val d'Ajol Andouille,
poached and roasted.

Ingredients

- 1 «Excellence Miéral » Bresse chicken
- 1/2 cooked Val d'Ajol andouille
- 1 large whole egg
- 250 g of heavy cream
- 2 large onions
- 2 carrots
- 2 turnips
- 1 herb bundle
- Salt - Pepper
- Oil - Butter
- Baby potatoes (Grenailles)

Poularde de Bresse farcie à l'Andouille

Andouille-stuffed Bresse chicken

Par/By Philippe Laruelle, Maître Cuisinier de France

Recette :

1 • Préparation de la poularde :

Désosser entièrement la volaille par le dos. Réserver foie et cœur. Garder les filets accrochés à la peau, retirer les ailes et les cuisses en prenant garde de ne pas déchirer la peau. Uniformiser l'épaisseur des filets en répartissant sur la peau. Réserver.

2 • Préparation de la farce

Désosser les cuisses et les ailes. Les couper en petits morceaux. Dans le bol d'un mixer bien froid, mettre le foie et le cœur. Mixer. Ajouter les chairs et mixer. Ajouter l'œuf, saler et poivrer. Mixer et verser délicatement la crème bien froide. Débarrasser et réserver au froid. Enlever la peau de l'andouille et la couper en petits cubes. Ajouter à la farce. Réserver.

3 • Farcir la poularde :

Bien mettre à plat la poularde. Assaisonner de poivre et de sel. Mettre la farce au centre des filets en boudin. Bien rouler en repliant bien la peau d'abord sur les extrémités puis

les côtés. Bien faire attention de bien recouvrir afin de ne pas voir de farce qui « déborde ». Ficeler correctement.

4 • Pocher la poularde :

Préparer un bouillon, avec de l'eau et la garniture aromatique (oignons, navets, carottes, bouquet garni). Porter à ébullition. Mettre la poularde dans le bouillon, puis laisser pocher 1 heure à frémissement.

Pendant ce temps, préparer un jus simple avec les carcasses : couper en petits morceaux les carcasses et os. Les faire revenir jusqu'à belle coloration dans un peu d'huile. Retirer l'huile et mouiller à 2 cm au-dessus avec de l'eau froide. Laisser réduire de moitié à feu doux, filtrer, assaisonner et réserver au chaud.

5 • Finition :

Bien colorer la poularde sur chaque face, dans un plat, avec de l'huile. Ajouter dessus quelques parcelles de beurre et enfourner dans un four préchauffé à 160°C. Dorer en arrosant régulièrement pendant 30 minutes. Déguster ce plat avec le jus et accompagné de pommes de terre grenaille.

Recipe :

1 • Preparing the chicken :

Completely debone the poultry from the back. Set the liver and heart aside. Keep the breasts attached to the skin, remove the wings and thighs without tearing the skin. Even out the thickness of the breasts by spreading them over the skin. Set aside.

2 • Preparing the stuffing :

Debone the thighs and wings. Cut them in small pieces. In a cold mixer bowl, place the liver and heart. Mix. Add the flesh and mix. Add the egg, salt and pepper. Mix and gently pour the chilled cream. Transfer in a new container and set aside in the refrigerator. Remove the skin from the andouille and cut it in small cubes. Add the stuffing. Set aside.

3 • Stuffing the chicken:

Lay the chicken flat. Season with pepper and salt. Place the stuffing in the center of the breasts in a tube-like shape. Roll tightly, by folding the skin of the edges first, then the sides. Make sure to cover well to prevent the stuffing from spilling out. Tie securely.

4 • Poaching the chicken:

Prepare a broth with water and aromatics (onions, turnips, carrots, herb bundle). Bring to a boil. Place the chicken in the broth, then bring to a simmer and let it poach for 1 hour.

Meanwhile, prepare a simple jus with the carcasses: cut the carcasses and bones into small pieces. Sauté until well browned in a little oil. Remove oil and add cold water up to 2 cm above. Let it reduce to half over low heat, strain, season and keep warm.

4 • Finishing:

Brown the chicken well on all sides, in a dish with oil. Add a few pieces of butter on top and place in a pre-heated oven at 160°C. Roast for 30 minutes and baste regularly. Enjoy this dish with the jus and accompanied by baby potatoes (Grenailles).

COLLECTION



- Casserole / Saucepan
3706.14 / Ø 14 cm / 1,2 L
3706.16 / Ø 16 cm / 1,7 L
3706.18 / Ø 18 cm / 2,4 L
3706.20 / Ø 20 cm / 3,3 L
3706.24 / Ø 24 cm / 5,5 L



- Casserole avec couvercle /
Saucepan with lid
3746.16 / Ø 16 cm / 1,7 L
3746.18 / Ø 18 cm / 2,4 L
3746.20 / Ø 20 cm / 3,3 L



- 3706.01
Lot de 3 casseroles sous boîte décor /
Set of 3 saucepans
ø16-18-20 cm



- Sauteuse bombée / Rounded sauté-pan
3736.20 / Ø 20 cm / 1,8 L
3736.24 / Ø 24 cm / 2,8 L



- Poêle tout inox /
Frypan, stainless steel
3724.20 / Ø 20cm
3724.24 / Ø 24 cm
3724.28 / Ø 28 cm
3724.32 / Ø 32 cm



- Poêle anti-adhésive /
Nonstick frypan
3718.20 / Ø 20cm
3718.24 / Ø 24 cm
3718.28 / Ø 28 cm
3718.32 / Ø 32 cm



- Sauteuse droite / Straight sauté-pan
3730.16 / Ø 16 cm / 1 L
3730.20 / Ø 20cm / 2,1 L
3730.24 / Ø 24cm / 3,2 L
3730.28 / Ø 28 cm / 5 L



- Sautoir avec couvercle /
Straight sauté-pan with lid
3741.20 / Ø 20cm / 2,1 L
3741.24 / Ø 24cm / 3,2 L
3741.28 / Ø 28 cm / 5 L



- Sautoir bombé avec couvercle /
Rounded sauté-pan with lid
3745.28 / Ø 28 cm / 5 L





- Faitout avec couvercle /
Stewpan with lid
- 3742.16 / Ø 16 cm / 1,7 L
- 3742.20 / Ø 20 cm / 3,3 L
- 3742.24 / Ø 24 cm / 5,5 L
- 3742.28 / Ø 28 cm / 8,8 L



- Plat à rôtir / Roasting pan
- 3727.35 / 41 x 27,5 x Ht 8 cm

ACCESSOIRES ACCESSORIES



- Couvercle inox
Stainless steel lid
- 3709.14N / Ø 14 cm
- 3709.16N / Ø 16 cm
- 3709.18N / Ø 18 cm
- 3709.20N / Ø 20 cm
- 3709.24N / Ø 24 cm
- 3709.28 / Ø 28 cm



- Passoire cuit-vapeur en acier inoxydable
Stainless steel steamcooker
- 3675.24 / Ø 24 cm



MANIFESTO

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 exemplaire » 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 »

For 200 years, authenticity, passion and commitment have been the values at the core of de Buyer's business, knowledge and expertise. We design and manufacture utensils, continuously innovating to precisely meet the needs of both catering professionals and home cooks. Like all lovers of good food, we have a passion for tasty and nutritious cuisine. In contrast with today's culture of instant gratification and ready meals, we want to help each individual to achieve fulfilment by taking back control of their diet. We support a concept of cooking that requires time and effort. Awarded a 'Living Heritage Company' label by the French state, we continue to maintain our artisanal spirit and our passion for precise, high-quality work carried out with care. We campaign for responsible and educated consumption : our products are made to last! We promote environmentally friendly manufacturing processes that protect the beautiful Vosges area. We are the first culinary-sector business in France to receive a 'Exemplary level of CRS commitment' label from AFNOR, notably for the care taken to ensure the well-being of our employees. Dedicated to upholding our values and mastering our trade, our products, actions and individual expertise help breathe additional life and soul into the cooking process. After all :

'Every recipe holds a secret'



Le Val d'Ajol

Engagée RSE CSR commitment





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



10.3701