

Ercuis & Raynaud, le décor de la table élevé au rang d'art majeur

Pour les fêtes de fin d'année, l'art de vivre à la française est mis en scène par Ercuis & Raynaud, les orfèvres dont les décors habillent les tables d'apparat.



Quelques grains de caviar, de bonne provenance, et la fête peut commencer ! © DR

Si à l'approche des célébrations de fin d'année, le dilemme sur la manière de choisir la déco des tables de fête fait son retour, sachez qu'il touche tout le monde. Pour nous aider dans cette démarche, qui ne doit pas souffrir de faute de goût, les maisons centenaires Ercuis et Raynaud ont trouvé la solution. Leurs réponses sont ciblées sur 3 thématiques afin de créer des sets féériques dédiés à ces moments vraiment uniques.

Des ambiances de fêtes dignes des palaces

Ces fleurons français des arts de la table et du savoir-faire ouvrent le bal avec « Un Hiver Givré », dont l'ambiance hivernale, aux tons bleus glaciés et blancs, anime la collection « Rocher ». Les boîtes sont taillées comme des pierres précieuses pour présenter et dévoiler les mets les plus délicats qui jalonnent les instants de partages gourmands. Idéal pour sortir une boîte de caviar lovée dans l'écrin de son lit de glace.





Ce plat et cette assiette feront aussi de très beaux cadeaux à Noël. © DR



Noir d'ébène ou bleu givré, Ercuis-Raynaud propose les deux services, alors pourquoi se priver ? © DR

Matières raffinées et collections créatives

Du côté de la porcelaine, deux autres thématiques sont aussi au menu : Traditionnel et Noir Ébène. La première s'inspire des motifs de la Renaissance pour afficher la table aux accents baroques, Italian Renaissance. Quant à la seconde, elle nous entraîne dans l'univers céramique de Jean Cocteau avec la collection Le Gabier de Vigie, dans l'esprit des oeuvres qu'imaginait l'artiste dans les années 1950. Le choix est difficile à faire, mais il vous reste encore quelques semaines avant les festivités pour tout tester...



Une fois la table dressée, faites-vous plaisir pour que la fête soit belle ! © DR

