

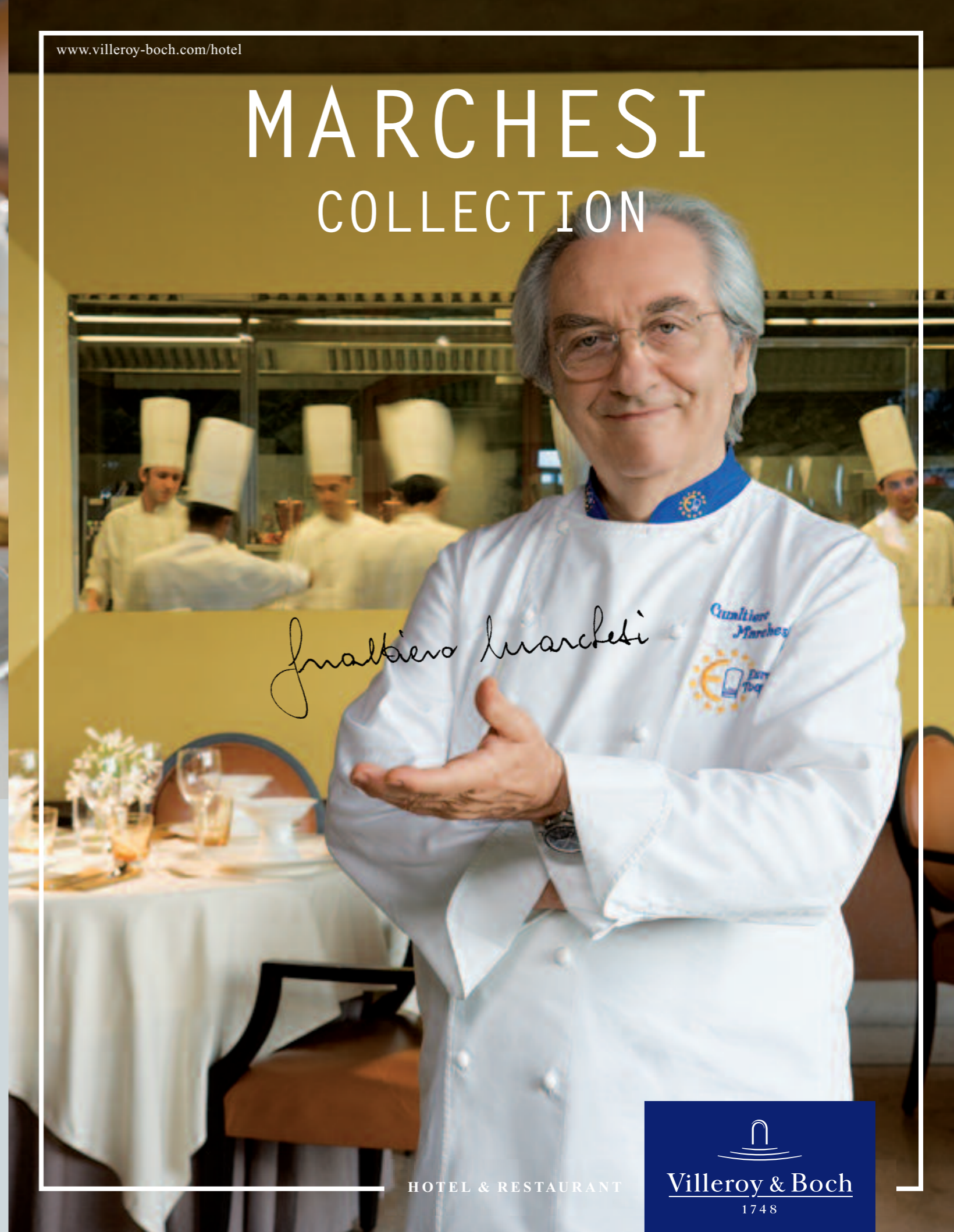


Printed in Germany VIII/06 VLH-0873 - Subject to change - Modifications possibles - Änderungen vorbehalten - Salvo error - Con riserva di modifica

Present your creativity with sophistication and panache—the Marchesi cloche.
Valorisez vos créations culinaires avec noblesse: la cloche Marchesi.
Noble Aufwertung für Ihre Kreationen – die Marchesi Cloche.
Una noble revalorización para sus creaciones: La tapa Marchesi.
Elegante valorizzazione delle Vostre creazioni – la campana Marchesi.

Villeroy & Boch S.à.r.l. · Hotel & Restaurant
330, rue de Rollingergrund
L-2441 Luxembourg
Tel.: + (352) 46 82 11 · Fax: + (352) 46 90 22
E-Mail: info.hr@villeroy-boch.com

MARCHESI COLLECTION



Gianluigi Marchesi

MARCHESI - DESIGN

“Perfection is every chef’s first priority.” Gualtiero Marchesi, one of Italy’s most celebrated, Michelin starred chefs, has brought a lifetime’s experience as a chef and gastronome to the development of this design from Villeroy & Boch. Each piece reflects his inimitable style and is outstanding in its creativity and functionality.

«La perfection, c’est l’affaire des chefs!» Gualtiero Marchesi, l’un des plus grands chefs étoilés de la cuisine italienne, a investi son expérience de cuisinier gastronome dans le développement d’une collection de vaisselle pour Villeroy & Boch. Chaque pièce reflète son style personnel inimitable et impressionne à travers des idées d’utilisation intelligentes et créatives!

„Perfektes Design ist Chefsache!“ Gualtiero Marchesi, einer der Großen der italienischen Sterne-Küche, hat seine ganze Erfahrung als Koch und Gastronom in die Entwicklung dieser Villeroy & Boch Design-Collection fließen lassen. Jedes einzelne Teil zeigt seine persönliche, unverwechselbare Handschrift und überzeugt durch eine kreative, intelligente Anwendungsidee!

“¡Los diseños perfectos son cosas de grandes chefs!” Gualtiero Marchesi, uno de los grandes cocineros italianos distinguidos con estrellas, ha dejado fluir toda su experiencia como cocinero y gastronómo en el desarrollo de esta colección de diseño de Villeroy & Boch. Cada una de las piezas lleva su firma personal e inconfundible, ¡y convence por una idea funcional inteligente!

«Un design perfetto è cosa da chef!» Gualtiero Marchesi, uno dei più grandi premiati cuochi italiani, ha fatto confluire tutta la sua esperienza di cuoco e gastronomo nello sviluppo di questa collezione design della Villeroy & Boch. Ogni singolo pezzo rivela la sua personale ed inconfondibile calligrafia e convince con una creativa ed intelligente idea di applicazione!



The height of enjoyment: this multifunctional chalice—for soups, risottos or desserts.
Le plaisir «hautes sensations»: Le calice multifonctions, par exemple pour les soupes, les risottos ou les desserts
Genießen mit „Hochgefühl“: Der Multifunktions-Kelch z.B. für Suppe, Risotto oder Dessert.
Disfrutar con “los sentidos más elevados”: El cálice multifuncional, por ejemplo, para sopa, risotto o postre.
Assaporare «a testa alta»: il calice multifunzionale, per es. per minestra, risotto o dessert.



More than just beautiful: a sophisticated and refined design for the enjoyment of the discerning diner.
Au-delà de la beauté du couvert design: Un concept parfait et raffiné pour le plus grand plaisir des connaisseurs.
Mehr als nur schönes Besteck-Design: Ein ausgefeiltes, perfektes Genießer-Konzept.
Más que un mero bello diseño de cubertería: Un concepto afiligranado perfecto para los sibaritas.
Più che semplicemente un bel design per posate: una idea perfetta ed intelligentemente studiata per chi sa assaporare.



The Marchesi principle: Innovative thinking, practicality and creativity.

Le principe Marchesi: Une idée intelligente, une utilisation pratique, un design créatif!

Das Marchesi-Prinzip: Intelligente Idee, praktischer Nutzen, kreatives Design!

El principio Marchesi: ¡Ideas inteligentes, usos prácticos, diseños creativos!

Il principio Marchesi: idea intelligente, utilità pratica, design creativo!



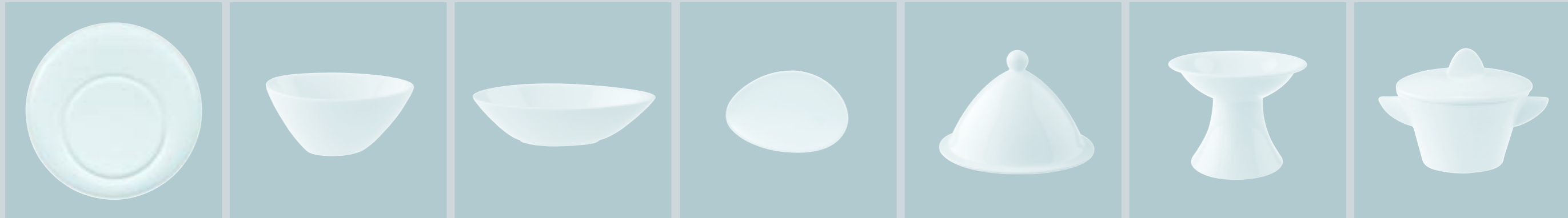
Two compartment plate: with separate areas for the main and side dishes. · *Assiette deux compartiments: Avec surfaces séparées pour le plat principal et son accompagnement.* · Zwei Kompartimenten-Teller: Mit getrennten Flächen für Hauptspeise und Beilage. · *Plato de dos compartimentos: Con espacios separados para plato principal y guarnición.* · *Piatto a due scompartimenti: con superfici separate per dividere il piatto principale dal contorno.*



Bowl trio: for sauces and side dishes in true Marchesi style. · *Trio de coupelles: Pour les sauces et les garnitures, dans la disposition typique de Marchesi.* · Schälchen-Trio: Für Saucen und Beilagen, in der typischen Marchesi-Anordnung zum Coupe-Teller. · *Trio de cazoletas: Para salsas y guarniciones, en la disposición característica de Marchesi al plato coupe.* · Trio di scodelline: per salse e contorni, nella tipica disposizione Marchesi rispetto al piatto Coupe.



Bouillon cup: with lid, to maintain the ideal serving temperature. · *Tasse bouillon: Avec son couvercle, pour préserver une température de dégustation idéale.* · Bouillon-Tasse: Mit Deckel, um die ideale Serviertemperatur zu halten. · *Taza consomé: Con tapa, para mantener la temperatura ideal para servir.* · Tazza per bouillon: con coperchio ai fini di mantenere l'ideale temperatura per servire.



MARCHESI - COLLECTION

A perfect framework for grand cuisine.
Le cadre idéal pour la grande cuisine!
 Der perfekte Rahmen für große Küche!
¡El marco perfecto para la gran cocina!
 La cornice perfetta per la grande cucina!

Cutlery, 18/10 stainless steel.
 Couverts, acier inoxydable 18/10.
 Besteck, 18/10 Edelstahl.
 Cubiertos, acero inoxidable 18/10.
 Posate, acciaio 18/10.

	OCR-Nr.	
Flat plate · Assiette plate · Teller flach · Plato llano · Piatto piano Ø 290 mm · 11 1/4 in. (Ø inner well · Ø intérieur · Ø innen · Ø interior Ø all'interno · 145 mm · 5 1/2 in.)	16-3275-2795	
Flat plate · Assiette plate · Teller flach · Plato llano · Piatto piano Ø 290 mm · 11 1/4 in. (Ø inner well · Ø intérieur · Ø innen · Ø interior Ø all'interno · 180 mm · 7 in.)	16-3275-2796	
Flat plate · Assiette plate · Teller flach · Plato llano · Piatto piano Ø 290 mm · 11 1/4 in. (Ø inner well · Ø intérieur · Ø innen · Ø interior Ø all'interno · 220 mm · 8 1/2 in.)	16-3275-2797	
Pasta plate · Assiette à pâtes · Pastateller · Plato pasta · Piatto pasta Ø 300 mm · 11 1/2 in. (Ø inner well · Ø intérieur · Ø innen · Ø interior Ø all'interno · 200 mm · 8 in.)	16-2040-2790	
Deep plate · Assiette creuse · Teller tief · Plato hondo · Piatto fondo Ø 290 mm · 11 1/4 in. (Ø inner well · Ø intérieur · Ø innen · Ø interior Ø all'interno · 140 mm · 5 1/2 in.)	16-3275-2700	
Square flat plate · Assiette plate carrée · Teller flach quadratisch · Plato llano cuadrado · Piatto piano quadrato 290 x 290 mm · 11 1/4 x 11 1/4 in.	16-3275-2529	
Coupe flat plate · Assiette coupe plate Coupeteller · Plato coupe llano Piatto coupe piano Ø 290 mm · 11 1/4 in.	16-3293-2621	
Plate 2 compartments · Assiette 2 compartiments Teller 2 Kompartimente · Plato 2 compartimentos Piatto a 2 spartiti Ø 290 mm · 11 1/4 in. (Ø inner well · Ø intérieur · Ø innen · Ø interior Ø all'interno · 160 mm · 6 1/4 in.)	16-3275-2798	

	OCR-Nr.	
Bowl · Coupelle · Schälchen · Cazoleta · Coppetta 0,10 l · 3 1/3 ozs.	16-3275-3831	
Oval deep bowl · Coupelle creuse ovale · Schale tief oval · Cazoleta honda ovalada · Coppetta fonda ovale · 190 mm · 7 1/2 in.	16-3275-3869	
Oval flat plate · Coupelle plate ovale · Schale flach oval · Cazoleta llana ovalada · Coppetta piana ovale · 150 x 100 mm · 6 x 4 in.	16-3275-3882	
Deep bowl · Coupelle creuse · Schale tief Cazoleta honda · Coppetta fonda 230 mm · 9 in.	16-3275-3867	
Soup cup with lid · Tasse bouillon avec couvercle Bouillontasse mit Deckel · Taza consomé con tapa Tazza da brodo con coperchio 0,14 l · 4 3/4 ozs.	16-3275-2515	
Gourmet boat · Barque Gourmet · Gourmet Boot Bandeja gourmet · Barchetta gourmet 325 mm · 12 3/4 in.	16-3275-3858	
Gourmet bowl · Coupelle gourmet · Gourmet Schälchen · Cazoleta gourmet · Coppetta Gourmet 0,25 l · 8 1/2 ozs.	16-3275-3811	
Cloche · Cloche · Cloche · Tapa · Coperchio Ø 155 mm · 6 in.	16-3275-4835	
Chalice · Calice · Kelch · Calice · Coppa Ø 160 mm · 6 1/4 in. H 125 mm · 5 in.	16-3275-3840	

Hotel porcelain, dishwasher safe. Microwave safe, salamander safe.
 Porcelaine d'hôtel, garantie lave-vaisselle. Four micro-ondes, salamandre.
 Hotelporzellan, spülmaschinenfest. Mikrowellengeeignet, salamanderfest.
 Porcelana de hostelería, garantizada al lavavajillas. Horno microondas, salamandra.
 Porcellana per alberghi, inalterabile in lavastoviglie. Adatta per microonde e salamandre.

	OCR-Nr.	
Dinner spoon · Cuiller de table · Tafellöffel · Cuchara de mesa · Cucchiaino da tavola	12-6354-0040	
Table/fish fork · Fourchette de table/à poisson · Tafel-/Fischgabel · Tenedor de mesa/pescado Forchetta da tavola/pesce	12-6354-0051	
Dinner knife monobloc · Couteau de table monobloc · Tafelmesser monobloc Cuchillo de mesa monobloc · Coltello da tavola monobloc	12-6354-0065	
Dessert spoon · Cuiller à dessert · Dessert-/Vorspeisenlöffel · Cuchara de postre · Cucchiaino da dessert	12-6354-0070	
Dessert fork · Fourchette à dessert · Dessert-/Vorspeisengabel · Tenedor de postre · Forchetta da dessert	12-6354-0080	
Dessert knife monobloc · Couteau à dessert monobloc · Dessert-/Vorspeisenmesser monobloc Cuchillo de postre monobloc · Coltello da dessert monobloc	12-6354-0093	
Soup spoon · Cuiller à consommé · Suppenlöffel · Cuchara de consomé · Cucchiaino da brodo	12-6354-0130	
Fish knife/Gourmet spoon · Couteau à poisson/Cuiller gourmet · Fischmesser/Gourmetlöffel · Cuchillo de pescado/Cuchara de gourmet · Coltello da pesce/Cucchiaino da gourmet	12-6354-0111	
After dinner tea spoon · Cuiller à café · Kaffeelöffel · Cuchara de café · Cucchiaino da caffè	12-6354-0160	
Demi-cup spoon · Cuiller à moka · Mokka-/Espressoelöffel · Cuchara de moca · Cucchiaino da moca	12-6354-0180	
Spaghetti fork · Fourchette à spaghetti · Spaghettigabel · Tenedor de spaghetti · Forchetta da spaghetti	12-6354-0517	
Steak fork · Fourchette à steak · Steakgabel · Tenedor de bistec · Forchetta da bistecca	12-6354-0538	
Steak knife monobloc · Couteau à steak monobloc · Steakmesser monobloc · Cuchillo de bistec monobloc · Coltello da bistecca monobloc	12-6354-0545	
Party stick · Party stick · Partypicker · Party stick · Party stick	12-6354-0617	
Bread and butter knife monobloc · Couteau à beurre monobloc · Buttermesser monobloc · Cuchillo de mantequilla monobloc · Coltello da burro monobloc	12-6354-1101	
Longdrink spoon · Cuiller à longdrink · Longdrinklöffel · Cuchara Longdrink · Cucchiaino da Longdrink	12-6354-0600	

Subject to change · Modifications possibles · Änderungen vorbehalten · Salvo error · Con riserva di modifica