

Bonjour à tous !
Hello everybody!

Neptunia entre en Cuisine à Saint-Tropez !
Kitchen, a new field for Neptunia, in Saint-Tropez!

Thierry Henriot et Arnaud Donckele, Chef de La Vague d'Or, le célèbre restaurant gastronomique, sont amis depuis plusieurs années. Ils célèbrent à leur façon les Trois Etoiles obtenues cette année, en concoctant ensemble une nouvelle gamme pour la cuisine : Les couteaux « Grand Chef » Arnaud Donckele, qui équiperont le restaurant et seront proposés aux amateurs dès l'automne.

Thierry Henriot and Arnaud Donckele, the Chef of the Vague d'Or, the famous gastronomic restaurant, have been friends for a long time. They celebrate in a very special way the high reward of Three Stars, obtained this year, by creating together a new range of "Grand Chef" knives, all signed Arnaud Donckele. Those professional knives will equip the restaurant and will be available for customers next autumn.



« Nous nous sommes rencontrés aux Voiles de Saint-Tropez. Arnaud est stupéfiant de simplicité, direct, attentif et foisonnant d'idées, toujours concentré vers son but : innover et aller vers l'excellence. Pour moi, c'est un déclencheur de projets, de partage et aussi un vrai modèle pour Neptunia ! Sa confiance nous honore et nous encourage à aller toujours vers le meilleur. »
Thierry Henriot

"We met at the Voiles de Saint-Tropez. Arnaud is an amazing, unaffected and straightforward person. He pays attention to every single thing and he's full of ideas, always focusing on his purpose, which is to innovate and search excellence. To me, he is the trigger for projects to be shared and also a true model for Neptunia! We are honoured with his trust and encouraged to always go ahead and seek the best"
Thierry Henriot



Nos couteaux Carène ornent déjà les tables de La Vague d'Or depuis quatre ans et Thierry Henriot confirme, avec cette première gamme Cuisine, son ancrage Tropicain de longue date.

Our Carène knives have ornamented the tables of La Vague d'Or for four years now and Thierry Henriot confirms, with his choice for this first Kitchen range, a very old anchorage in Saint-Tropez.

Depuis ses premières croisières, il est amoureux de ce village mythique, havre de la voile classique et terreau fertile pour l'amitié. Thierry réalise chaque année les sabres pour le Trophée Bailli de Suffren. Cette fois, il y a joint un couteau au manche mateloté rouge et blanc, rappel d'autres aventures, génoises cette fois, inscrites dans l'âme et les couleurs de la ville depuis plus de 540 ans ! Vous pourrez retrouver ce modèle ainsi que le Carène, en vente à La Vague d'Or (Hôtel Résidence de La Pinède).

From his first cruises, he fell in love with this mythic harbor, the haven of classic sailing boats and a fertile earth for friendship. Each year, Thierry makes the sabers for the Bailli de Suffren Trophy. This time, he adds a knife with a white and red thread handle, reminding Genoese adventures, engraved in the soul and the colours of the city for more than 540 years! You will find this knife also the Carène, available at La Vague d'Or (Hôtel Résidence La Pinède).



A Saint-Tropez, la gamme Neptunia est disponible au Palais du Cigare, au 20 quai de l'Epi. Les Sabres sont exposés dans la boutique Benoît Gourmet, 6, rue des Charrons. Vous y trouverez prochainement une nouvelle série de couteaux de Table Bailli de Suffren.

In Saint-Tropez, the whole Neptunia's range is available at the Palais du Cigare, 20 quai de l'Epi. Sabers are displayed at Benoît Gourmet shop, 6, rue des Charrons and you will soon find there a new line of table knives Bailli de Suffren.

NEWS :

Le 6 Juin, Neptunia a remporté le trophée «Comm.l'Aube» de la communication B to B. Nous sommes heureux et fiers de le partager avec vous !

Les jours suivants, notre couteau BELEM, réalisé avec le bois du trois-mâts BELEM (Série limitée), a connu un franc succès lors de L'ARMADA 2013, à Rouen. Découvrez-le sur le site www.neptunia.fr.

Last month, on June 6th, Neptunia won the «Comm.l'Aube» Trophy of B to B communication. We are proud and happy to share it with you! The following days, our knife BELEM, made with three-masted BELEM's wood (limited edition), met a large success during the ARMADA 2013, in Rouen. Do discover it on our website www.neptunia.fr.



Prochains rendez-vous :

Next meeting places:

Voiles de Légende

Trophée Gavotte/La Baule

12-15 Août/August 2013

Régates Royales de Cannes

Trophée Panerai/Panerai Trophy

21-26 Septembre/September 2013

Voiles de Saint-Tropez

28 Septembre/September - 6 Octobre/October 2013

Bon été à tous !

I wish you a beautiful summer !

Kind regards

Thierry HENRIOT

NEPTUNIA
72 rue du Révérend-Père Lafra
10000 Troyes - France

Tel/Fax : 0033-3 25 40 68 10

Mobile : 0033-6 78 66 74 09

thierry.henriot@neptunia.fr

www.neptunia.fr

Catalogue on line

