



premium
kitchen tools

evolution

Evolution™ is a french kitchen tools brand located in Normandy and founded by Vincent Le Guern.

Designed by Alain Gilles, this first collection of four innovative, fresh and reassuring products are inspired by the rich french and european culinary tradition. Through sensual, graphic shapes, Evolution creates products with innovative functionalities that echo our daily life with timeless style.

evolution

Evolution™ est une marque française d'ustensiles de cuisine basée en Normandie et fondée par Vincent Le Guern.

Dessinée par Alain Gilles, cette première collection propose quatre produits innovants, frais et rassurants basés sur une riche histoire de tradition culinaire française et européenne. À travers des formes sensuelles et graphiques, elle propose des produits aux fonctionnalités innovantes en accord avec nos modes et rythmes de vie contemporains, dessinés pour durer dans le temps.

Evolution for Mauviel 1830: partners in quality & innovation

Evolution and Mauviel 1830 is the meeting of two different but complementary product universes based on innovation and quality. Evolution joins Mauviel 1830 by editing three of its products and adding a contemporary copper finish to their functional approach, re-imagining the values of the great french house Mauviel 1830.

A successful partnership looking for a long term relationship.

Evolution pour Mauviel 1830 : partenaires en qualité & innovation

Evolution et Mauviel 1830, c'est la rencontre de deux univers produits différents mais complémentaires, basés sur l'innovation et la qualité. Evolution s'associe à Mauviel 1830 en éditant sur la base d'un produit moderne, design et fonctionnel, une finition cuivrée sur trois de ses produits, un rappel de la grande maison Mauviel 1830.

L'un apportant à l'autre, ce premier partenariat se veut une réussite innovante placée dans la durée.



Mauviel 1830: Historique. A History.

La société Mauviel a été créée en 1830 par Ernest Mauviel à Villedieu-Les-Poêles en Normandie dans la baie du Mont-Saint-Michel. La ville est considérée comme la cité du cuivre où les ouvriers fabriquent des ustensiles de cuisine depuis 800 ans environ.

Son ancrage dans l'univers pro, une tradition de plus d'un siècle d'expérience avec une qualité exceptionnelle de produits, Mauviel offre toujours son savoir-faire aux professionnels et désormais encore plus au grand public. Mauviel équipe un grand nombre de cuisiniers étoilés dans le monde entier.

In 1830, in Normandy village called Villedieu-Les-Poêles, which is located near the Mont-Saint-Michel, Mr Ernest Mauviel established the Mauviel manufacturing compagny. Villedieu-Les-Poêles, « the city of copper », has an 800 year heritage of copper manufacturing.

Since the very early years, by offering the highest quality products, Mauviel has been a fixture in the professional and commercial markets. Today, Mauviel continues to offer the professional chef, products that are unsurpassed in quality and design. These same products are now also available to household markets. Throughout the world Mauviel products are used by many famous chefs and professionals.

Madame is served!

EN

From the most refined presentation, to storage in the most standard cupboard, this versatile design offers multi-functionality by treating the base and the plate of the tart server as two separate elements. The ceramic plate features small indentations to help cutting and serving equal portions. By reversing the base it turns into a bowl that can be used to serve various toppings such as custard sauce that can accompany a chocolate cake for example. Madame Is Served is a very useful product for your daily life. Simply placed on your work-tops, Madame is Served gives a cachet and life to your kitchen with its shape and colour, a blend of tradition and modernity.

FR

De la présentation la plus raffinée au rangement dans un meuble le plus simple. Des présentations multiples et variées en traitant le pied du plat à tarte en deux éléments : le plateau et le pied. Le plateau en céramique, grâce à ses petits marquages, facilite la découpe de votre gâteau à parts égales entre elles. Le pied peut s'utiliser tel un bol que l'on remplit de crème anglaise et que l'on verse sur un gâteau au chocolat, par exemple. Madame is served est un produit très utile à votre quotidien. Posé simplement sur votre plan de travail, il donne un cachet et de la vie dans votre cuisine par sa forme et son choix de couleur, mélange de tradition et de modernité.

evolution

Madame is served

Tart Server

Plateau et présentoir à tarte



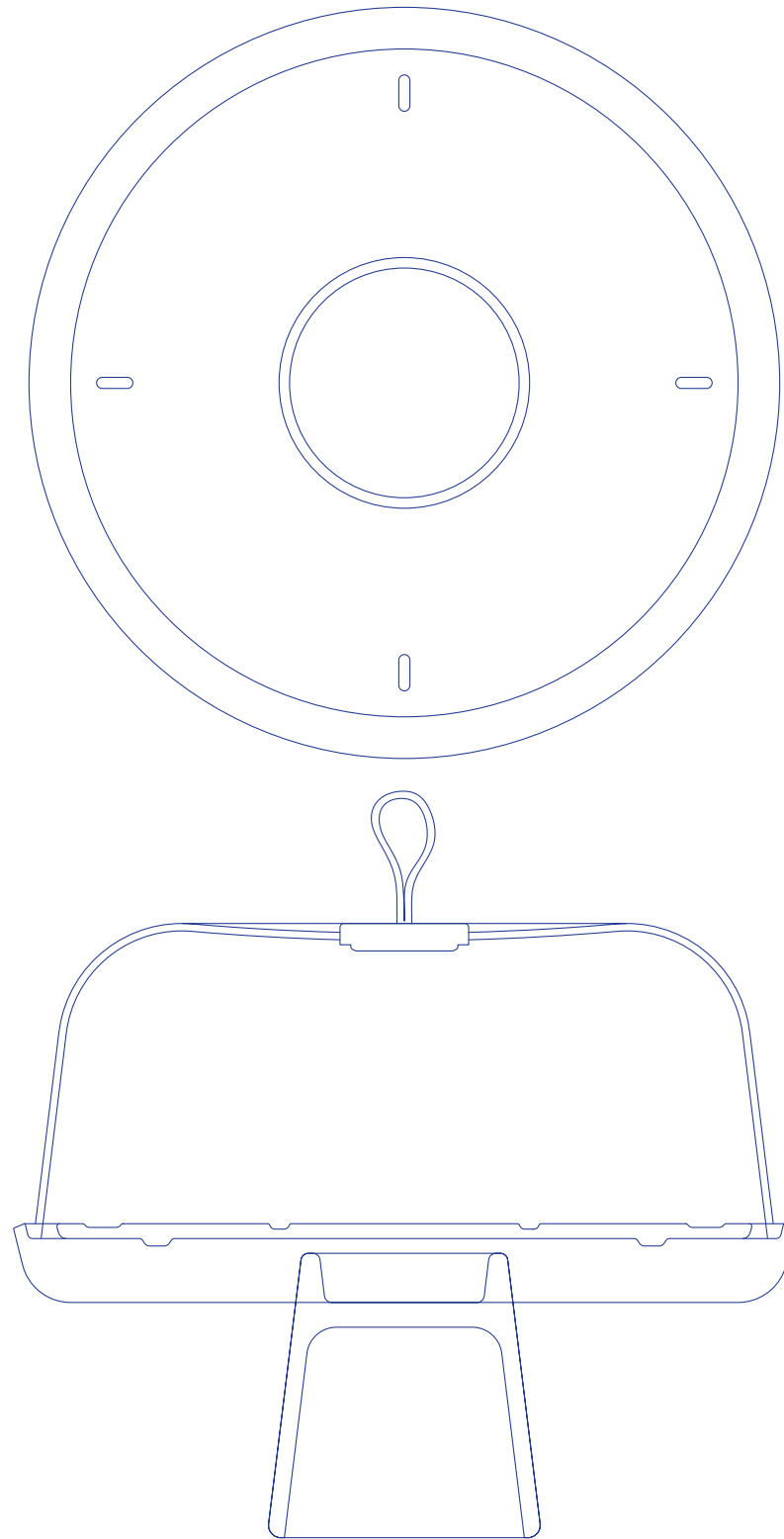
Entre tradition
et modernité.



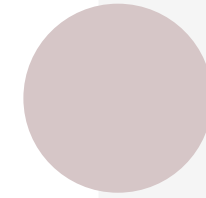
evolution

evolution

11



evolution



Essential & functional.

Matières:
Céramique, ABS-finition
soft touch, SAN,
silicone, aimant.
Materials:
Ceramic, soft touch ABS
finish, SAN, silicone,
magnet.



Evolution for Mauviel 1830:
Elegance and savoir-faire for
an exclusive copper version

Evolution pour Mauviel 1830 :
Elégance et savoir-faire pour
une version exclusive en cuivre.



Between
tradition
& modernity.

Matières:
Céramique, ABS-finition
cuvré, SAN, silicone,
aimant.
Materials:
Ceramic, ABS-copper
finish, SAN, silicone,
magnet.



All on Board !

EN

“All on Board” looks like a very simple and familiar chopping board, yet its simplicity belies its technical innovation. The integrated scoop, that slides separately along the wooden board, makes it easy to separate food — vegetables, fruits, fish & meat — from the rest of the residues for easy, clean trash disposal. The sliding scoop gives you direct board-to-pan action for all your chopped and liquid ingredients, and its funnel-shaped handle gives you a very useful pouring vessel for the harvested meat-stock.

FR

Une planche à découper d'apparence simple et familière tant elle cache bien ses aspects techniques tout en laissant vraiment transparaître sa différence, «All on board» possède une pelle de ramassage intégrée. Après avoir découpé légumes, fruits, viandes ou poissons, il est très utile d'en récolter les épluchures et autres résidus dans la pelle. Celle-ci se dissociant de la planche, vous pourrez aisément jeter les excédents dans la poubelle ou bien verser vos aliments dans le plat de votre choix. Quant à la poignée de la pelle, grâce à sa forme d'entonnoir, elle vous sera très utile afin de verser le jus récolté de la viande après sa cuisson dans un contenant.

evolution

All on Board

Smart Cutting Board

Planche à découper intelligente



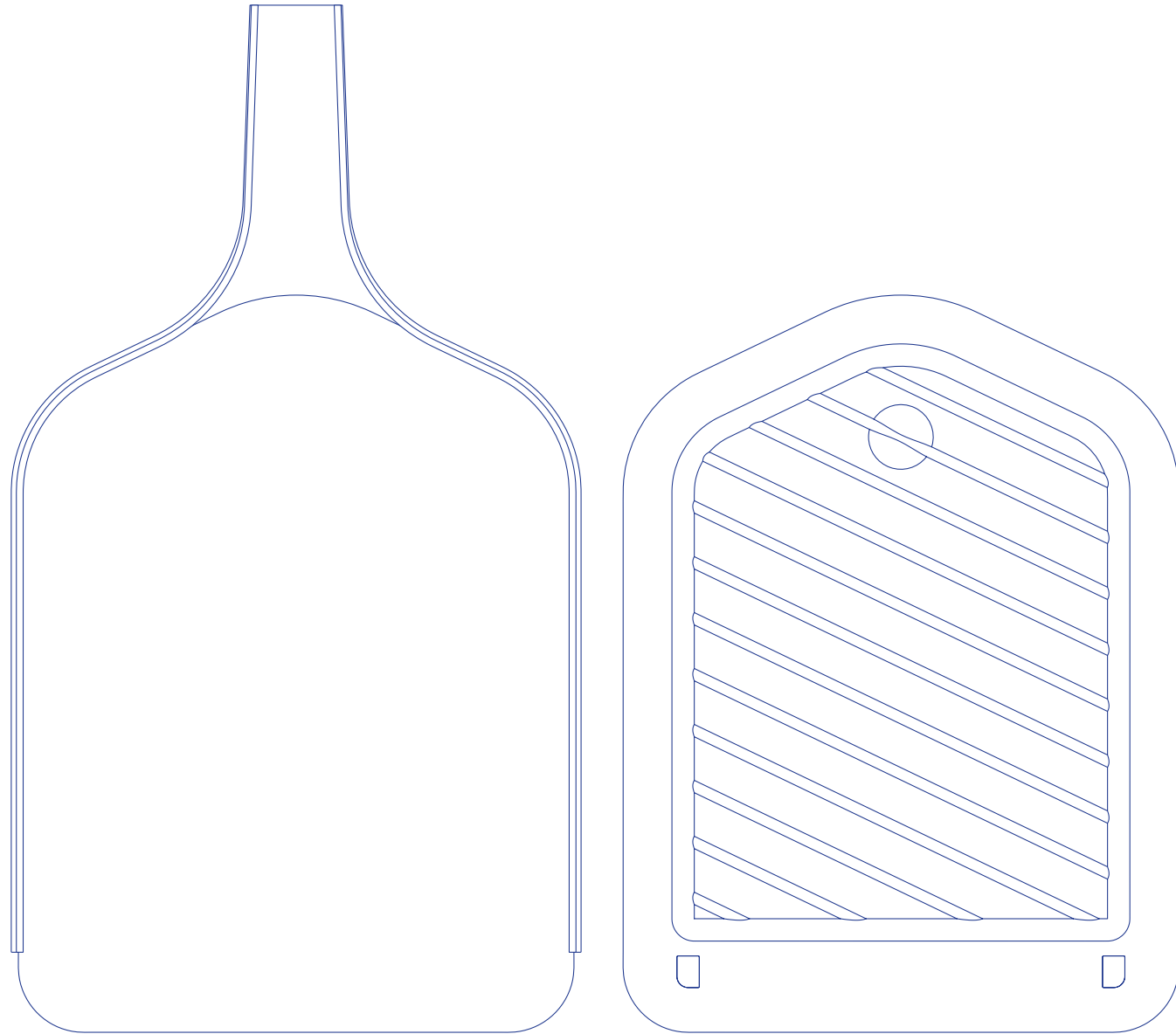
Simple innovations,
nurtured with
tradition.



evolution

Alliance de
modernité et
d'élégance.

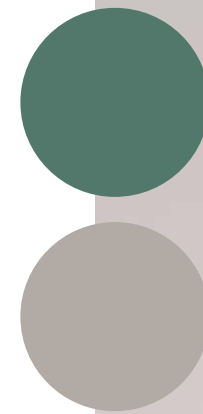




evolution

A design statement, available in two colorways.

Matières:
Chêne, ABS, TPE.
Materials:
Oak, ABS, TPE.



Undercover

EN

The carafe is a classic, ordinary everyday item, but here it is enhanced with some unique features; a strong juxtaposition of surfaces with "Soft Touch" finish, an innovative grip-point on the neck, and a funnel-shaped opening for easy-pouring. A dialogue between materials and time.

FR

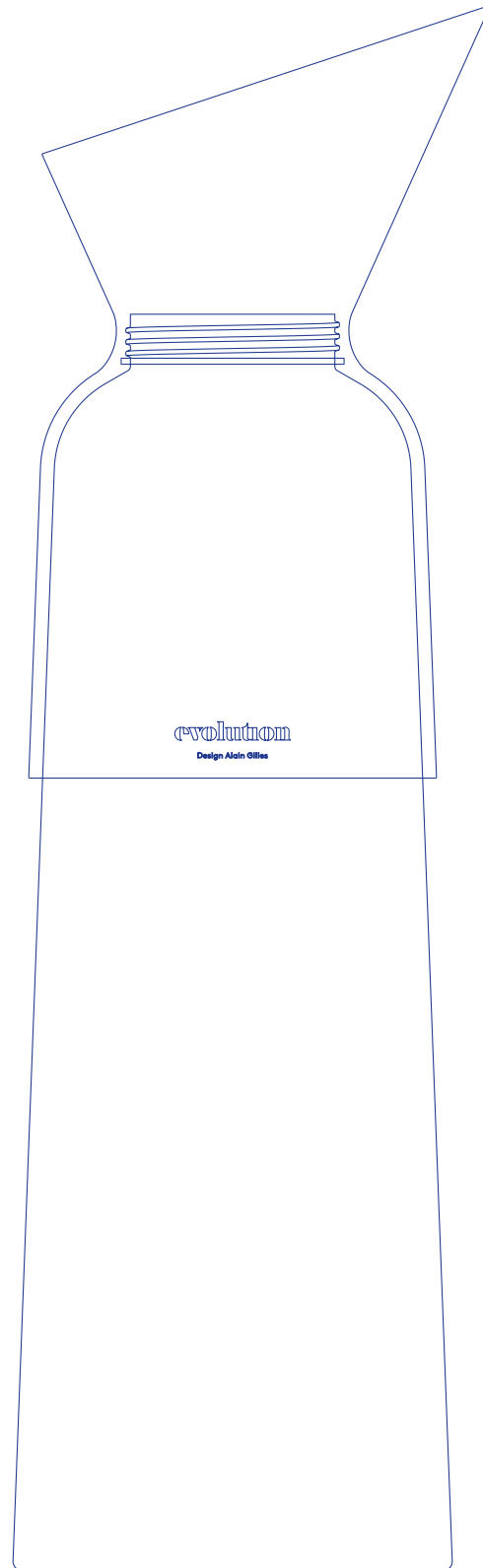
La carafe, un objet usuel du quotidien dont certaines particularités sont mises en avant par un traitement graphique réalisé grâce à une division de la pièce et à une finition «Soft Touch». La possibilité de la prise en main près du goulot dévoile une manière innovante de se servir. Formellement, on retrouve un jeu entre des formes historiques modernisées et des ouvertures en forme d'entonnoir facilitant l'utilisation au quotidien. Discussion entre les matières et les époques.

evolution

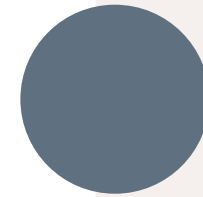
Undercover

—
Carafe
—





evolution



A modern classic.

Matières:
Verre, ABS-finition
soft touch.
Materials:
Glass, ABS-soft
touch finish.



Une expérience
sensorielle.



evolution

Evolution for Mauviel 1830:
Elegance and savoir-faire for
an exclusive copper version

Evolution pour Mauviel 1830 :
Élégance et savoir-faire pour
une version exclusive en cuivre.

**Exclusivity
& elegance.**

Matières:
Verre, ABS-finition
cuivré.
Materials:
Glass, ABS-Copper finish.



Hot Stuff !

FR

«Hot Stuff» est un thermomètre de cuisson pour viande qui ne doit plus être caché dans un tiroir et qui rappelle l'archétype du produit en le modernisant et en l'anoblissant. Grâce à son indicateur graphique extérieur, réglable à l'avance, vous pourrez aisément repérer le moment où l'aiguille interne atteint la température souhaitée pour votre viande. Celui-ci vous permettra sans aucun risque, de le poser sur votre plan de travail sans qu'il ne roule. Ce thermomètre de cuisson est doté d'un cadran graphique simplifié avec la possibilité d'une déclinaison graphique du produit.

EN

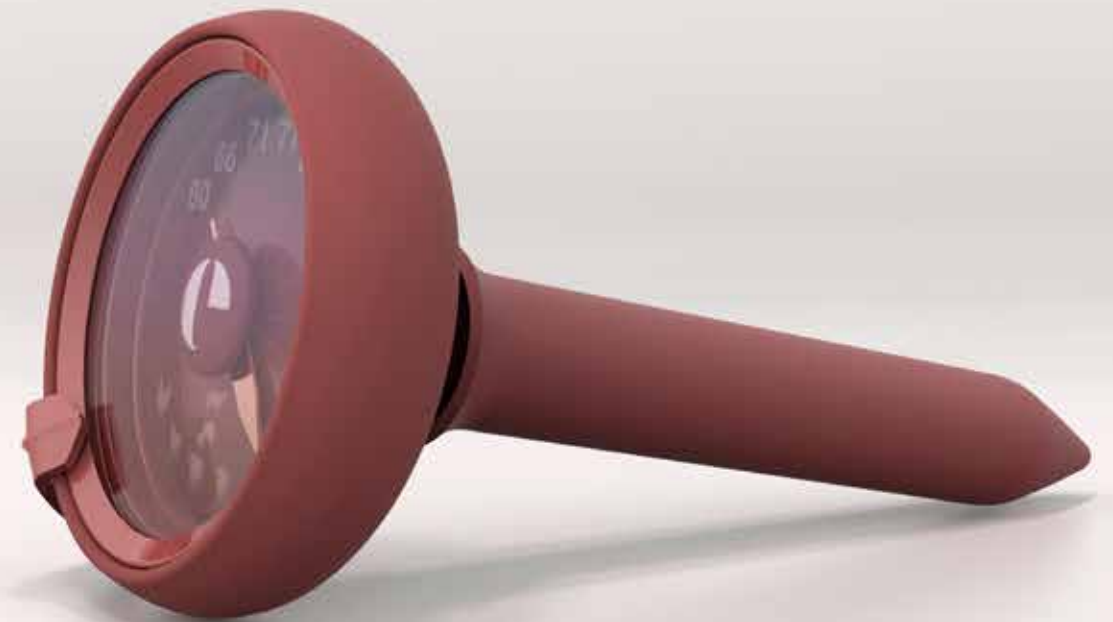
The "Hot Stuff!" meat thermometer does not deserve to be hidden away in a drawer; this archetypal design has been re-imagined with class and confidence for today. Thanks to its externally adjustable graphic indicator, adjustable beforehand, you can easily see when the internal needle reaches the desired temperature for your meat. This will allow you to safely put it on your work-top without it rolling off. This cooking thermometer is equipped with a simplified graphic dial for easy functionality.

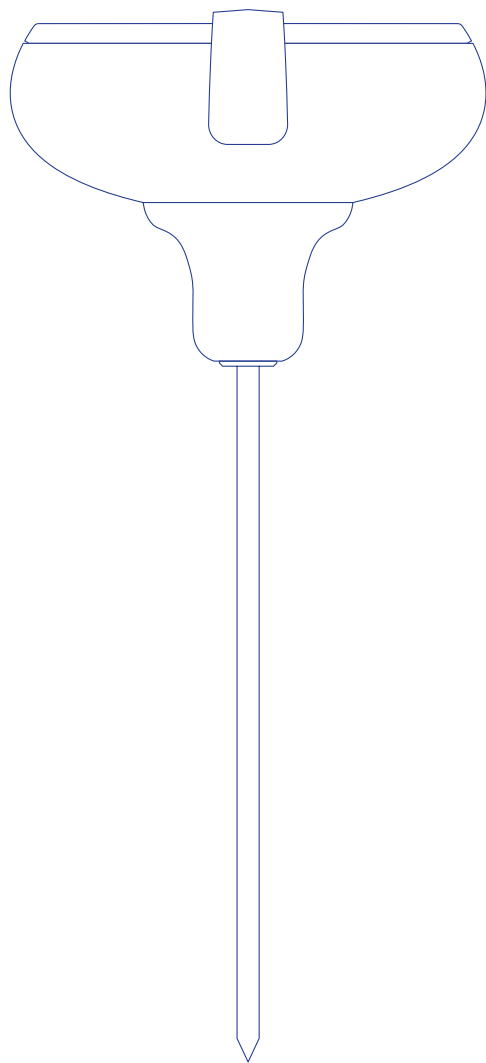
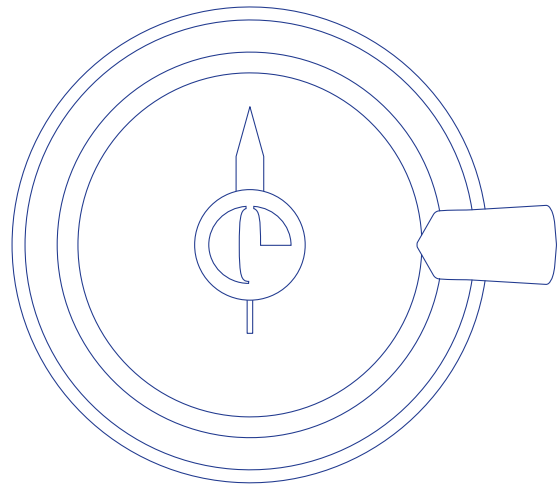
evolution

Hot Stuff

—
Cooking Thermometer

—
Thermomètre de cuisson

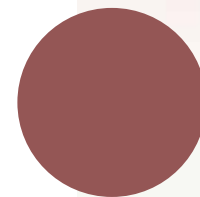




evolution

**A graphic
& elegant dial.**

Matières:
Silicone, ABS, verre,
métal.
Materials:
Silicone, ABS, glass,
metal.



Un outil
traditionnel
revisité.



Evolution for Mauviel 1830:
Elegance and savoir-faire for
an exclusive copper version

Evolution pour Mauviel 1830 :
Elégance et savoir-faire pour
une version exclusive en cuivre.

Richness
of material.

Matières:
Silicone, ABS, verre,
métal.
Materials:
Silicone, ABS, glass,
metal.



evolution

EN

This at a glance
index itemises the
full Evolution product
range

FR

Un aperçu général de
la collection Evolution

Product Index



Madame is Served !

Format sur pot: Ø32 x 30 cm
Format fermé: Ø32 x 20 cm
Plateau en céramique: Ø28 cm
Pot: Ø11 x 11,5 cm
Matières: Céramique, ABS-finition soft touch, SAN, Silicone, aimant.
Colori: rose
Format on cup: Ø32 x 30 cm (Ø12.6" x 11.8")
Format closed: Ø32 x 20 cm (Ø12.6" x 7.9")
Ceramic plate: Ø28 cm (Ø11")
Cup: Ø11 x 11,5 cm (Ø4.3" x 4.5")
Materials: Ceramic, ABS-soft touch finish, SAN, Silicone, magnet.
Colour: rose
Réf: 2010-01



**Madame is Served !
Evolution for Mauviel 1830**

Format sur pot: Ø32 x 30 cm
Format fermé: Ø32 x 20 cm
Plateau en céramique: Ø28 cm
Pot: Ø11 x 11,5 cm
Matières: Céramique, ABS-finition cuivré, SAN, Silicone, aimant.
Colori: cuivre
Format on cup: Ø32 x 30 cm (Ø12.6" x 11.8")
Format closed: Ø32 x 20 cm (Ø12.6" x 7.9")
Ceramic plate: Ø28 cm (Ø11")
Cup: Ø11 x 11,5 cm (Ø4.3" x 4.5")
Materials: Ceramic, ABS-copper finish, SAN, Silicone, magnet.
Colour: copper
Réf: 2010-02



All on Board !

Format total: 25,5 x 46 x 3,7 cm
Planche à découper: 25 x 33 x 3,2 cm
Pelle: 25,5 x 42 x 3,7 cm
Matières: Chêne, ABS, TPE.
Colori: vert
Total format: 25,5 x 46 x 3,7 cm (10" x 18.1" x 1.5")
Chopping Board: 25 x 33 x 3,2 cm (9.8" x 13" x 1.3")
Spoon: 25,5 x 42 x 3,7 cm (10" x 16.5" x 1.5")
Materials: Oak, ABS, TPE.
Colour: green
Réf: 3012-04



All on Board !

Format total: 25,5 x 46 x 3,7 cm
Planche à découper: 25 x 33 x 3,2 cm
Pelle: 25,5 x 42 x 3,7 cm
Matières: Chêne, ABS, TPE.
Colori: gris clair
Total format: 25,5 x 46 x 3,7 cm (10" x 18.1" x 1.5")
Chopping Board: 25 x 33 x 3,2 cm (9.8" x 13" x 1.3")
Spoon: 25,5 x 42 x 3,7 cm (10" x 16.5" x 1.5")
Materials: Oak, ABS, TPE.
Colour: light grey
Réf: 3012-05



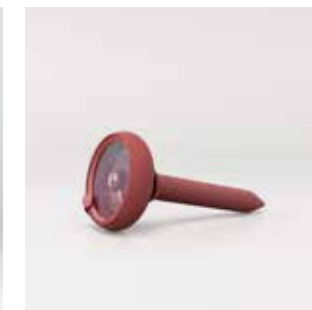
Undercover

Format total: 10 x 9,5 x 34 cm
Carafe seule: Ø9,5 x 27 cm
Contenance: 1,2 L
Matières: Verre, ABS-finition soft touch.
Colori: bleu
Total format: 10 x 9,5 x 34 cm (3.9" x 3.7" x 13.4")
Glass carafe: Ø 9,5 x 27 cm (Ø3.7" x 10.6")
Capacity: 1,2 L (0,32 US Gallon)
Materials: Glass, ABS-soft touch finish
Colour: blue
Réf: 2011-03



**Undercover
Evolution for Mauviel 1830**

Format total: 10 x 9,5 x 34 cm
Carafe seule: Ø9,5 x 27 cm
Contenance: 1,2 L
Matières: Verre, ABS-finition cuivré.
Colori: cuivre
Total format: 10 x 9,5 x 34 cm (3.9" x 3.7" x 13.4")
Glass carafe: Ø 9,5 x 27 cm (Ø3.7" x 10.6")
Capacity: 1,2 L (0,32 US Gallon)
Materials: Glass, ABS-Copper finish.
Colour: copper
Réf: 2011-02



Hot Stuff !

Format: 8,5 x 7,5 x 17 cm
Graphisme: Ø5,5 cm
Matières: Silicone, ABS, Verre, Metal.
Colori: rouge brun
Format: 8,5 x 7,5 x 17 cm (3.3" x 3" x 6.7")
Dial: Ø5,5 cm (Ø2.2")
Materials: Silicone, ABS, Glass, Metal.
Colour: red brown
Réf: 3013-06



**Hot Stuff !
Evolution for Mauviel 1830**

Format: 8,5 x 7,5 x 17 cm
Graphisme: Ø5,5 cm
Matières: Silicone, ABS, Verre, Metal.
Colori: anthracite et cuivre
Format: 8,5 x 7,5 x 17 cm (3.3" x 3" x 6.7")
Dial: Ø5,5 cm (Ø2.2")
Materials: Silicone, ABS, Glass, Metal.
Colour: anthracite and copper
Réf: 3013-02

Alain Gilles

Design as second life.
Le design en seconde vie.

EN

Design as a second life. After studying Political Sciences and Marketing Management, Alain Gilles went on to work in the financial world. But one has to live his own life. So, thanks to the moral support of his wife, he went back to studying Industrial design in France.

He opened his own studio in 2007 in order to pursue his own dreams and develop his personal approach to product design, furniture design, art direction and interior architecture. He has since started to collaborate with several international editors such as Qui est Paul ? (FR), Galerie Gosserez (FR), O'Sun (BE-HK), Buzzispace (BE), Design is Wolf (BE), Varaschin (IT), Verreum (CZ), Casamania (IT), La Chance (FR) and Bonaldo (IT), LIGNE ROSET (FR). Named "Designer of the year" in 2012 by the Interieur Kortrijk fair and Knack/Le Vif Weekend and the Museum of Design in Gent. Born 1970 in Brussels.

FR

Le design en tant que seconde vie. Après des études en Sciences Politiques et en Marketing Management, Alain Gilles a travaillé dans le monde de la finance. Mais chacun doit vivre sa vie. Ainsi, c'est grâce à l'appui moral de son épouse qu'il s'est replongé dans des études de design industriel en France. Il a ouvert son propre studio fin 2007 afin de poursuivre ses propres rêves et de développer son approche personnelle dans la conception de produits, de mobilier, mais également au niveau de la direction artistique et de l'architecture d'intérieur. Depuis, il a commencé à collaborer avec plusieurs entreprises internationales, telles que Qui est Paul ? (FR), Galerie Gosserez Paris (FR), O'Sun (HK), Buzzispace (BE), Design is Wolf (BE), Varaschin (IT), Verreum (CZ), Casamania (IT), La Chance (FR) et Bonaldo (IT), LIGNE ROSET (FR). En 2012, il a été nommé « Designer de l'année » par la prestigieuse biennale « Interieur Courtrai » (BE) et il a été récompensé par de nombreux prix internationaux. Né en 1970 à Bruxelles.

Contact

SAS Evolution Design

99 Rue de La Fontaine Saint Gaud
50380 Saint Pair Sur Mer
www.evolution-design.fr

T. + 33 (0) 2 33 61 01 04
F. + 33 (0) 2 33 60 99 75



