


Kaomer

Véritable porcelaine de coquilles d'huître
MADE IN FRANCE



CATALOGUE 2023

Arts de la table

alegina



S O M M A I R E

Notre savoir-faire

INSPIRATION/RECHERCHE	P. 6
CONCEPTION/MOULE	P. 8
PRÉPARATION/COULAGE	P. 9
SÉCHAGE/FINITION	P. 10

Nos produits

ASSIETTE HUÎTRE	P. 14
ASSIETTE LOTUS	P. 16
ASSIETTE COUPE	P. 18
ASSIETTE CREUSE	P. 20



CUISSON/ÉMAILLAGE	P. 11
CUISSON GRAND FEU/KAOMER	P. 12



BOUCHEE HUÎTRE	P. 22
GALET	P. 23
FEUILLES GINKGO/CHÊNE ET HOUX	P. 24
TASSES	P. 25
GAMME <i>Ecume</i>	P. 26



KAOMER® est une marque déposée par la société ALEGINA.

INSPIRATION

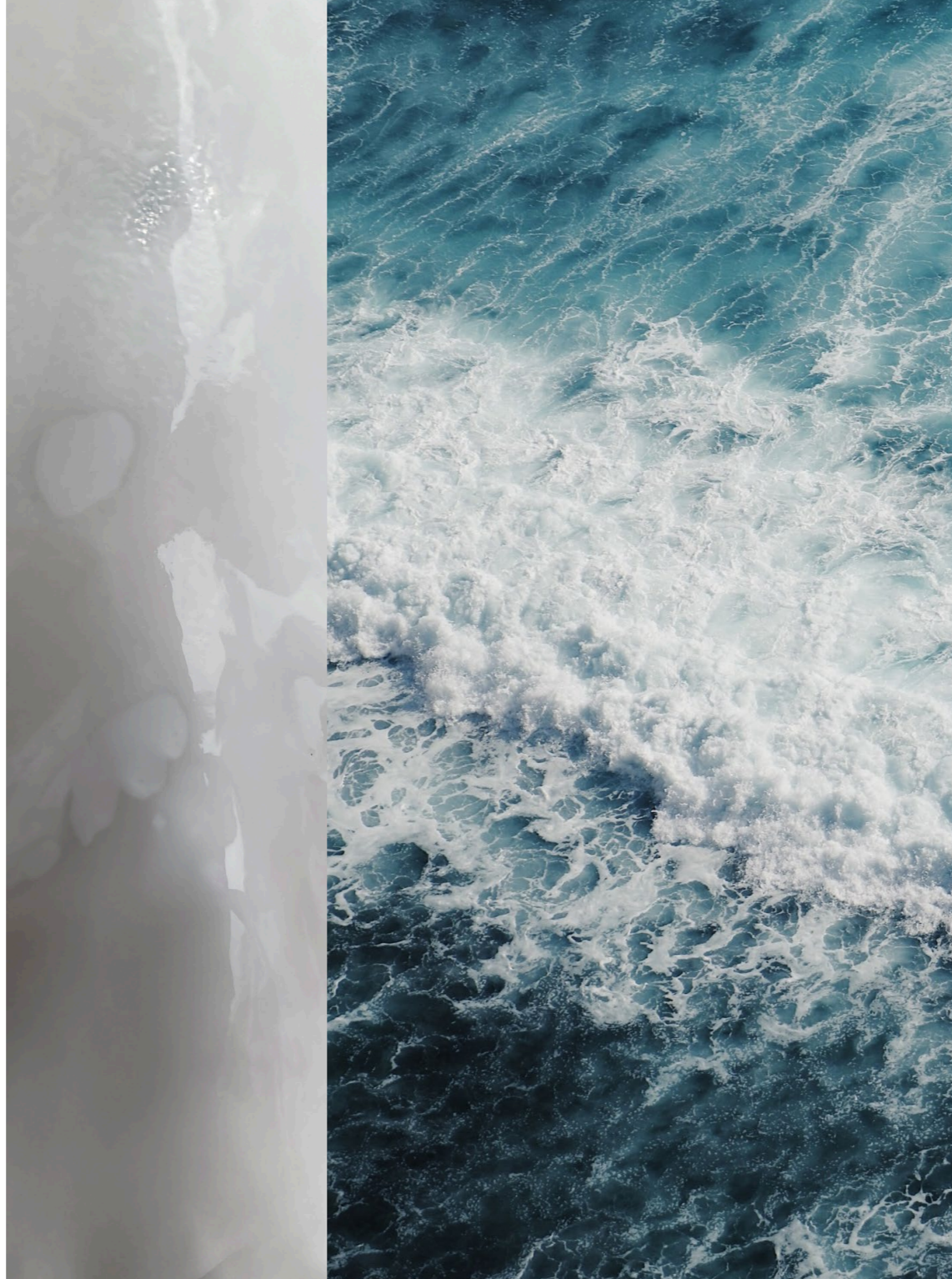
“

Homme libre, toujours tu chériras
la Mer.

Charles Baudelaire

C'est par notre liberté d'entreprendre qu'Alegina s'est inspirée de la mer pour créer cette porcelaine que l'on appelle **Kaomer®**.

La nature est la première artisane de toute création, et l'un de ces bijoux les plus précieux, c'est l'huître. Cette biodiversité a fait naître une matière qui reflète la pureté, la beauté et le raffinement de la mer. Notre inspiration : la blancheur nacrée de l'huître, sa magnificence et sa pureté. Nous avons ainsi rêvé d'une porcelaine authentique et biosourcée, à l'image de ce que la nature fait de plus beau.



RECHERCHE

«Porcelaine» vient de l'italien «Porcella» qui désigne un petit coquillage blanc qui, dans certains pays d'Orient, était utilisé comme monnaie. Il se caractérise par une surface lisse, à couche d'émail brillante, porcelané. Les porcelaines* sont très recherchées par les collectionneurs pour la beauté de leur coquille.

Après 3 années de recherche et développement, nous avons relevé le défi et su concevoir une véritable porcelaine issue de la meilleure combinaison de la coquille d'huître et du savoir-faire porcelainier.

* Porcelaine : Cypraeoidea ou Cauris

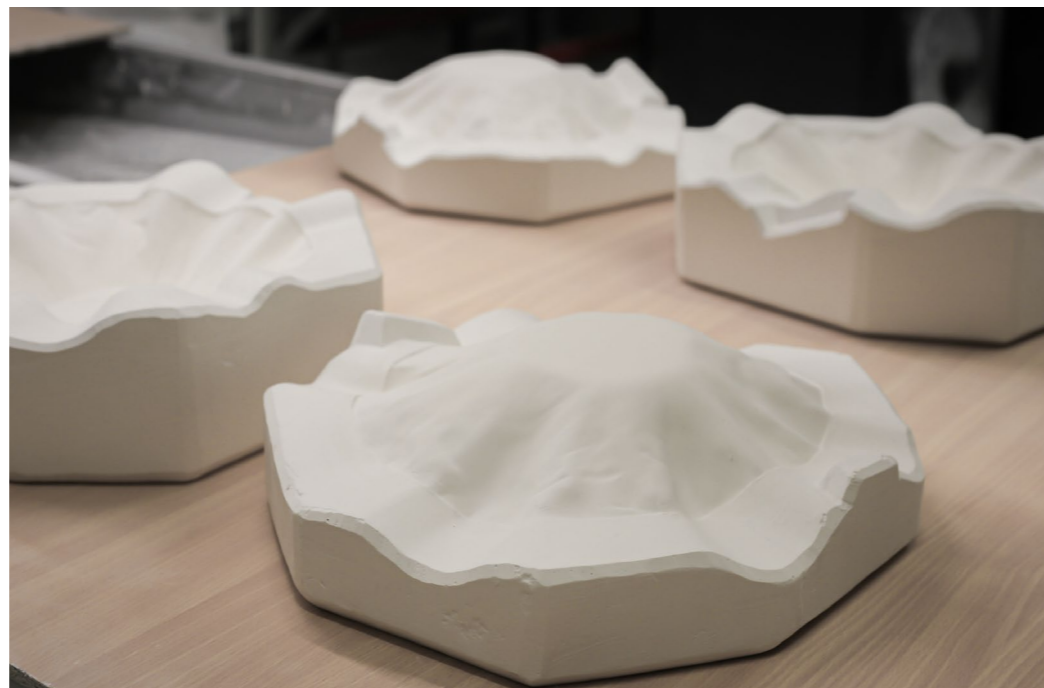


CONCEPTION

Chaque pièce est pensée et dessinée par notre équipe. Notre inspiration première est la nature. Nous travaillons avec les idées de nos clients et essayons de répondre à leurs envies et besoins, tout en préservant et en magnifiant l'identité si particulière de notre porcelaine. Une première étape est la conception des modèles par notre associé Dominique, potier-céramiste fort de 40 années d'expérience. Ces modèles sont réalisés en plâtre, argile ou grès et doivent intégrer le retrait et la déformation finale des pièces



8



MOULE

Nos moules sont réalisés en plâtre par notre équipe et par notre partenaire porcelainier, Jean-Louis PUIVIF. Ils serviront à produire nos pièces en série. Un premier moule mère positif est fabriqué, duquel nous pouvons recréer des moules négatifs de production. Un moule est conçu pour réaliser une soixantaine de tirages, au-delà, il faut le remplacer.



PRÉPARATION

La barbotine passe par plusieurs étapes de fabrication. Sa recette a été inventée et ajustée lors des 3 ans de recherches. En fin de préparation, tous les ingrédients sont broyés ensemble avec de l'eau, puis tamisés jusqu'à l'obtention d'une barbotine à la finesse inégalable et aux propriétés absolues.

COULAGE

Le coulage est le début du processus de matérialisation de la pièce. Plusieurs facteurs vont déterminer son épaisseur comme le temps, l'hygrométrie ambiante et le style de moule choisi. L'eau est absorbée par le plâtre, et une couche solide de porcelaine se forme dans le moule.



9

SÉCHAGE

Une fois la pièce démoulée, son taux d'humidité est encore important. Les pièces sont stockées sur des étagères en bois pour que le support et l'atmosphère absorbent l'excédent d'eau. La pièce subit son premier retrait.



10



FINITION

Chaque pièce passe dans nos mains pour les finitions. Elles sont soigneusement ébavurées, poncées et polies. Réalisée à l'unité et selon le procédé artisanal, chacune de nos créations sera unique.

CUISSON

La première cuisson est faite à basse température, c'est l'étape du dégourdi. A la sortie, la matière est suffisamment solide pour être manipulée et reste poreuse pour l'application de l'émail.



ÉMAILLAGE

Formulé à partir de coquilles d'huîtres, et adapté à notre porcelaine, l'émail s'applique au pistolet ou par trempage. Cette fine couche va se vitrifier lors de la dernière cuisson et permettre un rendu brillant des pièces. Sa transparence fait ressortir le blanc éclatant du Kaomer et rappelle la nacre.

11

CUISSON «GRAND FEU»

Réalisée à plus basse température que les porcelaines traditionnelles (1400°C), la dernière cuisson est déterminante. C'est l'aboutissement d'un long processus, et l'étape qui permet les transformations physiques de la pâte. A cette étape, la pièce prend l'essentiel de son retrait (12%) par rapport au modèle, sa déformation finale et l'émail fusionne.

1250°C



KAOMER®

Le résultat de l'alchimie des quatre éléments :

Kaomer

Joyau de notre savoir-faire, fruit de l'innovation et protégé par un brevet. Grâce à la coquille d'huître, cette porcelaine est plus blanche, plus transparente et plus résistante que n'importe quelle autre. Finalement, la véritable perle de l'huître c'est sa coquille.



Assiette Huître



Dressage imaginé par
le chef Christopher Coutanceau
Restaurant Christopher Coutanceau
La Rochelle (17)



L. 22cm l. 4,5 cm H. 5 cm
620g
Commande à l'unité

Assiette Lotus



Dressage imaginé par
le chef Nathan Cretney
Restaurant Les Reflets
La Roche-sur-Yon (85)



L. 22 cm l. 18 cm H. 3,5 cm
415g

Bassin de présentation : 5cm ou 8cm
Commande à l'unité



Assiette Coupe



*Dressage imaginé par
le chef Nathan Cretney
Restaurant Les Reflets
La Roche-sur-Yon (85)*



ø. 23 cm H. 4 cm
460g
Commande à l'unité



Assiette Creuse



*Dressage imaginé par
le chef Christopher Coutanceau
Restaurant Christopher Coutanceau
La Rochelle (17)
Photo © Make it Count*



ø. 21,5cm H. 5 cm
530g
Commande à l'unité



Bouchée huître



Dressage imaginé par
le chef Nathan Cretny
Restaurant Les Reflets
La Roche-sur-Yon (85)



L. 9 cm l. 4 cm H. 2,5 cm
20g
Commande à l'unité



Galet à pain



Dressage imaginé par
le chef Nathan Cretny
Restaurant Les Reflets
La Roche-sur-Yon (85)



L. 9,5 cm l. 13 cm
110g
Commande à l'unité



Feuilles



Chêne
L. 18,5 cm l. 13 cm 100g

Commande à l'unité



Houx
L. 14,5 cm l. 8 cm 70g

Commande à l'unité



Ginkgo
L. 9 cm l. 8 cm H. 1,5 cm 20g

Commande à l'unité

Tasses



Petite tasse
Ø 6,5cm H. 7cm 85g
10cl

Commande à l'unité



Grande tasse
Ø 7cm H. 8,5cm 110g
20cl

Commande à l'unité

Gamme *Écume*

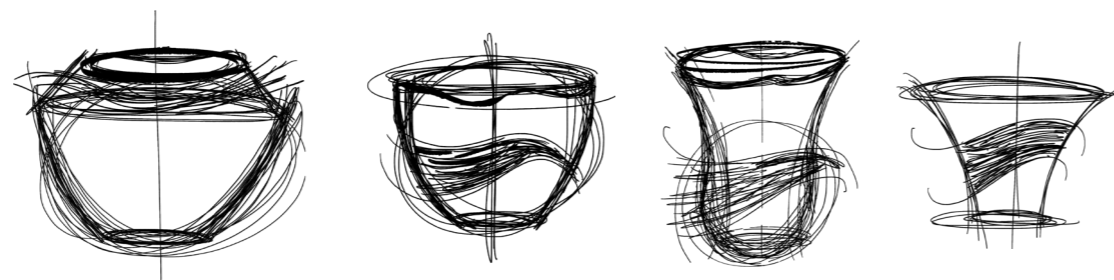
Première gamme de produits Kaomer réalisée en interne de A à Z, la gamme **ÉCUME** vous est présentée. Fabriquée et pensée dans nos ateliers par notre équipe de création, ces produits brillent de leur transparence. Mettez une bougie à l'intérieur ou l'une de vos créations culinaires et vous sublimeriez vos tables de réception.

Chaque création de la gamme ÉCUME a sa propre identité illustrée par les formes, les jeux d'ombres et de lumières des sillons évoquant la mer se dessinant sur le rivage.



*Dressage imaginé par
le chef Christopher Coutanceau
Restaurant Christopher Coutanceau
La Rochelle (17)*

La Houle - Petit gabarit



la Houle

Grand gabarit

L. 12cm H. 9cm
220g
500 ml

Petit gabarit

L. 8cm H. 6cm
70g
100 ml

la Lame

L. 11cm H. 6,5cm
140g
330ml

la Déferlante

L. 9,5cm H. 7,5cm
115g
200ml

le Ressac

L. 9cm H. 6,5cm
105g
150ml



HOULE

LAME

Commande à l'unité



Commande à l'unité



*Dressage imaginé par
le chef Mathieu Guibert
Restaurant Anne de Bretagne
La Plaine sur Mer (44)
Photo © Paul Stephanaggi*



POUR COMMANDER :

contact@alegina.fr
+33 7 83 77 67 02

CONTACT CLIENTS/PROJETS

Alexandre DIDELON
Directeur Général
+33 6 51 74 02 41
alexandre.didelon@alegina.fr

LABORATOIRE, BUREAU D'ÉTUDES ET UNITÉ DE PRODUCTION

50 rue du Séjour
85170 Le Poiré-sur-Vie

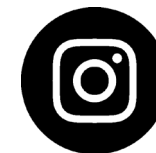
SUIVEZ NOTRE AVENTURE SUR



ALEGINA



ALEGINA



ALEGINA_FR