



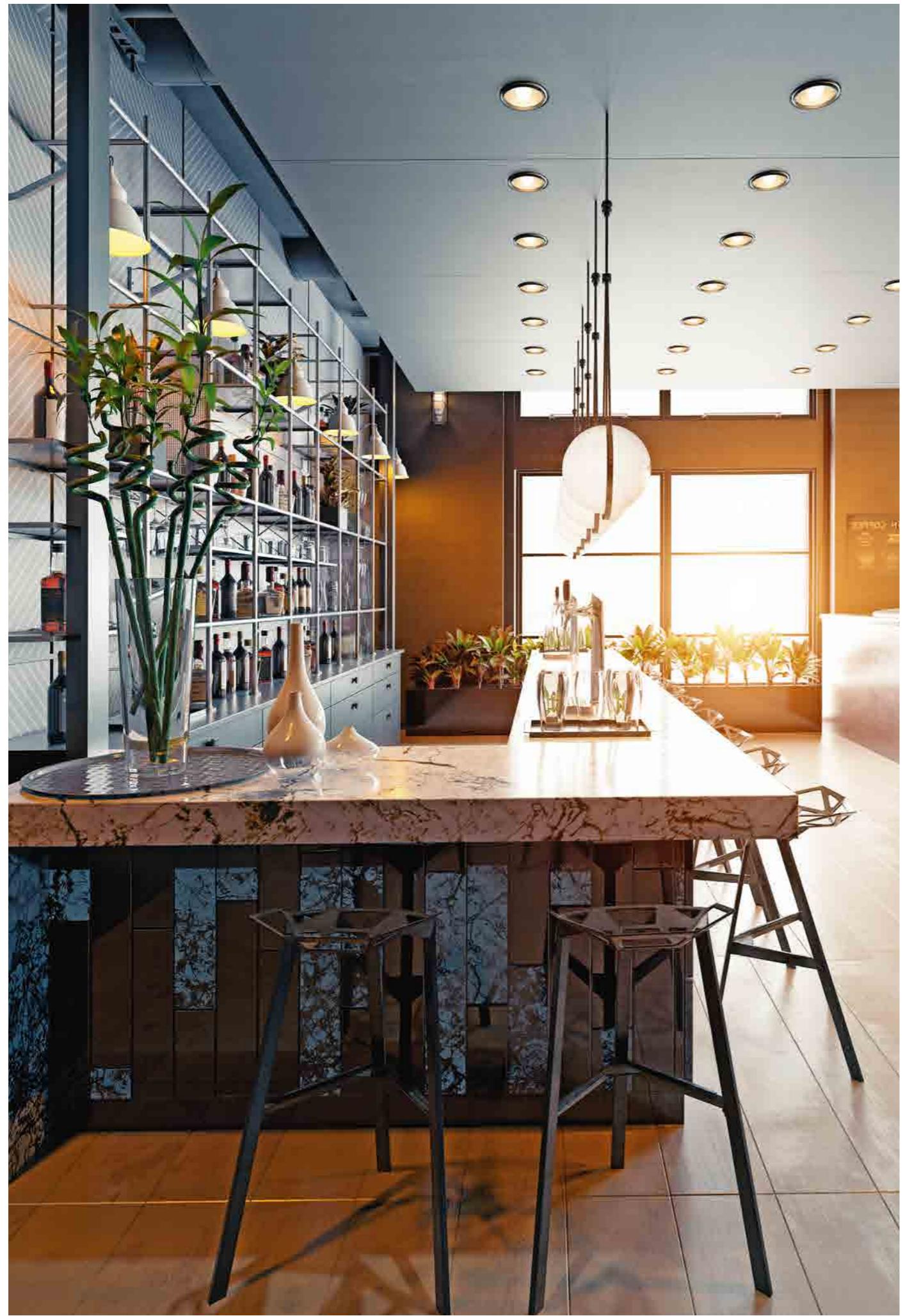
— CRÉATEUR D'EXPÉRIENCES —

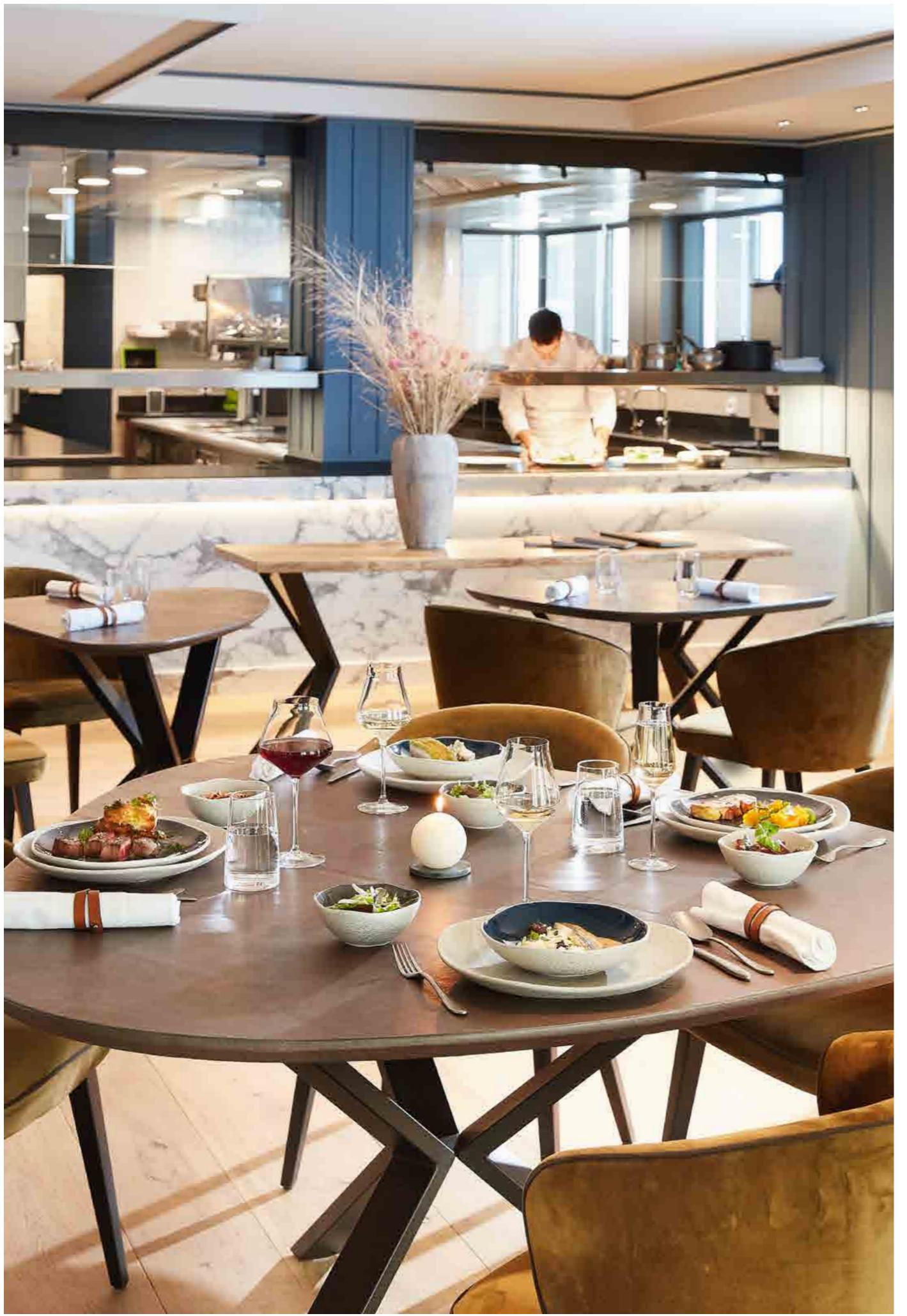


2022 Hotel Catalogue

Reveal' Up

---





A versatile glass, perfectly suited to young and mature wines.

Verre polyvalent, vins jeunes et matures.

## The Reveal' Up Story



Chef&Sommelier™ has designed a unique new line of wine glasses. The Reveal'Up collection shows its characteristically refined personality with a range of six glasses that enliven the senses when tasting, and provide a sublime serving experience.

**Tasting:** Reveal'Up creates a dialogue between wine and glass that awakens the four senses used by wine professionals and discerning enthusiasts alike: touch, sight, smell, and taste.

**Touch:** The perfect balance of Reveal'Up glasses allows for a pleasant experience when held, allowing the wine to swirl easily. The thin rim is also extremely comfortable on the lips.

**Sight:** The architecture of the glasses brings together curves, angles, finesse and stem, forming a perfect visual harmony. This design, together with the purity and total transparency of Krysta™, allows the wine's colour to be clearly seen.

**Smell:** A large surface area for oxygenation allows the wine to breathe, which in turn lets the power and richness of the varietals to be fully expressed. A chimney in the upper part of the bowl attenuates the perception of alcohol in young wines, thus revealing the fullness of their aromas.

**Taste:** The Reveal'Up collection is suitable for tasting both young and mature wines. The Soft stemmed glass conveys the aromas of young, light wines, while the generous bowl of the Intense stemmed glass is ideal for appreciating full-bodied, high-tannin red wines.



Chef&Sommelier™ signe une nouvelle ligne œnologique inédite. La collection Reveal'Up décline sa personnalité affirmée et raffinée en une gamme de six verres alliant révélation des sens lors de la dégustation et sublimation du service.

**La dégustation :** avec Reveal'Up, un dialogue entre le vin et la matière se forme pour mettre en éveil les quatre sens du professionnel comme de l'amateur averti.

**Le toucher :** le parfait équilibre des verres Reveal'Up permet une prise en main agréable et une mise en rotation aisée du vin. La finesse du buvant procure un confort extrême au contact des lèvres.

**La vue :** l'architecture des verres, concordance de galbes, d'angles, de finesse et de cols, crée une parfaite harmonie visuelle. Ce design associé à la pureté et la transparence absolue de la matière Krysta™ permettent une lecture claire de la robe des vins.

**L'odorat :** la large surface d'oxygénéation favorise le «carafage» des vins et l'expression de la force et de la volupté des cépages. La cheminée sur le haut des verres atténue la perception d'alcool des vins jeunes et révèle ainsi l'amplitude des arômes.

**Le goûter :** la collection Reveal'Up s'adapte aussi bien à la dégustation des vins jeunes qu'à celle des vins mûrs. Le verre à pied Soft révèle les arômes des vins jeunes et légers. La chambre aromatique généreuse du verre à pied Intense est, quant à elle, idéale pour l'appréciation des vins rouges puissants et tanniques.

# Julia Scavo

Sommelier and trainer - Sommelier et formateur



2018 Romania Best Sommelier  
5<sup>th</sup> Best Sommelier in the World'  
and 3<sup>rd</sup> Best Sommelier in Europe (2013 & 2017 ASI Contests)

Meilleur sommelier de Roumanie 2018  
5<sup>e</sup> Meilleur Sommelier du Monde  
& 3<sup>e</sup> Meilleur Sommelier d'Europe (aux Concours ASI 2013 & 2017)

"Awaken the senses and enjoy a sublime serving experience... with Reveal' Up, Chef&Sommelier™ once again unveils an innovative and refined collection. It's the perfect set for the most demanding professionals."

"Révélation des sens, sublimation du service : avec Reveal'up, Chef&Sommelier™ signe à nouveau une ligne innovante et raffinée. L'atout parfait pour les professionnels les plus exigeants."

Reveal' Up Assets



A versatile technical glass in 2 forms.  
Ideal for both young and mature wines.

Perfect for tasting **sweet, light** and **aromatics** wines.

Verre technique, polyvalent, 2 formes.  
Idéal pour les vins jeunes et matures.

Parfait pour la dégustation de vins **doux, légers et aromatiques**.

50 cl  
40 cl  
30 cl  
flute 21 cl

SOFT

INTENSE | 55 cl  
45 cl  
flute 21 cl

Extra-wide oxygenation surface and large aromatic chamber allows the aromas to develop.  
Surface d'oxygénéation et chambre aromatique extra larges permettant le développement des arômes.  
Usable capacity readily visible.  
Lecture facile du volume utile.

Gentle angle allowing the oxygenation of young wines and revealing the aromas of mature wines.

Angle doux permettant l'oxygénéation des vins jeunes et révélant les arômes des vins mûrs.

Usable capacity readily visible.  
Lecture facile du volume utile.

Elegant narrow stem.  
Very light, with excellent balance in the hand.  
Jambe fine et élégante  
Très léger, excellent équilibre en main.

Elegant narrow stem.  
Very light, with excellent balance in the hand.  
Jambe fine et élégante  
Très léger, excellent équilibre en main.

Extra-wide base provides perfect stability.  
Pied extra large, parfaite stabilité.



# Reveal' Up

Collection



## Did you Know?

Champagne winegrowers regularly test and conduct tastings of their sparkling wines using Reveal'Up Soft, and in much higher volumes than those conducted with the flutes. This is due to the fact that the perception of alcohol is diminished and the aromas better expressed with the wine glasses.

In addition, Effervescence Plus nucleation made by Chef&Sommelier™ on the Reveal'Up 30 and 40cl models, allows a nice flow of bubbles on which the aromas cling and can flourish.

## Le saviez-vous ?

Les vignerons de Champagne testent et dégustent leurs vins effervescents depuis toujours dans des volumes bien supérieurs à ceux des flûtes. Ainsi les sensations alcooliques sont diminuées et l'aromatique est mieux exprimé.

Le point mousse réalisé par Chef&Sommelier™ sur les modèles Reveal'Up 30 et 40cl, permet un joli balai de bulles sur lesquelles les arômes s'accrochent et s'épanouissent dans la chambre aromatique.



## Matching tumblers and decanters

Gobelets et carafes assortis

### Bourbon Street\*



32 cl OF\*  
 Ø M = 94 mm  
 H = 99 mm  
 W = 415 g  
**Q3659**  
 F6/B2=12



38 cl HB  
 Ø M = 88 mm  
 H = 110 mm  
 W = 220 g  
**G3368**  
 F6/B4=24

### Macaron+



40 cl HB  
 Ø M = 87 mm  
 H = 103 mm  
 W = 138 g  
**N0834**  
 F6/B4=24

### Primary+



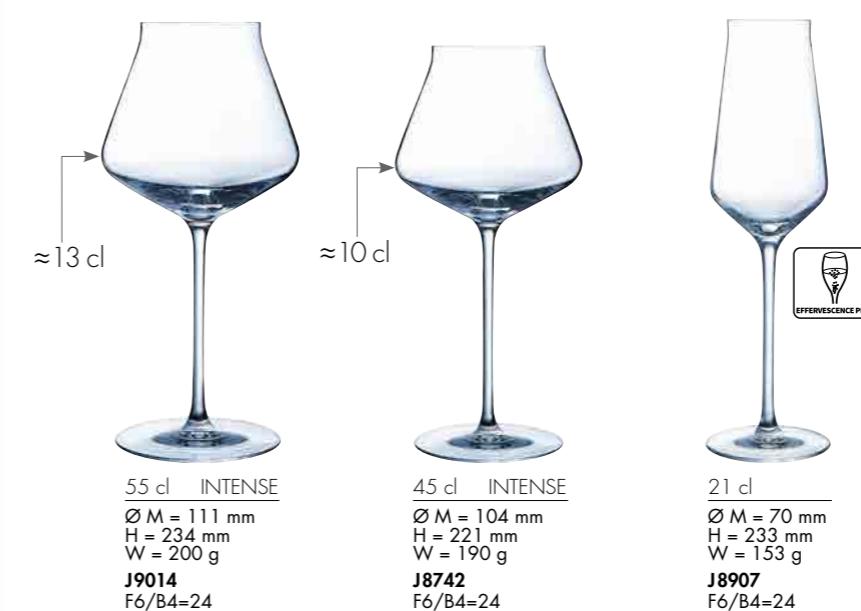
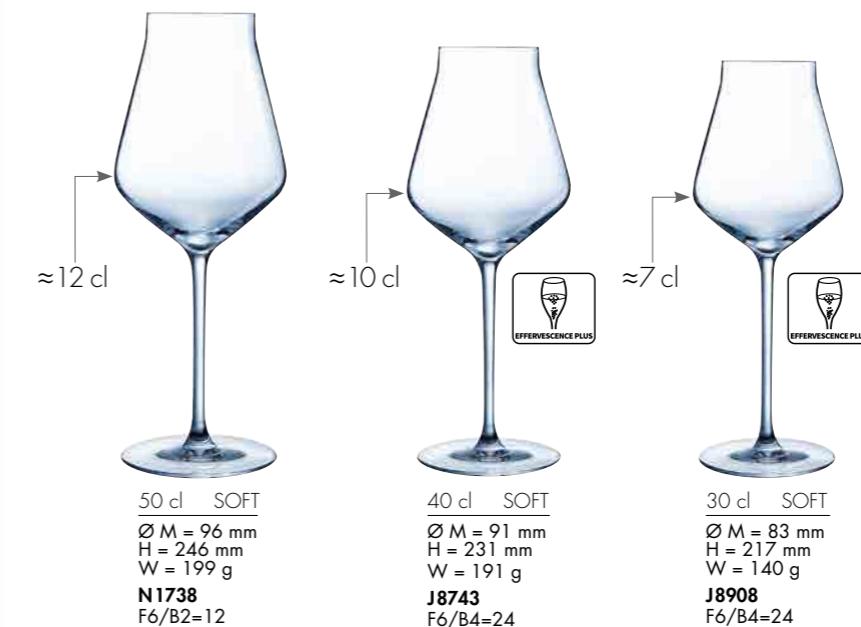
44 cl HB  
 Ø M = 87 mm  
 H = 110 mm  
 W = 155 g  
**G3323**  
 F6/B4=24

### Sublym♦



2 L  
 Ø M = 150 mm  
 H = 300 mm  
 W = 900 g  
**P0264**  
 C1/B2=2

\* Items sold under the Arcoroc Brand

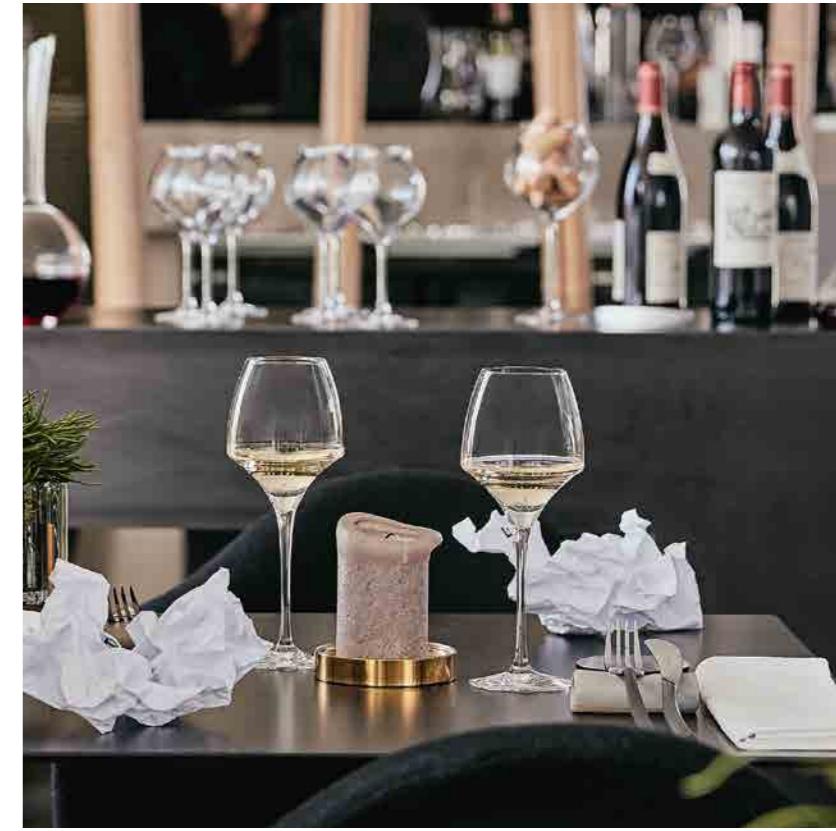


Open' Up





## The Open' Up Story



Open'Up is a range of glasses with a contemporary and revolutionary design, which provides wine-drinkers with an incomparable tasting experience. Suitable for tasting all types of young wine («young» wine can be defined as 1-3 years for white wine and 1-5 years for red). The different models in the Open'Up range cater for the majority of wine varieties and types produced worldwide.

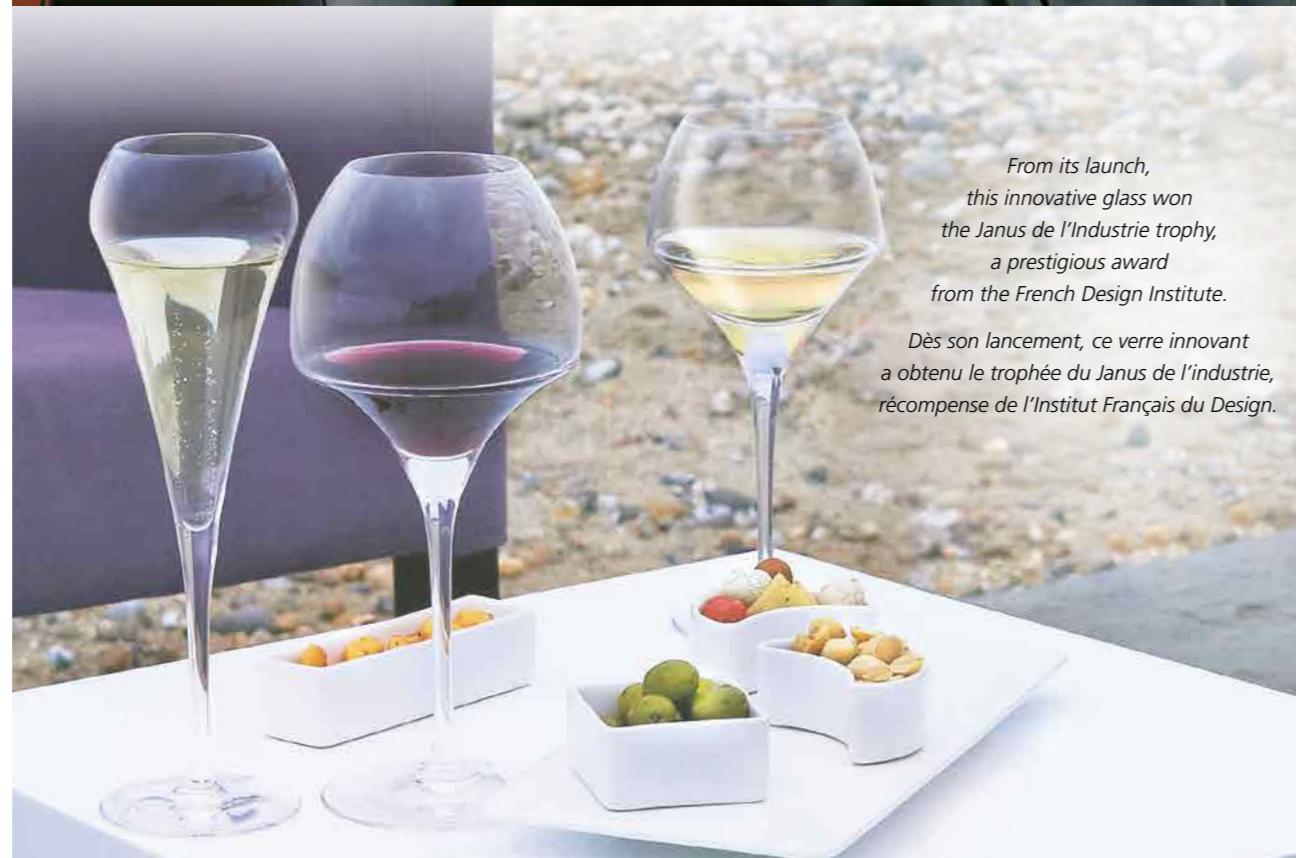
When the glass is filled to the widest point of the bowl and the wine is rotated in the glass, a wave of liquid is created in the inner corner of the angular point in the wall, trapping the oxygen present in the air inside the wine. This is as effective in developing the aromas as decanting a mature wine. The angle in the wall also acts as a natural gauge making it easy to find the right volume of wine to serve. In addition, the tapering of the wall to the rim concentrates the aromas released for maximum appreciation.

*Open'Up est une ligne de verres au design contemporain et révolutionnaire, qui procure un plaisir olfactif sans commune mesure. Son calice convexe dans sa partie basse propulse le vin vers l'angle formé avec la partie supérieure concave. Sa forme angulaire novatrice, améliore efficacement la dégustation de tous les types de vins jeunes (1 à 3 ans pour les blancs et 1 à 5 ans pour les rouges). Les différentes formes de la ligne Open' Up couvrent la majorité des cépages mondiaux.*

*Lorsque le verre est rempli jusqu'à la cassure et que le vin tourne dans le verre, une vague de liquide se crée dans l'angle intérieur, emprisonnant l'oxygène présent dans l'air au cœur du vin. C'est ainsi que se développent efficacement les arômes de vin mature. Cet angle permet de repérer facilement le juste volume de vin à servir. Son buvant resserré concentre au maximum les arômes libérés.*

# M. Philippe DURAND

CEO Arc from 1997 to 2007, dynamic initiator of wine glass agreements  
CEO Arc de 1997 à 2007, initiateur très dynamique des accords Verres Vins



It was in 2004, under the leadership of Philippe Durand, that the company would carry out the development of the most exciting new material, and revolutionary glass range: Open'Up

C'est en 2004, sous l'impulsion de l'entreprise familiale, que Philippe Durand mènera à bien un projet de nouvelle matière et un verre révolutionnaire : Open'Up.

## Open' Up Assets



Ideal for **young wines**.

Enhances **red wines under 5 years**  
and **white wines under 3 years**.

Idéal pour les **vins jeunes**.

Bonifie les **vins rouges de moins de 5 ans**  
et les **vins blancs de moins de 3 ans**.

5 shapes according to wine type  
5 formes par typologie de vin

55 cl  
47 cl  
40 cl  
37 cl  
32 cl  
flute 21 cl



Pronounced angle  
The wine molecules shatter  
and are oxygenated at the break point,  
thus releasing the aromas.

Angle prononcé  
Les molécules du vin se brisent  
et s'oxygenent sur la cassure,  
libérant ainsi les arômes.



Flat base, means no water left on the base  
after washing process.

Cuvette plate,  
pas de rétention d'eau au lave-vaisselle.

# Open' Up

Collection



## Did you Know?

The shape of the Open'Up glasses creates an actual "carafe effect" because the wine is oxygenated faster. The convex part (1) builds up aromas, which are then concentrated in the concave part (2).

After a few minutes in the glass, the wine's acid content is smoothed out and the tannins are softened, making it possible to enjoy even the youngest wines.



## Le saviez-vous ?

La forme des verres Open'Up provoque un véritable "effet carafe", grâce à une oxygénation accélérée du vin. La partie inférieure convexe (1) permet de développer les arômes, qui sont ensuite concentrés dans la partie supérieure concave (2). Après quelques minutes dans le verre, la perception acide du vin s'atténue et les tanins s'assouplissent, permettant ainsi d'apprécier les vins les plus jeunes.

## Matching tumblers and decanters

Gobelets et carafes assortis

Lima				
45 cl HB	40 cl HB	38 cl HB	35 cl OF	32 cl OF *
Ø M = 77 mm H = 160 mm W = 250 g <b>L2356</b> F6/B4=24	Ø M = 77 mm H = 133 mm W = 240 g <b>L8110</b> F6/B4=24	Ø M = 88 mm H = 110 mm W = 220 g <b>G3368</b> F6/B4=24	Ø M = 93 mm H = 83 mm W = 225 g <b>G3367</b> F6/B4=24	Ø M = 94 mm H = 99 mm W = 410 g <b>Q3655</b> F6/B2=12

Macaron				
40 cl HB	45 cl HB*	35 cl HB*	30 cl OF*	32 cl OF *
Ø M = 87 mm H = 103 mm W = 138 g <b>N0834</b> F6/B4=24	Ø M = 83 mm H = 137 mm W = 248 g <b>L7833</b> F6/B4=24	Ø M = 76 mm H = 126 mm W = 232 g <b>H4531</b> F6/B4=24	Ø M = 77 mm H = 105 mm W = 242 g <b>H4623</b> F6/B4=24	Ø M = 94 mm H = 99 mm W = 410 g <b>Q3655</b> F6/B2=12

Open'Up				
35 cl HB	38 cl OF	30 cl WARM	36 cl HB	1,4 L
Ø M = 77 mm H = 118 mm W = 150 g <b>U1041</b> F6/B4=24	Ø M = 93 mm H = 94 mm W = 155 g <b>U1033</b> F6/B4=24	Ø M = 99 mm H = 86 mm W = 156 g <b>U1032</b> F6/B4=24	Ø M = 81 mm H = 102 mm W = 153 g <b>G3322</b> F6/B4=24	Ø M = 145 mm H = 313 mm W = 550 g <b>D6653</b> F1/B2=2

## Open'Up



\* Items sold under the Arcoroc Brand

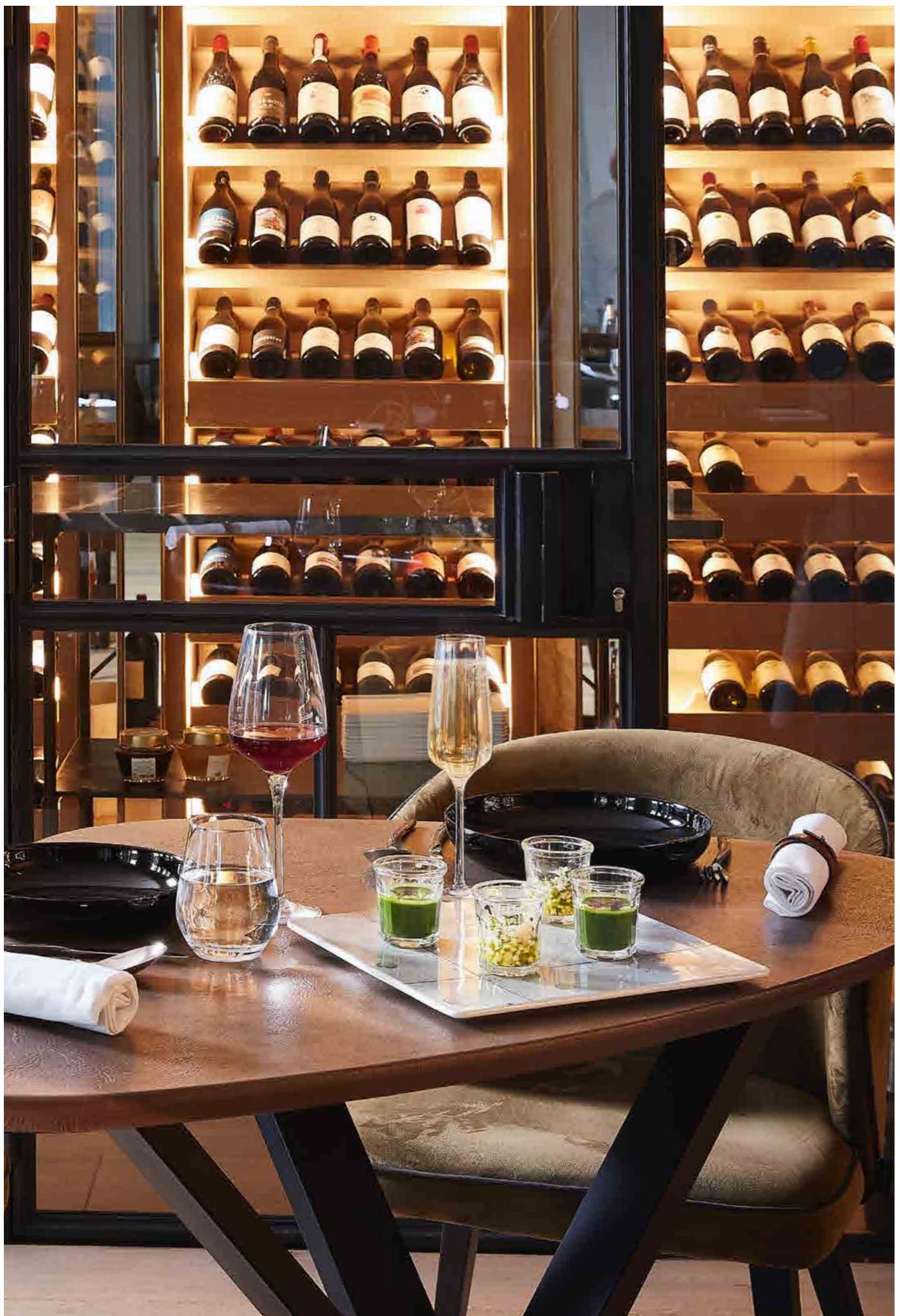
≈11 cl	≈9,5 cl	≈6 cl
55 cl TANNIC Ø M = 107 mm H = 233 mm W = 210 g <b>U1013</b> F6/B4=24	47 cl SOFT Ø M = 103 mm H = 226 mm W = 192 g <b>U1012</b> F6/B4=24	40 cl UNIVERSAL TASTING Ø M = 91 mm H = 231 mm W = 192 g <b>U1011</b> F6/B4=24

≈10 cl	≈4 cl	≈12,5 cl
37 cl ROUND Ø M = 96 mm H = 211 mm W = 166 g <b>U1010</b> F6/B4=24	32 cl PRO TASTING Ø M = 87 mm H = 180 mm W = 134 g <b>U1008</b> F6/B4=24	20 cl Ø M = 74 mm H = 234 mm W = 161 g <b>U1051</b> F6/B4=24



Sublym

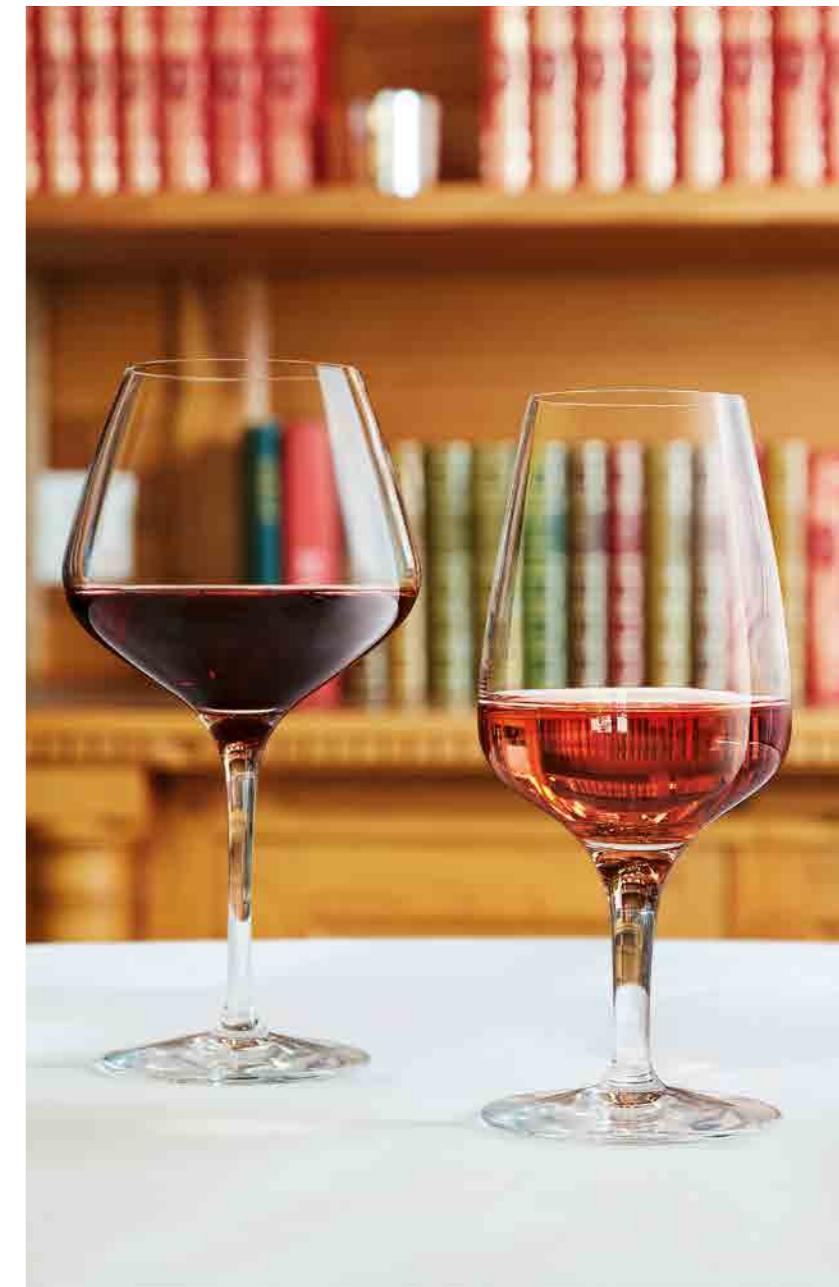




Classic tapered bowl design that is so sublime!

*Design Classique vertical ou design horizontal" et tellement Sublime !*

## The Sublym Story



Sublym is so aptly named!

Sublym is a very distinguished collection of seven glasses whose design has been carefully considered to highlight the established families of taste.

The choice of the form will be decisive in the revelation of different aromas, from the most volatile to the most discreet, and thus serve all types of wines and spirits.

The choice of the volume of the glass will allow the wine surface to have varying degrees of oxygenation, and thus sublimate the potential of each type of wine.

*Sublym porte tellement bien son nom !*

*Sublym est une collection très distinguée de sept verres dont le design a été étudié pour mettre en valeur les grandes familles de goût.*

*Le choix de la forme sera déterminant dans la révélation de arômes spécifiques, des plus volatils aux plus discrets et servir ainsi tous types de vins et spiritueux.*

*Le choix du volume du verre permettra d'adapter la surface d'oxygénation, et ainsi sublimer le potentiel de chaque type de vins.*

# Sébastien Depis

Oenological consultant - Consultant en œnologie



Widespread access to wines from around the world has changed our benchmarks in wine consumption.

However, the choice of a glass is closely correlated with the choice of wine.

The segmentation of wines by region of production or by grape variety is often viewed as too restrictive.

A line of glasses must be able to highlight its unique qualities through different types of taste.

It was to respond to this new trend that the two Sublym glasses, the Tulipe and the Ballon, were born.

*L'accès généralisé aux vins du monde a modifié nos repères dans la consommation des vins.*

*Or, le choix d'un verre est étroitement corrélé au choix du vin.*

*La segmentation des vins par région de production ou celle par cépage sont trop réductrices.*

*Une ligne de verres doit mettre en valeur ses spécificités par typologie de goût.*

*C'est pour répondre à cette nouvelle tendance que sont nés les deux verres Sublym, le Tulipe et le Ballon.*

Sublym Assets  
Krysta  
EXTRA STRONG CRYSTAL GLASS

All types of wine.  
"Tulip"-style classic vertical design.

Toutes variétés de vins.  
Design classique, vertical, type "Tulipe".

TULIPE  
55 cl  
45 cl  
35 cl  
25 cl  
flute 21 cl



When the wine is agitated,  
it rises vertically, expressing  
its aromas in successive layers.  
*Le vin agité,  
monte de façon verticale, exprimant  
les arômes en couches successives.*

Perfectly continuous glass profile.  
*Continuité parfaite du profil du verre.*

Flat, stable base  
does not retain water after dishwashing.  
*Cuvette plate et stable,  
pas de rétention d'eau au lave-vaisselle.*

Tannic wines with less volatile aromas.  
Balloon-style horizontal design.

Vins tanniques aux arômes peu volatils.  
Design horizontal type "Ballon".

60 cl  
flute 21 cl  
BALLON



Wide oxygenation surface.  
Rounded shape  
makes tannins silkier  
and more harmonious.  
*Large surface d'oxygénation  
Forme arrondie qui permet  
un assouplissement des tannins  
et une acidité plus fondu.*

Perfectly continuous glass profile.  
*Continuité parfaite du profil du verre.*

Flat, stable base  
does not retain water after dishwashing.  
*Cuvette plate et stable,  
pas de rétention d'eau au lave-vaisselle.*

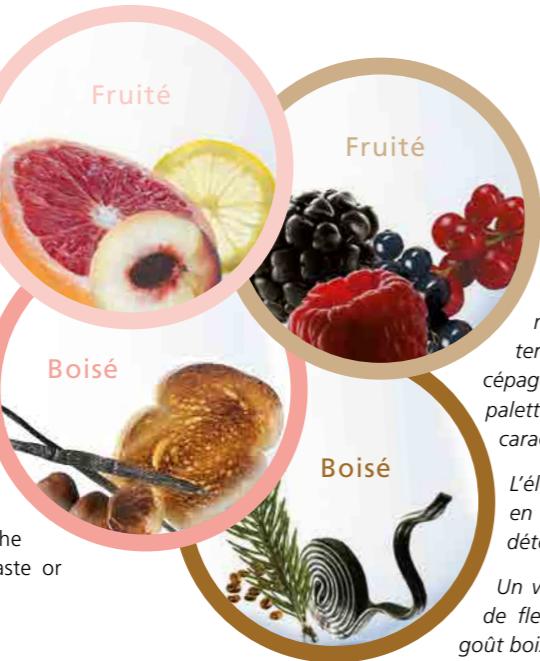


## Did you Know?

The aromas of the wine come from grape variety, but also the interaction between the terroir, the elaboration of wine, and its age. For the same grape variety, terroirs are expressed through palettes of different aromatics according to their unique characteristics.

Developing wine in a neutral container or in oak barrels will be particularly influential on the aromatic profile.

A young wine offers aromas of fruits and flowers. As maturity is reached, the wines gain in woody, spicy, vegetal taste or animal influence.



## Le saviez-vous ?

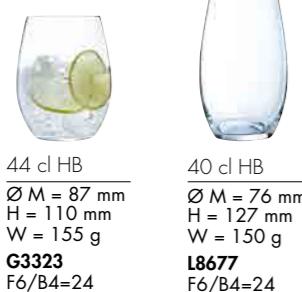
*Les arômes du vin viennent du cépage, mais aussi de l'interaction entre le terroir, l'élaboration du vin et son âge. A cépage égal, les terroirs s'expriment par des palettes aromatiques différentes selon leurs caractéristiques propres.*

*L'élevage dans un contenant neutre ou en fût de chêne sera particulièrement déterminant sur le profil aromatique.*

*Un vin jeune offre des arômes de fruits et de fleurs. A maturité, les vins gagnent en goût boisés, épices, végétaux ou animaux.*

## Matching tumblers and decanters Gobelets et carafes assortis

### Primary



44 cl HB  
Ø M = 87 mm  
H = 110 mm  
W = 155 g  
**G3323**  
F6/B4=24



40 cl HB  
Ø M = 76 mm  
H = 127 mm  
W = 150 g  
**L8677**  
F6/B4=24



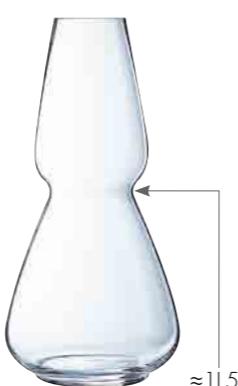
36 cl HB  
Ø M = 81 mm  
H = 102 mm  
W = 153 g  
**G3322**  
F6/B4=24



27 cl HB  
Ø M = 74 mm  
H = 93 mm  
W = 122 g  
**G0036**  
F6/B4=24



Sublym



2 L  
Ø M = 150 mm  
H = 300 mm  
W = 900 g  
**P0264**  
C1/B2=2

### Lima



45 cl HB  
Ø M = 77 mm  
H = 160 mm  
W = 250 g  
**L2356**  
F6/B4=24



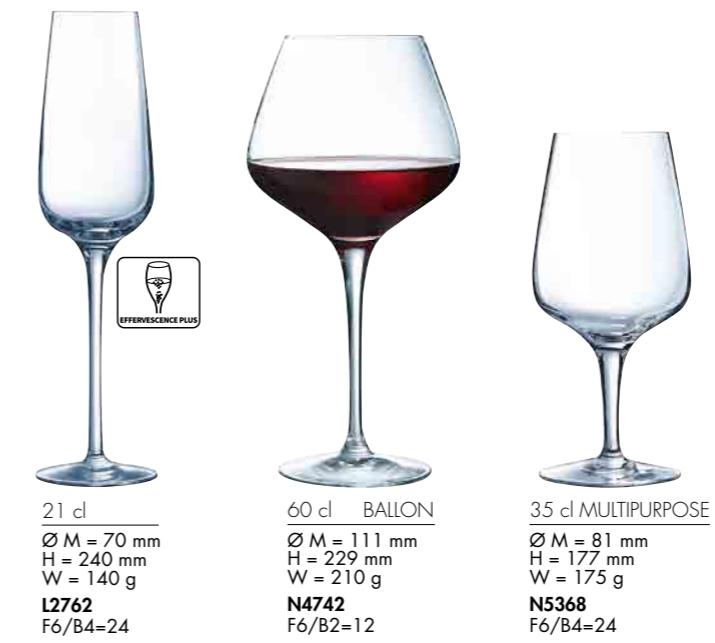
40 cl HB  
Ø M = 77 mm  
H = 133 mm  
W = 240 g  
**L8110**  
F6/B4=24



38 cl HB  
Ø M = 88 mm  
H = 110 mm  
W = 240 g  
**G3368**  
F6/B4=24

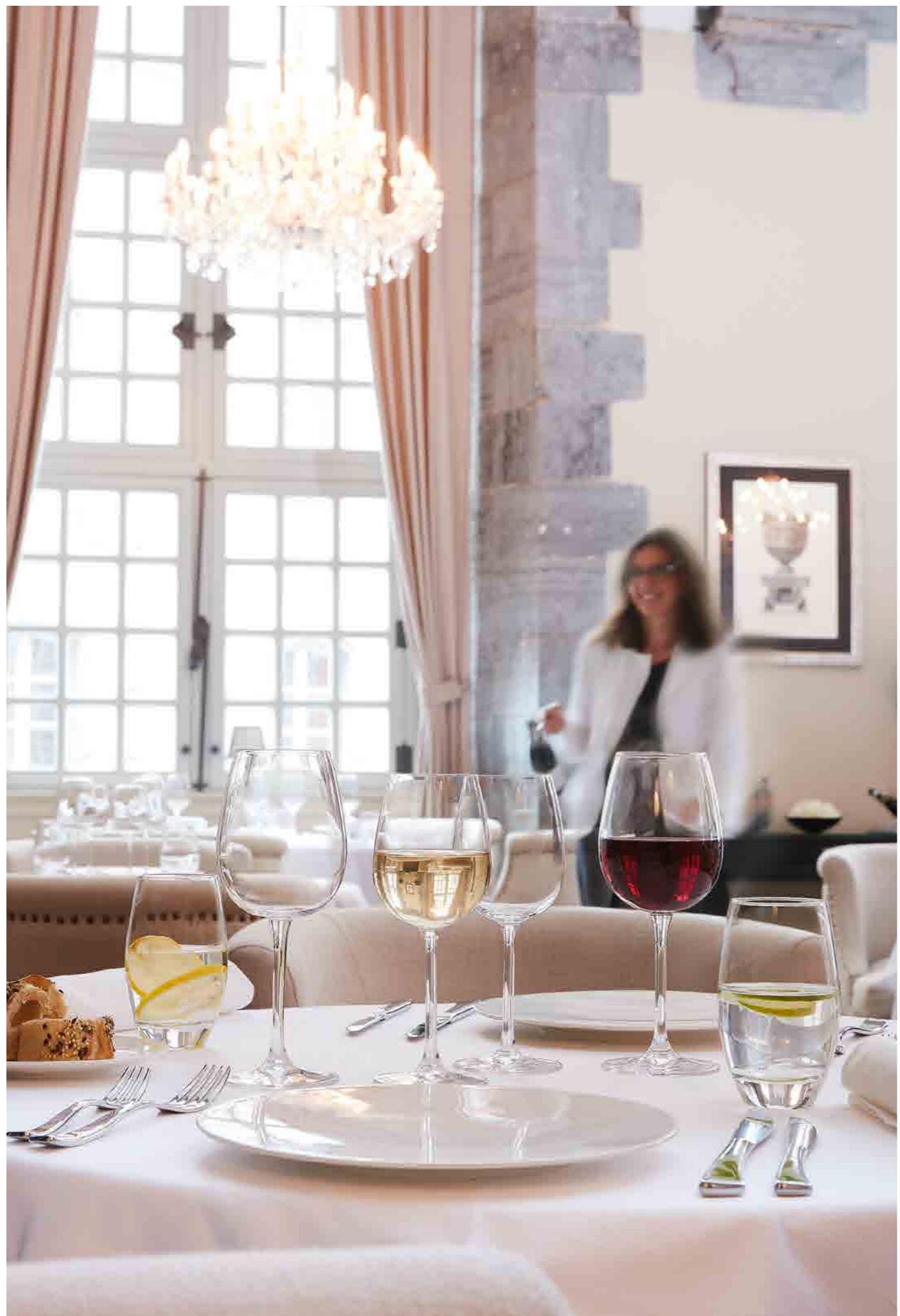


35 cl OF  
Ø M = 93 mm  
H = 83 mm  
W = 220 g  
**G3367**  
F6/B4=24



Œnologue Expert





## The Œnologue Expert Story



Its tulip shape will bring out the beauty and excellence of fully ripe wines. The refinement of its lines makes it the understated expert of elegant tables.

Œnologue Expert's curved parison and slightly widened lower bowl offers a large evaporation surface, allowing the wine to express itself, to develop and open up in the best possible way. The enlarged aromatic chamber, closing in at the level of the drinker, helps the taster to pierce the different aromatic layers of the wine.

The stem is thin, seamless, for a better grip on the fingers.

When you turn the wine in the glass to release the aromas and capture the expression of nectar, having filled it to 1/6<sup>th</sup> of its capacity, it « dances » and shines with a real brilliance.



*Sa forme tulipée va permettre de sublimer les vins en pleine maturité. Le raffinement de ses lignes en fait le secret des tables élégantes.*

*Sa parison galbée et légèrement élargie dans le bas offre une grande surface d'évaporation, permettant au vin de s'exprimer, de se développer et de s'ouvrir de la meilleure des façons. Sa grande chambre aromatique se refermant au niveau du buvant aide le dégustateur à transpercer les différentes couches aromatiques du vin.*

*Sa jambe est fine, sans couture, pour une meilleure prise aux doigts.*

*Lorsque l'on tourne le vin dans le verre rempli au 1/6<sup>e</sup> de son volume, les arômes se libèrent et le vin « danse » et brille de tout son éclat.*



Since its creation in 1991, this glass has been acclaimed by all wine professionals: its teardrop shape, with a harmonious curve, respects the most delicate wines. The City of Bordeaux Wine has chosen it to be its partner for all its wine tasting activities for several years now.

*Depuis sa création en 1991 ce verre a été largement plébiscité par l'ensemble des professionnels du vin : sa forme en goutte d'eau, au galbe harmonieux, respecte les vins les plus délicats. La cité du vin de Bordeaux l'avait choisi pour en faire son partenaire de sa date d'ouverture à 2011.*

## Œnologue Expert



### Mature wines.

An ideal combination of **technicality** and **elegance**.  
A **high standard** of gauge for professionals and knowledgeable enthusiasts.

### Vins matures.

*Bon compromis entre élégance et technique.  
Gage de qualité pour le professionnel et l'amateur averti.*





## Did you Know?

The tears of wine come from a phenomenon called the Marangoni effect. Alcohol, being more volatile than water, forms a thin layer of more watery liquid with a higher surface tension. The effect of capillarity then causes this liquid to rise along the glass wall, and the increase in surface tension tends to form drops, which on falling form the tears of wine.

The higher the alcohol concentration, the more abundant are the tears of wine.



## Le saviez-vous ?

*Les larmes du vin proviennent d'un phénomène appelé l'effet Marangoni. L'alcool étant plus volatil que l'eau, il se forme en surface une mince couche de liquide plus aqueux et donc d'une tension superficielle plus forte. L'effet de capillarité fait alors monter ce liquide le long du verre et l'élévation de la tension superficielle tend à former des gouttes, qui en retombant le long de la paroi forment les larmes du vin.*

*Plus la concentration en alcool est élevée et plus les larmes sont abondantes.*

## Matching tumblers and decanters

Gobelets et carafes assortis

### Séquence +



24 cl  
 $\varnothing M = 69 \text{ mm}$   
 $H = 235 \text{ mm}$   
 $W = 155 \text{ g}$   
**P3787**  
F6/B4=24



47 cl MULTIPURPOSE  
 $\varnothing M = 86 \text{ mm}$   
 $H = 180 \text{ mm}$   
 $W = 163 \text{ g}$   
**N9711**  
F6/B4=24



37 cl BEER  
 $\varnothing M = 80 \text{ mm}$   
 $H = 150 \text{ mm}$   
 $W = 130 \text{ g}$   
**P0089**  
F6/B4=24

### Arpège +



36 cl HB FORTE  
 $\varnothing M = 81 \text{ mm}$   
 $H = 102 \text{ mm}$   
 $W = 153 \text{ g}$   
**L6767**  
F6/B4=24



### Primary +



44 cl HB  
 $\varnothing M = 87 \text{ mm}$   
 $H = 110 \text{ mm}$   
 $W = 155 \text{ g}$   
**G3323**  
F6/B4=24



40 cl HB  
 $\varnothing M = 76 \text{ mm}$   
 $H = 127 \text{ mm}$   
 $W = 150 \text{ g}$   
**L8677**  
F6/B4=24



36 cl HB  
 $\varnothing M = 81 \text{ mm}$   
 $H = 102 \text{ mm}$   
 $W = 153 \text{ g}$   
**G3322**  
F6/B4=24



27 cl HB  
 $\varnothing M = 74 \text{ mm}$   
 $H = 93 \text{ mm}$   
 $W = 122 \text{ g}$   
**G0036**  
F6/B4=24

### Maléa \*



45 cl HB\*  
 $\varnothing M = 83 \text{ mm}$   
 $H = 137 \text{ mm}$   
 $W = 248 \text{ g}$   
**L7833**  
F6/B4=24



35 cl HB\*  
 $\varnothing M = 76 \text{ mm}$   
 $H = 126 \text{ mm}$   
 $W = 232 \text{ g}$   
**H4531**  
F6/B4=24



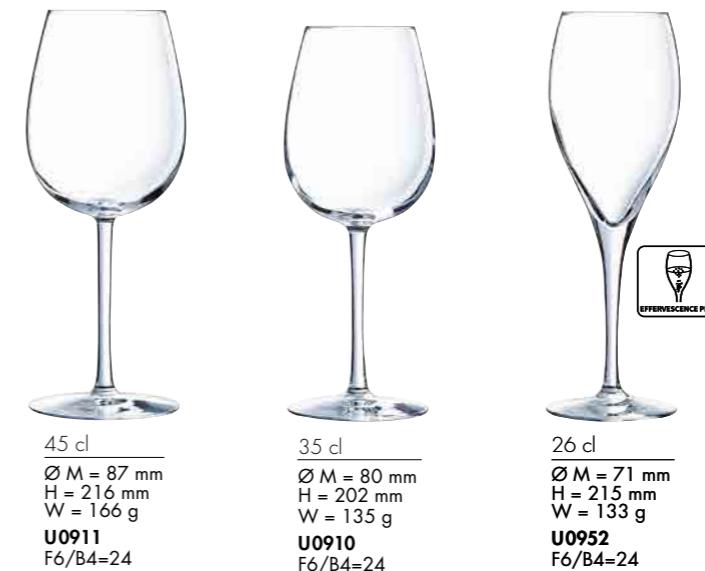
30 cl OF\*  
 $\varnothing M = 77 \text{ mm}$   
 $H = 105 \text{ mm}$   
 $W = 242 \text{ g}$   
**H4623**  
F6/B4=24

### Opening \*



0.9 L  
 $\varnothing M = 214 \text{ mm}$   
 $H = 241 \text{ mm}$   
 $W = 700 \text{ g}$   
**D2142**  
F1/B2=2

\* Items sold under the Arcoroc Brand



Villeneuve NEW

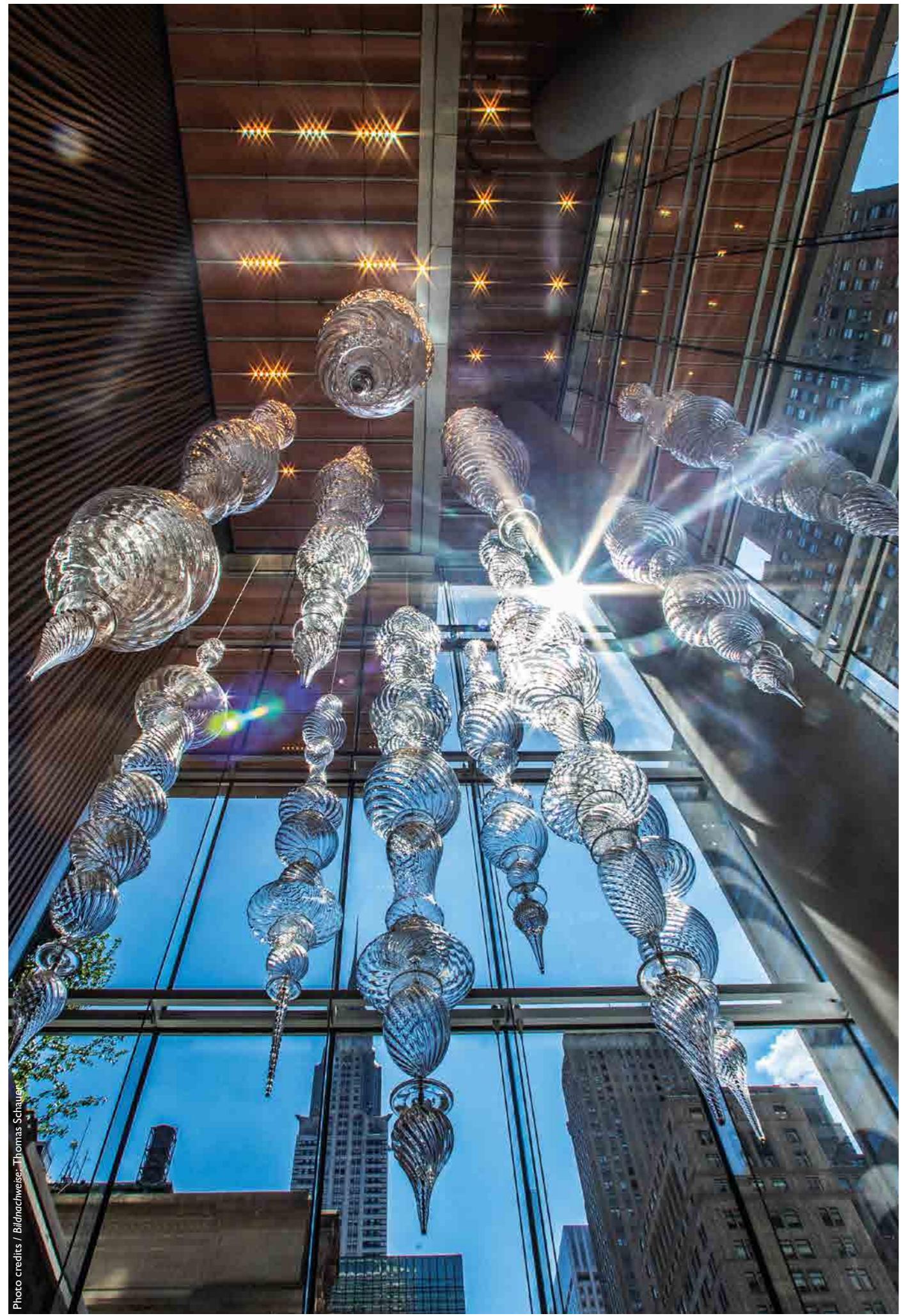


Photo credits / Bildnachweise: Thomas Schaefer

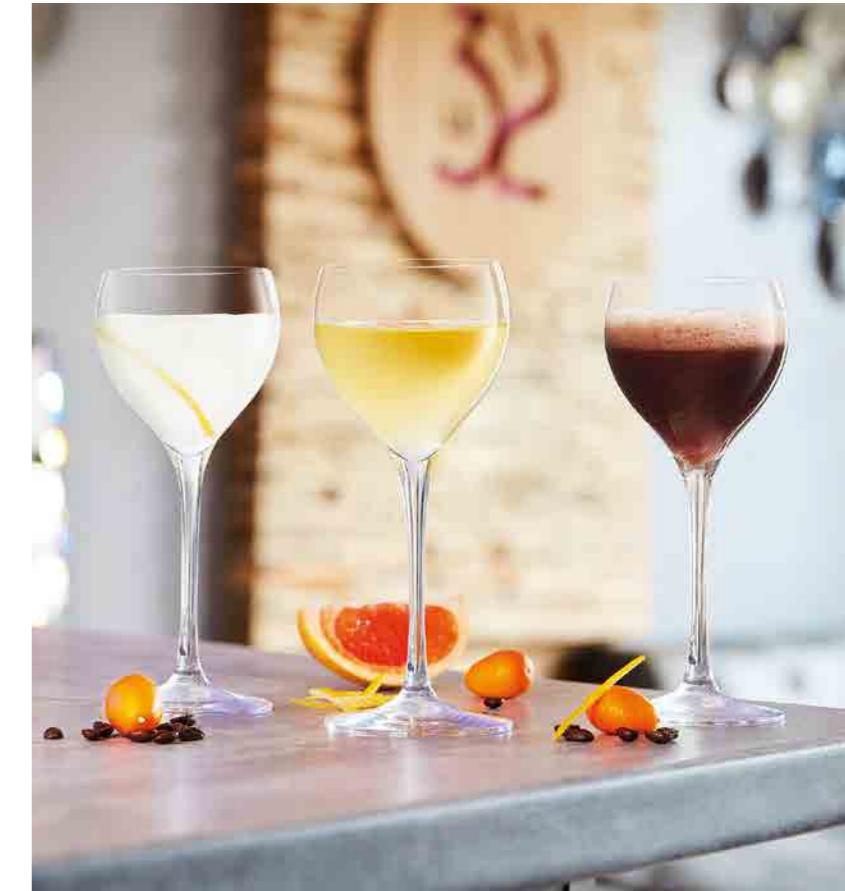




Distinction and taste efficiency is always a guaranteed success with Villeneuve glasses.

Distinction et efficacité gustative. Une réussite garantie avec les verres Villeneuve.

## The VILLENEUVE Story



Following a meeting between Dick Cashin, shareholder of the Arc Group and Daniel Boulud, famous French chef and the head of a number of restaurants around the world, including New Yorker Le Pavillon; the Villeneuve Collection was born.

And with a common connection to France, and a desire to expose the American continent to the elegance and advanced technology of Chef&Sommelier™, Villeneuve was designed to offer an unparalleled sensory experience.

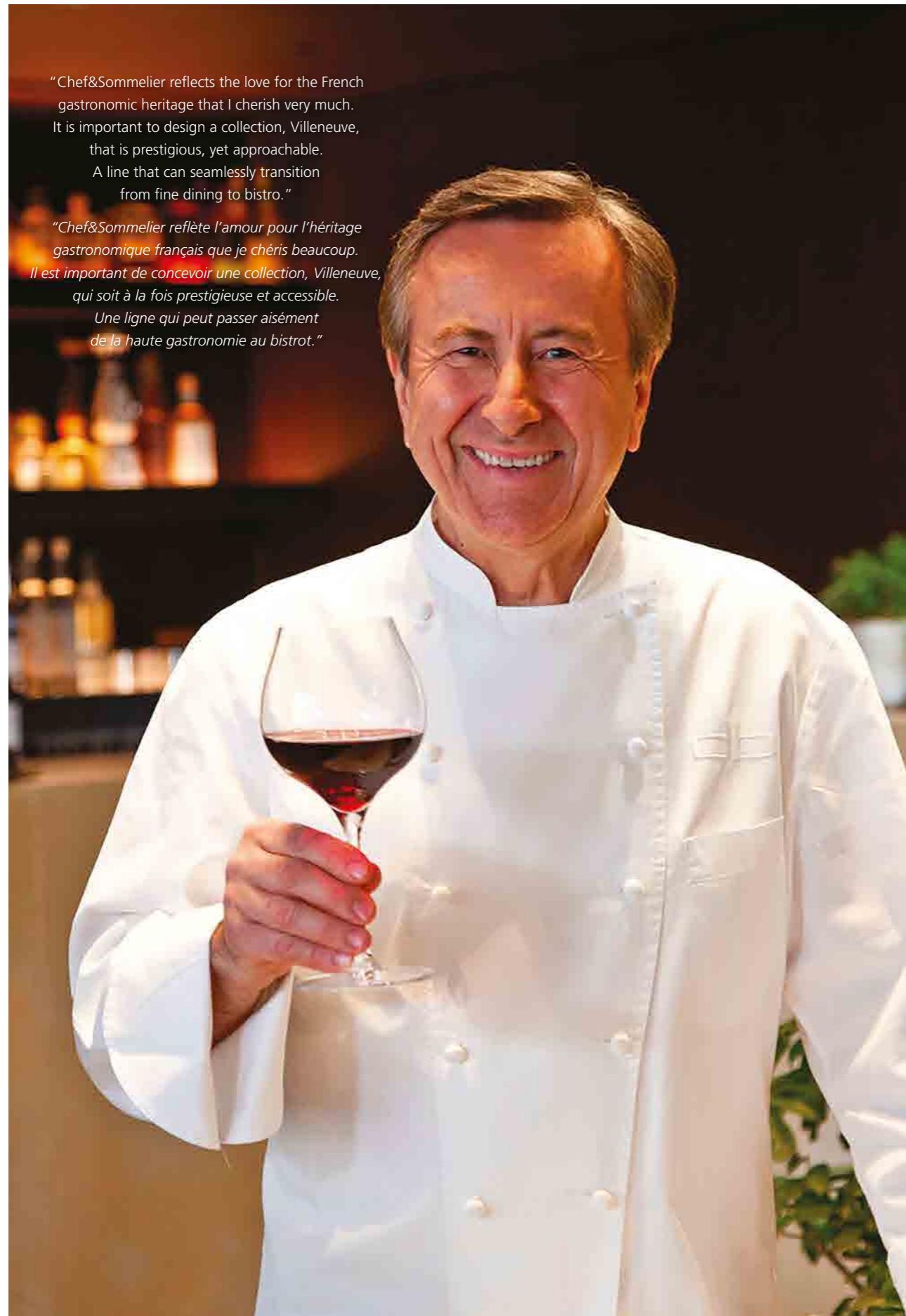
*De la rencontre de Dick Cashin, actionnaire du groupe Arc et de Daniel Boulud, chef français à la tête de nombreux restaurants dans le monde, dont le New Yorkais Le Pavillon ; est née la Collection Villeneuve.*

*De l'attachement commun à la France, de l'envie de faire profiter sur le continent américain de l'élégance et de la technologie avancée de Chef&Sommelier™, ont émergé les verres Villeneuve, soigneusement pensés pour offrir une expérience sensorielle inégalée.*

Photo credits / Bildnachweise: Eric Medsker - Bar Boulud

# Daniel Boulud

Chef of his New York restaurant Le Pavillon  
Chef de son restaurant à New York Le Pavillon



Named «best restaurateur» in the world by Les Grandes Tables du Monde.

Elu meilleur restaurateur du monde par Les Grandes Tables du Monde.

"Chef&Sommelier reflects the love for the French gastronomic heritage that I cherish very much. It is important to design a collection, Villeneuve, that is prestigious, yet approachable.

A line that can seamlessly transition from fine dining to bistro."

"Chef&Sommelier reflète l'amour pour l'héritage gastronomique français que je chéris beaucoup.

Il est important de concevoir une collection, Villeneuve, qui soit à la fois prestigieuse et accessible.

Une ligne qui peut passer aisément de la haute gastronomie au bistro."

## Villeneuve Assets



Conceived to magnify **woody and full-bodied wines**.

Perfect balance between **expertise and tradition**

*Conçu pour magnifier les vins boisés et charpentés.*

*Parfait équilibre entre expertise et tradition.*

73 cl  
63,5 cl  
53,5 cl  
47,5 cl  
26,5 cl

3 different shapes depending on the volume  
3 formes différentes selon les volumes

Thin rim designed for the tasting comfort.

*Buvant fin pensé pour le confort de la dégustation.*

The top is narrow to concentrate the aromas.

*Haut du verre resserré pour une concentration parfaite des arômes.*

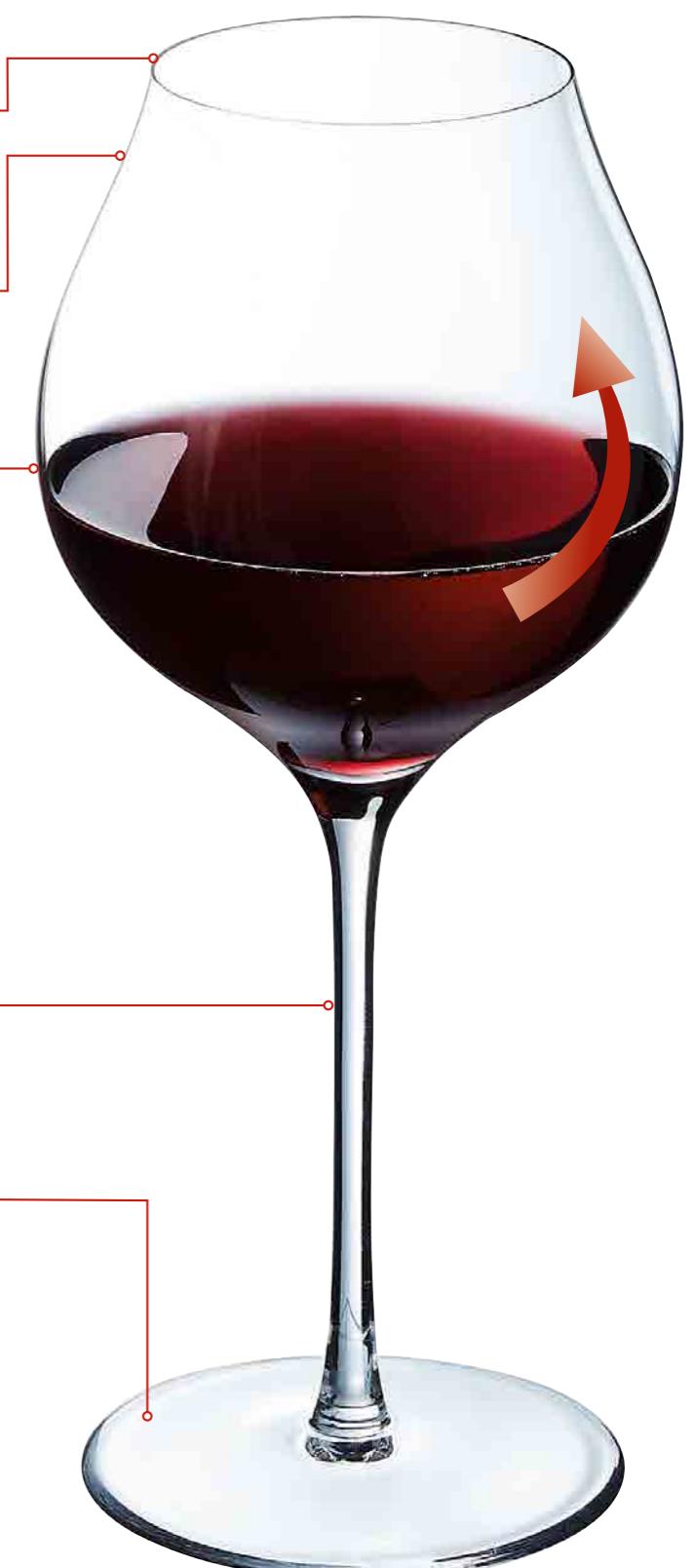
Wide oxygenation surface ensuring the evaporation of a maximum of aromas.

*Large surface d'oxygénéation assurant l'évaporation d'un maximum d'arômes.*

Slim and elegant leg. Very light, and with great balance.

*Jambe fine et élégante. Très léger, excellent équilibre en main.*

Larger foot for more stability. Pied extra large, parfaite stabilité.



### Did you Know?

The great restaurateurs praise enthusiastically and publicly the large-volume glasses; those you dare not not use at home but which are so much more distinguished looking.

Interestingly, a slender glass with a large volume can be more effective for wine tasting. In addition, these glasses are more efficient and commercial, because you are able to serve a larger volume of wine customers reorder another bottle much sooner.

This is why a French restaurateur has taken this collection to the United States, and it will also work wonders on your tables.



### Le saviez-vous ?

*Les grands restaurateurs plébiscitent les verres de grand volume, ceux que l'on n'ose pas utiliser à la maison et qui sont tellement plus distingués.*

*Un verre élancé, un grand volume est bien plus efficace sur la dégustation des vins charpentés. Et plus efficace aussi économiquement, car on sert un volume plus important de vin et donc on recommande plus vite une autre bouteille.*

*Voilà pourquoi cette collection empruntée aux Etats-Unis et choisie par un restaurateur français, fera merveille sur vos tables.*



73 cl  
Ø M = 101 mm  
H = 258 mm  
W = 229 g  
**Q5375**  
A12=12



63,5 cl  
Ø M = 105 mm  
H = 227 mm  
W = 212 g  
**Q5373**  
A12=12



47,5 cl



53,5 cl  
Ø M = 90 mm  
H = 248 mm  
W = 213 g  
**Q5374**  
A12=12



47,5 cl  
Ø M = 87 mm  
H = 228 mm  
W = 177 g  
**Q5376**  
A12=12



26,5 cl  
Ø M = 86 mm  
H = 201 mm  
W = 162 g  
**Q5372**  
A12=12

### Matching tumblers and decanters Gobelets et carafes assortis

+ Exaltation



35 cl  
Ø M = 82 mm  
H = 235 mm  
W = 155 g  
**Q0818**  
F6/B4=24

+ Macaron



40 cl HB  
Ø M = 87 mm  
H = 103 mm  
W = 138 g  
**N0834**  
F6/B4=24



Séquence

---





Modern Tulip shape

Forme Tulipe modernisée

## The Séquence Story



Ten glasses with 4 different shapes make up the Sequence line designed to meet all of the restaurant owner's requirements. The stem height is adjusted according to the volume of the bowl, so as to make a stable glass on the table.

This modern tulip shaped bowl is slightly angular in the lower part of the bowl while a gentle curve at the top adapts to young and mature wines. Each shape and volume has been carefully selected to take advantage of specific aromas.

Dix verres et 4 formes composent cette ligne Séquence de façon à répondre à toutes les exigences du restaurateur. La hauteur de pied est ajustée au volume du verre, de façon à en faire un verre stable sur la table.

Cette forme tulipe légèrement anguleuse dans le bas et tout en rondeur dans le haut s'adapte aux vins jeunes et matures, aux vins mutés et à la bière. Chaque forme et volume ont été étudiés pour profiter des arômes spécifiques.

# Pascal Simon

Wine Merchant at LE CHAIS, Longuenesse  
Caviste chez LE CHAIS, Longuenesse



## Séquence Assets



All types of wine.  
Updated "Tulip" shape.

Toutes variétés de vins.  
Forme "Tulipe" modernisée.

Wide range	74 cl
Gamme large	62 cl
	55 cl
	44 cl
	35 cl
	flute 24 cl



A generous bowl that concentrates aromas  
and allows a very precise relationship  
between mouth, glass and wine.

Calice généreux qui concentre les arômes  
et permet une attaque en bouche bien précise.

Well proportioned, practical stem.  
Jamb e courte et pratique.

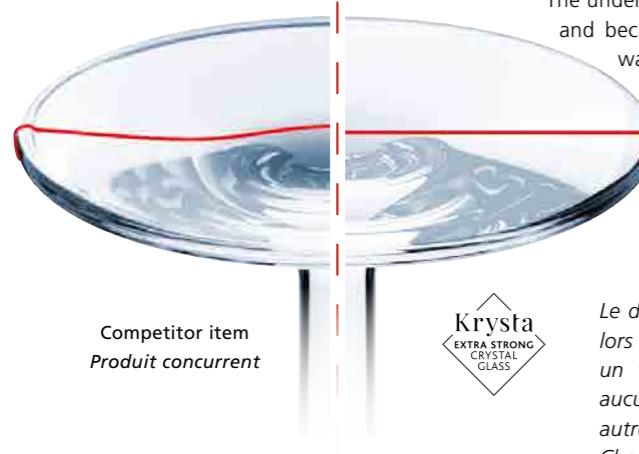
Flat, stable base  
does not retain water after dishwashing.  
Cuvette plate et stable,  
pas de rétention d'eau au lave-vaisselle.

# Séquence

Collection



## Did you Know?



The underside of the foot is perfectly flat and smooth, and because no water collects on the base during washing it will save the business precious time. Indeed, no drop of water will come to wet the other glasses that are washed together. When you try a Chef&Sommelier glass you don't want to use anything else.

## Le saviez-vous ?

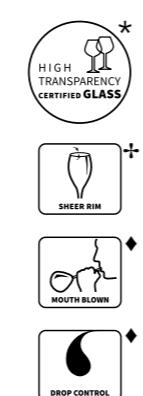
Le dessous du pied du verre parfaitement aplati lors de sa fabrication va permettre de gagner un temps précieux au restaurateur. En effet, aucune goutte d'eau ne viendra mouiller les autres verres lavés ensemble. Essayer un verre Chef&Sommelier, c'est l'adopter.

## Matching

tumblers and decanters  
Gobelets et carafes assortis

<b>Lima</b>	45 cl HB	40 cl HB	38 cl HB	35 cl OF
	Ø M = 77 mm H = 160 mm W = 250 g	Ø M = 77 mm H = 133 mm W = 240 g	Ø M = 88 mm H = 110 mm W = 220 g	Ø M = 93 mm H = 83 mm W = 225 g
	<b>L2356</b> F6/B4=24	<b>L8110</b> F6/B4=24	<b>G3368</b> F6/B4=24	<b>G3367</b> F6/B4=24

<b>Maléa</b>	45 cl HB*	35 cl HB*	30 cl OF*
	Ø M = 83 mm H = 137 mm W = 248 g	Ø M = 76 mm H = 126 mm W = 232 g	Ø M = 77 mm H = 105 mm W = 242 g



74 cl	Ø M = 100 mm H = 235 mm W = 230 g	62 cl	Ø M = 95 mm H = 235 mm W = 205 g	55 cl	Ø M = 90 mm H = 235 mm W = 190 g
<b>L9951</b> F6/B2=12		<b>N9710</b> F6/B4=24	<b>L9950</b> F6/B4=24	<b>L9949</b> F6/B2=12	<b>L9948</b> F6/B4=24

24 cl	Ø M = 69 mm H = 235 mm W = 155 g	17 cl	Ø M = 56 mm H = 208 mm W = 135 g	47 cl MULTIPURPOSE	Ø M = 86 mm H = 180 mm W = 163 g
<b>P3787</b> F6/B4=24		<b>N9711</b> F6/B4=24	<b>P0089</b> F6/B4=24	<b>N9696</b> F6/B4=24	
Porto 21 cl					



Wine Tasting



# Wine Tasting

Collection



## Cabernet Abondant



70 cl  
Ø M = 110 mm  
H = 220 mm  
W = 256 g

FJ037  
F6/B2=12

50 cl  
Ø M = 100 mm  
H = 201 mm  
W = 217 g

FJ038  
F6/B2=12

## Cabernet Suprême



62 cl  
Ø M = 95 mm  
H = 240 mm  
W = 253 g

FJ035  
F6/B2=24

47 cl  
Ø M = 87 mm  
H = 216 mm  
W = 216 g

FJ036  
F6/B2=12

## Cabernet Ballon

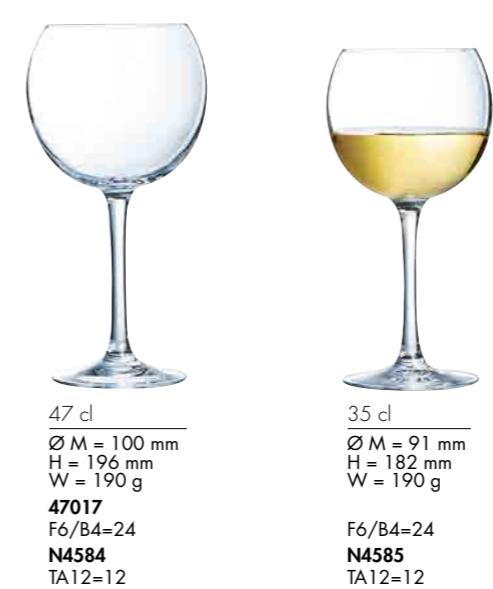


70 cl  
Ø M = 113 mm  
H = 221 mm  
W = 270 g

46981  
F6/B4=24

58 cl  
Ø M = 106 mm  
H = 209 mm  
W = 235 g

47026  
F6/B4=24  
N4592  
TA12=12



47 cl  
Ø M = 100 mm  
H = 196 mm  
W = 190 g

47017  
F6/B4=24  
N4584  
TA12=12

35 cl  
Ø M = 91 mm  
H = 182 mm  
W = 190 g

F6/B4=24  
N4585  
TA12=12





Cabernet Tulipe

## Cabernet Tulipe



75 cl  
Ø M = 101 mm  
H = 255 mm  
W = 222 g

D0795  
F6/B2=12



58 cl  
Ø M = 93 mm  
H = 230 mm  
W = 225 g

46888  
F6/B4=24



47 cl  
Ø M = 88 mm  
H = 220 mm  
W = 200 g

46961  
F6/B4=24



35 cl  
Ø M = 81 mm  
H = 203 mm  
W = 181 g

46973  
F6/B4=24



25 cl  
Ø M = 72 mm  
H = 180 mm  
W = 146 g

46978  
F6/B4=24



19 cl  
Ø M = 66 mm  
H = 165 mm  
W = 138 g

53468  
F6/B4=24



12 cl  
Ø M = 54 mm  
H = 150 mm  
W = 138 g

14798  
F6/B4=24



7 cl  
Ø M = 51 mm  
H = 134 mm  
W = 80 g

E5358  
F6/B4=24

## Wine Tasting Collection



## Cabernet Vins Jeunes



58 cl  
Ø M = 104 mm  
H = 223 mm  
W = 201 g

E2789  
F6/B4=24



47 cl  
Ø M = 97 mm  
H = 214 mm  
W = 190 g

E2790  
F6/B4=24



35 cl  
Ø M = 90 mm  
H = 200 mm  
W = 163 g

E2788  
F6/B4=24

## Grands Cépages



62 cl  
Ø M = 101 mm  
H = 237 mm  
W = 203 g

E6245  
F6/B2=12



47 cl  
Ø M = 95 mm  
H = 227 mm  
W = 199 g

E6101  
F6/B2=12



35 cl  
Ø M = 85 mm  
H = 210 mm  
W = 154 g

G0935  
F6/B4=24



24 cl  
Ø M = 69 mm  
H = 235 mm  
W = 155 g

E6250  
F6/B4=24



Grands Cépages

# Wine Tasting

Collection



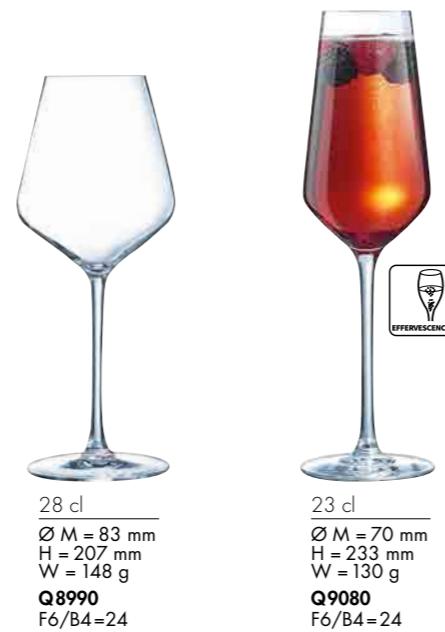
## Distinction

NEW



47 cl  
Ø M = 96 mm  
H = 233 mm  
W = 182 g  
**Q9064**  
F6/B4=24

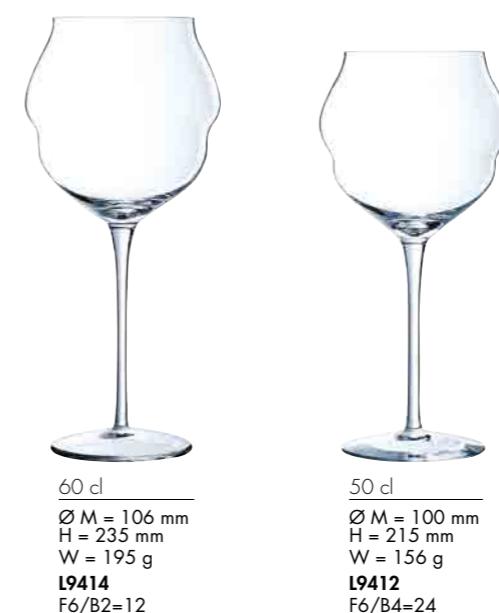
38 cl  
Ø M = 91 mm  
H = 220 mm  
W = 175 g  
**Q9062**  
F6/B4=24



28 cl  
Ø M = 83 mm  
H = 207 mm  
W = 148 g  
**Q8990**  
F6/B4=24

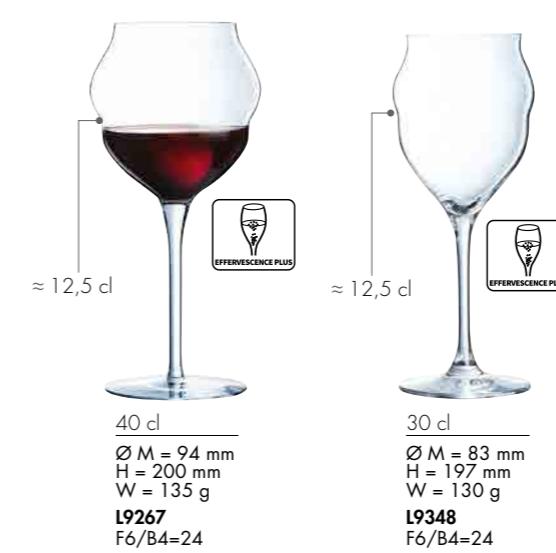
23 cl  
Ø M = 70 mm  
H = 233 mm  
W = 130 g  
**Q9080**  
F6/B4=24

## Macaron



60 cl  
Ø M = 106 mm  
H = 235 mm  
W = 195 g  
**L9414**  
F6/B2=12

50 cl  
Ø M = 100 mm  
H = 215 mm  
W = 156 g  
**L9412**  
F6/B4=24



≈ 12,5 cl  
Ø M = 94 mm  
H = 200 mm  
W = 135 g  
**L9267**  
F6/B4=24

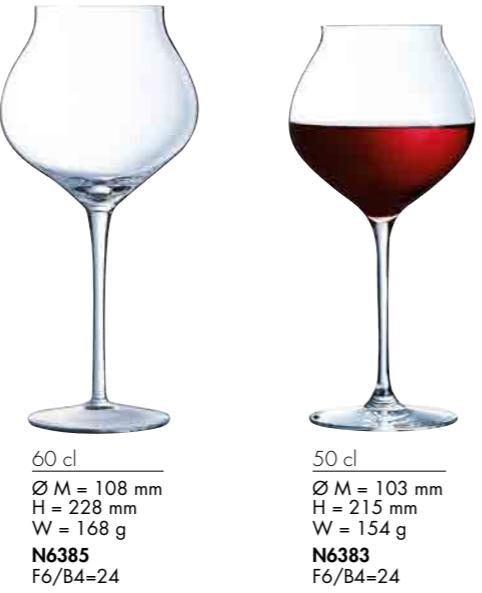
≈ 12,5 cl  
Ø M = 83 mm  
H = 197 mm  
W = 130 g  
**L9348**  
F6/B4=24

# Wine Tasting

Collection

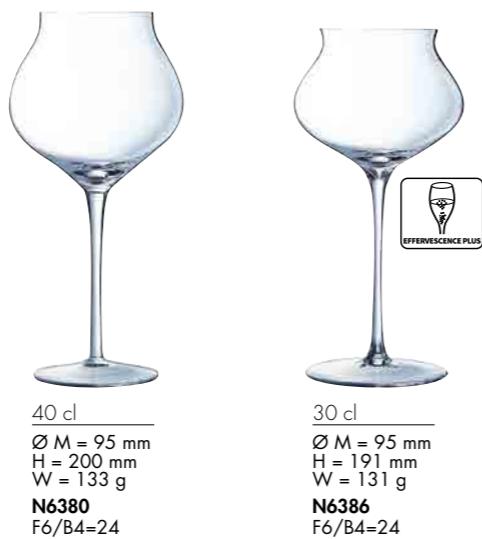


## Macaron Fascination



60 cl  
Ø M = 108 mm  
H = 228 mm  
W = 168 g  
**N6385**  
F6/B4=24

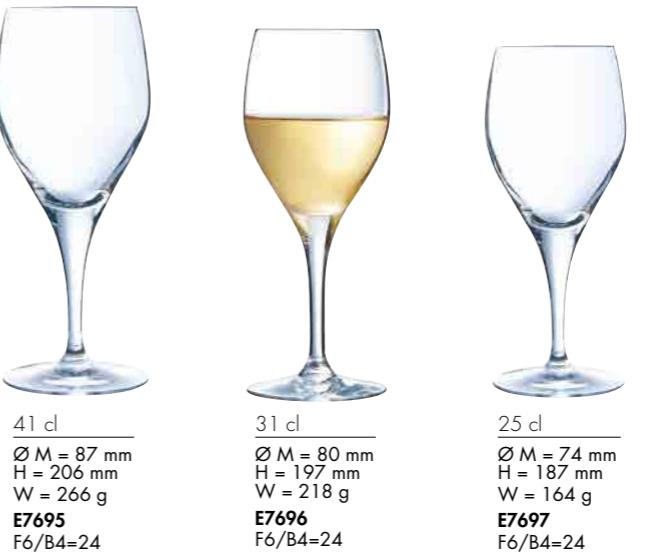
50 cl  
Ø M = 103 mm  
H = 215 mm  
W = 154 g  
**N6383**  
F6/B4=24



40 cl  
Ø M = 95 mm  
H = 200 mm  
W = 133 g  
**N6380**  
F6/B4=24

30 cl  
Ø M = 95 mm  
H = 191 mm  
W = 131 g  
**N6386**  
F6/B4=24

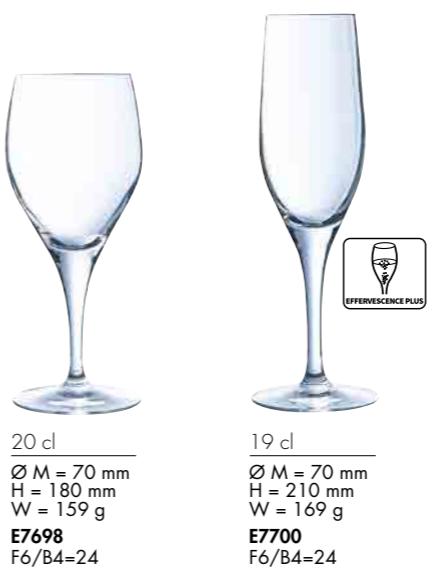
## Sensation Exalt



41 cl  
Ø M = 87 mm  
H = 206 mm  
W = 266 g  
**E7695**  
F6/B4=24

31 cl  
Ø M = 80 mm  
H = 197 mm  
W = 218 g  
**E7696**  
F6/B4=24

25 cl  
Ø M = 74 mm  
H = 187 mm  
W = 164 g  
**E7697**  
F6/B4=24



20 cl  
Ø M = 70 mm  
H = 180 mm  
W = 159 g  
**E7698**  
F6/B4=24

19 cl  
Ø M = 70 mm  
H = 210 mm  
W = 169 g  
**E7700**  
F6/B4=24



Beer Premium

## Cabernet+



47 cl

 $\varnothing M = 81 \text{ mm}$  $H = 188 \text{ mm}$  $W = 235 \text{ g}$ **G3570**

F6/B4=24



40 cl

 $\varnothing M = 81 \text{ mm}$  $H = 167 \text{ mm}$  $W = 192 \text{ g}$ **G3573**

F6/B4=24

## Séquence+

47 cl MULTIPURPOSE  
 $\varnothing M = 86 \text{ mm}$   
 $H = 180 \text{ mm}$   
 $W = 163 \text{ g}$ **N9711**

F6/B4=24

37 cl BEER  
 $\varnothing M = 80 \text{ mm}$   
 $H = 150 \text{ mm}$   
 $W = 130 \text{ g}$ **P0089**

F6/B4=24

## Beer Premium+

55 cl  
 $\varnothing M = 107 \text{ mm}$   
 $H = 233 \text{ mm}$   
 $W = 207 \text{ g}$ **N8277**

F6/B4=24

47 cl  
 $\varnothing M = 97 \text{ mm}$   
 $H = 214 \text{ mm}$   
 $W = 185 \text{ g}$ **N8278**

F6/B4=24

45 cl  
 $\varnothing M = 87 \text{ mm}$   
 $H = 220 \text{ mm}$   
 $W = 205 \text{ g}$ **N8279**

F6/B4=24

40 cl  
 $\varnothing M = 91 \text{ mm}$   
 $H = 201 \text{ mm}$   
 $W = 175 \text{ g}$ **N8281**

F6/B4=24

## Beer Collection



## Cocktail

62 cl PARTY \*  
 $\varnothing M = 109 \text{ mm}$   
 $H = 195 \text{ mm}$   
 $W = 285 \text{ g}$ **P8064**

F6/B2=12

## Spirits+

70 cl  
 $\varnothing M = 113 \text{ mm}$   
 $H = 166 \text{ mm}$   
 $W = 199 \text{ g}$ **N8172**

F6/B4=24

## Sublym+

35 cl MULTIPURPOSE  
 $\varnothing M = 81 \text{ mm}$   
 $H = 177 \text{ mm}$   
 $W = 175 \text{ g}$ **N5368**

F6/B4=24

## Aska+

45 cl HB  
 $\varnothing M = 83 \text{ mm}$   
 $H = 140 \text{ mm}$   
 $W = 300 \text{ g}$ **L8508**

F6/B4=24

## Lima+

45 cl HB  
 $\varnothing M = 77 \text{ mm}$   
 $H = 160 \text{ mm}$   
 $W = 250 \text{ g}$ **L2356**

F6/B4=24

## Vigne+

45 cl HB \*  
 $\varnothing M = 70 \text{ mm}$   
 $H = 165 \text{ mm}$   
 $W = 309 \text{ g}$ **L2369**

F6/B4=24

## Brixton

45 cl HB \*  
 $\varnothing M = 82 \text{ mm}$   
 $H = 157 \text{ mm}$   
 $W = 495 \text{ g}$ **P9411**

F6/B2=12

## Broadway\*

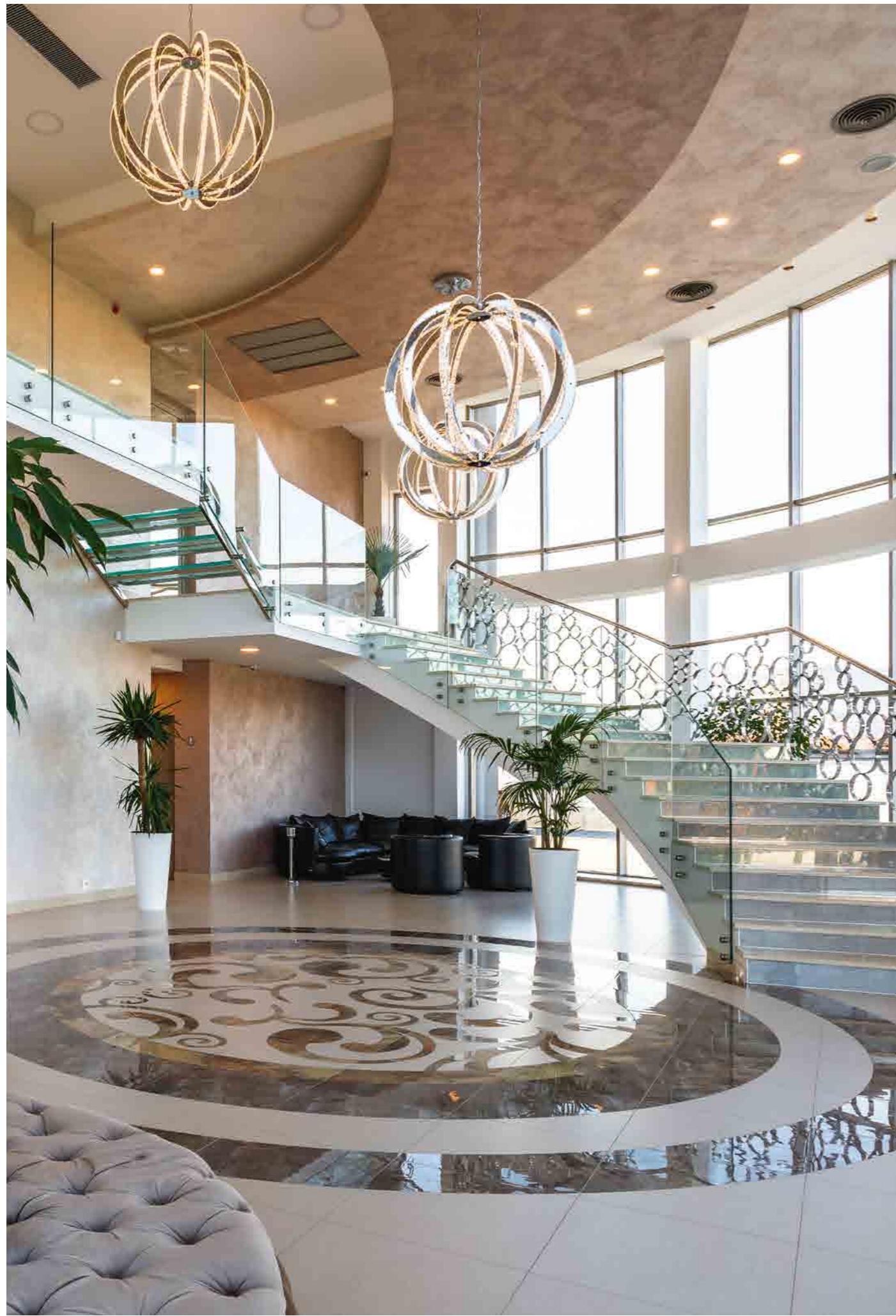
45 cl HB \*  
 $\varnothing M = 80 \text{ mm}$   
 $H = 164 \text{ mm}$   
 $W = 530 \text{ g}$ **P1470**

F6/B4=24

\* Items sold under the Arcoroc Brand



Beer Premium



## Decanters / Jugs



# Decanters

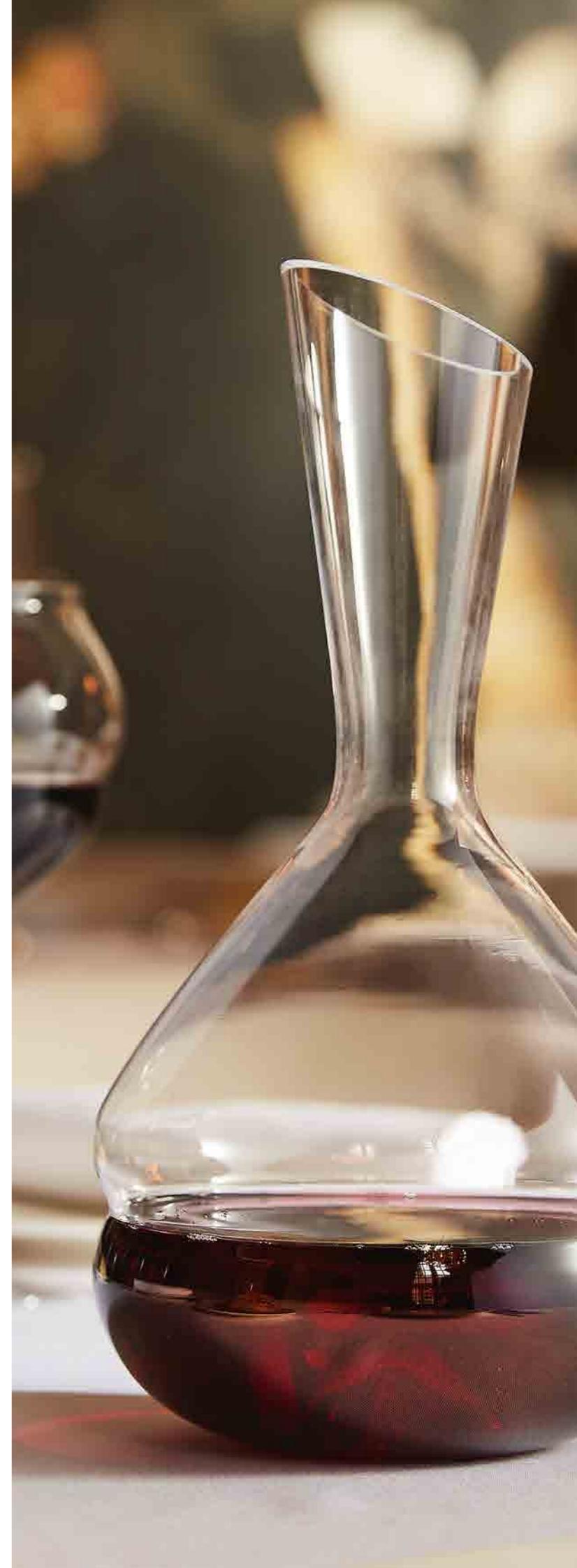
Collection



Explore

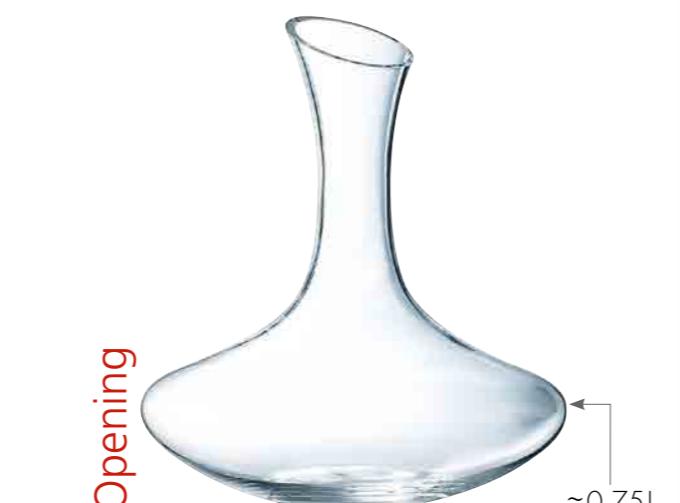


Macaron



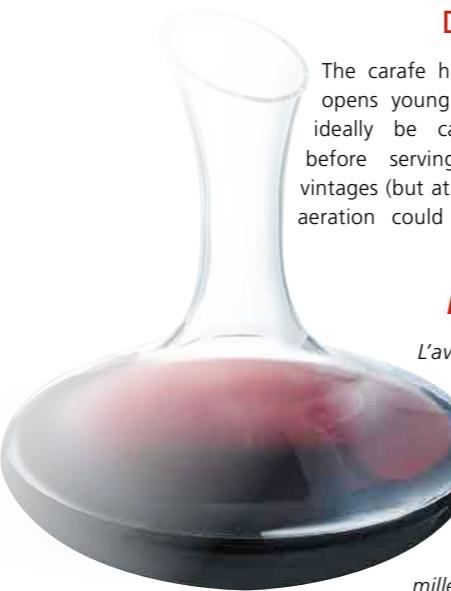


Opening



Opening

0,9 L  
Ø M = 214 mm  
H = 241 mm  
W = 700 g  
**D2142**  
F1/B2=2



### Did you Know?

The carafe has two advantages. It opens young wines (which should ideally be carafed a few hours before serving) and decants old vintages (but at last minute, too much aeration could alter their qualities).

### Le saviez-vous ?

L'avantage de la carafe est double. Elle permet aux vins jeunes de s'aérer (de préférence en carafant quelques heures avant le service) et aux vieux millésimes de décanter, (plutôt au dernier moment : trop d'aération risquerait d'altérer leurs qualités).

## Decanters Collection

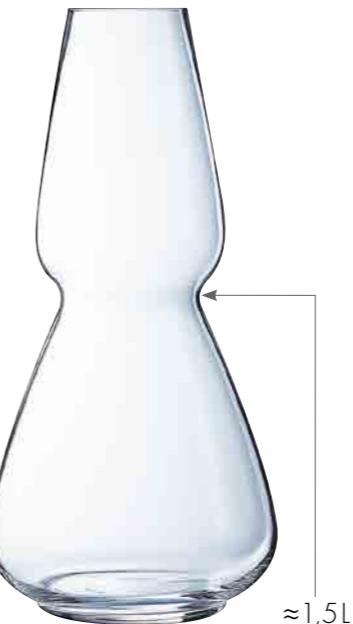


### Open'Up



1,4 L  
Ø M = 145 mm  
H = 314 mm  
W = 550 g  
**D6653**  
F1/B2=2

### Sublym



2 L  
Ø M = 150 mm  
H = 300 mm  
W = 900 g  
**P0264**  
F1/B2=2



# Decanters

Collection

## Fluid colors



0,75 L FROSTED BLUE \*  
Ø M = 96 mm  
H = 210 mm  
W = 435 g  
**Q4033**  
A6=6



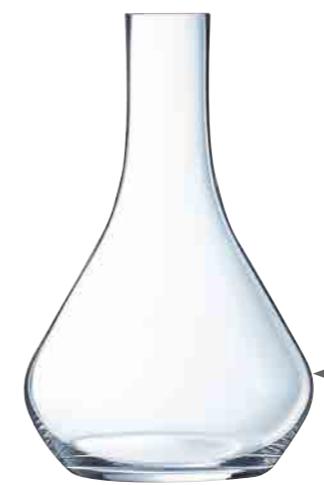
0,75 L FROSTED GREEN \*  
Ø M = 96 mm  
H = 210 mm  
W = 435 g  
**Q4025**  
A6=6



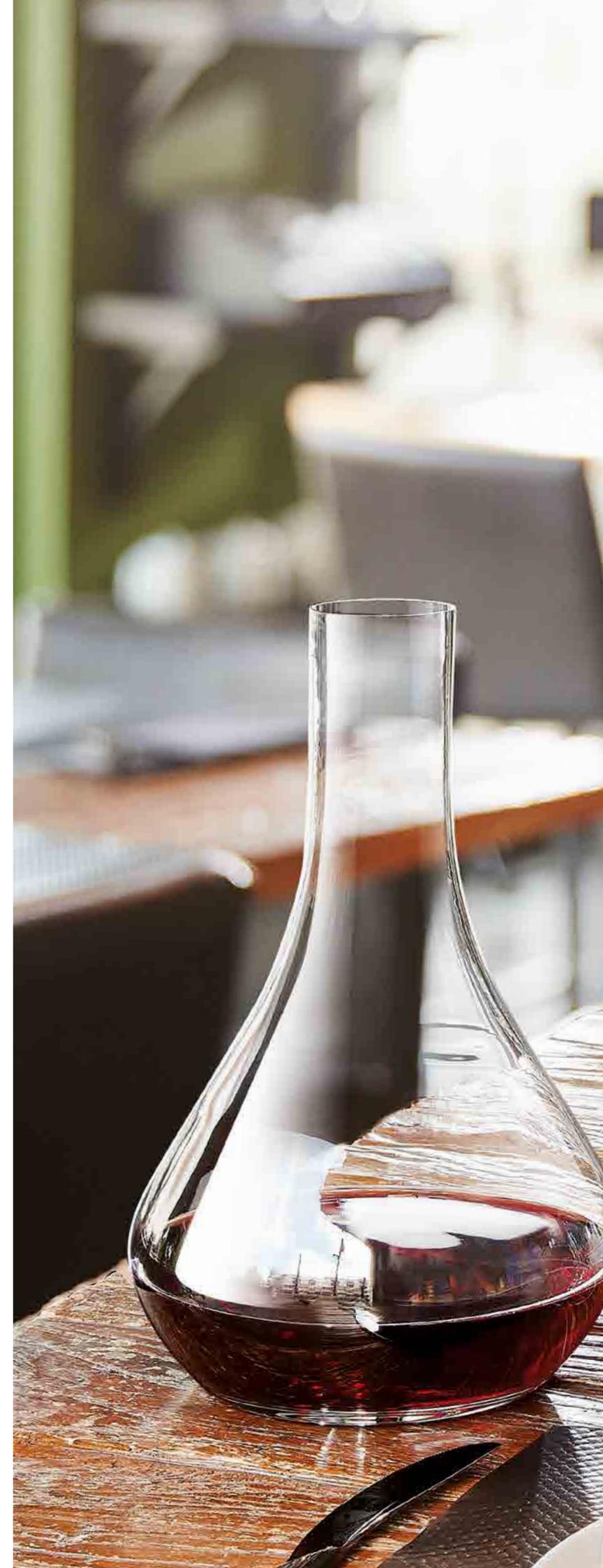
0,75 L FROSTED WHITE \*  
Ø M = 96 mm  
H = 210 mm  
W = 435 g  
**Q4026**  
A6=6



## Vina



1,5 L \*  
Ø M = 156 mm  
H = 243 mm  
W = 770 g  
**P3604**  
A6=6



# Jugs

Collection

Spring

NEW



1L + LID\*  
Ø M = 134 mm  
Ø Without handle = 94 mm  
H = 229 mm  
W = 820 g  
**Q4272**  
A6=6



0,75L + LID\*  
Ø M = 134 mm  
Ø Without handle = 90 mm  
H = 197 mm  
W = 690 g  
**Q8264**  
A6=6



0,5L + LID\*  
Ø M = 134 mm  
Ø Without handle = 90 mm  
H = 157 mm  
W = 570 g  
**Q8263**  
A12=12



LID\*  
Ø M = 82 mm  
H = 22 mm  
W = 120 g  
**Q8265**  
A12=12



1L\*  
Ø M = 134 mm  
Ø Without handle = 94 mm  
H = 218 mm  
W = 700 g  
**Q3907**  
A6=6



0,75L\*  
Ø M = 134 mm  
Ø Without handle = 90 mm  
H = 186 mm  
W = 570 g  
**Q3606**  
A6=6



0,5L\*  
Ø M = 134 mm  
Ø Without handle = 90 mm  
H = 146 mm  
W = 450 g  
**Q3909**  
A12=12

\* Items sold under the Arcoroc Brand





## Champagne & Cocktail

---



# Champagne & Cocktail

---

Assets



## The must-have for sparkling wines.

Combination of a unique shape and an exclusive effervescence treatment for an exceptional tasting experience.

## *L'incontournable des vins effervescents.*

*Combinaison d'une forme et d'un traitement d'effervescence inédits pour une expérience de dégustation unique.*

Thin and adapted rim.  
Buvant fin et adapté.

Narrow upper section of the bowl  
to concentrate aromas and  
**exalt the most subtle ones.**

*Haut de calice refermé, pour concentrer les arômes et en exalter les plus subtils.*

Large oxygenation surface  
like a wine tasting glass.  
Large surface d'évaporation  
comme un verre à dégustation.

Optimised effervescence to stir  
and propel aromas to the surface  
thanks to a unique effervescence treatment  
(patent pending).

*Bullage optimisé pour brasser  
et propulser les arômes en surface  
grâce à un traitement d'effervescence inédit  
(Brevet déposé).*

Slim leg.  
Jambé élancée.

Flat & stable foot  
no water retention in the dishwasher  
Comfortable to hold.

*Cuvette plate et stable,  
pas de rétention d'eau au lave-vaisselle.*



English version



Version française



# Champagne & Cocktail Collection



Cabernet Tulipe



24 cl GRAND CHAMPAGNE

Ø M = 70 mm  
H = 235 mm  
W = 141 g

D 0796  
F6/B4=24



16 cl COCKTAIL

Ø M = 70 mm  
H = 225 mm  
W = 145 g

48024  
A12=12

Exaltation



35 cl

Ø M = 82 mm  
H = 235 mm  
W = 155 g

Q0818  
F6/B4=24



30 cl

Ø M = 78 mm  
H = 211 mm  
W = 150 g

Q1151  
F6/B4=24

Macaron



≈12,5 cl

30 cl

Ø M = 83 mm  
H = 197 mm  
W = 130 g

L9348  
F6/B4=24



30 cl

Ø M = 95 mm  
H = 191 mm  
W = 131 g

N6386  
F6/B4=24

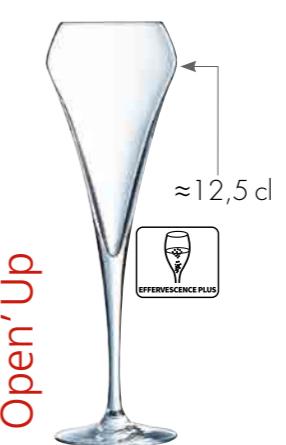
Enologue Expert



26 cl

Ø M = 71 mm  
H = 215 mm  
W = 133 g

U0952  
F6/B4=24



≈12,5 cl

20 cl

Ø M = 74 mm  
H = 234 mm  
W = 161 g

U1051  
F6/B4=24

# Champagne & Cocktail

Collection



## Reveal'Up



21 cl  
 Ø M = 70 mm  
 H = 233 mm  
 W = 153 g  
**J8907**  
 F6/B4=24



40 cl SOFT  
 Ø M = 91 mm  
 H = 231 mm  
 W = 153 g  
**J8743**  
 F6/B4=24



30 cl SOFT  
 Ø M = 83 mm  
 H = 217 mm  
 W = 140 g  
**J8908**  
 F6/B4=24

## Séquence



24 cl IMPERIALE  
 Ø M = 69 mm  
 H = 235 mm  
 W = 155 g  
**P3787**  
 F6/B4=24



## Sensation Exalt



19 cl  
 Ø M = 70 mm  
 H = 210 mm  
 W = 169 g  
**E7700**  
 F6/B4=24

## Sublym



21 cl  
 Ø M = 70 mm  
 H = 240 mm  
 W = 140 g  
**L2762**  
 F6/B4=24

## Villeneuve



26,5 cl  
 Ø M = 86 mm  
 H = 201 mm  
 W = 162 g  
**Q5372**  
 A12=12

## Champagne & Cocktail



35 cl  
 Ø M = 110 mm  
 H = 160 mm  
 W = 148 g  
**N8214**  
 F6/B4=24



30 cl  
 Ø M = 120 mm  
 H = 170 mm  
 W = 175 g  
**N6815**  
 F6/B2=12



21 cl  
 Ø M = 114 mm  
 H = 179 mm  
 W = 168 g  
**L3678**  
 F6/B4=24



30 cl  
 Ø M = 120 mm  
 H = 188 mm  
 W = 220 g  
**N6831**  
 F6/B2=12



21 cl  
 Ø M = 116 mm  
 H = 172 mm  
 W = 187 g  
**N6887**  
 F6/B2=12



21 cl  
 Ø M = 94 mm  
 H = 150 mm  
 W = 100 g  
**Q7785**  
 F6/B4=24



44 cl  
 Ø M = 121 mm  
 H = 192 mm  
 W = 257 g  
**N6900**  
 F6/B2=12



44 cl  
 Ø M = 78 mm  
 H = 208 mm  
 W = 225 g  
**N8215**  
 F6/B4=24



15 cl NICK & NORA  
 Ø M = 70 mm  
 H = 143 mm  
 W = 100 g  
**Q3702**  
 F6/B4=24





# Champagne & Cocktail Collection

\*  
Sheer Rim

## Brio +\*



21 cl\*  
 $\varnothing$  M = 83 mm  
H = 192 mm  
W = 137 g  
**L8941**  
F6/B4=24

16 cl\*  
 $\varnothing$  M = 65 mm  
H = 198 mm  
W = 127 g  
**J1478**  
F6/B4=24

9,5 cl\*  
 $\varnothing$  M = 56 mm  
H = 171 mm  
W = 94 g  
**H8466**  
F6/B4=24

## Monti



58 cl\*  
 $\varnothing$  M = 106 mm  
H = 187 mm  
W = 241 g  
**Q1257**  
F6/B2=12

27 cl\*  
 $\varnothing$  M = 90 mm  
H = 154 mm  
W = 215 g  
**Q8201**  
F6/B2=12

Available from  
September 2022

NEW



27 cl\*  
 $\varnothing$  M = 79 mm  
H = 172 mm  
W = 178 g  
**Q8701**  
F6/B2=12

Available from  
September 2022

NEW



21 cl\*  
 $\varnothing$  M = 116 mm  
H = 156 mm  
W = 209 g  
**Q1325**  
F6/B2=12

## Broadway



21 cl\*  
 $\varnothing$  M = 118 mm  
H = 155 mm  
W = 265 g  
**P8795**  
F6/B2=12



25 cl\*  
 $\varnothing$  M = 115 mm  
H = 138 mm  
W = 270 g  
**P8796**  
F6/B2=12

NEW



58 cl\*  
 $\varnothing$  M = 107 mm  
H = 195 mm  
W = 460 g  
**P8821**  
F6/B2=12



25 cl\*  
 $\varnothing$  M = 89 mm  
H = 188 mm  
W = 290 g  
**Q7932**  
F6/B4=24



45 cl HB\*  
 $\varnothing$  M = 80 mm  
H = 164 mm  
W = 530 g  
**P1470**  
F6/B4=24



38 cl HB\*  
 $\varnothing$  M = 75 mm  
H = 145 mm  
W = 430 g  
**L7255**  
F6/B4=24

\* Items sold under the Arcoroc Brand



# Champagne & Cocktail Collection



Cabernet Abondant



70 cl

$\varnothing M = 113 mm$   
H = 221 mm  
W = 270 g

46981  
F6/B4=24

$\varnothing M = 106 mm$   
H = 209 mm  
W = 235 g

47026  
F6/B4=24

Cabernet Vins Jeunes



58 cl

$\varnothing M = 104 mm$   
H = 223 mm  
W = 201 g

E2789  
F6/B4=24

Cabernet Abondant



70 cl

$\varnothing M = 110 mm$   
H = 220 mm  
W = 256 g

FJ037  
F6/B2=12



50 cl

$\varnothing M = 100 mm$   
H = 201 mm  
W = 217 g

FJ038  
F6/B2=12

Macaron



60 cl

$\varnothing M = 106 mm$   
H = 235 mm  
W = 195 g

L9414  
F6/B2=12-P/P=240



50 cl

$\varnothing M = 100 mm$   
H = 215 mm  
W = 156 g

L9412  
F6/B4=24

Primary



56 cl OF STEMLESS

$\varnothing M = 103 mm$   
H = 104 mm  
W = 160 g

P3442  
F6/B4=24

Sublym



60 cl BALLON

$\varnothing M = 111 mm$   
H = 229 mm  
W = 210 g

N4742  
F6/B2=12

Spirits



70 cl

$\varnothing M = 113 mm$   
H = 166 mm  
W = 199 g

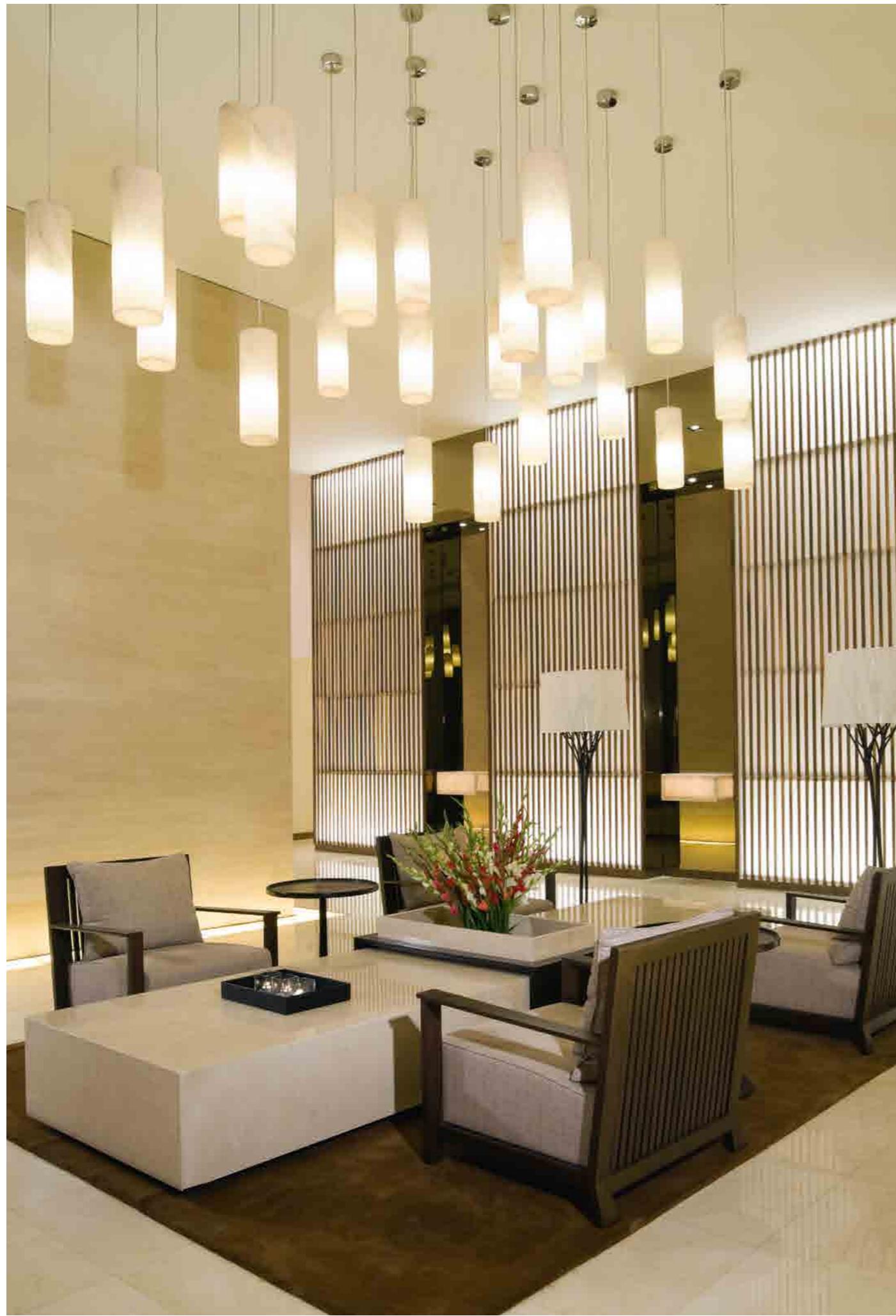
N8172  
F6/B4=24

SUBLYM Ballon 60 cl



## Tumblers

---





### Arpège color



36 cl HB BLUE  
Ø M = 81 mm  
H = 102 mm  
W = 153 g  
**N6675**  
FF6/B4=24



36 cl HB GREEN  
Ø M = 81 mm  
H = 102 mm  
W = 153 g  
**N6674**  
FF6/B4=24



36 cl HB PINK  
Ø M = 81 mm  
H = 102 mm  
W = 153 g  
**N6676**  
FF6/B4=24

### Primarific



36 cl HB COPPER  
Ø M = 81 mm  
H = 102 mm  
W = 153 g  
**J9018**  
FF6/B4=24



36 cl HB GOLD  
Ø M = 81 mm  
H = 102 mm  
W = 153 g  
**J9017**  
FF6/B4=24



36 cl HB RED  
Ø M = 81 mm  
H = 102 mm  
W = 153 g  
**L9408**  
FF6/B4=24



36 cl HB SILVER  
Ø M = 81 mm  
H = 102 mm  
W = 153 g  
**J9015**  
FF6/B4=24

## Tumblers Collection



### Primary color



36 cl HB BLACK MAT  
Ø M = 81 mm  
H = 102 mm  
W = 153 g  
**L9406**  
FF6/B4=24



36 cl HB WHITE MAT  
Ø M = 81 mm  
H = 102 mm  
W = 153 g  
**L9407**  
FF6/B4=24

### Primarific Handcraft



36 cl HB BLUE  
Ø M = 81 mm  
H = 102 mm  
W = 153 g  
**Q3478**  
FF6/B4=24



36 cl HB GREY  
Ø M = 81 mm  
H = 102 mm  
W = 153 g  
**Q3477**  
FF6/B4=24



36 cl HB RED  
Ø M = 81 mm  
H = 102 mm  
W = 153 g  
**Q3215**  
FF6/B4=24





Absoluty

**NEW****Absoluty**

45 cl HB  
Ø M = 84 mm  
H = 127 mm  
W = 220 g  
**Q9217**  
F6/B4=24



37 cl HB  
Ø M = 79 mm  
H = 119 mm  
W = 190 g  
**Q9216**  
F6/B4=24



32 cl OF  
Ø M = 85 mm  
H = 91 mm  
W = 175 g  
**Q9214**  
F6/B4=24



25 cl OF  
Ø M = 78 mm  
H = 85 mm  
W = 150 g  
**Q9215**  
F6/B4=24

# Tumblers

## Collection

**Arpège**

36 cl HB FORTE  
Ø M = 81 mm  
H = 102 mm  
W = 153 g  
**L6767**  
F6/B4=24



45 cl HB  
Ø M = 83 mm  
H = 140 mm  
W = 300 g  
**L8508**  
F6/B4=24



35 cl HB  
Ø M = 76 mm  
H = 125 mm  
W = 270 g  
**L8675**  
F6/B4=24



38 cl OF  
Ø M = 90 mm  
H = 101 mm  
W = 290 g  
**L8507**  
F6/B4=24

**Lima**

45 cl HB  
Ø M = 77 mm  
H = 160 mm  
W = 250 g  
**L2356**  
F6/B4=24



40 cl HB  
Ø M = 77 mm  
H = 133 mm  
W = 240 g  
**L8110**  
F6/B4=24



38 cl HB  
Ø M = 88 mm  
H = 110 mm  
W = 220 g  
**G3368**  
F6/B4=24



35 cl OF  
Ø M = 93 mm  
H = 83 mm  
W = 225 g  
**G3367**  
F6/B4=24

4,5 cl  
Ø M = 42 mm  
H = 64 mm  
W = 60 g  
**Q8186**  
F6/B4=24

**Primary**

44 cl HB  
Ø M = 87 mm  
H = 110 mm  
W = 155 g  
**G3323**  
F6/B4=24



40 cl HB  
Ø M = 76 mm  
H = 127 mm  
W = 150 g  
**L8677**  
F6/B4=24



36 cl HB  
Ø M = 81 mm  
H = 102 mm  
W = 153 g  
**G3322**  
F6/B4=24



27 cl HB  
Ø M = 74 mm  
H = 93 mm  
W = 122 g  
**G0036**  
F6/B4=24

**Vigne**

45 cl HB  
Ø M = 70 mm  
H = 165 mm  
W = 309 g  
**L2369**  
F6/B4=24



33 cl HB  
Ø M = 69 mm  
H = 126 mm  
W = 237 g  
**G3674**  
F6/B4=24



22 cl HB  
Ø M = 61 mm  
H = 111 mm  
W = 186 g  
**G3658**  
F6/B4=24



Vigne



37 cl OF  
Ø M = 93 mm  
H = 87 mm  
W = 376 g  
**L2370**  
F6/B4=24



31 cl OF  
Ø M = 84 mm  
H = 83 mm  
W = 253 g  
**G3666**  
F6/B4=24



20 cl OF  
Ø M = 75 mm  
H = 74 mm  
W = 212 g  
**G3659**  
F6/B4=24



West Loop

## Tumblers Collection



### Old Square \*



36 cl HB*	Ø M = 84 mm H = 130 mm W = 422 g
32 cl OF*	Ø M = 89 mm H = 96 mm W = 388 g

**Q3658**  
F6/B2=12

**Q3657**  
F6/B2=12

### West Loop \*



40 cl HB*	Ø M = 91 mm H = 130 mm W = 230 g
36 cl HB*	Ø M = 75 mm H = 135 mm W = 340 g

**Q3619**  
F6/B4=24

**P9950**  
F6/B2=12

Louisiane 36 cl



### Bourbon Street \*



36 cl HB*	Ø M = 85 mm H = 130 mm W = 420 g
6 cl HB*	Ø M = 25 mm H = 79 mm W = 116 g

**Q3660**  
F6/B2=12

**Q5000**  
F12/B2=24

**Q3659**  
F6/B2=12

### Louisiane \*



36 cl HB*	Ø M = 85 mm H = 130 mm W = 370 g
6 cl HB*	Ø M = 25 mm H = 79 mm W = 115 g

**Q3656**  
F6/B2=12

**Q4997**  
F12/B2=24

**Q3655**  
F6/B2=12

### Maléa \*\*+



45 cl HB*	Ø M = 83 mm H = 137 mm W = 248 g
35 cl HB*	Ø M = 76 mm H = 126 mm W = 232 g

**L7833**  
F6/B4=24

**H4531**  
F6/B4=24

**H4623**  
F6/B4=24

\* Items sold under the Arcoroc Brand



Brixton

### Brixton



45 cl HB\*  
Ø M = 82 mm  
H = 157 mm  
W = 495 g  
**P9411**  
F6/B2=12

38 cl HB\*  
Ø M = 77 mm  
H = 150 mm  
W = 520 g  
**P4187**  
F6/B2=12

35 cl HB\*  
Ø M = 87 mm  
H = 112 mm  
W = 395 g  
**P9067**  
F6/B4=24



31 cl TUBO\*  
Ø M = 68 mm  
H = 156 mm  
W = 310 g  
**Q8947**  
F6/B2=12



30 cl OF\*  
Ø M = 86 mm  
H = 96 mm  
W = 410 g  
**P4188**  
F6/B2=12

Available from  
September 2022

### Tumblers Collection



### Broadway



45 cl HB\*  
Ø M = 80 mm  
H = 164 mm  
W = 530 g  
**P1470**  
F6/B4=24

38 cl HB\*  
Ø M = 75 mm  
H = 145 mm  
W = 430 g  
**L7255**  
F6/B4=24

28 cl HB\*  
Ø M = 67,5 mm  
H = 134 mm  
W = 275 g  
**L7256**  
F6/B4=24



30 cl OF\*  
Ø M = 85 mm  
H = 91 mm  
W = 280 g  
**L7254**  
F6/B4=24

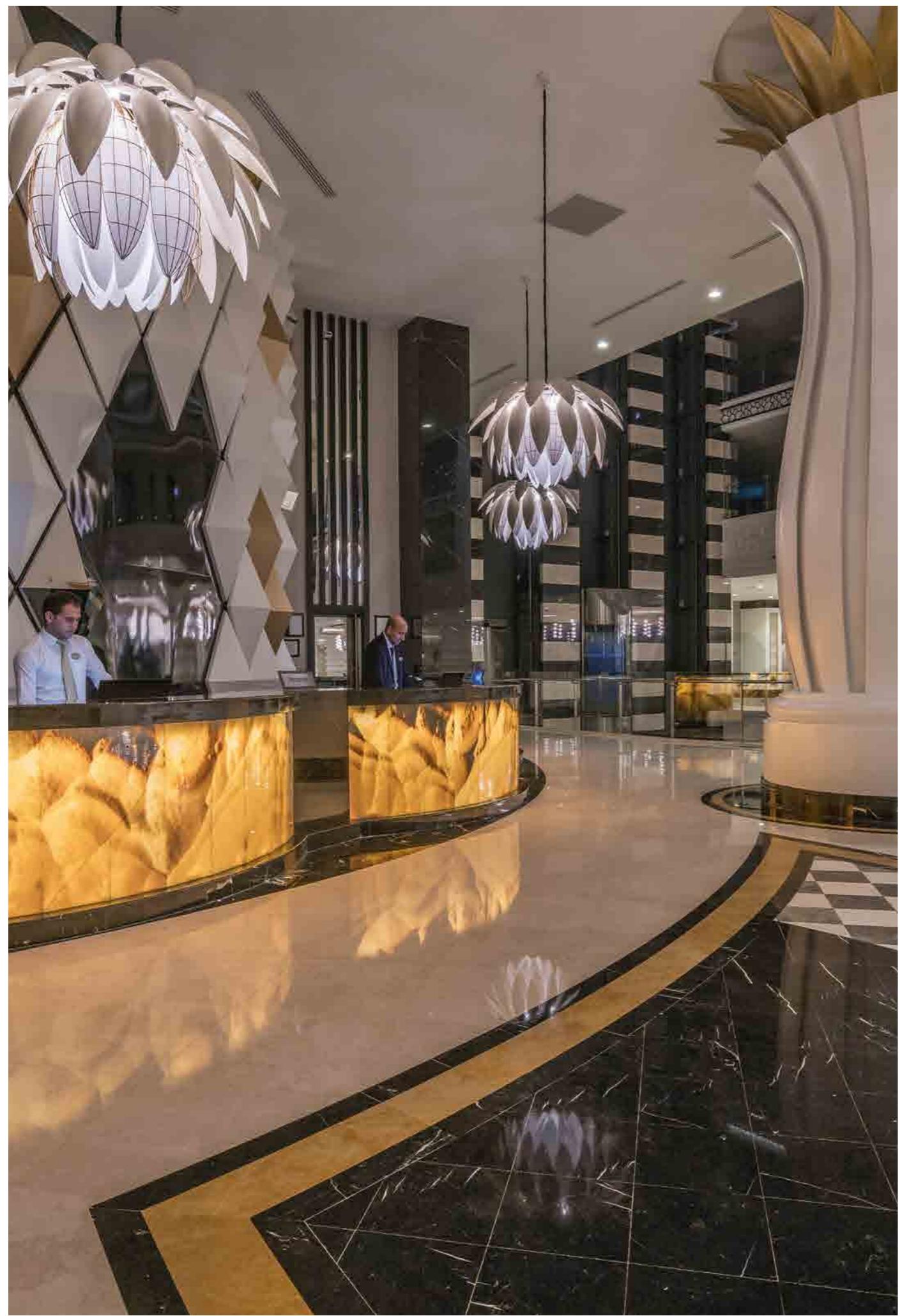


5 cl OF\*  
Ø M = 49 mm  
H = 60 mm  
W = 62 g  
**L7253**  
F6/B4=24

Broadway 38 cl

\* Items sold under the Arcoroc Brand

Spirits



All types of spirits.

Tous types de spiritueux.



Chef&Sommelier has a wide range of well qualified spirit glasses. From modern to traditional forms, each glass has been designed to meet the specific characteristics of different spirits. Revelation of aromas, ergonomics, respect for temperature, has been give particular attention in each design in order to offer the taster the maximum pleasure and appreciation.

Chef&Sommelier dispose d'une large gamme de verres qualifiés pour les spiritueux. Des formes modernes aux plus traditionnelles, chaque verre a été dessiné pour répondre aux spécificités des différents spiritueux. Révélation des arômes, ergonomie, respect de la température. Une attention bien spécifique a été apportée afin d'offrir au dégustateur le plaisir que ces alcools méritent.



Lyre shape, sheer rim.  
Forme Lyre,bord fin.

Rounded bowl developing more precise aromas.  
Forme intérieure arrondie pour faciliter le développement des arômes.

Delicate stem.  
Jambé délicate.

Extra flat base.  
Pied extra plat.



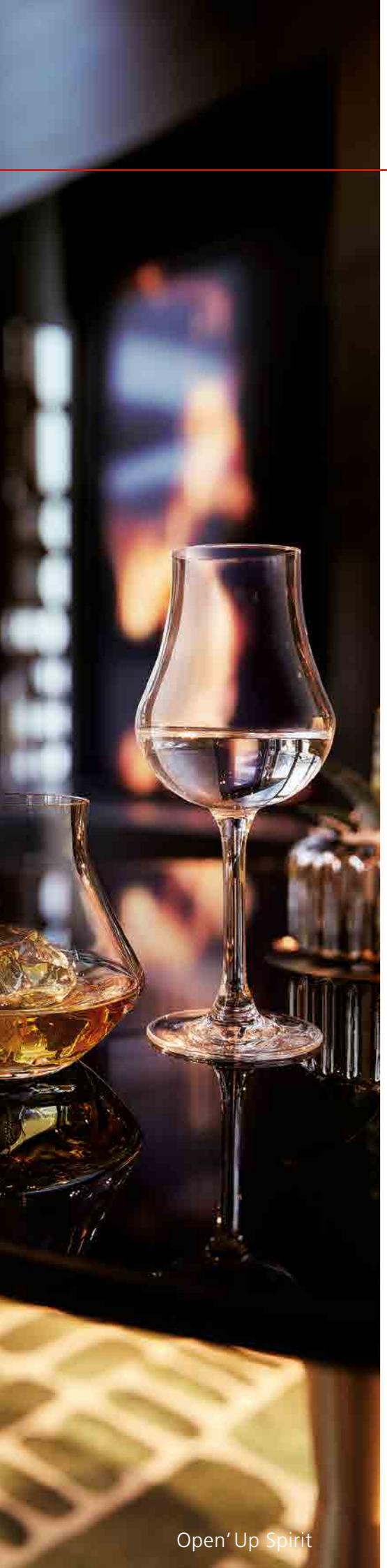
1 Regulate alcoholic vapours.  
Régulation de l'émanation alcoolique.

2 Concentrate flavours.  
Concentration des arômes.

Convex.  
Convexe.

3 Develop flavours.  
Développement des arômes.

Concave.  
Concave.



### Cabernet Tulipe +



19 cl  
 $\varnothing M = 66 \text{ mm}$   
 $H = 165 \text{ mm}$   
 $W = 138 \text{ g}$

**53468**  
F6/B4=24



12 cl  
 $\varnothing M = 54 \text{ mm}$   
 $H = 150 \text{ mm}$   
 $W = 102 \text{ g}$

**14798**  
F6/B4=24



7 cl  
 $\varnothing M = 50 \text{ mm}$   
 $H = 135 \text{ mm}$   
 $W = 80 \text{ g}$

**E5358**  
F6/B4=24

### Séquence +



21 cl PORTO  
 $\varnothing M = 64 \text{ mm}$   
 $H = 190 \text{ mm}$   
 $W = 115 \text{ g}$

**N9696**  
F6/B4=24

### Open'Up Spirit +



16,5 cl AMBIENT  
 $\varnothing M = 70 \text{ mm}$   
 $H = 170 \text{ mm}$   
 $W = 103 \text{ g}$

**U1062**  
F6/B4=24



30 cl WARM  
 $\varnothing M = 99 \text{ mm}$   
 $H = 86 \text{ mm}$   
 $W = 156 \text{ g}$

**U1032**  
F6/B4=24



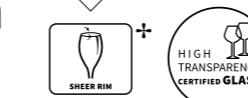
39 cl ARDENT  
 $\varnothing M = 104 \text{ mm}$   
 $H = 132 \text{ mm}$   
 $W = 168 \text{ g}$

**U1059**  
F6/B4=24

$\approx 7 \text{ cl}$

$\approx 10 \text{ cl}$

## Spirits Collection



BOURBON STREET\*  
6 cl HB  
 $\varnothing M = 49 \text{ mm}$   
 $H = 79 \text{ mm}$   
 $W = 116 \text{ g}$

**Q5000**  
F12/B2=24



BROADWAY\*  
5 cl OF  
 $\varnothing M = 49 \text{ mm}$   
 $H = 60 \text{ mm}$   
 $W = 62 \text{ g}$

**L7253**  
F6/B4=24



LIMA  
4,5 cl  
 $\varnothing M = 42 \text{ mm}$   
 $H = 79 \text{ mm}$   
 $W = 60 \text{ g}$

**Q8186**  
F6/B4=24



LOUISIANE\*  
6 cl HB  
 $\varnothing M = 49 \text{ mm}$   
 $H = 79 \text{ mm}$   
 $W = 116 \text{ g}$

**Q4997**  
F12/B2=24

Available from  
September 2022

### Spirits +



70 cl COGNAC  
 $\varnothing M = 113 \text{ mm}$   
 $H = 166 \text{ mm}$   
 $W = 199 \text{ g}$

**N8172**  
F6/B4=24



40 cl COGNAC  
 $\varnothing M = 94 \text{ mm}$   
 $H = 146 \text{ mm}$   
 $W = 158 \text{ g}$

**N7984**  
F6/B4=24



17 cl RHUM  
 $\varnothing M = 75 \text{ mm}$   
 $H = 127 \text{ mm}$   
 $W = 105 \text{ g}$

**N6374**  
F6/B4=24



12 cl SHERRY  
 $\varnothing M = 60 \text{ mm}$   
 $H = 190 \text{ mm}$   
 $W = 79 \text{ g}$

**N8209**  
F6/B4=24



11 cl CORDIAL  
 $\varnothing M = 60 \text{ mm}$   
 $H = 200 \text{ mm}$   
 $W = 89 \text{ g}$

**N8212**  
F6/B4=24



10 cl GRAPPA  
 $\varnothing M = 64 \text{ mm}$   
 $H = 182 \text{ mm}$   
 $W = 94 \text{ g}$

**N8211**  
F6/B4=24



6,5 cl CORDIAL  
 $\varnothing M = 56 \text{ mm}$   
 $H = 158 \text{ mm}$   
 $W = 102 \text{ g}$

**N8213**  
F6/B4=24



\* Items sold under the Arcoroc Brand



Gastronomy professionals are searching for glasses that satisfy their needs in terms of perfection and sophistication. Their desire: Splendidly elegant table settings with fine, lightweight, extremely transparent products. Their professional needs: Intensive daily use requires products that are highly resistant to shocks and detergents.

To meet these twin challenges of aesthetic excellence and resistance, the Arc Research Centre is introducing a new generation of lead-free crystal: Krysta™: The high-performance crystal glass.



Les professionnels de la gastronomie sont en quête de verres répondant à leur exigence de perfection et de raffinement.

Leur désir : une mise en table de grande élégance grâce à des produits fins, légers et extrêmement transparents.

Leur contrainte professionnelle : une utilisation intensive quotidienne qui réclame des produits à haute résistance aux chocs et aux détergents.

Pour répondre à ce double défi d'excellence esthétique et de résistance, le centre de recherche d'Arc, présente une nouvelle génération de cristallin sans plomb :

Krysta™, le cristallin aux performances d'exception.



#### SUPERIOR STRENGTH

The Arc Research Centre has developed a crystalline material, Krysta™, combining superior strength with exceptional finesse.

With a thickness of 1.1 mm at the rim, Krysta™ is 30% stronger.\*

- Savings across the entire operation: fewer breakages and chipping during transportation, storage, washing and polishing.

\*Than other standard crystal glasses on the market.

#### RÉSISTANCE SUPÉRIEURE

Le centre de recherche d'Arc a élaboré un matériau cristallin, le Krysta™, qui allie une résistance supérieure à une finesse remarquable des produits.

Pour une épaisseur d'1,1 mm, Krysta™ est 30% plus résistant.

- Des économies sur toute la chaîne : moins de casse et d'ébréchure durant le transport, le stockage, le lavage et le polissage.

\*Que les verres cristallin de l'ensemble du marché.

#### PERFECT ACOUSTICS

Krysta™'s exclusive composition gives it a clear, pure sound in keeping with the tone of the finest crystals.

- The allure of Krysta™: A unique shine coupled with a distinct sound for a refined sensory experience.

#### ACOUSTIQUE PARFAITE

Grâce à sa formulation exclusive, Krysta™ produit un son clair et pur dans la tradition sonore des meilleurs cristallins.

- La séduction du Krysta™: un éclat unique associé à une sonorité singulière pour un plaisir sensoriel raffiné.

#### COMPLETE TRANSPARENCY

Krysta™ is the purest and most transparent crystal glass on the market. The perfect mastery of its composition, the quality of the sand used, and fusion at a very high temperature gives Krysta™ perfect transparency.

- Tables enhanced by the sparkle of Krysta™.
- The visual aspects of every wine respected to perfection.

#### TRANSPARENCE ABSOLUE

Krysta™ est le cristallin le plus pur et le plus transparent du marché. La parfaite maîtrise de sa composition, la qualité du sable utilisé et la fusion à très haute température assurent au Krysta™ une transparence parfaite.

- Des tables sublimées par l'éclat du Krysta™.
- La robe de chaque vin respectée à la perfection.



#### PERFECT ACOUSTICS

Krysta™'s exclusive composition gives it a clear, pure sound in keeping with the tone of the finest crystals.

- The allure of Krysta™: A unique shine coupled with a distinct sound for a refined sensory experience.

#### BRILLANCE DURABLE

Krysta™ possède une extrême brillance durable dans le temps. Après 2000 cycles en lave-vaisselle professionnel, Krysta™ conserve sa brillance et sa transparence originelles.

- Des verres qui apportent leur touche unique de brillance sur vos tables.
- Des services à l'éclat durable que vous conserverez longtemps.

#### BRILLANCE DURABLE

The Arc Research Centre has developed a crystalline material, Krysta™, combining superior strength with exceptional finesse.

With a thickness of 1.1 mm at the rim, Krysta™ is 30% stronger.\*

- Savings across the entire operation: fewer breakages and chipping during transportation, storage, washing and polishing.

\*Than other standard crystal glasses on the market.



The Chef&Sommelier™ glasses have an extremely fine rim in order to have an optimal comfort during tasting, while keeping an incomparable resistance.

Les verres Chef&Sommelier™ possèdent un buvant extrêmement fin pour un confort de dégustation optimal, tout en gardant une résistance incomparable.

"Effervescence plus" is a technology that develops an even and delicate effervescence, delighting the eyes and the taste buds alike...

"Effervescence plus" est une technologie qui développe une effervescence fine et régulière, pour le plaisir des yeux et des papilles.

Items sprayed with innovative inks technically adapted to professional constraints, guaranteed to withstand more than 2000 cycles in industrial dishwashers without damage.

Articles décorés par pulvérisation avec des encres spécialement adaptées pour un usage professionnel et testées à plus de 2000 cycles en lave-vaisselle industriel sans dégradation.

The decanters collection are mouth blown, hand rolled. It makes the product range transcendent.

Le verre artisanal soufflé bouche confère toute sa magie aux carafes.

Drop Control is used on the neck and lip of the decanter to help prevent drips when in service.

Le Drop Control est un traitement anti-goutte exclusif appliqué sur le col des carafes.

#### 100% clarity 0% colouration



Glass in its purest form Arcoroc has the «High Transparency - Purity certified glass» label on some of its products, this certifies that these items are made with only the highest quality glass.

Due to its composition and laboratory-tested and confirmed performance, Arcoroc glassware features an exceptional level of purity.\*\*

\*\*Quality certified by the IWA 8/AFNOR CLEAR GLASS STANDARD

#### 100% de clarté 0% de coloration

Arcoroc appose désormais le label «High Transparency - Purity certified glass» sur certains de ses produits et signe ainsi un verre de toute première qualité.

Sa composition et ses performances, testées et approuvées en laboratoire, offrent une grande pureté à la verrerie Arcoroc.\*\*

\*\* Qualité certifiée par la norme IWA 8/AFNOR CLEAR GLASS STANDARD

#### PACKAGING / EMBALLAGES

C → Gift box / Coffret cadeau  
F → Closed box. Self-closing or semi-self-closing base / Boîte fermée. Fond automatique ou semi-automatique  
FF → Closed box with window / Boîte fermée avec fenêtre  
A → Regular slotted carton used as primary packaging / Carton compartimenté utilisé comme emballage primaire.

Example / Exemple :

F6/B4=24 - Primary packaging: F / Emballage primaire : F

Master carton: B / Emballage secondaire en carton : B

Number of pieces inside the primary packaging: 6 / Nombre de pièces dans un emballage primaire : 6

Number of primary packs in Master carton: 4 / Nombre d'emballages primaires dans le suremballage en carton : 4

Nombre d'emballages primaires dans le suremballage en carton : 4.

M = Maximum diameter / Encombrement maxi - H = Height / Hauteur - W = Weight / Poids.

Contents and innovation :  
Matières et innovation :

C&S  
Chef & Sommelier  
- FRANCE -



ASSOCIATION  
DE LA SOMMELLERIE  
INTERNATIONALE

Chef&Sommelier

Official glassware partner of the Association de la Sommellerie Internationale  
*Partenaire verrier officiel de l'Association de la Sommellerie Internationale*