



## Argent Massif

Ce modèle de style bavarois du début du XVIII<sup>ème</sup> pare avec élégance et raffinement les tables d'apparat des Présidents de la République française au sein du Palais de l'Élysée depuis la fin des années 1940. Le travail délicat de ciselure sur les manches en argent massif nécessite une finition minutieuse, à la main. La préciosité du modèle Elysée peut être soulignée par l'ajout de gemmes ornementales : un cabochon d'onyx, jade, ou jaspé rouge sont ainsi sertis et placés « à la française » sur le bas des manches. Ces pierres de couleurs variées apportent un supplément d'âme en réhaussant le décor ciselé de ce grand couvert classique d'exception.

## Sterling Silver

This early 18<sup>th</sup> century Bavarian-style service has graced the ceremonial tables of the Presidents of the French Republic at the Élysée Palace since the late 1940s. The delicate chasing on the sterling silver handles requires meticulous hand-finishing. The elegance of the Elysée model can be enhanced by the addition of ornamental gems: a cabochon of onyx, jade or red jasper is set and placed à la française on the bottom of the handles. In a variety of colors, these stones add an extra bit of spirit, enlivening the décor of this exceptional classic cutlery.

<p><b>205311O</b></p>  <p>fourchette de table table fork</p> <p>L. 20,5 cm L. 8.1 in</p>	<p><b>204831O</b></p>  <p>couteau de table table knife</p> <p>L. 25,5 cm L. 10 in</p>	<p><b>205101O</b></p>  <p>cuiller de table table spoon</p> <p>L. 20,5 cm L. 8.1 in</p>
<p><b>205151O</b></p>  <p>fourchette à dessert dessert fork</p> <p>L. 18 cm L. 7.1 in</p>	<p><b>204711O</b></p>  <p>couteau à dessert dessert knife</p> <p>L. 20,5 cm L. 8.1 in</p>	<p><b>204881O</b></p>  <p>cuiller à dessert dessert spoon</p> <p>L. 18 cm L. 7.1 in</p>
<p><b>205221O</b></p>  <p>fourchette à poisson fish fork</p> <p>L. 18 cm L. 7.1 in</p>	<p><b>204781O</b></p>  <p>couteau à poisson fish knife</p> <p>L. 20,5 cm L. 8.1 in</p>	<p><b>205241O</b></p>  <p>fourchette à salade salad fork</p> <p>L. 18 cm L. 7.1 in</p>

<p><b>2046910</b></p>  <p>couteau à beurre butter spreader</p> <p>L. 13,5 cm L. 5.3 in</p>	<p><b>2047510</b></p>  <p>couteau à fromage cheese knife</p> <p>L. 19 cm L. 7.5 in</p>	<p><b>2048610</b></p>  <p>cuiller à crème cream ladle</p> <p>L. 24 cm L. 9.4 in</p>
<p><b>2049410</b></p>  <p>cuiller à moka moka spoon</p> <p>L. 10 cm L. 3.9 in</p>	<p><b>2049910</b></p>  <p>cuiller à petit déjeuner tea spoon</p> <p>L. 14 cm L. 5.5 in</p>	<p><b>2051110</b></p>  <p>cuiller à thé/café demitasse spoon</p> <p>L. 12 cm L. 4.7 in</p>
<p><b>2052110</b></p>  <p>fourchette à huîtres oyster fork</p> <p>L. 12,5 cm L. 4.9 in</p>	<p><b>2052010</b></p>  <p>fourchette à homard lobster fork</p> <p>L. 18,5 cm L. 7.3 in</p>	<p><b>2051810</b></p>  <p>fourchette à escargots snail fork</p> <p>L. 15 cm L. 5.9 in</p>

<p><b>205251O</b></p>  <p>fourchette à servir serving fork</p> <p>L. 26,5 cm L. 10.4 in</p>	<p><b>205041O</b></p>  <p>cuiller à servir serving spoon</p> <p>L. 26 cm L. 10.2 in</p>	<p><b>205341O</b></p>  <p>louche soup ladle</p> <p>L. 31,5 cm L. 12.4 in</p>
<p><b>205281O</b></p>  <p>fourchette à servir la salade salad serving fork</p> <p>L. 24,5 cm L. 9.6 in</p>	<p><b>205071O</b></p>  <p>cuiller à servir la salade salad serving fork</p> <p>L. 25 cm L. 10 in</p>	<p><b>205321O</b></p>  <p>fourchette à servir la viande froide cold meat fork</p> <p>L. 21 cm L. 8.3 in</p>
<p><b>205191O</b></p>  <p>fourchette à gâteaux pastry fork</p> <p>L. 14,5 cm L. 5.7 in</p>	<p><b>205271O</b></p>  <p>fourchette à servir le poisson fish serving fork</p> <p>L. 22 cm L. 8.7 in</p>	<p><b>204801O</b></p>  <p>couteau à servir le poisson fish serving knife</p> <p>L. 26 cm L. 10.2 in</p>

<p><b>2049210</b></p>  <p>cuiller à glace ice cream spoon</p> <p>L. 13,5 cm L. 5.3 in</p>	<p><b>2048410</b></p>  <p>cuiller (confiture, caviar, bouillon) jam, caviar, bouillon spoon</p> <p>L. 13 cm L. 5.1 in</p>	<p><b>2054210</b></p>  <p>pince à asperges asparagus tongs</p> <p>L. 25 cm L. 9.8 in</p>
<p><b>2052610</b></p>  <p>fourchette à servir le gibier carving serving fork</p> <p>L. 24 cm L. 9.4 in</p>	<p><b>2047910</b></p>  <p>couteau à servir le gibier carving serving knife</p> <p>L. 28,5 cm L. 11.2 in</p>	<p><b>2050210</b></p>  <p>cuiller à sauce gravy ladle</p> <p>L. 17 cm L. 6.7 in</p>
<p><b>2050310</b></p>  <p>cuiller à sauce individuelle individual sauce spoon</p> <p>L. 17 cm L. 6.7 in</p>	<p><b>2048510</b></p>  <p>cuiller à consommé round soup spoon</p> <p>L. 16,5 cm L. 6.5 in</p>	<p><b>2050110</b></p>  <p>cuiller à sauce filtrante fat &amp; lean gravy ladle</p> <p>L. 17 cm L. 6.7 in</p>

<p><b>2050910</b></p>  <p>cuiller à sucre reperlée pierced sugar spoon</p> <p>L. 15,5 cm L. 6.1 in</p>	<p><b>2054310</b></p>  <p>pince à sucre Sugar tongs</p> <p>L. 11 cm L. 4.3 in</p>	<p><b>2050810</b></p>  <p>cuiller à sucre sugar spoon</p> <p>L. 16 cm L. 6.3 in</p>
<p><b>2053710</b></p>  <p>pelle à glace ice cream ladle</p> <p>L. 25 cm L. 9.8 in</p>	<p><b>2054110</b></p>  <p>pelle à tarte pastry server</p> <p>L. 24,5 cm L. 9.6 in</p>	<p><b>2053910</b></p>  <p>pelle à riz rice server</p> <p>L. 26,5 cm L. 10.7 in</p>
		<p>Également disponibles dans cette collection : Also available in this collection : 2047710 couteau à pâtisserie / pastry knife</p>

 **finition spéciale**

Toutes les références de cette collection peuvent être personnalisées d'une gravure ou d'un bain à l'or fin. Ces options sont réalisées sur demande spéciale et font l'objet d'un devis.

 **special finish**

All the references in this collection can be personalized with an engraving or a bath in fine gold. These options are made on special request and are subject to an estimate.