



FELCO et
l'EHL lancent
le sécateur
culinaire
professionnel
FELCO 1893

Pour la toute première fois de son histoire, FELCO — leader mondial des sécateurs professionnels et des solutions de coupe pour le jardin et la viticulture — fait son entrée dans l'univers culinaire avec le lancement du sécateur culinaire professionnel FELCO 1893, également appelé FELCOxEHL Kitchen Shears.

Le chiffre 1893 rend hommage à l'année de fondation de l'EHL, anciennement Ecole hôtelière de Lausanne, le plus prestigieux groupe d'éducation en management hôtelier et business au monde et partenaire de FELCO dans ce projet unique. Cette dénomination symbolique reflète les valeurs communes aux deux institutions : tradition, excellence et innovation.

Conçus en co-création avec les chefs de l'EHL et l'EHL Institute of Nutrition R&D puis testés dans les cuisines de l'EHL, **le sécateur culinaire professionnel FELCO 1893** associe la précision de l'ingénierie suisse au savoir-faire culinaire.

Fidèles aux standards légendaires de FELCO en matière de **durabilité, d'ergonomie et de performance**, **le sécateur culinaire professionnel FELCO 1893** a été pensé pour être **hautement polyvalent** et remplir plusieurs fonctions culinaires:

- **Pinces de cuisson / service** : pour saisir, retourner et dresser les plats.
- **Ciseaux de cuisine** : pour couper herbes, poissons et autres ingrédients.
- **Cisailles à volaille** : renforcées pour découper volailles et petits os.
- **Ciseaux à herbes** : fonction multi-lames pour ciseler finement les herbes.



Excellence technique

Le sécateur culinaire professionnel FELCO 1893 se distingue par des caractéristiques techniques avancées, répondant aux exigences les plus strictes des cuisines professionnelles :

- **Acier inoxydable chirurgical de qualité alimentaire** : garantissant sécurité, hygiène et résistance à la corrosion.
- **Compatibles lave-vaisselle jusqu'à 90 °C** : pour un nettoyage facile et une hygiène irréprochable, même en cuisine intensive.
- **Lame inférieure crantée** : pour une meilleure accroche et une coupe nette et contrôlée.
- **Lame supérieure affûtable** : pour une performance durable et un tranchant longue durée.
- **Conception ergonomique du manche** : pensée pour un confort maximal, permettant aux chefs de travailler sans effort, même lors d'un usage prolongé.

Avec ce lancement, FELCO met plus de 80 ans d'expertise dans l'art de la lame au service des exigences de la gastronomie moderne. **Le sécateur culinaire professionnel FELCO 1893** est bien plus qu'un simple outil : il devient un compagnon culinaire pour la vie, offrant précision suisse, polyvalence et passion à chaque geste.

FELCO 1893: Coupez mieux. Cuisinez avec passion.

Le sécateur culinaire professionnel FELCO 1893 est dès à présent disponible sur <https://www.felco.com/products/felco-1893> ainsi que sur le campus lausannois de l'EHL.

Accédez au dossier de presse



Nabil Francis, CEO de FELCO, conclut :

« Avec le sécateur culinaire professionnel FELCO 1893, nous sommes fiers d'apporter plus de 80 ans d'expertise dans les outils de coupe du jardin à la cuisine, honorant ainsi notre héritage tout en ouvrant un nouveau chapitre dans l'histoire de FELCO. »

Patrick Ogheard, Doyen de l'EHL School of Practical Arts, ajoute :

« Le FELCO 1893 réunit deux experts reconnus dans leur domaine respectif. Ce sécateur culinaire incarnant l'excellence et l'innovation allie précision, durabilité et exigence professionnelle. »



À propos de l'EHL:

L'EHL – initialement fondée sous le nom d'École hôtelière de Lausanne – est le leader mondial de l'enseignement en management hôtelier et en business, avec plus de 4'000 étudiants issus de plus de 120 nationalités, répartis sur 3 campus en Suisse et à Singapour.

Notre approche holistique de l'éducation, emblématique du système suisse, allie harmonieusement rigueur académique, expérience pratique et un engagement fort en faveur des relations humaines. À l'EHL, nous éduquons cœurs, mains et esprits. Au sein de nos deux institutions, nous formons des leaders confiants, polyvalents et résilients à des carrières dans l'hospitalité et les secteurs axés sur l'expérience client :

- **L'EHL Hospitality Business School**, accréditée par AACSB et NECHE, régulièrement classée parmi les meilleures dans son domaine, propose des programmes de niveau bachelor, master et des formations pour cadres expérimentés, délivrant des insights pratiques en leadership, stratégie et opérations.
- **L'EHL School of Practical Arts**, spécialisée dans les formations professionnelles et techniques en hôtellerie et restauration, en profitant notamment du savoir-faire de 6 Meilleurs Ouvriers de France et d'un restaurant d'application primé et étoilé au Michelin.

Depuis plus de 130 ans, nous nous engageons dans l'innovation en faveur de l'industrie de l'hospitalité et des services, en mettant l'accent sur l'intelligence émotionnelle et une compréhension approfondie des enjeux économiques et managériaux. À l'EHL, l'enseignement va bien au-delà du savoir – c'est une expérience transformatrice, partagée par une communauté de 30'000 Alumni passionnés, qui redéfinissent l'excellence quel que soit leur parcours. #EHLFamily

ehl.edu/fr

À propos de FELCO:

Basé aux Geneveys-sur-Coffrane (canton de Neuchâtel) en Suisse, FELCO SA est le leader mondial des sécateurs professionnels et des coupe-câbles. Félix Flisch, fondateur de FELCO, a inventé le sécateur moderne en 1945. Depuis, l'entreprise produit plus d'un million de sécateurs par an, dont 95 % sont exportés dans plus de 120 pays. En outre, FELCO privilégie l'utilisation de matériaux recyclés : 95 % de l'acier et 70 % de l'aluminium proviennent de matériaux recyclés. En augmentant la durée de vie de ses produits, FELCO lutte contre l'obsolescence programmée et promeut une consommation responsable. FELCO fait partie du groupe Flisch, au même titre que Prétat et ALPEN Swiss Tools. Aujourd'hui, toujours aux mains de la famille du fondateur, le groupe emploie 300 personnes à travers le monde et s'engage pour la durabilité environnementale en réduisant son empreinte écologique grâce à la production d'outils de taille durables et réparables. La fabrication repose sur l'utilisation d'électricité renouvelable, y compris l'énergie solaire et hydroélectrique. Tous les résidus de fabrication sont entièrement recyclés, ce qui contribue à la réduction des déchets.

Département Marketing et Communication

communication@felco.com

+41 32 858 14 09



rendez-vous visite sur www.felco.com