

## INNOVATION AU SALON MAISON ET OBJET

Avec 17.7 millions de contrats signés chaque année suite à des salons et des foires, ces événements restent particulièrement porteurs pour les entreprises.

C'est pourquoi Chantal Renaud, fondatrice de Maceo Paris, un concept d'assiettes thermiques et de Moiety Paris, nouvelle marque proposant des objets design, expose au salon du 8 septembre 2022, afin de présenter ses innovations et de donner un coup d'accélérateur à son activité.



### **MACEO PARIS : UNE ASSIETTE THERMIQUE CHAUD ET FROID**

Alliant le beau au fonctionnel, Maceo Paris est une marque de vaisselle intelligente qui apporte des solutions concrètes aux professionnels des métiers de l'hôtellerie-restauration, aux particuliers amoureux de gastronomie mais aussi aux aînés afin de leur permettre de manger chaud tout au long du repas dans un souci de bonne santé et de bien-être.

Grâce à une technologie invisible naturelle, les assiettes permettent de garder et de présenter les plats à leur température optimale : après la mise en chaleur, par n'importe quel moyen, le cœur de l'assiette est chaud et le bord est froid. Notre technologie passe également par le froid au travers de différents supports culinaires tels que coupe à glace, saladier ou encore seau à bouteille.

### **MOIETY PARIS : CONCEPTEUR D'OBJETS DESIGN**

Née du métissage d'un savoir-faire artisanal et d'une innovation technologique déposée, Moiety Paris est une marque française d'art de la table qui propose des pièces uniques artisanales innovantes.

Équipées d'un support à double paroi aux bords légèrement rétrécis pour favoriser l'exhalaison des saveurs, elles offrent un réel plaisir lors de la dégustation grâce à la douce chaleur du bois, pour une sensation unique de plénitude.

## UNE UNION DES SAVOIR-FAIRE DE MÉTROPOLÉ ET D'OUTRE-MER

Maceo Paris et Moiety Paris sont deux marques françaises aux valeurs fortes qui répondent aux changements des habitudes tout en révolutionnant les arts de la table grâce à des produits naturels et artisanaux innovants brevetés, récompensés par le trophée de l'INPI.

Conçus en essence de bois précieux de Guyane et porcelaine de Limoges garantissant leur étanchéité et leur compatibilité avec le contact alimentaire, nos produits sont fabriqués à 90% en France grâce à un réseau d'artisans passionnés. Issus de savoir-faire locaux, ils contribuent à la promotion d'un patrimoine culturel et naturel d'exception tout en participant au développement de l'artisanat.



## OU SERONS NOUS ?

**COOK & SHARE Hall 3 – STAND : E132**

### À PROPOS DE LA CRÉATRICE

Chantal Renaud décide, après 20 ans passés dans deux grandes entreprises, de quitter une carrière confortable pour franchir le pas de l'entrepreneuriat. Elle choisit de se lancer dans une nouvelle aventure entrepreneuriale en alliant sa passion pour la cuisine à son attrait pour l'innovation.

À travers ses deux marques, elle souhaite avant tout ne plus être seule actrice de ses créations mais mettre en avant ses produits pour leur qualité et leur design en valorisant avant tout le savoir-faire des différents artisans partenaires qui collaborent à son projet. Dans son esprit, ce n'est plus un projet personnel mais une véritable envie de faire travailler le plus de régions et d'artisans possibles afin de mettre en avant leur savoir-faire.

### LE SALON MAISON & OBJET

Rendez-vous incontournable des professionnels de la décoration, de la mode et du design, le salon international Maison & Objet regroupe les dernières tendances du secteur au travers de nombreux univers et collections. Véritable fourmilière de l'art de vivre, le Salon rassemble en live ou online les professionnels du secteur pour faciliter les croisements d'expériences, d'expertises et de business et mettre en relation les marques, créateurs et acheteurs.

Plus d'informations sur <https://www.maison-objet.com/paris>

### CONTACT

**Chantal Renaud**

[c.renaud@moietyparis.com](mailto:c.renaud@moietyparis.com)

07.88.80.41.73