

Automne/Hiver 2015

---

Cafetière espresso



Nome / Name: Pulcina

Codice / Code: MDL02

Designer: Michele De Lucchi

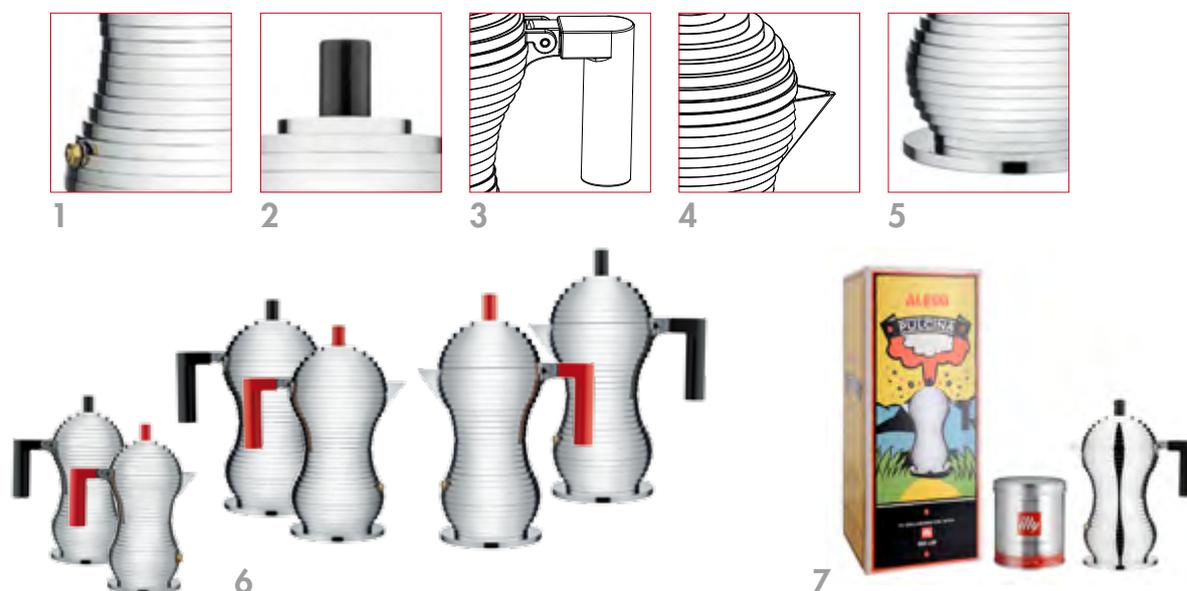
---

**ALESSI**

## Cafetière espresso

### Description du produit

"Pulcina", née de la créativité de l'architecte Michele De Lucchi, est la Cafetière espresso pour les passionnés de café. Une Cafetière moka révolutionnaire qui allie à la technologie développée par illycaffè dans le domaine de la thermo-fluido-dynamique l'expérience conceptuelle d'Alessi. La Cafetière "Pulcina" est le résultat d'une longue recherche sur l'optimisation de la forme de la Cafetière pour améliorer et accroître les propriétés organoleptiques du café. En analysant ce qui se passe à l'intérieur d'une Cafetière moka, Illy a identifié la forme idéale que le réservoir d'ébullition de l'eau devrait avoir pour pouvoir préparer un café parfait. Grâce à la forme interne de la partie basse de la Cafetière, "Pulcina" interrompt automatiquement et au bon moment la remontée du café. Cette interruption élimine la phase "strombolienne" - la phase finale d'extraction, qui engendre un arrière-goût amer et brûlé – et permet d'obtenir seulement le meilleur du café, en mettant en valeur son arôme riche et rond. La "Pulcina", commode et fonctionnelle, ne demande aucune précaution particulière pour préparer le café par rapport à une Cafetière moka traditionnelle. Le cœur de la cafetière est contenu à l'intérieur d'une structure en gradins (1), formée de deux volumes arrondis qui se rétrécissent en s'unissant près du point où la cafetière se visse. Le pommeau cylindrique (2), réalisé en résine thermoplastique pour éviter le risque de brûlures, se trouve au centre du couvercle, et garantit une prise facile pendant les opérations d'ouverture et de fermeture. La poignée, elle aussi en résine thermoplastique, est conçue pour être ergonomique et se trouve à une distance correcte du corps de la cafetière, pour qu'on puisse la saisir sans se brûler (3). Le bec verseur est bien prononcé. Sa forme typique en "V", qui rappelle celle du bec d'un poussin (4), est définie pour couper parfaitement la goutte pendant les opérations de versement. Le design de cette cafetière est complété par une base ronde (5), toujours en aluminium, qui lui assure une bonne stabilité sur n'importe quel type de cuisinière. L'aluminium, un excellent conducteur de chaleur, permet d'utiliser la Cafetière sur la cuisinière à gaz, sur les plaques électriques ou en vitrocéramique, mais pas sur les plaques à induction électromagnétique. La "Pulcina" est disponible dans les dimensions pour 1, 3 et 6 tasses (6). Réalisée en aluminium fondu sous pression, elle est présentée en deux variantes différentes : avec la poignée et le pommeau de couleur noire, ou de couleur rouge. La "Pulcina" est proposée dans un emballage spécial, un graphisme pop où l'image de la cafetière se découpe sur un paysage coloré dominé par un volcan crépitant (7).



### Notes techniques

MDL02/1 B Cafetière espresso en fonte d'aluminium (1 tasse).  
Poignée et pommeau en PA, noir. Dimensions: cl 7 - cm 12.5x7.2 - h cm 16.5  
MDL02/3 B Cafetière espresso en fonte d'aluminium (3 tasses).  
Poignée et pommeau en PA, noir. Dimensions: cl 15 - cm 15.2x9.2 - h cm 20  
MDL02/6 B Cafetière espresso en fonte d'aluminium (6 tasses).  
Poignée et pommeau en PA, noir. Dimensions: cl 30 - cm 20x12 - h cm 26

MDL02/1 R Cafetière espresso en fonte d'aluminium (1 tasse).  
Poignée et pommeau en PA, rouge. Dimensions: cl 7 - cm 12.5x7.2 - h cm 16.5  
MDL02/3 R Cafetière espresso en fonte d'aluminium (3 tasses).  
Poignée et pommeau en PA, rouge. Dimensions: cl 15 - cm 15.2x9.2 - h cm 20  
MDL02/6 R Cafetière espresso en fonte d'aluminium (6 tasses).  
Poignée et pommeau en PA, rouge. Dimensions: cl 30 - cm 20x12 - h cm 26

### Notes conceptuelles

"Pulcina" est le fruit d'une collaboration avec illycaffè, débutée il y a quelques années lorsque nous cherchions à optimiser la forme de la cafetière pour améliorer les propriétés organoleptiques du café préparé avec la cafetière moka. Les experts du R&D Lab d'Illy nous ont suggéré des modifications de la cafetière, qui permettent de réduire, ou même d'éliminer complètement, l' "effet strombolien" commun à toutes les cafetières moka présentes à ce jour sur le marché, pour obtenir une extraction idéale du café, à la maison comme au bar.

Alberto Alessi

«La valeur de la "Pulcina" réside dans sa forme intérieure. C'est-à-dire ce qui est dedans et ne se voit pas. Elle est rondelette, bombée, faite en gradins, avec des poignées rouges. La verseuse ressemble à un bec. Justement. Le récipient de l'eau est sphérique et se rétrécit vers le haut, en créant un espace où l'air est mis sous pression avant que l'eau se mette à bouillir. L'eau traverse le filtre sans modifier la structure moléculaire du café, et le goût reste plus pur et plus intense. La forme externe des deux réservoirs est en marches d'escalier, pour alterner aux parois des épaisseurs de matériau appropriées pour le chauffage et le refroidissement. Le café qui en sort est excellent. Garanti par Alessi et Illy. Elle s'appelle "Pulcina" parce que je l'ai conçue au Chioso, qui est mon bureau privé où je travaille tout seul avec mes figurines et mes petits dessins. Le Chioso était un grand poulailler avec beaucoup de poulets, poules, coqs et poussins. Ils sont tous morts après une épidémie l'année où je suis né, et cela me permet de dire que le seul poulet qui a survécu, c'est moi. En tout cas les poussins sont toujours des mâles, et la cafetière est le seul poussin femelle. La "Pulcina" [Poussine] justement.»

Michele De Lucchi