



TOLE

TOLE annonce le lancement de son Feu de jardin et Barbecue K60, 100% belge, wallon, liégeois.

Ce 23 septembre était présenté à la presse une nouvelle gamme de produits d'ambiance pour l'extérieur haut de gamme. Son élément central est à la fois un feu de jardin et un barbecue. Cette gamme est développée par l'agence liégeoise iol Strategic Design.

L'équipe d'iol Strategic Design développe des produits pour ses clients depuis 15 ans. Cette fois, elle avait en tête de mettre au point un produit maison. Oui, mais quel produit ? « Nous avons deux envies : cibler le grand public et valoriser la tôle. C'est une matière simple mais noble, qui met en avant un savoir-faire local important », explique le designer François Royen, un des moteurs du projet.

Sous le nom simple de « TOLE », le premier thème retenu s'articule autour du feu de bois, avec la volonté de dépasser l'image du simple barbecue associé à l'été. La fabrication en acier corten le rend durable et lui permet de s'intégrer dans tous types d'espace extérieur, même en hiver.

C'est d'ailleurs pour bien marquer cet aspect multi-saisons que les concepteurs ont choisi de présenter leur produit en automne. Outre le feu de jardin K60, la gamme se compose également d'un range-bûches et de 4 plaques de cuisson. « A terme, nous souhaitons créer une entreprise juridiquement indépendante de notre agence de design, et créer de l'activité économique en Wallonie », souligne François Royen.

Caractéristique importante : les produits TOLE font intervenir des acteurs 100% belges, que ce soit pour l'usinage de la tôle (Delhez à Thimister), son sablage (Metalsab à Herstal), son emballage (Dumonceau à Grâce-Hollogne pour la structure en bois et Degen à Herstal pour le carton).

La commercialisation s'effectue via le site internet [tole.be](http://www.tole.be) et plusieurs distributeurs.

TOLE, le « making off »

Un pur produit belge

TOLE, les chiffres

Pourquoi l'ACIER CORTEN ?

Un partenariat avec le Traiteur Bernard Bayard

Les produits TOLE

Contact presse



2011

- > Premières recherches sur un produit grand public valorisant la tôle.
- > Maquettes en carton et prototypes pour tester la forme, les dimensions, la stabilité, etc.

François Royen, designer : « L'année 2011, c'était vraiment les prémises. Après avoir développé des produits pour des clients depuis 15 ans, l'équipe avait en tête de mettre au point un produit maison. Nous avons deux envies : cibler le grand public et valoriser la tôle. Comme pour nos clients, nous avons commencé avec des maquettes en carton. »



2012

- > Bourse de préactivité obtenue auprès de l'Agence de Stimulation Economique.
- > Premier prototype de feu de jardin pour réaliser les tests de feu et de cuisson.
- > Partenariat avec le traiteur Bernard Bayard : recherche autour des plaques de cuisson pour réaliser des plats traditionnellement délaissés du feu de bois, comme le wok, la raclette, etc.
- > Accompagnement d'Innovatech, coach en innovation.
- > Sessions de brainstorming avec Karé Com afin de positionner le produit du point de vue marketing.
- > Approche de revendeurs potentiels afin d'en retirer leurs sentiments, critiques (positives et négatives) ainsi que le potentiel commercial du produit.
- > Lauréat de l'appel à projet Boost-Up/Industries Créatives destiné à financer la mise sur le marché d'innovations.

Michaël Verleyen, designer : « L'année 2012 nous a vraiment conforté. Nous sommes allés à la rencontre de revendeurs potentiels qui ont bien accueilli notre projet : 4 revendeurs sur 5 se sont déclarés acheteurs potentiels. TOLE interpelle par son aspect, son originalité et son concept de convivialité qui prend le contre-pied de la tendance actuelle des barbecues au gaz. Ensuite, le fait d'être lauréat de l'appel à projet Boost-Up/Industries Créatives nous a fait plaisir, car cela signifie qu'un jury indépendant a reconnu le potentiel du projet. »



2013

- > Mise en production d'une première série de 20 feux.
- > Première séance photo en août avec Jonathan Berger.
- > Deuxième séance photo en septembre, durant une semaine et par tous les temps.
- > Séance de shooting culinaire avec le traiteur Bernard Bayard.
- > Recherche des fournisseurs : pliage de la tôle, sablage, emballage...
- > Recherche d'une technique d'oxydation (rouille) de l'acier corten pour obtenir un aspect régulier.
- > Location et aménagement d'un espace entrepôt/atelier.
- > Première apparition de TOLE au grand public lors de l'événement 15 ans d'Innovatech.



2014

- > Premier salon à Jardi-Nature à l'Abbaye de Maredsous, en avril.
- > Obtention de la certification du feu de jardin en juillet : Norme EN 1860-1 Appareils, combustibles solides et allume-barbecue pour la cuisson au barbecue.
- > Premier salon avec un distributeur, Wood Béton, à la Foire de Libramont.
- > Mise en ligne du site web, réalisation des brochures en 4 langues.
- > Conférence de presse de lancement le 23 septembre.
- > Soirée du lancement du feu de jardin le 25 septembre à Verlaine.

Pauline Arnould, responsable commerciale:
« Fin 2013, une première série de barbecues avait été livrée chez Tüv, en Allemagne, pour la réalisation des tests en vue d'obtenir la certification européenne. Premier rapport : négatif pour des raisons de marquage! Après quelques modifications, notamment au niveau du marquage et de la notice d'utilisation, nous avons enfin obtenu le précieux sésame en juillet 2014 ! Désormais, la commercialisation peut commencer ! »



TOLE est un fabricant belge de produits haut de gamme d'ambiance pour l'extérieur. Notre passion est de faire profiter nos clients de leur jardin en toutes saisons. Les produits TOLE sont fabriqués dans des matériaux résistants au design élégant mettant en valeur une créativité et un savoir-faire belge.

Nos valeurs

Qualité : TOLE mise sur la durabilité et sélectionne uniquement des matériaux de haute qualité.

Innovation : nous sommes toujours à la recherche de nouveaux concepts afin d'offrir des produits design répondant aux besoins de nos clients.

Responsabilité : nous sommes fiers de notre région et nous nous engageons à travailler avec des acteurs locaux.

Notre cible

Les particuliers proches de la nature, sensibles à un aménagement extérieur de qualité et à l'architecture.

Les architectes paysagistes proposant des aménagements résolument modernes, tournés vers la nature et la beauté de la matière brute.

Public qui prend le temps de vivre et de passer de bons moments en famille ou avec ses amis.

Notre communication

Le site est central et sera renforcé par des campagnes d'e-mailing, des brochures (4 langues), etc. Des publicités seront présentes dans les magazines de décoration spécialisés dans l'aménagement architectural extérieur et intérieur. TOLE compte aussi se baser sur l'expérience de ses clients Stûv, Pauly Andrianne, Ideel, etc.



- 126** : poids du feu de jardin K60, en kilos
- 4** : nombre de plaques de cuisson disponibles
- 60** : largeur du feu de jardin, en centimètres (d'où l'appellation K60)
- 1900** : prix conseillé du feu, en euros
- 23** : présérie
- 4** : saisons de plaisir autour du feu
- 4** : personnes pour porter le feu de jardin
- 1000** : excuses pour faire des tests de barbecue
- 200** : invités au lancement le 25 septembre 2014



TOLE a choisi un acier qui a fait ses preuves depuis des décennies dans la construction navale : l'acier corten.

Le véritable nom de ce matériau est « acier à résistance améliorée à la corrosion atmosphérique ». L'addition de cuivre à de l'acier doux améliore sa résistance à la corrosion. D'autres éléments d'alliages ont été utilisés pour élaborer des nuances d'acier résistant mieux à la corrosion atmosphérique dans différents milieux.

Sa surface se patine toute seule avec le temps. Ses tonalités changent subtilement au fil des saisons. Les différences de teinte dépendent de l'exposition des surfaces à la lumière, l'humidité, la température, le régime des vents et des précipitations, la rosée, etc.

L'acier corten ne reste jamais orange.

Il évolue : jaune pâle, orange clair, orange foncé, brun, brun foncé. Une teinte chaude et intense allant de l'ocre au brun en passant par le cuivré. C'est une matière en perpétuel renouvellement. Les architectes et les sculpteurs en raffolent.

Et pour la cuisson ? Le foyer, cœur du barbecue, est en acier inoxydable. Matériau sain, facile à entretenir et résistant à la chaleur, ce matériau convient parfaitement pour cuire les aliments.



L'association de TOLE à la sphère gastronomique est une piste qui a inspiré l'équipe dès la genèse du projet.

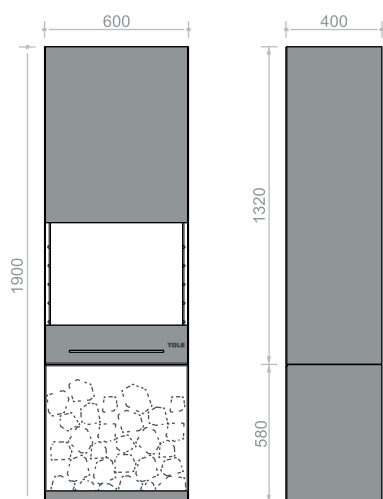
L'idée était de consulter un professionnel pour mettre au point les accessoires et proposer une utilisation du K60 « hors des sentiers battus ». Bernard Bayard est un traiteur d'expérience établi à Verlainne. Passionné de cuisine il possède et utilise un K60 chez lui.

Bernard a mis sa passion et sa créativité pour tester la réalisation d'une multitude de plats traditionnellement délaissés du barbecue, comme la raclette par exemple.

4 plaques de cuisson spécifiques ont été mises au point. Grillade, Teppanyaki, wok, raclette... Tout est possible grâce aux accessoires innovants de la gamme K60. Les menus réalisés par le biais de ces accessoires permettent d'utiliser le foyer de l'apéritif au dessert et ainsi, de conserver une ambiance chaleureuse jusqu'en fin de soirée.

Dans cet esprit, le plaisir au jardin, c'est effectivement le plaisir de faire un barbecue, mais également de prolonger le repas dans une atmosphère chaleureuse, au coin du feu, lorsque la température se rafraîchit et l'obscurité tombe.

Bernard Bayard, Traiteur : « Les accessoires de cuisson proposés par TOLE m'ont tout de suite interpellé. Cette série de plaques permet de réaliser toutes sortes de plats habituellement délaissés du feu de bois. Leur finition professionnelle offre de multiples possibilités de cuissons »

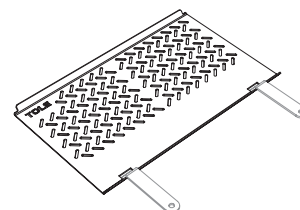


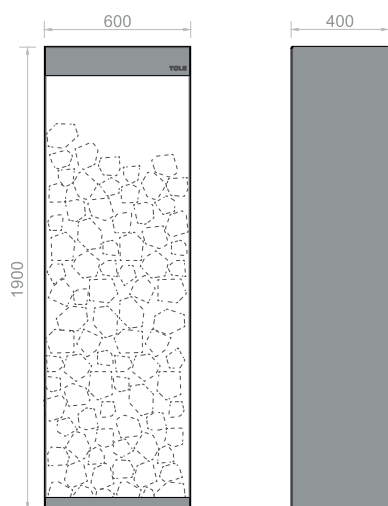
Conforme à la norme européenne EN 1860-3

- >Chicane en inox
- >Réglage en hauteur des grilles en inox
- >Range-bûches
- >Fixable au sol
- >Matériaux : Acier corten et acier inoxydable

Feu de jardin + Plaque de cuisson (Grillade)

Prix public conseillé : 1900 euros tva



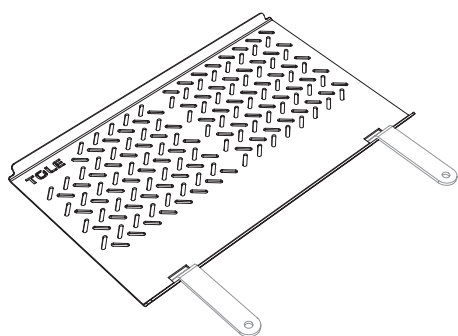


>Matériaux : Acier corten et acier inoxydable

>Ce range-bûches conçu pour améliorer votre confort d'utilisation et vous faciliter la vie.

Range-bûches

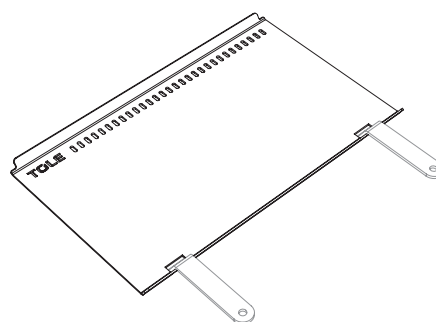
Prix public conseillé : 1300 euros tvac



Plaque de cuisson Grillade

Vous aimez la viande tendre et savoureuse? Cette plaque séduira les plus exigeants. Equipée de poignées amovibles, elle est fabriquée en inox, matériau sain, de qualité et facile d'entretien.

Compris à l'achat du feu de jardin K60

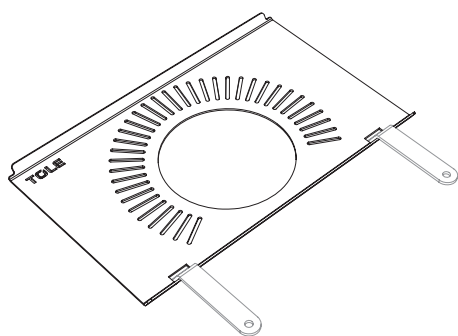


Plaque de cuisson Teppanyaki

Saisir et caraméliser. diversifier les modes de cuisson. Multiplier les arômes. Le Teppanyaki fait des merveilles. Crustacés, poissons, viandes ou légumes, etc.

Laissez-vous transporter par les saveurs de la cuisine méditerranéenne.

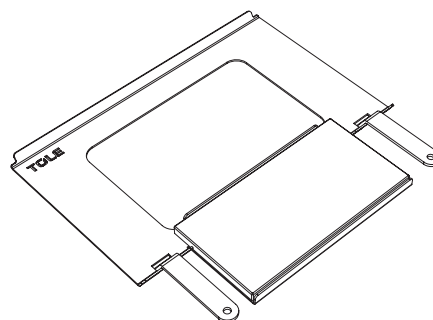
Prix public conseillé : 180 euros tva



Plaque de cuisson Wok

Pas d'idée pour le repas du soir ? Le wok, c'est simple. Faites frire ou sauter vos viandes, poissons et légumes en un rien de temps et régalez-vous. L'Asire savoureuse et mystérieuse s'invite chez vous ! Là où on ne l'attend pas.

Prix public conseillé : 180 euros tvac



Plaque de cuisson Raclette

Finies les longues soirées d'hiver monotones. Votre barbecue «fromage admis» réinvente la raclette. En famille ou entre amis vous n'en croirez pas vos yeux et vos papilles.

Prix public conseillé : 240 euros tvac

Nous nous tenons à votre disposition pour vous fournir les documents, photos et contacts dont vous auriez besoin. La presse est la bienvenue et pour chacun de nos événements, vous trouverez toujours un interlocuteur prêt à répondre à vos questions.
<http://www.tole.be/presse/>

TOLE

Liège Science Park
iol Strategic Design
Rue des Chasseurs Ardennais 6
4031 Angleur
Belgique

Pauline Arnould
Marketing & Communication
pauline@iol.be
04/ 246 75 70
0498/ 05 59 50

www.tole.be