

# Porcelain Coffee Cup Concours international de design

*D'un ensemble de tasses de dégustation de café en porcelaine de Limoges*



**PORCELAIN COFFEE CUP**  
**Concours international de design**

Créativité  
Café  
Design  
Tasse  
Porcelaine

La ville de Limoges organise, en partenariat avec les associations Esprit Porcelaine et La Caféothèque - Connaissance du Café, le premier concours international de design de tasses idéales pour le café.

Remise des dossiers avant le 15 octobre 2014  
1<sup>er</sup> prix : 5 000 €  
2<sup>e</sup> prix : 3 000 €  
3<sup>e</sup> prix : 1 500 €

Renseignements et inscription : [www.ville-limoges.fr](http://www.ville-limoges.fr)



*Concours organisée par la ville de Limoges, en partenariat avec les associations Esprit Porcelaine et la Caféothèque - Connaissance du Café (Paris)*

## I. Présentation du projet de création

# *~ Echo ~*



*Ensemble de tasses de dégustation de café en porcelaine de Limoges*

# Sommaire

I. Concept	
1. Genèse	5
2. Observation	5
3. Décomposition du mouvement	5
4. Transposition	5
5. Matérialisation	5
II. Matière	
1. Choix	8
2. Avantages	8
III. Ensemble de tasse Espresso	
1. La tasse	9
2. La soucoupe	9
3. Décor	11
4. Aspects techniques	13
IV. Ensemble de tasses cappuccino et latte	
1. L'esprit de la tasse espresso	15
2. Aspects techniques	16
3. Décor	18
V. L'assiette gourmande	
1. Choix	20
2. De la tasse à l'assiette	20
3. Assiette gourmande pour espresso	21
4. Assiette gourmande optionnelle pour cappuccino et latte	23
VI. Fabrication	
1. Création	24
2. Modelage et coulage des moules	24
3. Fabrication de la pâte	24
4. Façonnage	24
5. La première cuisson 980°C : le dégourdi	25
6. L'émaillage	25
7. La deuxième cuisson 1400°C : cuisson d'émail	26
8. Le tri	26
9. Le décor	26
10. La troisième cuisson	26
VII. Dimension	
1. Tasse espresso	28
2. Tasse cappuccino	29
3. Tasse latte	30
4. Assiette gourmande	31

# *I. Concept*

## *1. Genèse*

La porcelaine est constituée majoritairement d'éléments minéraux, tels l'argile kaolinique, le quartz et le feldspath que l'on trouve dans le sol.

Le point de départ a été de m'inspirer des formes et des matières naturelles issues de l'environnement.

Le concept prend vie sur l'idée de la matière liquide en mouvement ; le mouvement comme interaction et vecteur de création entre différents éléments.

## *2. Observation*

Le principe initial repose sur l'observation de la goutte d'eau qui percute une surface liquide.

La goutte d'eau tombe sur une surface tendue et génère en un millième de seconde une empreinte dynamique. Cette empreinte est ensuite décomposée successivement en deux temps distincts qui sont respectivement figés à un instant « t » pour permettre de capturer une forme éphémère et naturelle. (Voir *images concept A*)

## *3. Décomposition du mouvement*

La décomposition du mouvement permet de capturer une double empreinte dynamique :

D'abord, l'impact produit par la goutte matérialise un jet, une éclaboussure circulaire, dessinant au-dessus de la surface réceptive une corolle organique, puis cette séquence est instantanément suivie d'une onde concentrique tridimensionnelle.

La matière tendue, inanimée, se transforme et prend vie sous l'impulsion de la goutte. (Voir *images concept A*)

## *4. Transposition*

Dans mon imaginaire, la goutte fait office de catalyseur et symbolise la boisson café, c'est-à-dire la fusion de l'eau minérale et du grain de café.

La surface plane quant à elle matérialise la barbotine, c'est à dire la pâte à porcelaine à l'état liquide.

La barbotine préfigure, avant sa transformation, le réceptacle originel que sont la tasse et la soucoupe.

## *5. Matérialisation*

Au contact de la goutte, la matière tendue et inanimée - la barbotine - fusionne, se transforme, s'organise, s'anime et prend vie sous le double aspect d'une corolle et d'une onde concentrique.

Cette double empreinte est ensuite figée dans le temps. De cette forme éphémère capturée se dessine l'idée de la tasse et de la soucoupe.

La tasse est matérialisée par la corolle. Quant à la soucoupe, elle est le résultat de la propagation de l'onde concentrique produite par l'impact de la goutte. (Voir *images concept B*)



La goutte en mouvement symbolise l'alliance de l'eau et du café



La surface tendue inanimée symbolise la barbotine



Au contact de la goutte, la matière s'anime, fusionne, se transforme, prend vie. Une double entité dynamique est en train de se créer.



Première phase de la transformation qui génère une corolle.

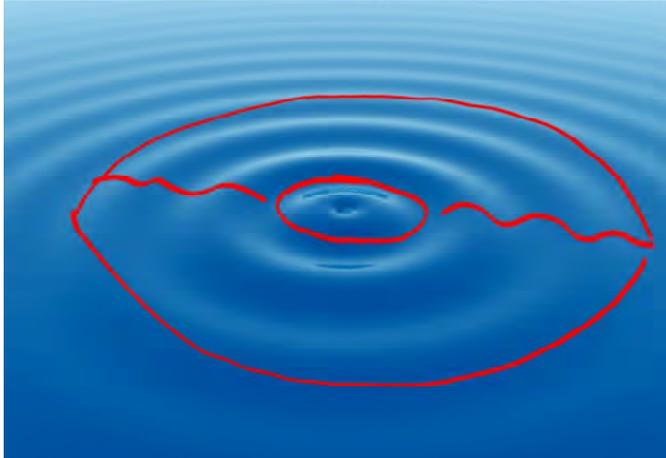
Seconde phase quasi instantanée de la transformation qui matérialise une onde concentrique.

*Décomposition du mouvement et transposition*

A

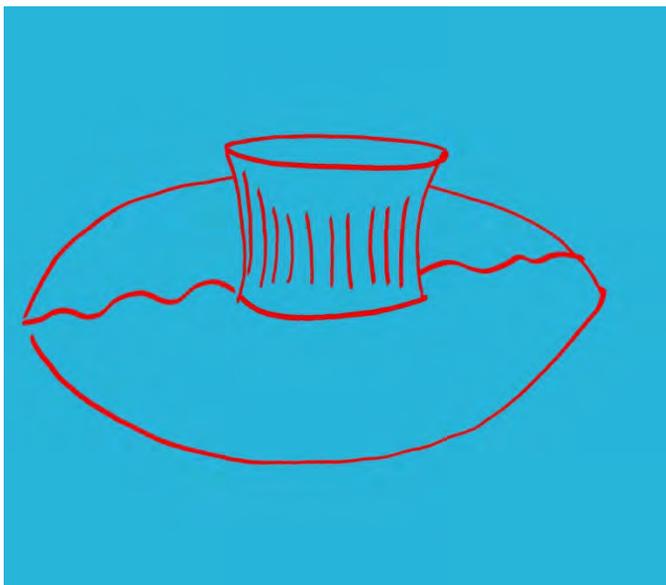


La corole de forme concave symbolise la tasse, réceptacle de la goutte.



Les ondes matérialisent la soucoupe, support de la tasse.

*Matérialisation et naissance*



Capture du mouvement à l'instant « t » et unification de la double empreinte dynamique générée par la goutte de café et la barbotine. Echo est née.

*B*

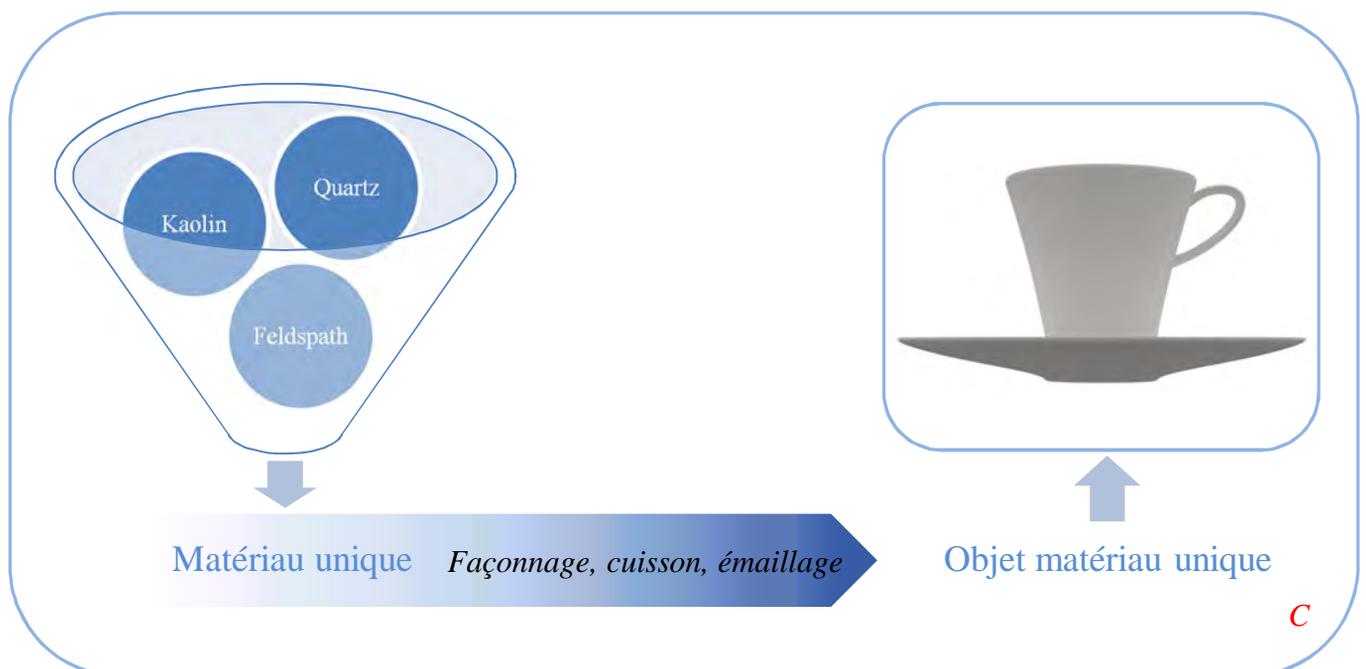
## II. Matière

### 1. Choix

Le choix a été de concevoir un produit constitué uniquement de porcelaine dure pour obtenir un objet issu des matières naturelles permettant de rester en phase avec le concept initial.

### 2. Avantages

- La porcelaine dure est une matière solide, résistante aux chocs, aux fortes températures, aux lavages répétés (lave-vaisselle) et à l'usure liée à une utilisation quotidienne. Elle est résistante aux changements de température et préserve la chaleur.
- Un matériau unique diminue les coûts de fabrication et simplifie le processus de mise en œuvre dans un contexte d'édition de grande série. (voir schéma C)
- Cela limite aussi les risques d'usure et de détérioration prématurées (risque de coulures, de salissures entre les parties assemblées, des pièces par exemple qui se décollent, se décolorent, se déforment ou s'oxydent, etc.).
- Permet une meilleure hygiène et un entretien facilité notamment en ce qui concerne les problèmes d'encrassement au niveau des rainures et des liaisons mécaniques entre différents matériaux.
- Il n'entre dans la composition de la porcelaine aucun constituant issu de la chimie du pétrole ou autres molécules d'origine synthétique telles que colle époxy, phtalates, bisphénol, etc.
- Les émaux sont généralement garantis sans plomb et sans cadmium, de même que les pigments utilisés pour la décoration ou la coloration des produits.

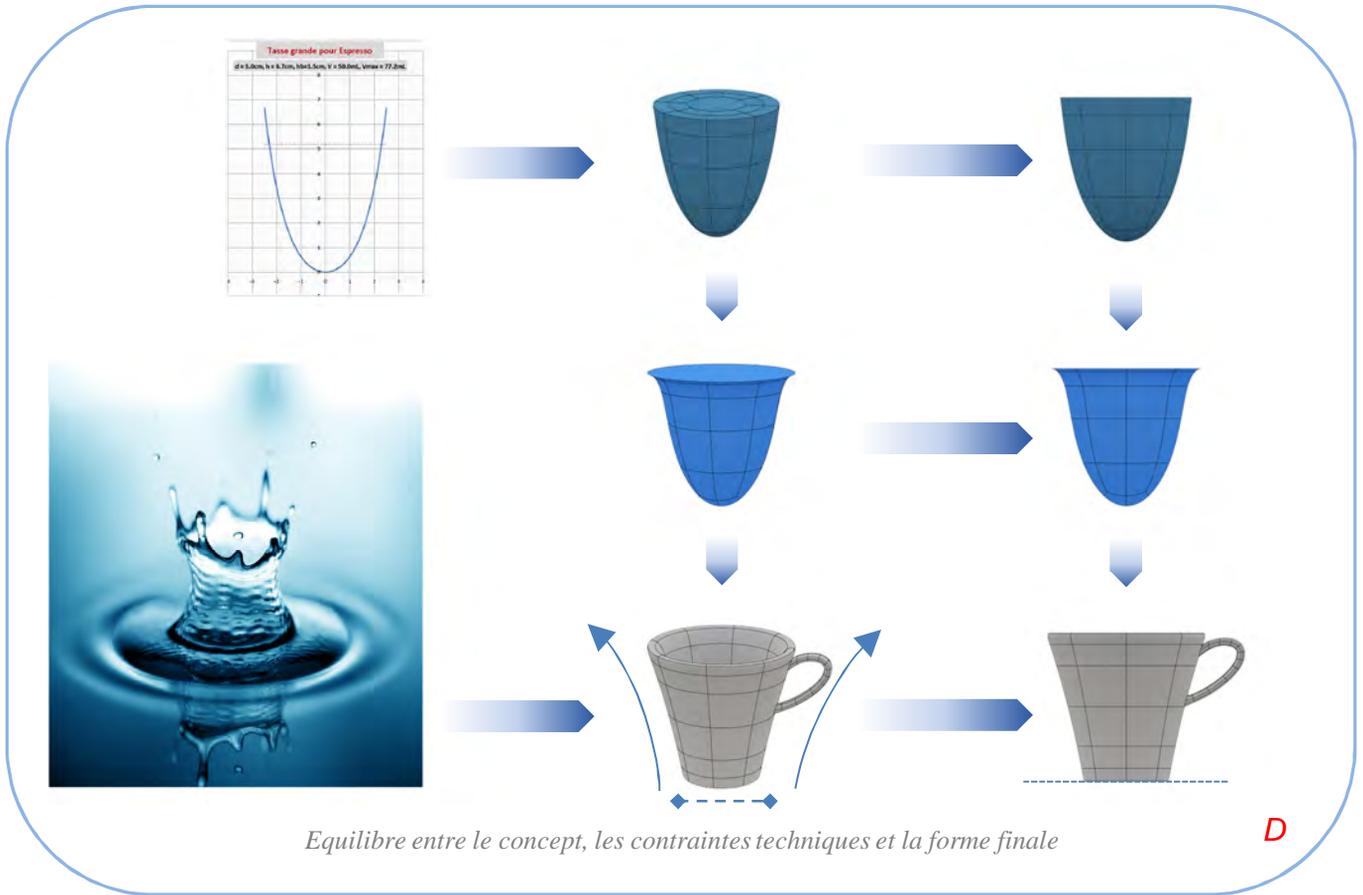


### III. Ensemble de tasse Espresso

#### 1. La tasse

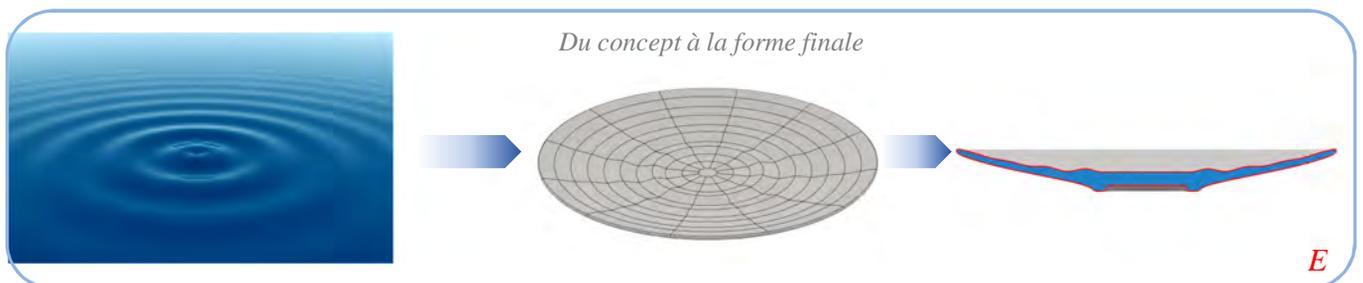
La tasse est la déclinaison épurée et stylisée de la corolle liquide. Le dessin préserve l'esprit de la forme animée et traduit l'effet de fluidité du jet et de la matière en mouvement tout en prenant en compte les contraintes techniques de la caféologie propres au cahier des charges.

Ainsi la forme concave initiale de la corolle est préservée sous l'aspect d'un cône allongé, aux parois légèrement courbes et tendues. La base est tronquée pour asseoir l'objet. (voir *dessins techniques B et D*)



#### 2. La soucoupe

La forme de la soucoupe se veut être au plus près du concept. L'onde se matérialise en une empreinte ondoyante et vivante. (Voir *dessins techniques E*)



Les ondes sont matérialisées par quatre vagues qui s'atténuent progressivement jusqu'à disparaître complètement. (Voir *dessins techniques E et images 2 et 3*)

La matière barbotine s'anime, se transforme, prend vie sous l'impulsion de la goutte. La soucoupe devient une matérialisation épurée de l'onde concentrique.

La surface tendue, inanimée passe d'un état statique à une texture vibrante et vivante. (Voir *images 2 et 3*)

La zone de contact de la soucoupe réceptionnant la tasse possède un centre de gravité bas, ce qui permet d'accroître la stabilité de l'ensemble. Pour un transport aisé, la tasse se cale facilement grâce au premier rebord formé par l'onde concentrique.

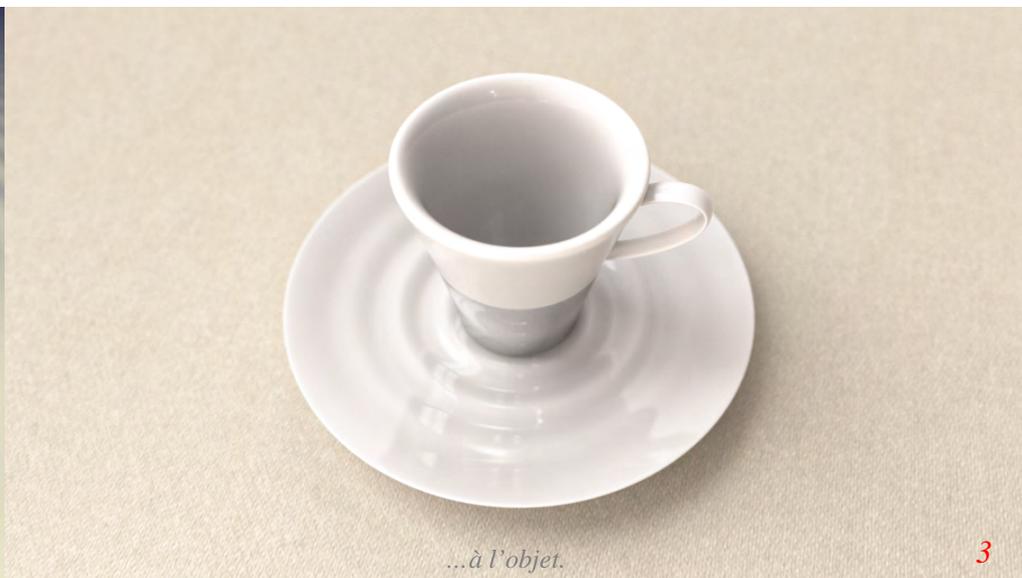
2



*L'empreinte tridimensionnelle de l'onde est une matière en mouvement qui, tel un miroir, vibre et capte les jeux d'ombre et de lumière.*



*Du concept...*



*...à l'objet.*

3

### 3. Décor

La moitié inférieure de la tasse est recouverte d'une finition en platine brillant qui donne un éclat argenté. Cette matière possède l'avantage de ne pas noircir ni de s'oxyder contrairement à l'argent.



*Le reflet des ondes prolonge, au-delà du contact physique, le lien immatériel qui unit la tasse et la soucoupe*

4



*La partie argentée met en perspective la cuillère à café.*

5

Contrastant à la blancheur délicate de la porcelaine, la couche de platine réfléchit subtilement les ondes concentriques de la soucoupe ainsi que les éléments se trouvant à proximité (cuillère à café, sucre.) (voir *images 4, 5 et 6*)



*La tasse espresso*

6

Le reflet de la soucoupe apparaît telle une empreinte immatérielle et poétique ajoutant une triple dimension :

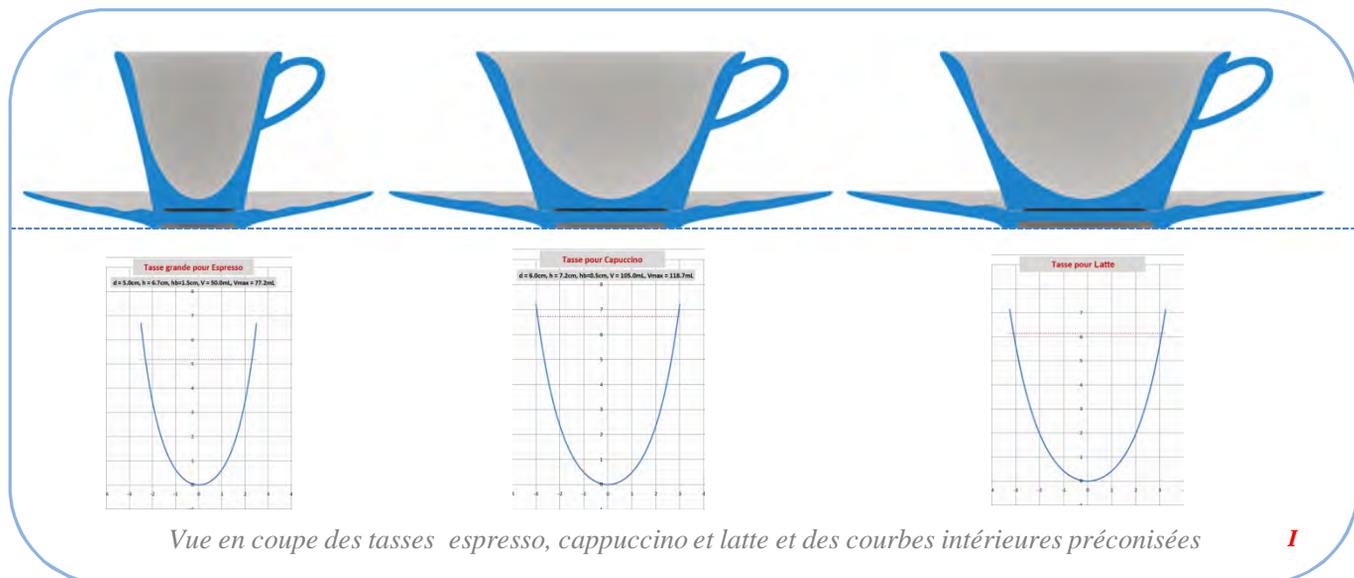
- La matière en mouvement de la soucoupe est capturée et amplifiée par la tasse, permettant une profondeur et une intensité esthétique supplémentaires.
- Au delà du simple contact physique de la tasse avec son support, le reflet généré tisse un lien éphémère, poétique et dématérialisé.
- La prolongation du reflet des ondes concentriques, tel un écho, rappelle avec subtilité le lien qui unit la tasse et la soucoupe : deux objets indépendants mais qui ne forment qu'une seule et même entité.

Le revêtement argenté peut être remplacé par une pièce de métal chromé épousant parfaitement l'embase chanfreinée de la tasse. Mais pour des questions de coût de fabrication et de simplification du processus de mise en œuvre dans un contexte d'édition de grande série, le recouvrement sous forme de décor peint remplace avantageusement la pièce métallique.

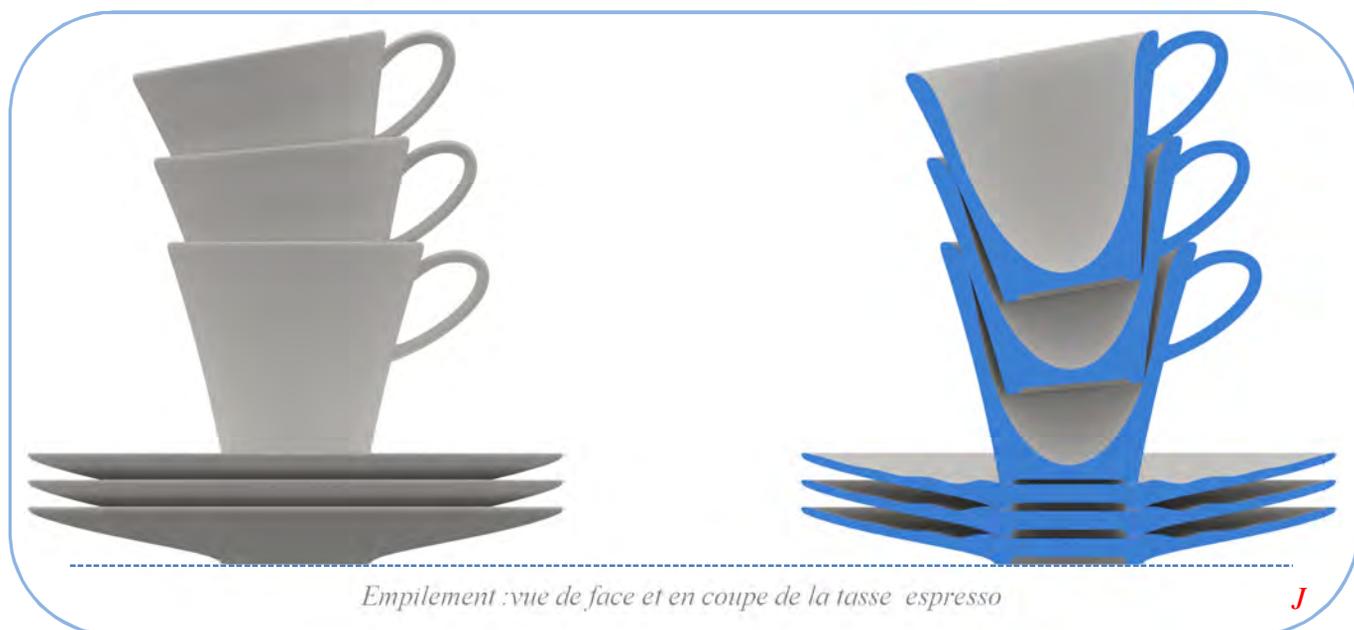
#### 4. Aspects techniques

La tasse espresso respecte les contraintes spécifiques du cahier des charges :

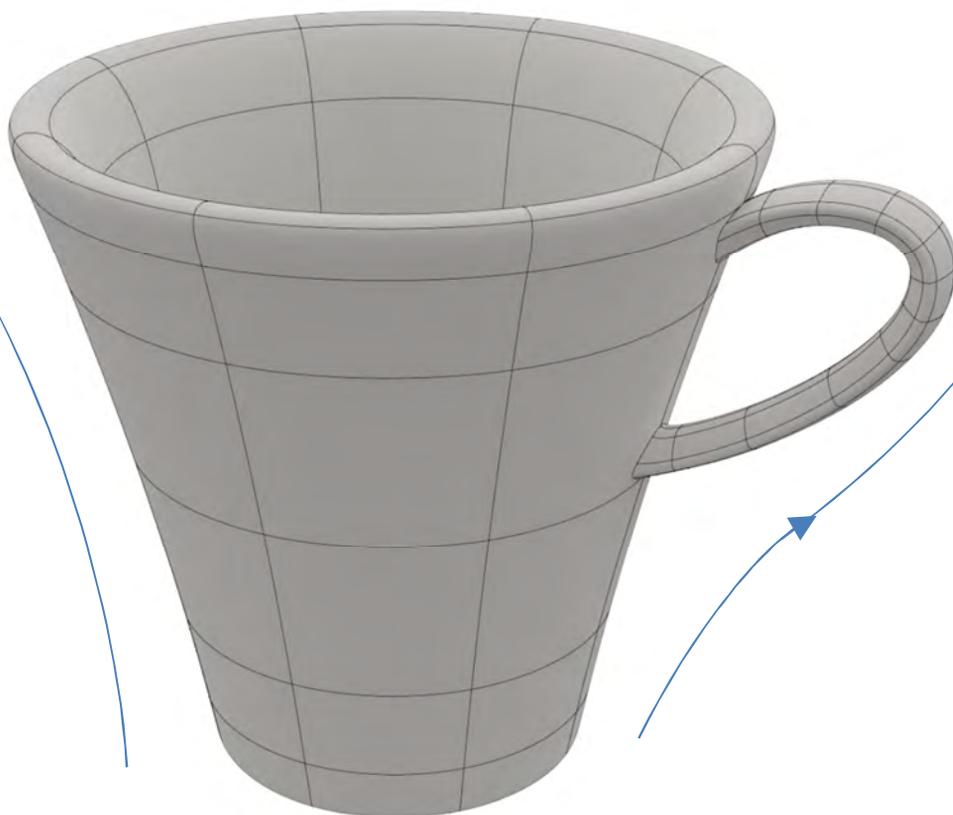
- Fond intérieur incurvé. (Les courbes intérieures sont dessinées pour respecter au plus juste les spécificités du cahier des charges de la caféologie afin que le liquide réalise une courbe en suivant les parois intérieures de la tasse. Ainsi les conditions optimales sont préservées pour la dégustation du café). (voir *dessins et schémas techniques I*)



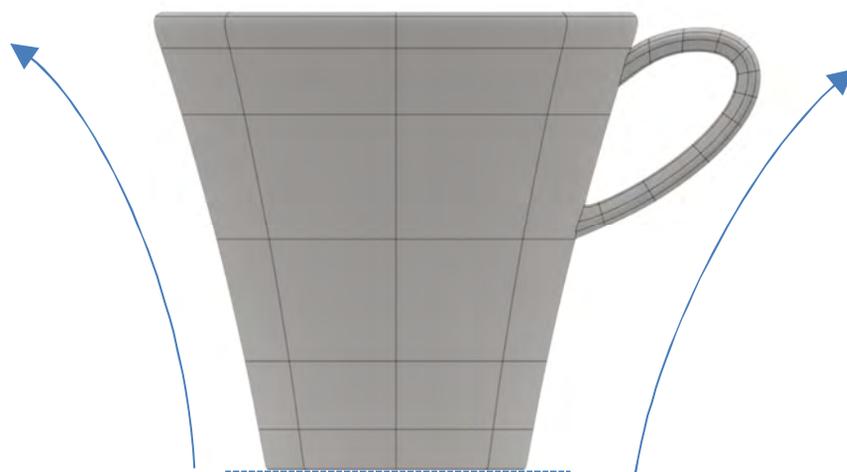
- Epaisseur supérieure à 3 mm pour préserver la chaleur de la boisson.
- Hauteur maxi inférieure à 60 mm pour être placé sous les becs verseurs.
- Diamètre intérieur de 50 mm (Prise en compte de la distance entre les becs verseurs d'un porte-filtre double (4 cm) pour la mise en place des deux tasses correspondantes).
- Les tasses sont facilement empilables. (voir *dessins techniques J*)



- Anse ergonomique (En raison de la solidité de la porcelaine, j'ai choisi de concevoir une anse creuse pour l'ergonomie qui soit relativement fine et aérée tout en étant suffisamment robuste afin de permettre une bonne durabilité dans le temps. (voir *dessins techniques K*)



*Vue ¾ du modelé de l'anse et de la tasse espresso*



*Vue de face du modelé de l'anse et de la tasse espresso*

**K**

## IV. Ensemble de tasse cappuccino et de tasse latte

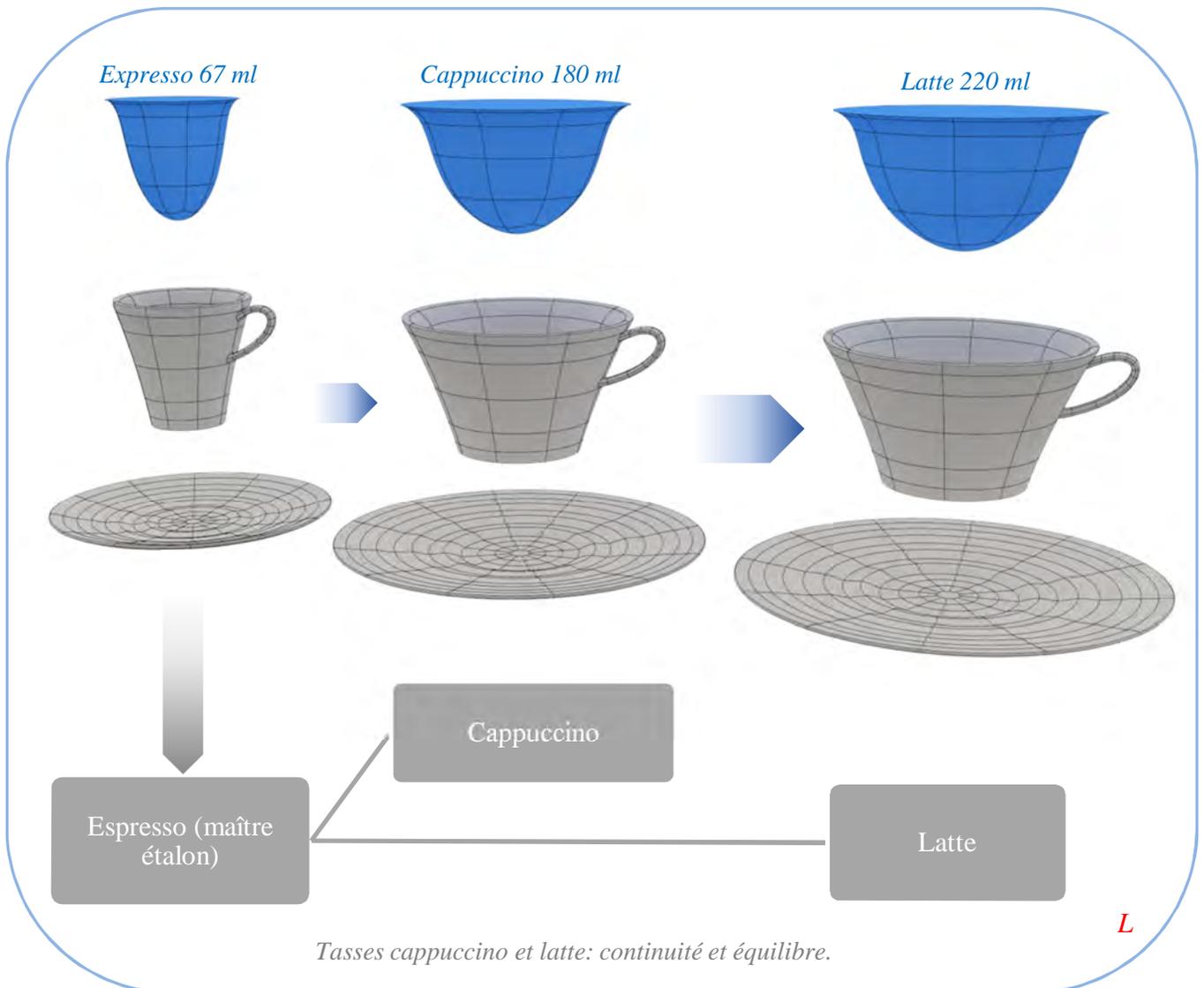
### 1. L'esprit de la tasse espresso

Les tasses cappuccino et latte sont une déclinaison du maître étalon de la tasse espresso.

Les tasses reprennent à l'identique le galbe concave, la forme et la hauteur mais adaptés aux nouveaux diamètres et aux nouvelles contenances de 180 ml et de 220 ml. (voir *dessins techniques L*)

Pour une question esthétique mais aussi de solidité et de praticité, les anses sont légèrement agrandies proportionnellement au volume de chaque tasse et respectent le dessin initial de la tasse espresso.

Les soucoupes bénéficient du même traitement. Leurs diamètres sont agrandis de façon équilibrée en respectant les proportions et le nombre identique d'onde. (voir *dessins techniques M*)

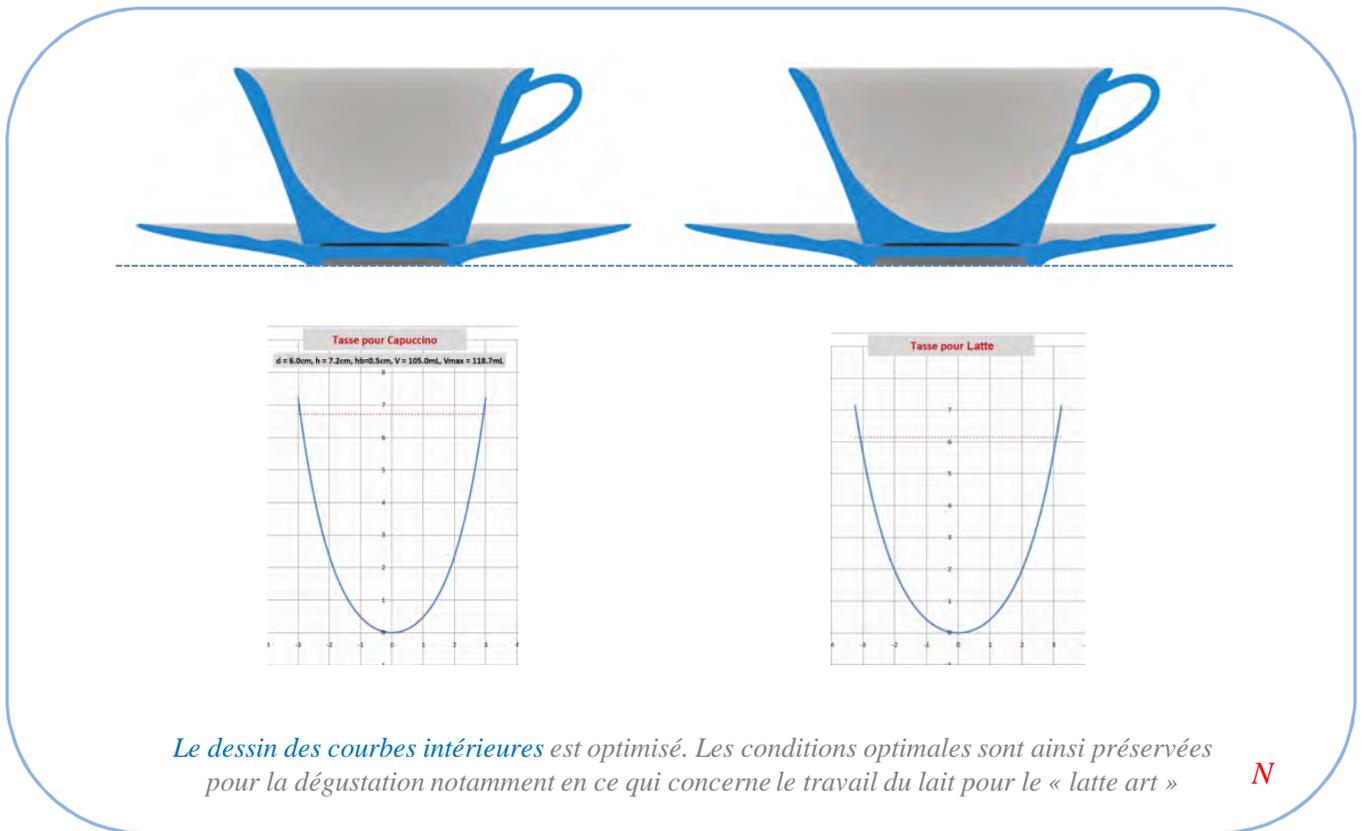




## 2. Aspects techniques

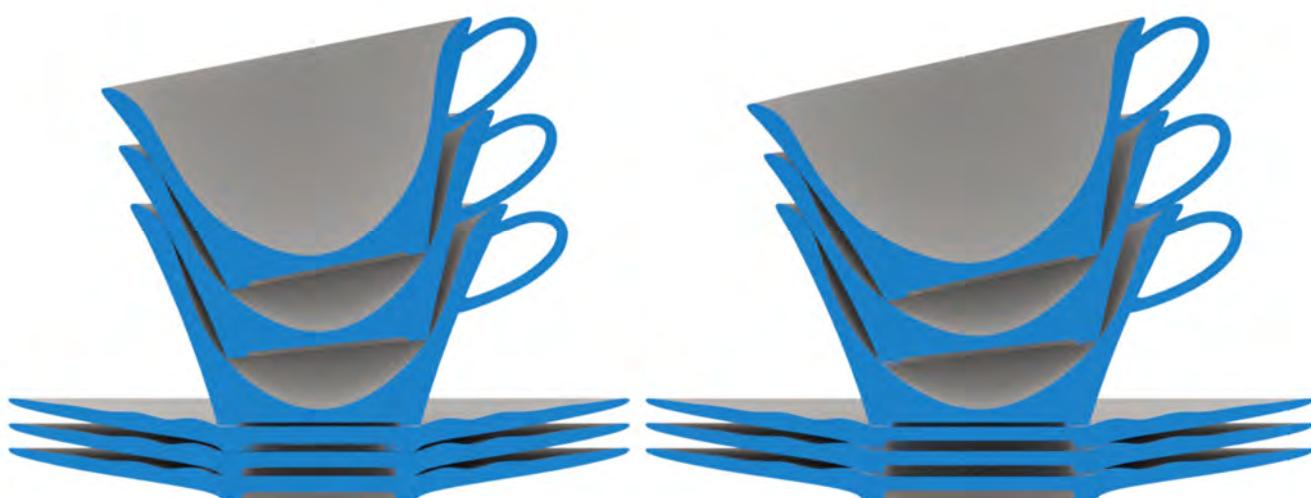
Les tasses cappuccino et latte respectent les contraintes spécifiques du cahier des charges :

- Fond intérieur incurvé afin que les conditions optimales soient préservées pour la dégustation notamment en ce qui concerne le travail du lait pour le « latte art ». (voir *dessins et schémas techniques N*)



- Epaisseur supérieure à 3 mm pour préserver la chaleur de la boisson.
- Hauteur maxi inférieure à 60 mm pour être placé sous les bords verseurs.

- Les tasses et leurs soucoupes sont facilement empilables. (voir *dessins techniques* *O*)



*Empilement : vue en coupe de la tasse cappuccino à gauche et de la tasse latte à droite*



*Tasses cappuccino*



*Tasses latte*

*O*

### 3. Décor

Celui-ci est identique à la conception de la tasse espresso. Il reprend les mêmes caractéristiques artistiques et techniques.

La moitié inférieure des tasses cappuccino et latte est recouverte d'une finition en platine brillant qui donne un éclat argenté. Cette matière possède l'avantage de ne pas noircir contrairement à l'argent.

Associée à la blancheur délicate et la brillance de la porcelaine, la couche de platine réfléchit subtilement les ondes concentriques de la soucoupe ainsi que les éléments se trouvant à proximité tels la cuillère à café et le sucre. (voir *images 7, 8 et 9*)



*Tasse cappuccino: Le reflet tisse un lien éphémère, poétique et dématérialisé*

7



*Tasse cappuccino: La partie argentée met en perspective la cuillère à café.*

8



*Tasse latte*

9

## V. L'assiette gourmande

### 1. Choix

La passion l'a sans doute emporté sur la raison en faisant le choix de créer une seconde assiette gourmande optionnelle. L'assiette gourmande est donc déclinée en deux versions :

Un modèle pour la tasse espresso et un second modèle optionnel pour les tasses cappuccino et latte.

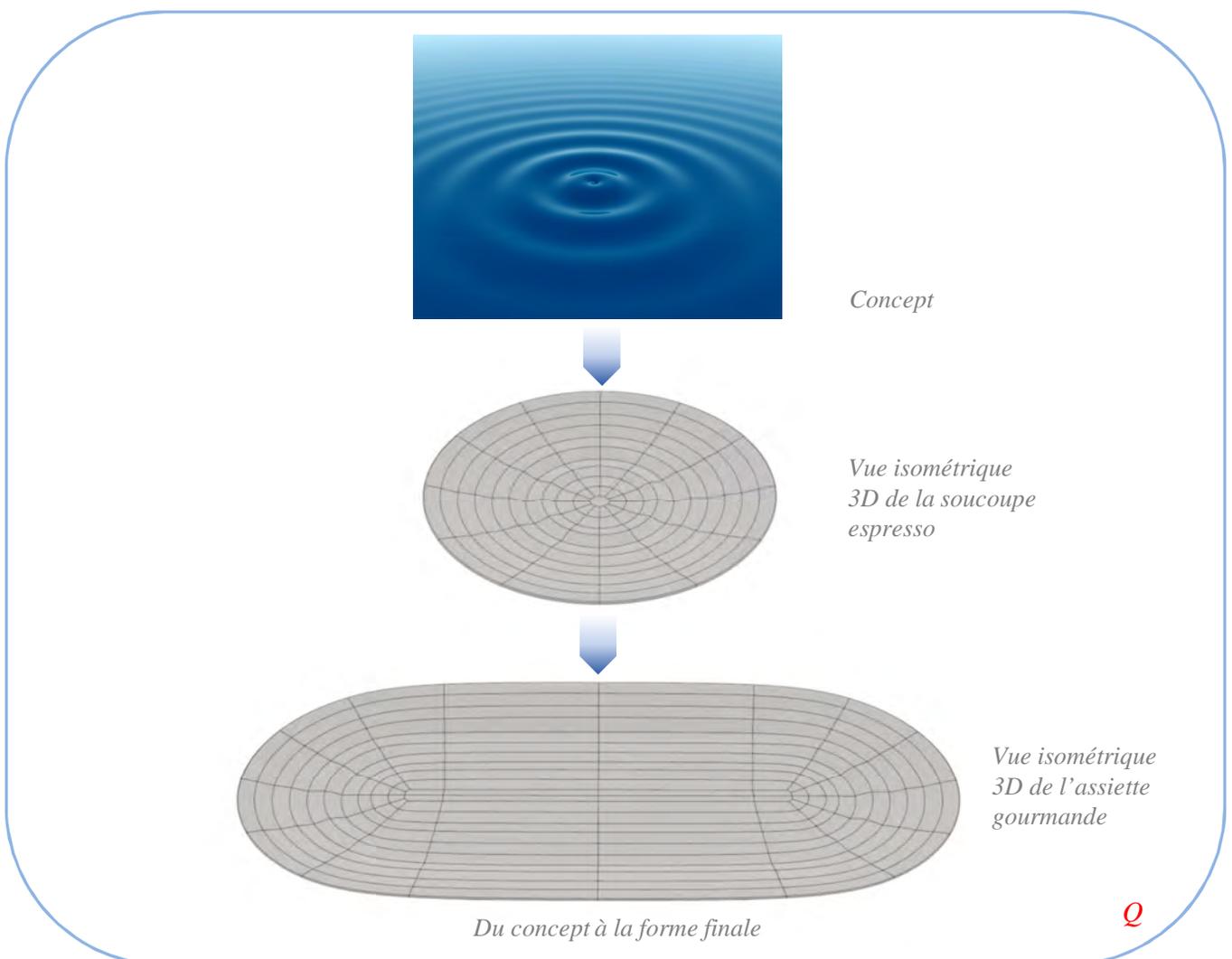
Cette seconde version est spécifiquement dédiée aux tasses cappuccino et latte mais peut aussi s'adapter à la tasse espresso pour se transformer en assiette *très* gourmande.

### 2. De la tasse à l'assiette

Le dessin des assiettes gourmandes s'inscrit dans l'esprit du concept initial. (voir *image et dessins techniques* )

Elles préservent une homogénéité forte et un lien de parenté évident avec les soucoupes.

Le dessin des assiettes permet de poser librement les pâtisseries et les réceptacles suivant l'inspiration des desserts du jour mais aussi en fonction des différentes tailles des contenants.



### 3. L'assiette gourmande pour espresso

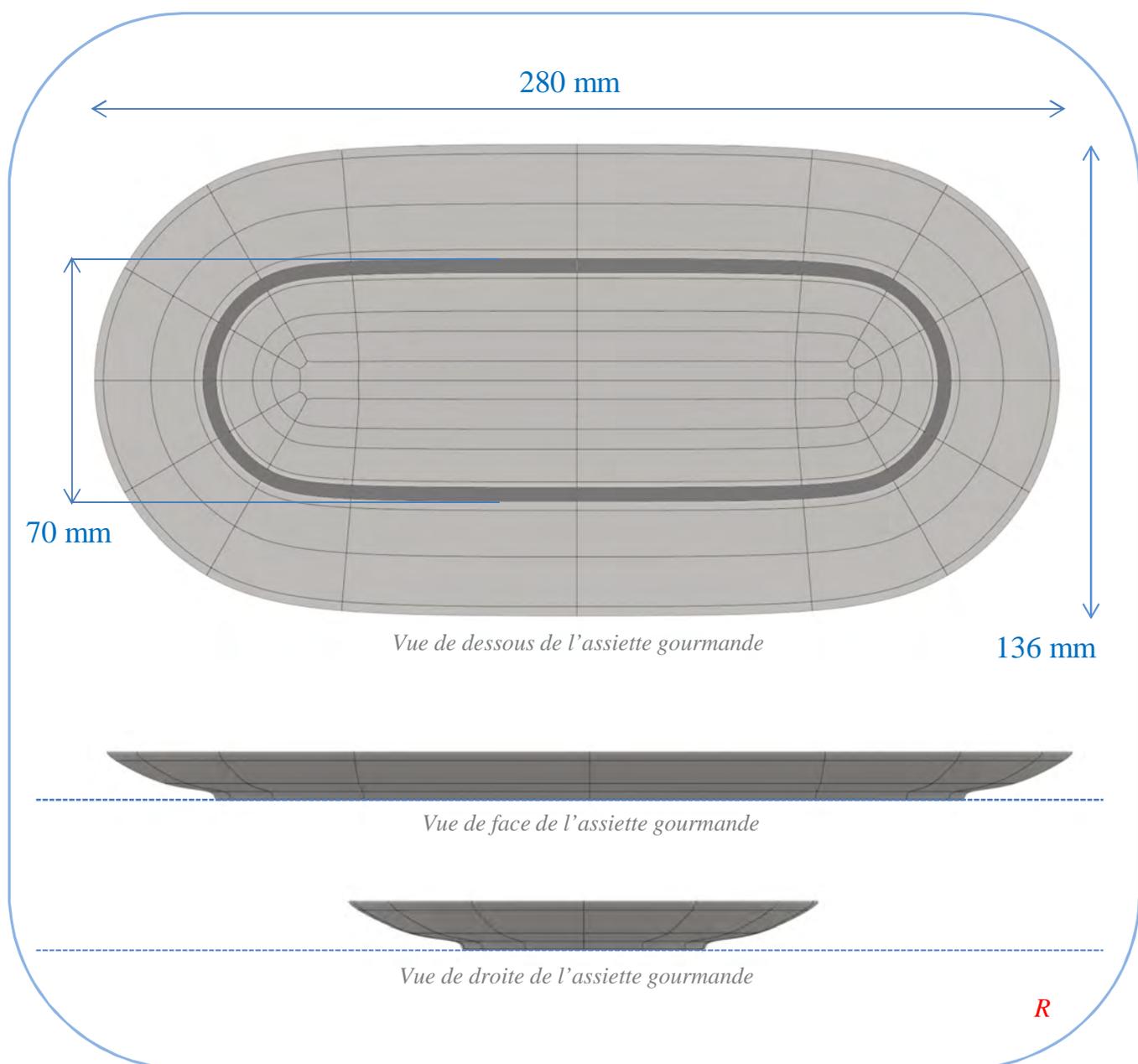
L'assiette gourmande pour espresso est le prolongement naturel de la soucoupe. La largeur est très légèrement augmentée et la longueur est doublée.

La première onde s'efface progressivement vers le centre de l'assiette favorisant une surface plus généreuse et totalement plane. (voir *image 10*)

La base de l'assiette est élargie pour accroître la stabilité. (voir *dessins techniques R*)

Son volume est relativement compact et son encombrement est réduit, ce qui la rend pratique à stocker, à manipuler et à utiliser. (voir *image 10*)

Toutefois, malgré sa dimension compacte, elle peut accueillir facilement plusieurs éléments. (voir *image 11*)





*Assiette gourmande pour la tasse espresso. La première onde s'efface progressivement.*

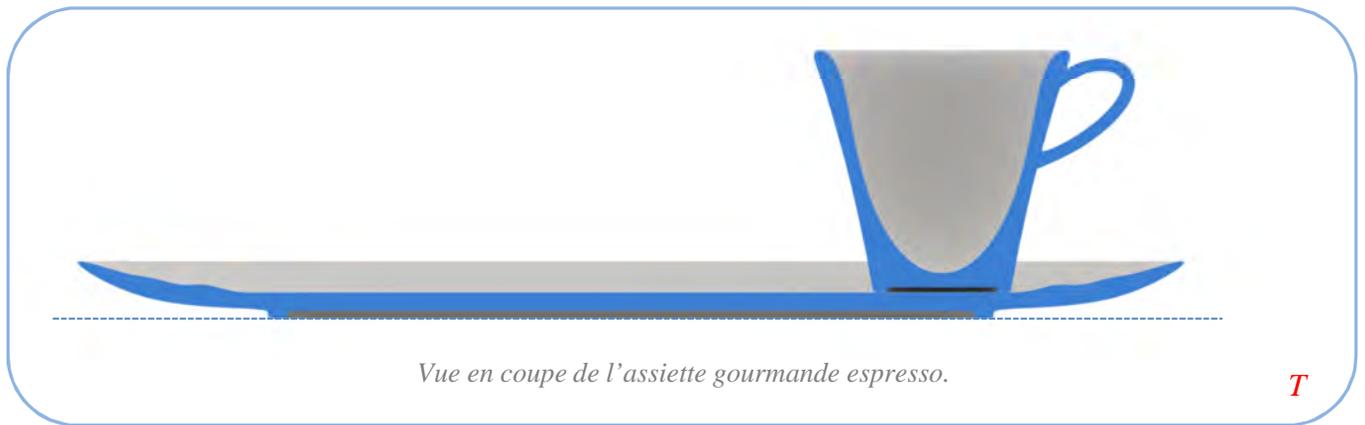
10



*Volume compact et espace accueillant.*

11

Le large rebord relevé empêche les éventuelles coulures et les risques de débordement des aliments posés à même l'assiette. (voir *dessin T*)



*Vue en coupe de l'assiette gourmande espresso.*

*T*

#### *4. L'assiette gourmande optionnelle pour tasses cappuccino et latte*

Le second modèle d'assiette gourmande est adapté aux tasses cappuccino et latte. Il reprend les principes de construction de l'assiette espresso avec une largeur amplifiée et un dessin moins ovale.

Son volume, tout en restant relativement compact, est plus important et s'adapte proportionnellement aux diamètres supérieurs des tasses cappuccino et latte. (voir *image 12*) L'assiette peut aussi accueillir la tasse espresso pour une assiette encore plus gourmande.



*Assiette gourmande optionnelle avec la tasse cappuccino 180 ml.*

*12*

## VI. Fabrication

### 1. Création

Les différents modèles sont sculptés dans le plâtre ou dessinés par CFAO. La pièce est dessinée suivant un agrandissement de 13.5 % , en raison du retrait de la pâte durant le cycle de fabrication (séchage et cuissons successives). La pièce ou le dessin sont ensuite confiés au modelleur.

### 2. Modelage et coulage des moules

Le modelleur réalisera le 1er moule et la matrice qui servira à reproduire fidèlement chacune des parties du 1er moule.

Le moule sera fabriqué avec une augmentation de la taille de 13.5% environ en raison du retrait de la pâte durant le cycle de fabrication.

Les moules de fabrication traditionnelle sont en plâtre en raison des qualités de porosité et de séchage du plâtre, qui permettent l'absorption et le rejet de l'eau.

Les nouvelles techniques de fabrication permettent l'utilisation :

- De moules en résines poreuses (presse à couler sous pression),
- De membranes souples sur supports acier (presse isostatique).

### 3. Fabrication de la pâte

On distingue 3 types de pâte de formulations différentes :

- Pâte de calibrage,
- Pâte de coulage,
- Pâte de pressage.

### 4. Façonnage

*J'ai choisi d'utiliser la technique du coulage entre deux plâtres pour les anses et l'assiette gourmande Echo et le procédé du calibrage pour les soucoupes et les tasses.*

#### **Le coulage**

C'est le procédé de façonnage des pièces complexes : théières, gîtes à pâtés, plats, pots.

La pâte, communément appelée barbotine, est distribuée sous pression à chaque poste de travail.

#### **On distingue 3 procédés :**

##### **- Le coulage à ciel ouvert**

La barbotine est coulée directement dans le moule. L'eau de la barbotine est progressivement absorbée par le plâtre des moules. Une croûte de pâte se dépose alors sur les parois du moule. L'excédent de pâte est ensuite revidé. La pièce est démoulée 30 à 45 minutes plus tard.

Le coulage de becs, des anses, des oreilles, boutons de couvercle, appelés "garnitures", se fait en parallèle.

Par la suite, elles sont collées sur le corps des pièces.

### **- Le coulage entre deux plâtres**

La barbotine est introduite dans un trou d'alimentation en forme d'entonnoir appelé "verse".

Cette technique est utilisée pour les cendriers, les rapiers et les plats.

Les moules en plâtre devant sécher, 3 à 4 coulées par jour sont possibles.

### **- Le coulage sous pression**

Cette technique est adaptée pour les pièces les plus plates (plats ovales, rapiers, etc.)

Le coulage est effectué sous pression (environ 25 bars) dans des moules en résine poreuse.

Le principal avantage de cette technologie est que les moules en résine permettent la fabrication de milliers de pièces (30 000 en moyenne) alors que les moules en plâtre produisent seulement 100 pièces.

De plus, ce type de moule tourne 24/24h alors qu'un moule plâtre ne produit que 2 pièces/jour compte tenu du temps de séchage. Grâce à cette technologie, la durée du cycle de fabrication a été réduite de moitié.

### **Le Calibrage :**

C'est le procédé de façonnage des pièces dites de révolution : soucoupes, assiettes, plats, tasses, bols, saladiers. Une tête en acier chauffante et en rotation vient écraser la pâte sur le moule en plâtre et lui donne la forme voulue. Le séchage et la finition complètent l'opération.

### **Le Pressage isostatique**

Les granulés sont injectés sous pression (300 bars) dans le moule de la presse.

### *5. La première cuisson 980°C : le dégourdi*

Cette cuisson est réalisée en atmosphère oxydante à 980°C/1000°C et dure environ 16 à 18 heures.

Elle permet de brûler les matières organiques contenues dans la pâte et d'éliminer l'eau de constitution des argiles et kaolins. Elle rend ainsi les pièces poreuses (20 % de porosité) et permet l'émaillage.

À l'issue de cette 1ère cuisson, les pièces sont triées, dépoussiérées et estampillées à l'aide d'un tampon.

### *6. L'émaillage*

L'émail est composée d'eau, d'émail de silice, de pegmatite, de kaolin et de chaux qui confère à la porcelaine après cuisson son aspect lisse et brillant.

#### **Deux procédés sont utilisés :**

- Trempage des pièces dans un bain d'émail à la main (toutes les pièces) ou à la machine (assiettes).

- Pulvérisation à la main (ex : intérieur tasses bicolores) ou avec un robot (ex : plats sur robot d'émaillage / cas de pièces en mono cuisson).

Après l'émaillage les pièces sont acheminées vers les fours pour la 2ème cuisson à 1400°C.

## *7. La deuxième cuisson 1400°C : cuisson d'émail*

Les pièces sont cuites soit dans des fours tunnels ou dans des fours cellules. Le cycle de cuisson des fours tunnels est de 27 h 30 contre 19 heures pour les fours cellules. La cuisson à 1400°C permet d'obtenir des pièces blanches non poreuses et d'une qualité hygiénique parfaite.

## *8. Le tri*

À la sortie du four, les pièces sont triées une par une et classées suivant des critères de qualité bien définis.

C'est à ce stade que sont effectuées les opérations de polissage des parties non émaillées.

## *9. Le décor*

*La décoration de la tasse Echo peut se faire à la main (utilisation d'une brosse plate à bout carré de type queue de morue pour la réalisation de la bande) ou sur des machines automatiques à faire les filets qui sont adaptées aux grandes séries.*

### **Le filet réalisé à la main**

Il est réalisé à l'aide d'un pinceau, sur une "tournette" actionnée par l'opérateur.

Cette technique est notamment utilisée pour les petites séries et les pièces difficiles.

### **On distingue :**

- Le cheveu (0,5 mm)
- Le filet (2 mm)
- La bande (de 3 à 5 mm)
- Le filet bord couvert
- Le contre cheveu

### **Le filet réalisé à la machine**

Les séries d'articles sont réalisées à la machine en particulier pour les grandes séries.

### **Le vaporisateur**

La vaporisation se fait au pistolet, en plein fond ou en dégradé de couleur. Ce type de décor est particulièrement intéressant sur les pièces à relief, car il permet de créer des zones d'ombre plus ou moins colorées.

### **La chromolithographie**

C'est le procédé le plus couramment utilisé. Chaque décor est une décalcomanie (chromo) apposée à la main sur les pièces. Il se présente sous la forme d'une fine pellicule transparente appelée "slide-off" sur laquelle sont déposées les couleurs du décor.

La "Chromoteuse" chargée d'appliquer le décor sur la pièce de porcelaine décolle le slide-off du papier support, en le déposant sur un tapis humide. Le décor est ensuite appliqué avec beaucoup de soin sur la pièce à décorer. En appuyant, à l'aide d'un morceau d'étoffe, la Chromoteuse chasse l'eau et l'air enfermés entre le film et la pièce. La moindre bulle d'air éclaterait à la cuisson et provoquerait un défaut dans le décor.

## *10. La troisième cuisson*

*En raison de l'utilisation d'une couche en platine brillant, la tasse Echo utilise la technique de la faïence de petit feu.*

## **La cuisson du décor**

La porcelaine décorée subit alors une 3ème cuisson d'une durée de 2 h 00 environ. Le slide-off disparaît à la cuisson et il ne reste que les couleurs dans leur aspect définitif.

### **On distingue deux sortes de décors :**

- Les décors "**petit feu**" cuits à une température de 900°C, dans ce cas le décor reste à la surface de l'émail.

Les oxydes métalliques, mêlés à des fondants, sont posés sur une faïence émaillée déjà cuite, ce qui permet de cuire les couleurs à une température plus basse, et d'obtenir des tons nuancés qui autrement, brûleraient tels les roses, l'or, le vert pâle qui apparaissent alors.

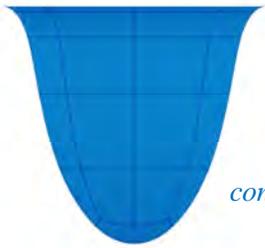
- Les décors "**grand feu**" cuits à une température de 1200°C, dans ce cas le décor pénètre dans l'émail ce qui le rend inaltérable.

Les couleurs au grand feu sont peu nombreuses, car la cuisson à haute température empêche d'obtenir les rouges, les roses, les ors. On trouve dans le décor au grand feu, le bleu de cobalt qui est le plus utilisé, le violet de manganèse, le vert de cuivre et le jaune d'antimoine. Le rouge de fer n'est pratiquement pas utilisé car il devient presque noir à très haute température.

## VII. Dimensions

### 1. Tasse espresso

(Les dimensions données ci-dessous sont hors agrandissement de 13.5%)

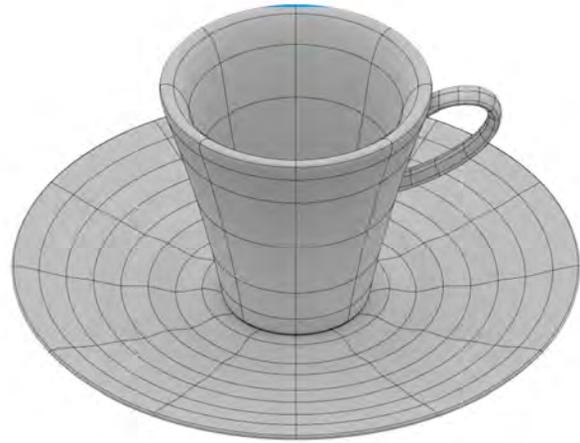


contenance 67 ml

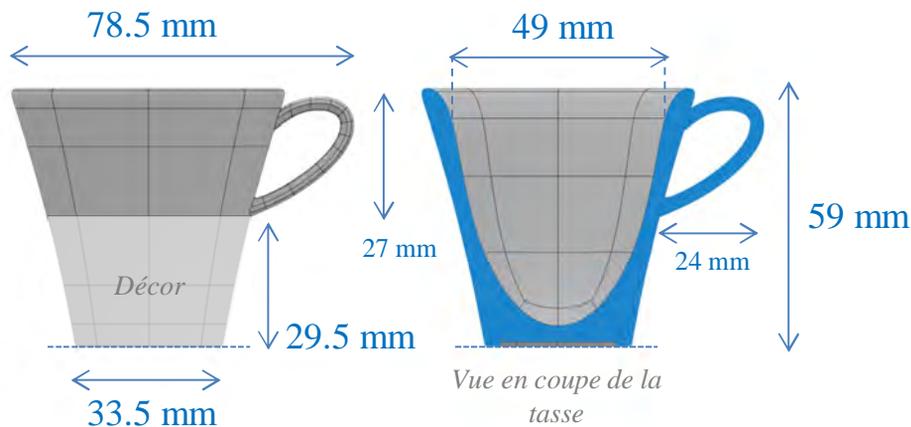
Vue de face de la contenance



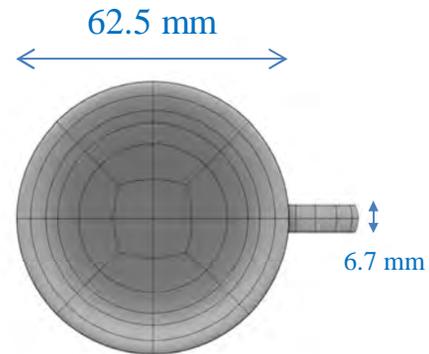
Vue 3D en isométrique et en coupe de la contenance



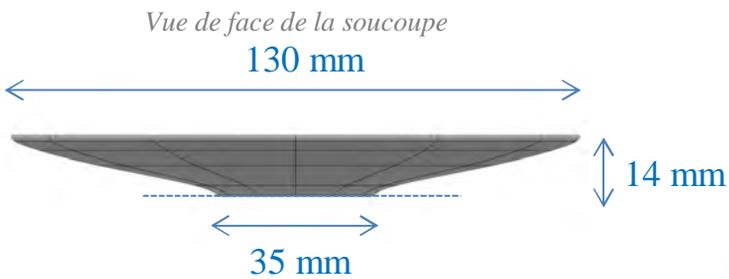
Vue 3D en isométrique de la tasse



Vue de face de la tasse

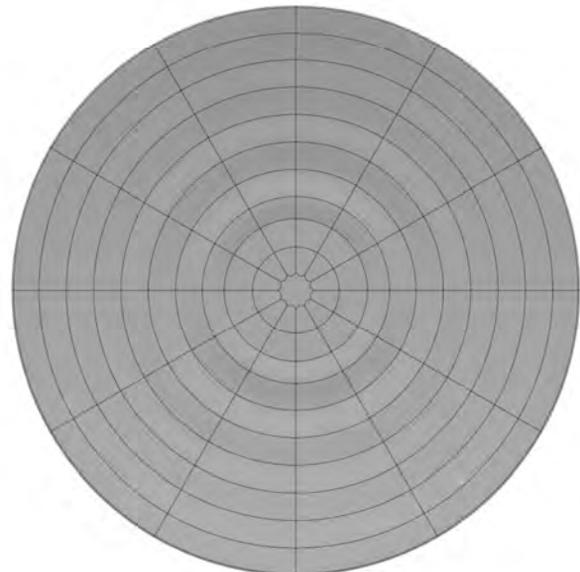


Vue de dessus de la tasse



Vue de face de la soucoupe

Vue en coupe de la soucoupe



Vue de dessus de la soucoupe

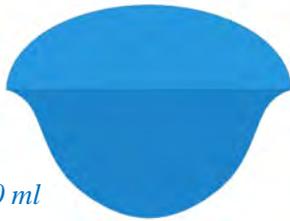
## 2. Tasse cappuccino

(Les dimensions données ci-dessous sont hors agrandissement de 13.5%)

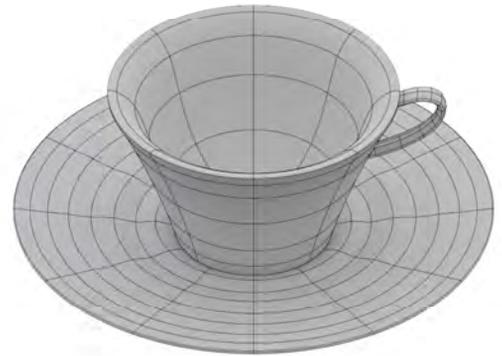


contenance 180 ml

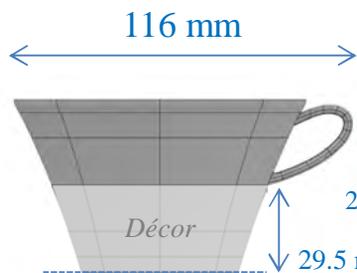
Vue de face de la  
contenance



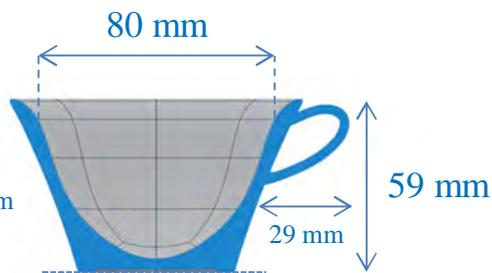
Vue 3D en isométrique  
et en coupe de la  
contenance



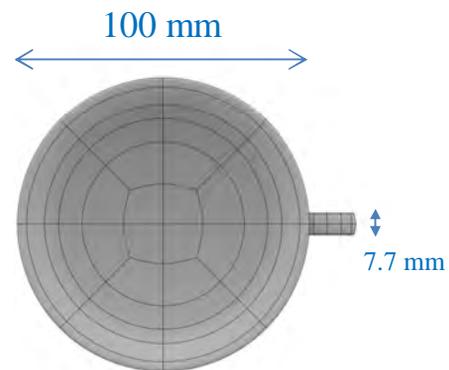
Vue 3D en isométrique de la tasse



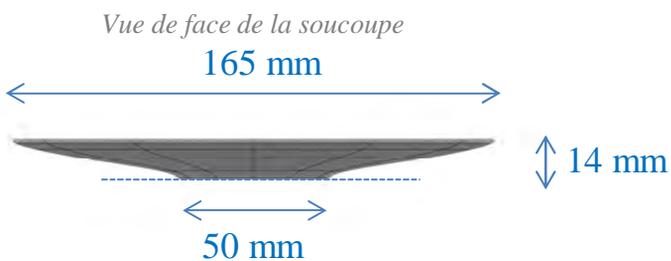
Vue de face de la tasse



Vue en coupe de la  
tasse



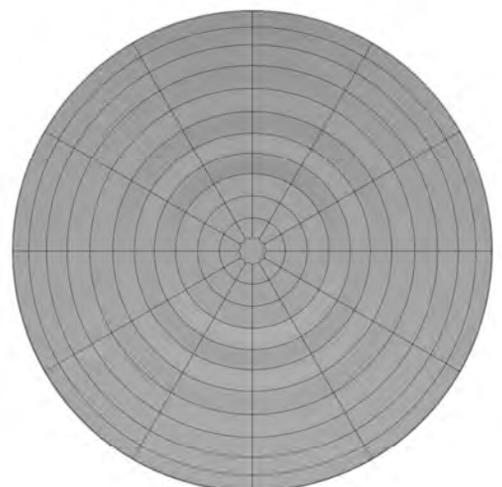
Vue de dessus de la tasse



Vue de face de la soucoupe



Vue en coupe de la soucoupe



Vue de dessus de la soucoupe

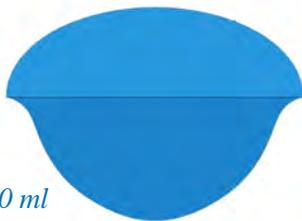
### 3. Tasse latte

(Les dimensions données ci-dessous sont hors agrandissement de 13.5%)

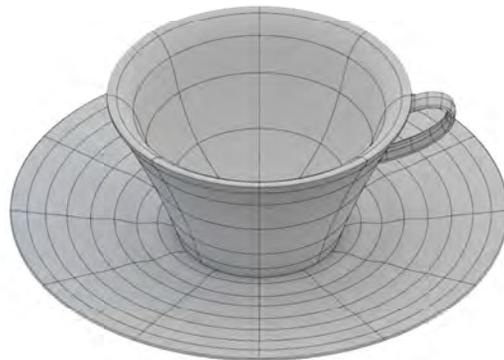


contenance 220 ml

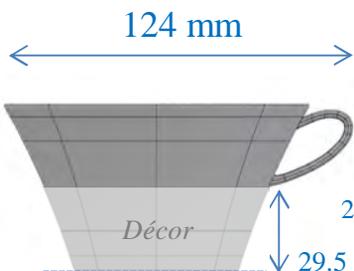
Vue de face de la contenance



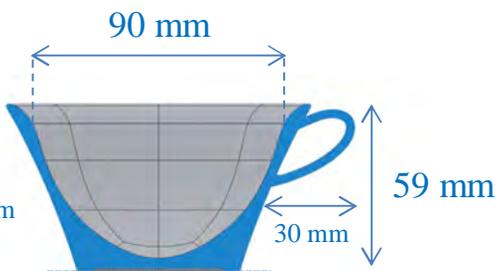
Vue 3D en isométrique et en coupe de la contenance



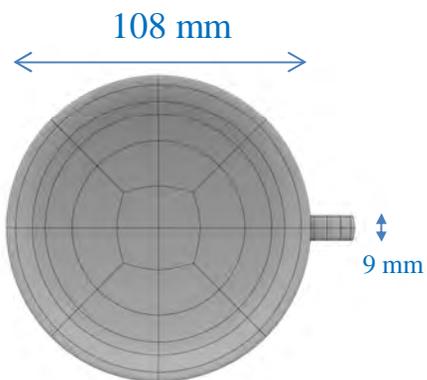
Vue 3D en isométrique de la tasse



57 mm  
Vue de face de la tasse



Vue en coupe de la tasse



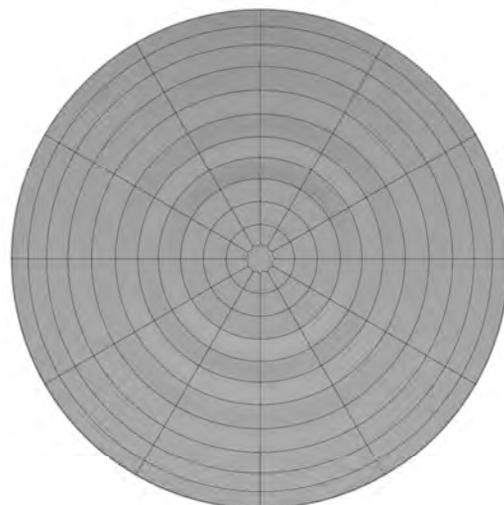
Vue de dessus de la tasse



Vue de face de la soucoupe



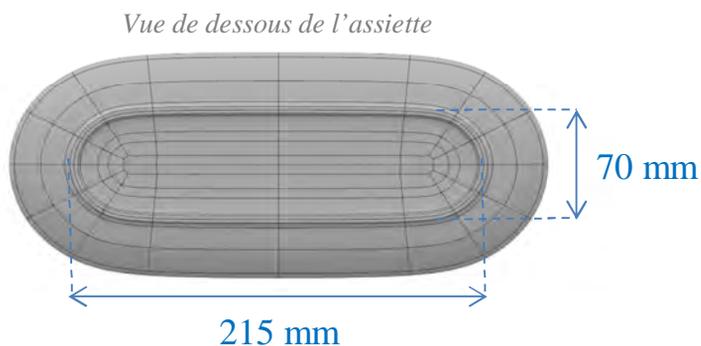
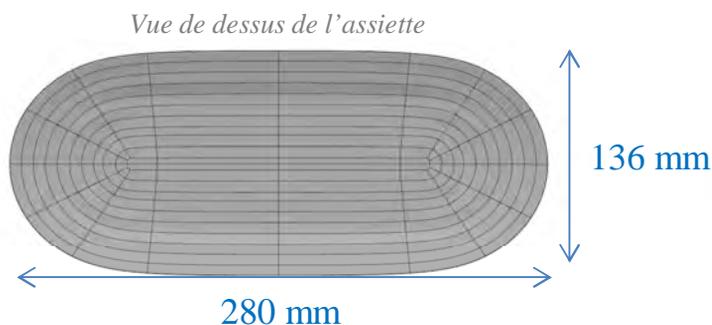
Vue en coupe de la soucoupe



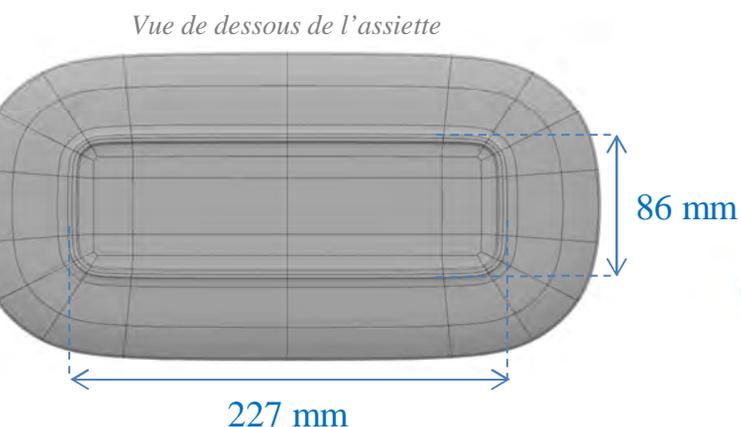
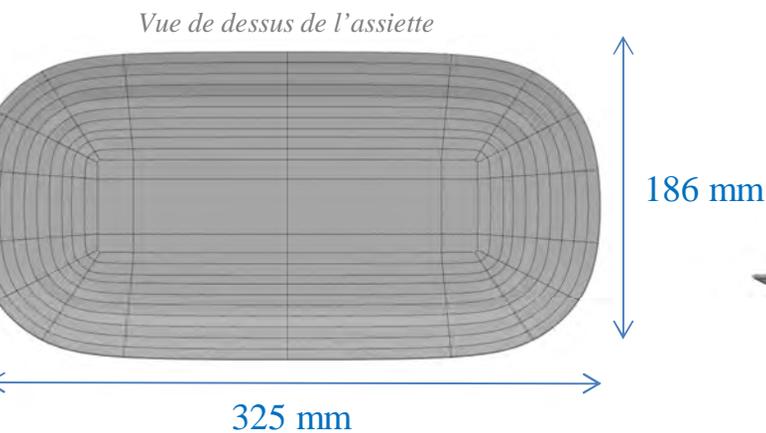
Vue de dessus de la soucoupe

3. Assiette gourmande (Les dimensions données ci-dessous sont hors agrandissement de 13.5%)

Assiette gourmande pour tasse espresso



Assiette gourmande optionnelle



## Porcelain Coffee Cup

### Concours international de design

Création d'un ensemble de tasses de  
dégustation idéale pour  
le café en porcelaine de Limoges

**PORCELAIN COFFEE CUP**  
**Concours international de design**

Créativité  
Café  
Design  
Tasse  
Porcelaine

La ville de Limoges organise, en partenariat avec les associations Esprit Porcelaine et La Caféthèque - Connaissance du Café, le premier concours international de design de tasses idéales pour le café.

Remettez vos dossiers avant le 15 octobre 2014.  
1<sup>er</sup> prix : 5 000 €  
2<sup>e</sup> prix : 3 000 €  
3<sup>e</sup> prix : 1 500 €

Renseignements et inscription : [www.ville-limoges.fr](http://www.ville-limoges.fr)

ESPRIT PORCELAIN  
Connaissance du Café  
Ville de Limoges

Concours organisée par la ville  
de Limoges,  
en partenariat avec les associations  
Esprit Porcelaine et la Caféthèque -  
Connaissance du Café (Paris)