



Europäisches Patentamt
European Patent Office
Office européen des brevets



(11) **EP 0 801 918 A1**

(12) **DEMANDE DE BREVET EUROPEEN**

(43) Date de publication:
22.10.1997 Bulletin 1997/43

(51) Int. Cl.⁶: **A47G 19/02**

(21) Numéro de dépôt: **96870052.6**

(22) Date de dépôt: **19.04.1996**

(84) Etats contractants désignés:
BE DE ES FR GB IT

(72) Inventeur: **Aronica, Cataldo**
6183 Trazegnies (BE)

(71) Demandeurs:
• **Aronica, Cataldo M.**
6183 Trazegnies (BE)
• **Mindel, Anna**
01030 Corchiano (IT)

(74) Mandataire: **Bairiot-Delcoux, Mariette et al**
Office Kirkpatrick S.A.,
Avenue Wolfers, 32
1310 La Hulpe (BE)

(54) **Assiette pour pizzas et aliments similaires**

(57) L'invention concerne une assiette (1) pour pizzas et préparations similaires comportant un fond de pâte à cuire, qui comprend un ensemble de trous (2) et un ensemble de pieds (3) aptes à laisser une libre circu-

lation de l'air entre la face inférieure de l'assiette (1) et un support sur lequel elle est posée.

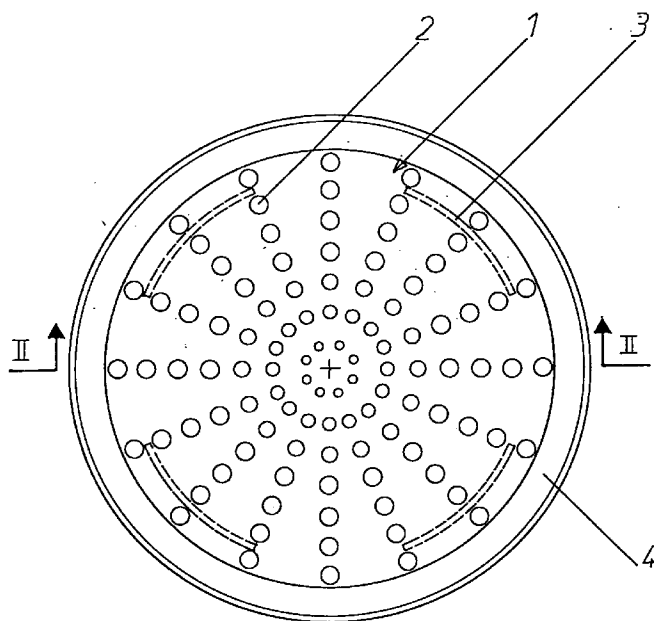


FIG. 1

EP 0 801 918 A1

Description

La présente invention concerne un type d'assiette pour pizzas et aliments similaires, destiné au service et à la consommation dans les restaurants ou à domicile.

Suivant la recette traditionnelle, on prépare les pizzas en superposant une mince galette de pâte, une couche de sauce à base de tomates, une garniture pouvant comprendre légumes, jambon, olives, ou tout aliment jugé approprié, et une couche de fromage généralement de type dit "mozzarella".

L'ensemble est alors introduit dans un four maintenu à température élevée, et après un temps de cuisson adéquat, la pizza en est extraite et elle est déposée sur une assiette, et servie sur celle-ci au consommateur dans le plus bref délai.

Les assiettes utilisées à cette fin sont généralement des assiettes standards, plates ou concaves, circulaires, habituellement en porcelaine ou en céramique, de diamètre compris entre 25 et 45 cm et munies d'un léger rebord.

Elles peuvent le cas échéant être chauffées préalablement au service.

La pâte a, au sortir du four, un degré de cuisson assurant la rigidité de la pizza et un caractère croquant sous la dent.

La présentation de pizzas sur des assiettes du type standard décrites ci-dessus présente l'inconvénient que l'humidité contenue dans la pâte et la garniture se condense plus ou moins rapidement au contact de l'assiette, ce qui a pour résultat de faire perdre progressivement à la pâte de la pizza son caractère croquant.

Le consommateur a alors un plat difficile à consommer, car ayant perdu sa rigidité, et moins agréable, car ayant perdu son caractère croquant sous la dent.

Un problème similaire existe avec d'autres préparations culinaires en forme de tarte qui comportent une garniture à fort degré d'humidité (par exemple les quiches lorraines ou les tourtes) et qui sont destinées à être mangées chaudes.

La présente invention a pour but de remédier de manière simple et efficace aux inconvénients mentionnés ci-dessus.

L'invention a pour objet une assiette pour pizzas et préparations similaires comportant un fond de pâte à cuire qui comprend un ensemble de trous aptes à assurer une aération des aliments et un ensemble de pieds aptes à laisser une libre circulation de l'air chargé d'humidité entre la face inférieure de l'assiette et un support sur lequel elle est posée.

De manière préférée, les trous sont circulaires, et ont généralement un diamètre compris entre 4 et 14 mm.

Dans une forme de réalisation de l'invention, l'assiette est circulaire et son diamètre est compris entre 250 et 450 mm.

Les trous sont disposés à l'intersection de rayons équidistants et de cercles concentriques, ces rayons équidistants pouvant être au nombre de 16, et les cer-

cles concentriques pouvant avoir des diamètres respectifs de 32 mm puis croissants de 40 en 40 mm.

L'assiette est munie de pieds qui peuvent, par exemple, être répartis en quatre secteurs de 45°, et ont généralement une hauteur comprise entre 5 et 20 mm.

Dans une autre forme d'exécution, l'assiette suivant l'invention est ovale.

Les trous peuvent également être ovales et présenter un grand axe de 4 à 14 mm.

L'assiette suivant l'invention peut être réalisée en une matière choisie parmi la porcelaine, la céramique, la faïence ou toute autre matière appropriée, y compris les métaux et leurs alliages.

Les avantages obtenus grâce à la présente invention consistent essentiellement en ce que la pizza (ou les aliments similaires) conserve, durant le temps nécessaire à la consommation, son caractère rigide et croquant, et ne ramollit pas au contact de l'humidité condensée sur l'assiette.

La Fig. 1 est une vue en plan du dessus d'une forme d'exécution préférée d'une assiette pour pizzas et aliments similaires suivant l'invention, la Fig. 2 est une vue en coupe suivant la ligne II-II de la Fig. 1, et

la Fig. 3 est une vue en plan du dessous de l'assiette représentée à la Fig. 1,

la Fig. 4 est une vue en coupe suivant la ligne II-II de la Fig. 1 d'une autre forme d'exécution d'une assiette suivant l'invention, présentant une concavité.

La Fig. 1 montre une assiette 1 suivant l'invention et illustre la disposition de trous 2 sur celle-ci. Ceux-ci présentent un diamètre variant de 5 mm au voisinage du centre de l'assiette à 10 mm au voisinage de la périphérie.

Ces trous 2 sont disposés radialement et suivant des cercles concentriques. Ils assurent ainsi une répartition homogène de l'évacuation de l'humidité sur pratiquement toute la surface de l'assiette tout en offrant un aspect harmonieux. Leurs diamètres sont choisis judicieusement pour que, d'une part ils assurent efficacement la fonction décrite ci-dessus et pour que d'autre part, ils ne risquent pas de constituer une gêne pour le consommateur lorsqu'il découpe la pizza (ou les préparations similaires) à l'aide de son couteau.

Notamment, le couteau n'est pas dévié lors d'une découpe suivant une corde d'arc de cercle.

Les valeurs extrêmes des dimensions des trous sont sélectionnées de façon à empêcher un ruissellement excessif de la garniture (qui est normalement assez consistante) et pour permettre un nettoyage aisé.

Comme on le voit bien aux Figs. 2 et 3, les pieds 3 de l'assiette affectent la forme de quatre secteurs en arc de cercle de 45° chacun, et laissent donc quatre secteurs de 45° libres pour la bonne circulation de l'air entre l'assiette 1 suivant l'invention et le support sur lequel elle est posée. Ce support peut être simplement

une table ou encore une assiette standard, le cas échéant préalablement chauffée. Les interruptions entre les pieds permettent également une bonne préhension pour le service.

La forme particulière des pieds 3 assure à la fois une bonne stabilité à l'assiette 1 et une aération efficace. Les pieds 3 ont une hauteur comprise entre 5 mm et 20 mm. D'une manière préférée, ils sont disposés dans la zone périphérique suivant un cercle de diamètre de 260 mm.

En variante, les pieds peuvent être réalisés sous forme d'une série de bossages situés sur la face inférieure de l'assiette.

On obtient les meilleurs résultats en utilisant à la fois une assiette 1 suivant l'invention préalablement chauffée et, comme support pour celle-ci, une assiette standard ou un dessous d'assiette préalablement chauffés également.

L'inertie thermique de l'assiette 1 elle-même en combinaison avec l'aération de la pâte permet de garder à la préparation, notamment vers le centre, toute sa saveur et son aspect appétissant.

L'assiette 1 représentée aux Figs. 1 à 3 a un diamètre de 300 mm et est destinée au service de pizzas ou aliments similaires de diamètre jusqu'à 280 mm.

Ceci laisse avantageusement un espace entre le bord de l'assiette 1 et la pizza et facilite donc la préhension de l'assiette lors du service.

Il va de soi que l'on peut utiliser d'autres standards de dimensions, notamment pour le service de plats collectifs (pizzas ou autres préparations pour 2 ou 3 personnes).

L'assiette 1 suivant l'invention est munie d'un léger rebord 4 classiquement destiné à favoriser le centrage lors du défournement et à empêcher toute sortie accidentelle de la pizza hors de l'assiette 1.

L'assiette 1 suivant l'invention peut être réalisée en toute matière utilisée traditionnellement pour la fabrication de vaisselle, par exemple la porcelaine, la faïence, la céramique ou les métaux et alliages.

Comme on le voit à la Fig. 4, l'assiette peut présenter une forme légèrement concave. Cela ne présente pas d'inconvénient car le centre du fond de pâte, convenablement aéré, conserve ses qualités mécaniques et retient efficacement la garniture.

Les assiettes suivant l'invention sont esthétiques, efficaces et en pratique aussi faciles d'entretien que les assiettes standard. Elles peuvent être fabriquées suivant différents procédés connus de l'homme du métier, avec des degrés de finition et de décoration variés.

Les formes d'exécution décrites ci-dessus avec référence aux dessins sont des exemples non limitatifs de réalisation d'assiettes suivant l'invention. En particulier la forme des assiettes peut être rectangulaire, polygonale, ovale, ou de toute autre forme appropriée.

Les trous dans l'assiette peuvent être de formes et de tailles différentes. De même, la répartition des trous sur la surface de l'assiette peut être faite de toute autre manière adéquate pour assurer une bonne répartition

du chemin d'évacuation de l'humidité de la pâte. Les pieds 3 peuvent avoir toute autre forme et être disposés suivant toute répartition permettant d'assurer une bonne circulation de l'air entre la partie inférieure de l'assiette suivant l'invention et le support sur lequel elle est posée.

Revendications

1. Assiette (1) pour pizzas et préparations similaires comportant un fond de pâte à cuire caractérisée en ce qu'elle comprend un ensemble de trous aptes à assurer une aération du fond de pâte cuite des aliments (2) et un ensemble de pieds (3) aptes à laisser une libre circulation de l'air entre la face inférieure de l'assiette (1) et un support sur lequel elle est posée.
2. Assiette suivant la revendication 1, caractérisée en ce que les trous (2) sont circulaires.
3. Assiette suivant la revendication 2, caractérisée en ce que les trous (2) ont un diamètre compris entre 4 et 14 mm.
4. Assiette suivant l'une quelconque des revendications précédentes, caractérisée en ce qu'elle est circulaire.
5. Assiette suivant la revendication 4 caractérisée en ce qu'elle a un diamètre compris entre 250 et 450 mm.
6. Assiette suivant l'une quelconque des revendications 4 et 5, caractérisée en ce que les trous (2) sont disposés à l'intersection de rayons équidistants et de cercles concentriques.
7. Assiette suivant la revendication 6, caractérisée en ce que les rayons équidistants sont au nombre de 16.
8. Assiette suivant l'une quelconque des revendications 6 et 7, caractérisée en ce que les cercles concentriques ont des diamètres respectifs de 32 mm puis croissants de 40 en 40 mm.
9. Assiette suivant l'une quelconque des revendications 4 à 8, caractérisée en ce que les pieds (3) sont répartis en quatre secteurs de 45°.
10. Assiette suivant la revendication 9, caractérisée en ce que les pieds ont une hauteur comprise entre 5 et 20 mm.
11. Assiette suivant les revendication 1 à 3, caractérisée en ce qu'elle est ovale.
12. Assiette suivant la revendication 11, caractérisée

en ce que les trous sont ovales.

13. Assiette suivant la revendication 12, caractérisée en ce que les trous présentent un grand axe compris entre 4 et 14 mm. 5
14. Assiette suivant l'une quelconque des revendications précédentes, caractérisée en ce qu'elle est réalisée en une matière choisie parmi la porcelaine, la céramique, la faïence, les métaux et leurs alliages. 10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

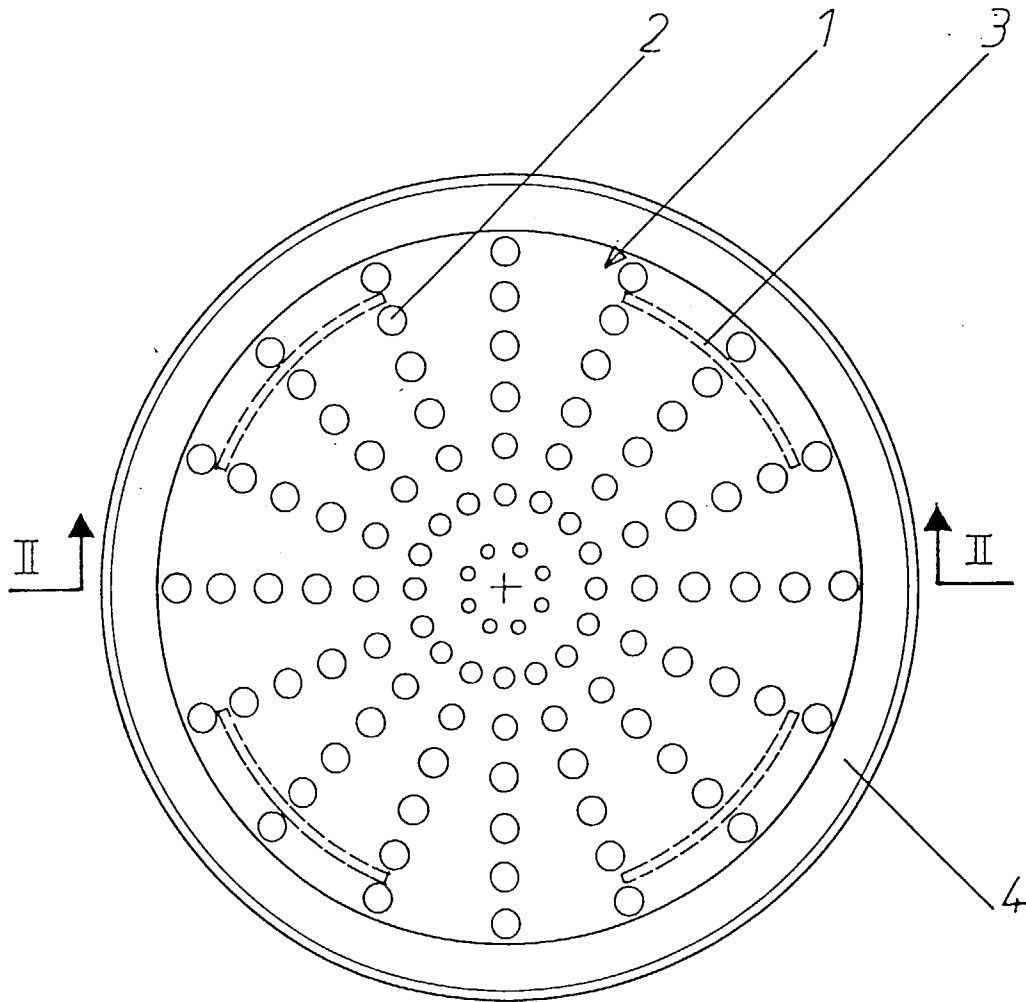


FIG. 1

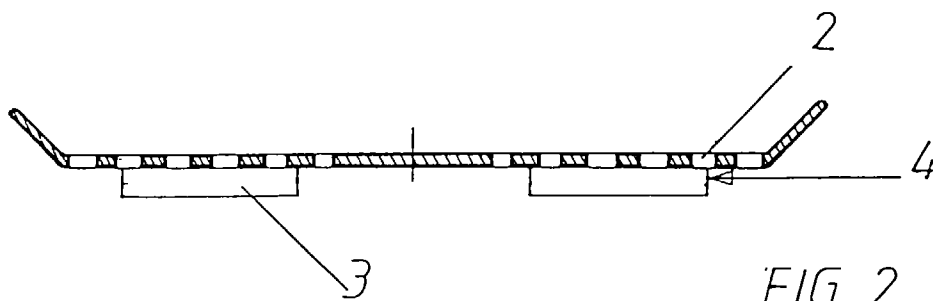


FIG. 2

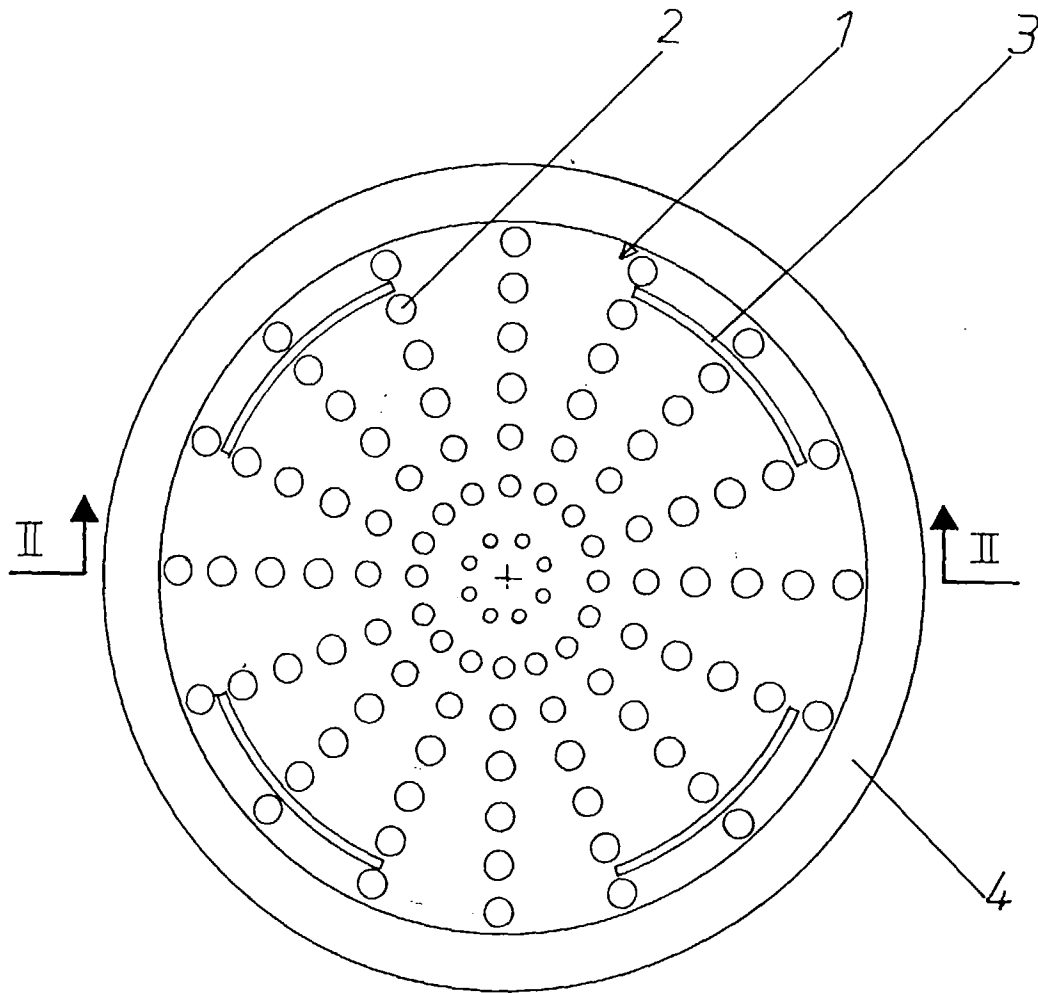


FIG. 3

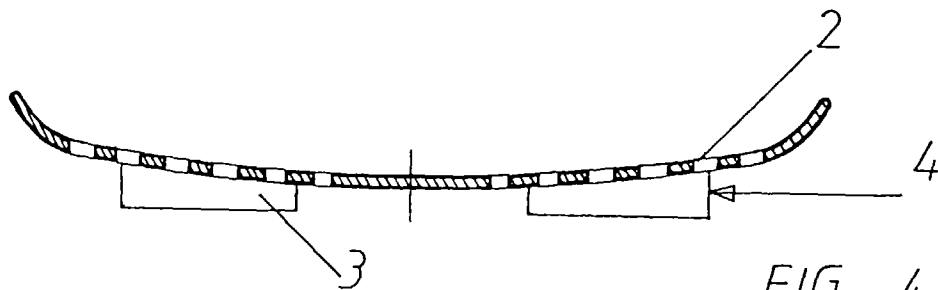


FIG. 4



Office européen
des brevets

RAPPORT DE RECHERCHE EUROPEENNE

Numero de la demande
EP 96 87 0052

DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS			
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes	Revendication concernée	CLASSEMENT DE LA DEMANDE (Int.Cl.6)
X	US-A-5 076 434 (HOFFMAN, JR.) * colonne 3, ligne 31; figures 1,2 *	1,4-10, 14	A47G19/02
X	GB-A-J11910 (GRIMWADE) & GB-A-11910 A.D. 1909 * le document en entier *	1-3, 11-14	
X	US-A-2 573 719 (LEBHERZ) * colonne 3, ligne 7-22; figures 2,3 *	1-10,14	
A	US-A-2 650 485 (LA GRECA) * colonne 1, ligne 49 *	1-8,14	
A	US-A-4 563 946 (BARLOW ET AL.) 14 Janvier 1986 * figures *	1-5,14	
A	US-A-4 785 968 (LOGAN ET AL.)		
Le présent rapport a été établi pour toutes les revendications			DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHES (Int.Cl.6) A47G
Lieu de la recherche LA HAYE		Date d'achèvement de la recherche 24 Septembre 1996	Examineur Beugeling, G.L.H.
<p>CATEGORIE DES DOCUMENTS CITES</p> <p>X : particulièrement pertinent à lui seul Y : particulièrement pertinent en combinaison avec un autre document de la même catégorie A : arrière-plan technologique O : divulgation non-écrite P : document intercalaire</p> <p>T : théorie ou principe à la base de l'invention E : document de brevet antérieur, mais publié à la date de dépôt ou après cette date D : cité dans la demande L : cité pour d'autres raisons & : membre de la même famille, document correspondant</p>			

EPO FORM 1503 03.82 (P04C02)