



(12) **DEMANDE DE BREVET EUROPEEN**

(43) Date de publication:
27.08.2008 Bulletin 2008/35

(51) Int Cl.:
A47G 19/02 (2006.01)

(21) Numéro de dépôt: **08290014.3**

(22) Date de dépôt: **09.01.2008**

(84) Etats contractants désignés:
AT BE BG CH CY CZ DE DK EE ES FI FR GB GR HR HU IE IS IT LI LT LU LV MC MT NL NO PL PT RO SE SI SK TR
Etats d'extension désignés:
AL BA MK RS

(30) Priorité: **16.01.2007 FR 0700278**

(71) Demandeur: **J.C.M. System**
45330 Coudray (FR)

(72) Inventeur: **Voye, Jacky**
45330 Malesherbes (FR)

(74) Mandataire: **Sauvage, Renée**
Cabinet Sauvage
65, Boulevard Soult
75012 Paris (FR)

(54) **Dispositif pour la séparation d'aliments solides d'avec une préparation liquide, pour consommation simultanée**

(57) Le dispositif comprend un récipient (2) à fond ajouré (5) pour recevoir les aliments solides et la préparation liquide, tels que des moules et leur liquide de cuisson, et un réceptacle (3) subdivisé en deux compartiments dont l'un, coiffé, en service, par ledit récipient (2), forme un réservoir de collecte (10) pour la préparation

liquide, avec un niveau de remplissage maximal (Max), et dont l'autre forme une saucière (11) restant accessible lorsque ledit récipient (2) coiffe ledit réservoir de collecte (10), ledit réservoir (10) et ladite saucière (11) communiquant via un passage (14) situé au-dessus dudit niveau maximal (Max).

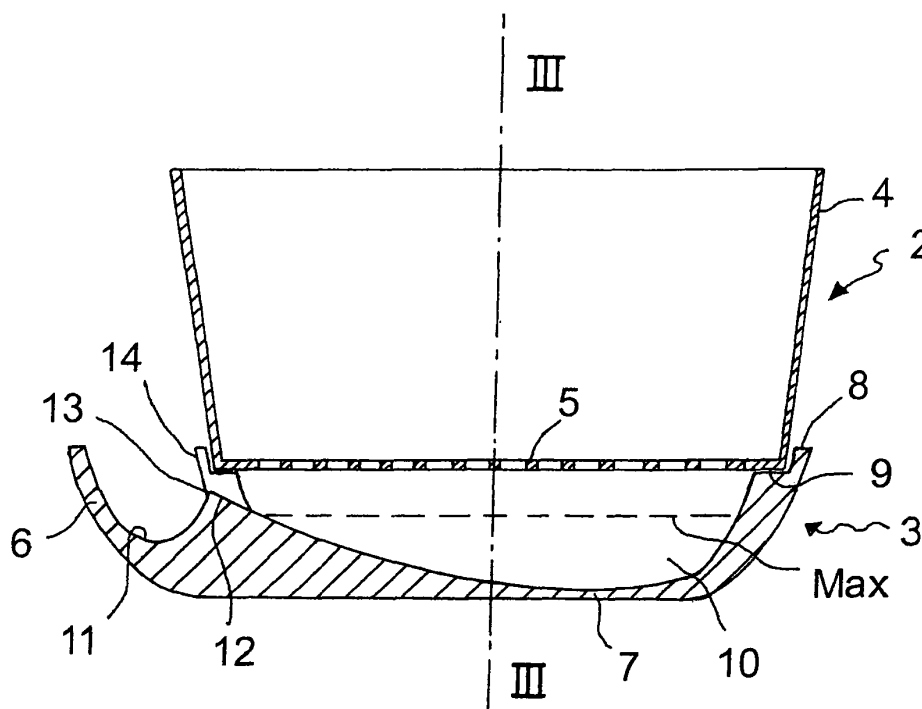


FIG 2

Description

[0001] La présente invention a pour objet un dispositif pour la séparation d'aliments solides, tels que des moules, d'avec une préparation majoritairement liquide, consommable, telle que leur liquide de cuisson, afin d'avoir facilement accès à la préparation liquide pendant la consommation des aliments solides.

[0002] Il existe des dispositifs répondant à cet objectif. Par exemple, la demande de brevet FR 2 751 857 divulgue un dispositif comprenant :

- d'une part, un récipient adapté à recevoir les aliments solides et ladite préparation, le récipient comportant, pour ladite préparation, au moins une voie d'évacuation par gravité, et
- d'autre part, un réceptacle défini par une paroi périphérique et un fond et déterminant une cavité, le réceptacle étant, en service, en communication avec ladite au moins une voie d'évacuation.

[0003] Dans ce dispositif connu, le récipient et le réceptacle constituent un unique ustensile comportant, d'une part, une paroi de fond commune au récipient et au réceptacle et, d'autre part, une paroi périphérique de plus grande hauteur pour le récipient que pour le réceptacle, l'ustensile étant divisé, au niveau de la différence de hauteur de paroi périphérique, en un récipient et un réceptacle, par une paroi verticale dans laquelle est ménagé au moins un trou, le réceptacle formant saucière étant accessible au convive. Les moules et le liquide de cuisson sont chargés dans le récipient, et le liquide, passant par le ou les trous, emplissent le réceptacle-saucière. Le convive peut ainsi saisir des moules par le dessus du récipient et prélever du liquide de cuisson dans la saucière qui est continuellement réapprovisionnée depuis le récipient par application du principe des vases communicants.

[0004] Il s'ensuit que le refroidissement du liquide contenu dans la saucière et exposé à l'air libre se transmet au liquide contenu dans le récipient et que la saucière est alimentée en liquide de moins en moins chaud.

[0005] La présente invention a pour objectif de remédier à cet inconvénient en apportant un dispositif tel que défini ci-dessus mais dans lequel le réceptacle est subdivisé en deux compartiments ouverts à leur partie supérieure, au niveau de laquelle ils offrent un bord libre, compartiments :

dont l'un, coiffé, en service, par ledit récipient, forme un réservoir de collecte pour la préparation liquide, avec un niveau de remplissage maximal, et dont l'autre forme une saucière restant accessible lorsque le récipient coiffe le réservoir de collecte, le réservoir et la saucière communiquant via un passage situé au-dessus dudit niveau maximal.

[0006] On comprend que la position du passage, au-

dessus du niveau maximal de remplissage du réservoir de collecte, empêche un remplissage de la saucière par le principe des vases communicants. Par conséquent, sauf remplissage du réservoir de collecte au-delà du niveau maximal, lors du chargement initial du dispositif, la saucière ne se remplit pas spontanément, mais au fur et à mesure des besoins du convive qui, pour ce faire, incline momentanément l'ensemble du dispositif de façon que de la préparation liquide puisse couler par le passage.

[0007] Le contenu de la saucière, exposé à l'air libre, reste isolé du contenu du réservoir de collecte et ne le refroidit pas. En outre, étant donné que le récipient coiffe le réservoir de collecte, le liquide contenu dans ce réservoir est isolé du milieu extérieur et reste donc chaud. La température de la préparation reçue par la saucière est donc maintenue autant que possible à sa valeur initiale.

[0008] Dans une forme pratique de l'invention, le réservoir et la saucière sont définis, d'une part, par la paroi périphérique du réceptacle et, d'autre part, par une cloison qui leur est commune et dont la hauteur, inférieure à celle de ladite paroi périphérique, ménage le passage entre réservoir et saucière.

[0009] Dans un mode de réalisation particulier de l'invention, le récipient est à fond ajouré, les "jours" dudit fond constituant les voies d'évacuation assurant la communication entre le récipient et le réservoir de collecte. Une fois les aliments solides et la préparation liquide placés dans le récipient, le liquide tombe par gravité au fond du récipient dont il traverse ledit fond ajouré, pour être collecté dans le réservoir.

[0010] Il est bien entendu qu'un fond ajouré n'est qu'une possibilité, parmi d'autres, de réalisation de voies d'évacuation.

[0011] Dans une forme de réalisation particulière de l'invention, le bord libre du réservoir détermine un siège de calage périphérique ayant une géométrie appariée à celle du bord du fond du récipient. Ce siège de calage a la double fonction d'éviter le basculement intempestif du récipient lorsque le convive incline le dispositif pour réalimenter la saucière et d'assurer une certaine étanchéité propre à isoler du milieu ambiant la préparation liquide collectée dans le réservoir pour la maintenir au chaud.

[0012] Selon un mode de réalisation particulier de l'invention, au niveau du réservoir, l'épaisseur du fond du réceptacle va croissant de la paroi périphérique à la cloison commune au réservoir et à la saucière. Il résulte de cette épaisseur croissante, une pente dans le fond de la cavité du réservoir, pente qui facilite le débordement du liquide du réservoir vers la saucière lors de l'inclinaison du dispositif.

[0013] Selon un autre mode de réalisation de l'invention, au niveau de la saucière, l'épaisseur du fond du réceptacle va croissant de la paroi périphérique à la cloison commune au réservoir et à la saucière. Il s'ensuit une conformation du fond de la cavité de la saucière qui facilite le prélèvement de la préparation liquide au moyen d'une cuillère ou d'une demi-coquille de moule, par

exemple.

[0014] Dans une forme d'exécution pratique de l'invention, le rapport entre le volume de la saucière et celui du réservoir est compris entre 1 : 4 et 1 : 8. Ces proportions permettent de n'exposer à l'air libre qu'une faible fraction de la préparation liquide, la majorité de celle-ci restant au chaud dans le réservoir.

[0015] Ainsi, lorsque, au niveau du réservoir et de la saucière, l'épaisseur du fond du réceptacle va croissant de la paroi périphérique à la cloison commune au réservoir et à la saucière, le fond de la cavité du réceptacle est en forme d'aile de mouette inversée et asymétrique (asymétrique, par suite de la différence de taille entre les cavités de la saucière et du réservoir).

[0016] Dans un mode de réalisation pratique de l'invention, le récipient est évasé ce qui permet de l'empiler avec d'autres récipients identiques, lors de leur stockage.

[0017] Dans un mode de réalisation pratique de l'invention, le dispositif comporte un plan de symétrie vertical, médian à la saucière, et le réceptacle comporte deux poignées de part et d'autre dudit plan. Ces poignées permettent de procéder plus facilement à l'inclinaison du dispositif en vue du réapprovisionnement de la saucière en préparation liquide, outre qu'elles peuvent également être utilisées pour transporter le dispositif dans son ensemble, ou le réceptacle seul.

[0018] L'invention concerne également un procédé d'utilisation du dispositif de l'invention comportant les étapes suivantes :

- a) la pose du réceptacle sur une surface horizontale,
- b) la pose du récipient sur le réservoir,
- c) le chargement, dans le récipient, d'aliments solides et d'une quantité de la préparation liquide n'excédant pas le volume du réservoir de collecte,
- d) si la quantité de préparation liquide n'atteint pas le niveau maximal de remplissage, l'inclinaison du dispositif de telle sorte que la préparation déborde par le passage vers la saucière à des fins de remplissage, et
- au fur et à mesure de la consommation des aliments solides depuis le récipient et de la préparation liquide depuis la saucière, le réapprovisionnement de la saucière comme indiqué sous d).

[0019] Il est bien entendu que l'ordre des étapes a) et b) peut être inversé.

[0020] L'invention sera mieux comprise à la lecture de la description détaillée suivante, faite en se référant aux dessins annexés dans lesquels :

- la figure 1 est une vue en perspective d'un mode de réalisation du dispositif selon l'invention ;
- la figure 2 est une coupe prise selon le plan vertical II-II de la figure 1, médian à la saucière ; et
- la figure 3 est une coupe prise selon le plan vertical III-III de la figure 2, orthogonal au plan II-II.

[0021] La figure 1 représente un mode de réalisation du dispositif 1 selon l'invention. Le dispositif 1 comprend un récipient 2 et un réceptacle 3. Le récipient 2, qui est sensiblement tronconique et ouvert en partie supérieure, est défini par une paroi périphérique 4 et un fond ajouré 5. De son côté, le réceptacle 3 revêt globalement la forme d'une cuvette, ouverte en partie supérieure, et qui est définie par une paroi périphérique 6 et un fond 7.

[0022] Comme on le voit mieux aux figures 2 et 3, le réceptacle 3 comprend deux compartiments de volumes inégaux : d'une part, un compartiment de volume relativement grand, formant réservoir de collecte 10 ayant un bord libre 8 et, d'autre part, un compartiment de volume relativement petit, formant saucière 11, les deux compartiments étant séparés l'un de l'autre par une cloison commune 12 ayant un bord libre 13. Le bord libre 13 de la cloison 12 est situé à un niveau inférieur à celui du bord libre 8 du réservoir 10, de sorte qu'un passage 14 reste ouvert entre le réservoir de collecte 10 et la saucière 11. Le réservoir comporte un niveau de remplissage maximal Max, inférieur au niveau du bord libre 13 de la cloison 12.

[0023] La figure 2 montre en outre que l'épaisseur de la paroi de fond 7 du réceptacle 3 varie en donnant au fond de la cavité de ce dernier un profil grossièrement en aile de mouette inversée et asymétrique. Ainsi, la cavité du réservoir 10 s'élève en direction du passage 14 tandis que la cavité de la saucière 11 revêt la forme d'un berceau.

[0024] Le bord libre 8 du réservoir 10 détermine un siège de calage 9 dont la taille et la géométrie sont apparées à celles du fond 5 du récipient 2.

[0025] Enfin, le réceptacle 3 présente, en outre, des poignées 15, visibles aux figures 1 et 3, disposées de part et d'autre du plan de coupe II-II.

[0026] En service, le récipient 2 est posé sur le siège de calage 9 du bord 8 du réservoir 10 et les aliments solides accompagnés d'une préparation majoritairement liquide, par exemple des moules accompagnées d'une suspension formée du liquide de cuisson et de fragments d'aromates, sont versés dans le récipient 2, préparation majoritairement liquide que l'on désignera par "sauce", ci-après, à des fins de commodité. La sauce tombe par gravité vers le fond ajouré 5 du récipient 2 et passe au travers des jours dudit fond pour être collectée par le réservoir 10. Les moules et la sauce sont ainsi séparés. On doit naturellement prendre garde à ne pas charger le récipient 2 avec plus de sauce que ce qui peut contenir le réservoir de collecte 10 étant toutefois entendu qu'à ce stade, le niveau de remplissage peut être supérieur au niveau maximal Max.

[0027] Si tel est le cas, la sauce franchit d'elle-même la cloison 12 et emplie la saucière 11. Le convive, face auquel se trouve placée la saucière 11, peut saisir les moules par le dessus du récipient 2 et prélever de la sauce dans la saucière 11 au moyen d'une cuillère ou d'une demi-coquille de moule. La forme du fond de la saucière 11 facilite l'opération. Le convive peut, en va-

riante, tremper une mouillette dans la saucière 11.

[0028] Si le niveau de remplissage n'est pas supérieur au niveau maximal Max, ou après que le contenu de la saucière 11 a été épuisé, le convive saisit le dispositif 1 par les poignées 15 et l'incline légèrement vers lui, avec pour résultat le passage, vers la saucière 11, d'une fraction de la sauce contenue dans le réservoir 10. La forme du fond du réservoir 10 facilite également un écoulement satisfaisant pour une faible inclinaison.

[0029] Le convive reproduira l'opération à chaque fois qu'il voudra regarnir la saucière 11.

[0030] On comprend qu'ainsi, seul le volume de sauce contenu dans la saucière 11 est exposé à l'air libre et que la réserve de sauce contenue dans le réservoir 10 en est, elle, isolée puisqu'elle ne passe pas spontanément dans la saucière 11 et qu'elle se trouve recouverte par le récipient 2. La perte de chaleur est donc réduite à un minimum.

[0031] Il est bien entendu que l'invention n'est pas limitée à la forme de réalisation décrite ci-dessus. En particulier, le récipient pourrait, lui aussi, comporter, en partie basse, une paire d'anses pouvant être alignées avec les anses 15 du réceptacle, et être saisies en même temps pour réduire encore le risque de basculement du récipient lorsque le convive incline le dispositif. En variante, et dans le même objectif, il pourrait être prévu, entre la paroi périphérique du récipient et le bord libre du réservoir, un système de venue en prise, par pose et rotation, semblable à celui utilisé entre l'ouverture du corps de certaines cafetières ou théières et leur couvercle. Ajoutons que, bien que le dispositif ait été décrit comme composé d'un récipient tronconique et d'un réceptacle en forme de cuvette évasée, ces formes ne sont pas critiques et pourraient être autres. Enfin, bien que l'on se soit plus particulièrement référé à l'utilisation du dispositif pour la dégustation de moules, d'autres aliments pourraient être concernés, par exemple des morceaux de viande de type pot-au-feu et leur bouillon.

Revendications

1. Dispositif (1) pour la séparation d'aliments solides d'avec une préparation majoritairement liquide, consommable, ledit dispositif (1) étant du type comprenant :

- d'une part, un récipient (2) adapté à recevoir lesdits aliments solides et ladite préparation, ledit récipient (2) comportant, pour ladite préparation, au moins une voie d'évacuation par gravité, et
- d'autre part, un réceptacle (3) défini par une paroi périphérique (6) et un fond (7) et déterminant une cavité, ledit réceptacle (3) étant, en service, en communication avec ladite au moins une voie d'évacuation,

caractérisé en ce que ledit réceptacle (3) est subdivisé en deux compartiments ouverts à leur partie supérieure, au niveau de laquelle ils offrent un bord libre, compartiments :

dont l'un, coiffé, en service, par ledit récipient (2), forme un réservoir de collecte (10) pour ladite préparation liquide, avec un niveau de remplissage maximal (Max), et
dont l'autre forme une saucière (11) restant accessible lorsque ledit récipient (2) coiffe ledit réservoir de collecte (10),
ledit réservoir (10) et ladite saucière (11) communiquant via un passage (14) situé au-dessus dudit niveau maximal (Max).

2. Dispositif selon la revendication 1, **caractérisé en ce que** ledit réservoir (10) et ladite saucière (11) sont définis, d'une part, par la paroi périphérique (6) dudit réceptacle (3) et, d'autre part, par une cloison (12) qui leur est commune et dont la hauteur, inférieure à celle de ladite paroi périphérique (6), ménage ledit passage (14) entre réservoir (10) et saucière (11).

3. Dispositif (1) selon la revendication 1 ou 2, **caractérisé en ce que** ledit récipient (2) est à fond ajouré (5).

4. Dispositif (1) selon l'une quelconque des revendications précédentes, **caractérisé en ce que** le bord libre (8) dudit réservoir (10) détermine un siège de calage (9) périphérique ayant une géométrie apparée à celle du bord du fond (5) dudit récipient (2).

4. Dispositif (1) selon l'une quelconque des revendications précédentes, **caractérisé en ce que**, au niveau dudit réservoir (10), l'épaisseur du fond (7) du réceptacle (3) va croissant de ladite paroi périphérique (6) à ladite cloison commune (12).

5. Dispositif (1) selon l'une quelconque des revendications précédentes, **caractérisé en ce que**, au niveau de ladite saucière (11), l'épaisseur du fond (7) du réceptacle (3) va croissant de ladite paroi périphérique (6) à ladite cloison commune (12).

6. Dispositif (1) selon l'une quelconque des revendications précédentes, **caractérisé en ce que** le rapport entre le volume de ladite saucière (11) et celui dudit réservoir (10) est compris entre 1:4 et 1:8.

7. Dispositif (1) selon l'une quelconque des revendications précédentes, **caractérisé en ce que** le fond (7) de la cavité dudit réceptacle (3) est en forme d'aile de mouette asymétrique et inversée.

8. Dispositif (1) selon l'une quelconque des reven-

dications précédentes, **caractérisé en ce que** le récipient (2) est évasé.

9. Dispositif (1) selon l'une quelconque des revendications précédentes, **caractérisé en ce qu'il** comporte un plan de symétrie vertical, médian à ladite saucière (11), et **en ce que** ledit réceptacle (3) comporte deux poignées (15) de part et d'autre dudit plan.

5

10

10. Procédé d'utilisation du dispositif (1) selon l'une quelconque des revendications 1 à 9, **caractérisé en ce qu'il** comporte les étapes suivantes :

a) la pose dudit réceptacle (3) sur une surface horizontale,

15

b) la pose dudit récipient (2) sur ledit réservoir (10),

c) le chargement, dans le récipient (2), d'aliments solides et d'une quantité de la préparation liquide n'excédant pas le volume du réservoir de collecte (10),

20

d) si la quantité de préparation liquide n'atteint pas le niveau maximal de remplissage (Max), l'inclinaison du dispositif (1) de telle sorte que ladite préparation déborde par ledit passage (14) vers ladite saucière (11) à des fins de remplissage, et

25

au fur et à mesure de la consommation des aliments solides depuis le récipient (2) et de la préparation liquide depuis la saucière (11), le réapprovisionnement de ladite saucière (11) comme indiqué sous d).

30

35

40

45

50

55

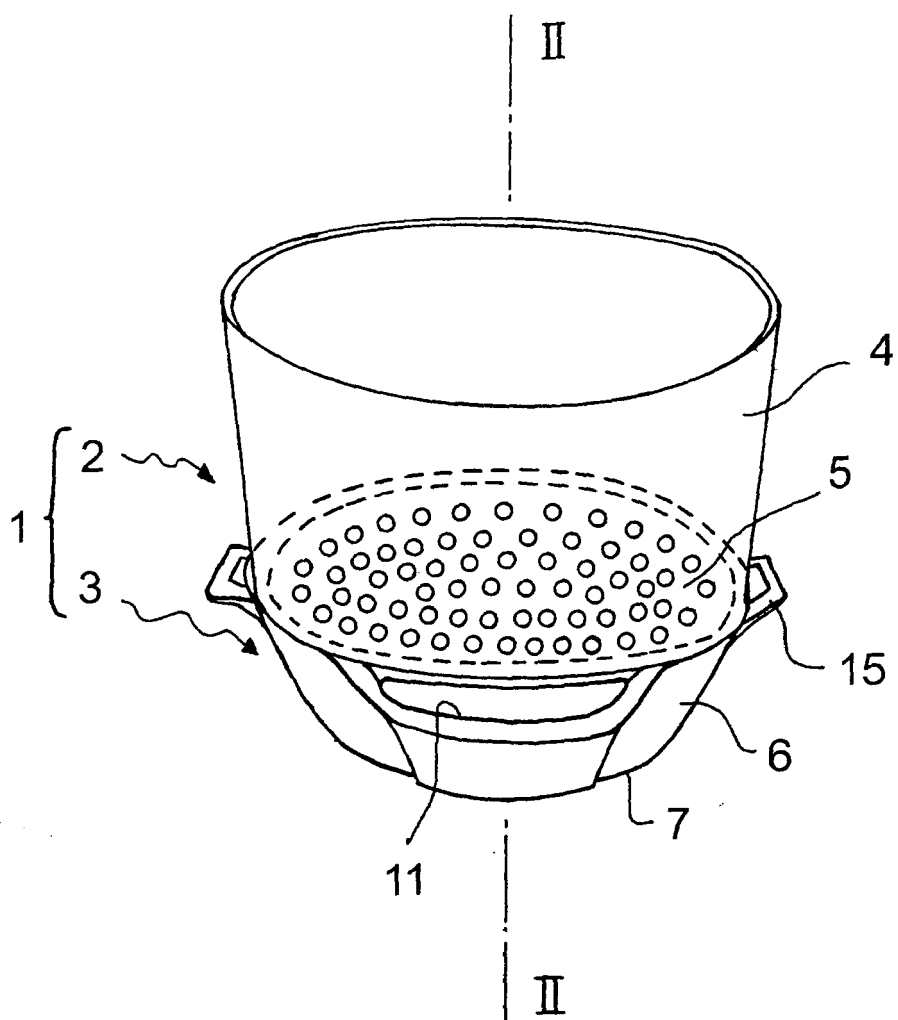


FIG 1

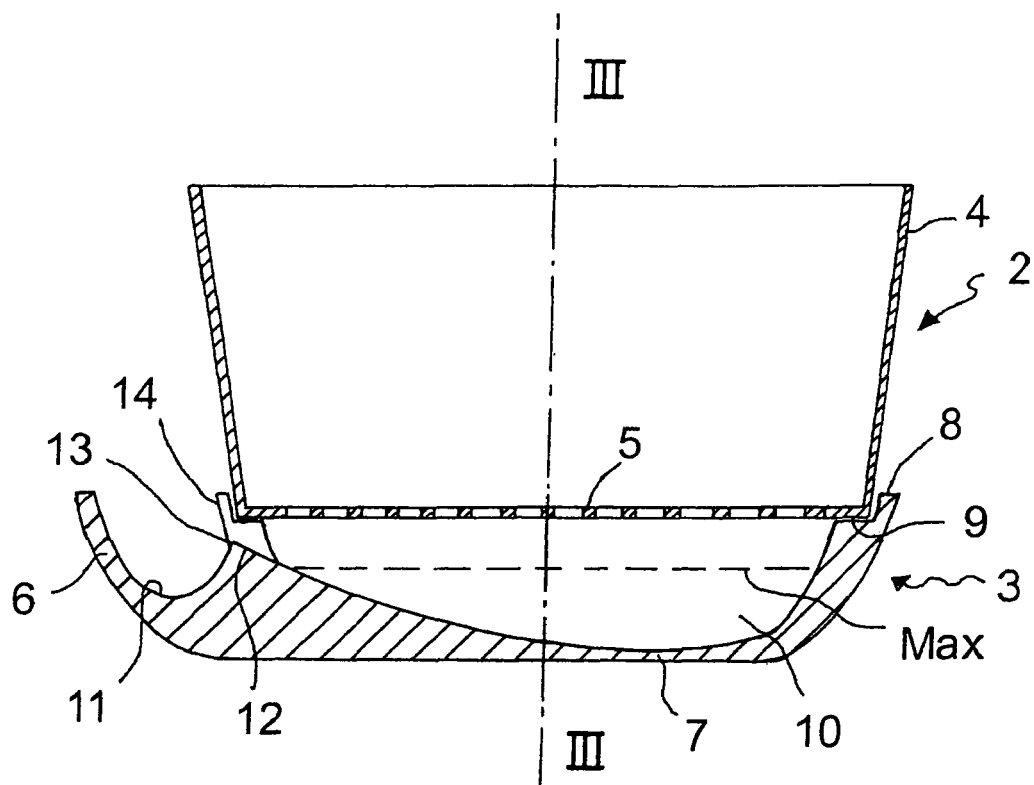


FIG 2

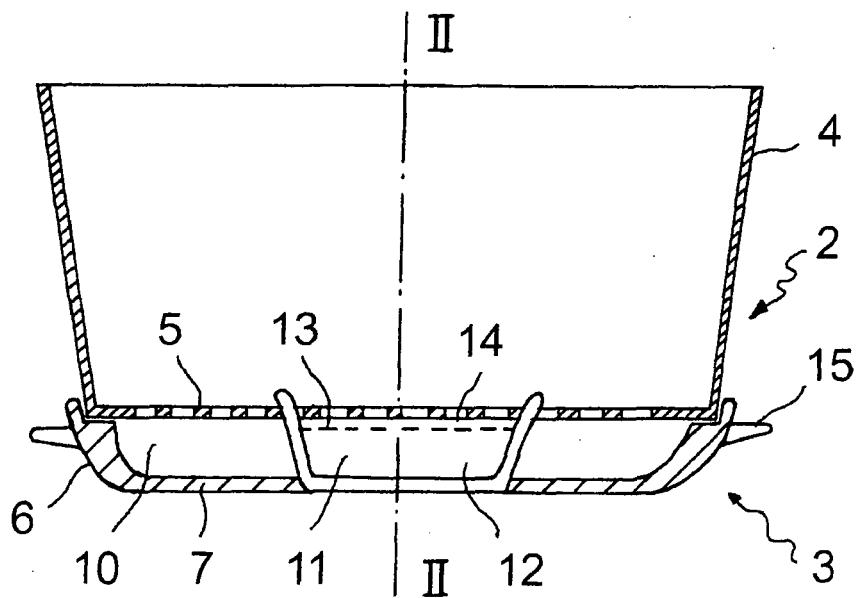


FIG 3



DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS			
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes	Revendication concernée	CLASSEMENT DE LA DEMANDE (IPC)
D,A	FR 2 751 857 A1 (GRENIER PIERRE [FR]) 6 février 1998 (1998-02-06) * page 3, alinéa 1 - page 4, alinéa 3; figures *	1,10	INV. A47G19/02
A	----- US 2 732 696 A (BAKER) 31 janvier 1956 (1956-01-31) * colonne 1, ligne 45 - colonne 2, ligne 57; figures *	1,10	
A	----- BE 904 037 A1 (HARDY PAUL) 2 mai 1986 (1986-05-02)		
A	----- DE 113 183 C (KRAUS) 24 décembre 1899 (1899-12-24)		
A	----- DE 33 32 418 A1 (ZEDTWITZ CARL GRAF VON) 26 janvier 1984 (1984-01-26)		
A	----- JP 2002 125827 A (TOMINAGA NOBUKI) 8 mai 2002 (2002-05-08) -----		
			DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHES (IPC)
			A47G
Le présent rapport a été établi pour toutes les revendications			
Lieu de la recherche La Haye		Date d'achèvement de la recherche 21 juillet 2008	Examineur Vistisen, Lars
CATEGORIE DES DOCUMENTS CITES 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 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			

5

EPO FORM 1503 03 82 (P04C02)

**ANNEXE AU RAPPORT DE RECHERCHE EUROPEENNE
RELATIF A LA DEMANDE DE BREVET EUROPEEN NO.**

EP 08 29 0014

La présente annexe indique les membres de la famille de brevets relatifs aux documents brevets cités dans le rapport de recherche européenne visé ci-dessus.
Lesdits membres sont contenus au fichier informatique de l'Office européen des brevets à la date du
Les renseignements fournis sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas la responsabilité de l'Office européen des brevets.

21-07-2008

Document brevet cité au rapport de recherche		Date de publication	Membre(s) de la famille de brevet(s)	Date de publication
FR 2751857	A1	06-02-1998	EP 0928150 A1	14-07-1999
			WO 9805248 A1	12-02-1998
US 2732696	A	31-01-1956	AUCUN	
BE 904037	A1	02-05-1986	AUCUN	
DE 113183	C		AUCUN	
DE 3332418	A1	26-01-1984	AUCUN	
JP 2002125827	A	08-05-2002	AUCUN	

EPO FORM P0460

Pour tout renseignement concernant cette annexe : voir Journal Officiel de l'Office européen des brevets, No.12/82

RÉFÉRENCES CITÉES DANS LA DESCRIPTION

Cette liste de références citées par le demandeur vise uniquement à aider le lecteur et ne fait pas partie du document de brevet européen. Même si le plus grand soin a été accordé à sa conception, des erreurs ou des omissions ne peuvent être exclues et l'OEB décline toute responsabilité à cet égard.

Documents brevets cités dans la description

- FR 2751857 [0002]