

12

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

22 Date de dépôt : 29.03.06.

30 Priorité :

43 Date de mise à la disposition du public de la
demande : 05.10.07 Bulletin 07/40.

56 Liste des documents cités dans le rapport de
recherche préliminaire : *Se reporter à la fin du
présent fascicule*

60 Références à d'autres documents nationaux
apparentés :

71 Demandeur(s) : SEB SA Société anonyme — FR.

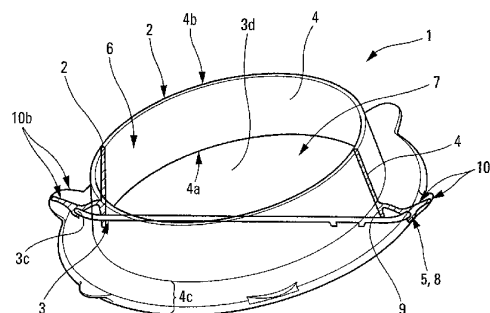
72 Inventeur(s) : BERGERET NATHALIE, LORTHIOIR
CHRISTOPHE et CUILLERY PASCAL.

73 Titulaire(s) :

74 Mandataire(s) : NOVAGRAAF TECHNOLOGIES.

54 ELEMENT DE MOULE, POUR LE MOULAGE D'UNE PREPARATION CULINAIRE, ET MOULE COMPREANT UN
TEL ELEMENT.

57 L'invention se rapporte à un élément de moule (2)
pour le moulage d'une préparation culinaire. Cet élément de
moule (2) comprend au moins une paroi dressée (4) entou-
rée, vers son extrémité de base, par un rebord périphérique
et des moyens libérables de fixation (5) situés près de l'ex-
trémité de base (4a), pour une fixation amovible entre l'élé-
ment de moule (2,) et une paroi de fond rapportée (3), de
sorte à constituer le moule (1) de moulage de la préparation.
L'invention se rapporte également à un moule (1) com-
prenant un tel élément de moule (2).



**Elément de moule, pour le moulage d'une préparation
culinaire, et moule comprenant un tel élément**

5 La présente invention s'inscrit dans le
domaine culinaire et plus particulièrement dans le
domaine des moules utilisés pour réaliser des
préparations culinaires, telles que des gâteaux, de la
pâtisserie...

10 La présente invention concerne en particulier
un élément de moule, pour le moulage d'une préparation
culinaire. Elle concerne également un moule pour
préparation culinaire, ledit moule comprenant l'élément
de moule précité.

15 De manière classique, un moule comprend une
empreinte dans laquelle est déposée la préparation
culinaire, cette préparation culinaire étant alors
généralement, mais pas nécessairement, soumise à une
étape de cuisson. La préparation culinaire est ensuite
20 extraite du moule et déposée sur un plat de service pour
dégustation.

 Le transfert de la préparation culinaire du
moule vers le plat de service constitue de manière
générale une étape particulièrement délicate.

25 Pour faciliter cette opération de démoulage,
plusieurs solutions ont été proposées.

 Une première solution consiste en un moule
démontable dont la paroi latérale se termine par une
bordure horizontale inférieure sur laquelle repose une
30 paroi de fond. Après cuisson, par pression sur la face
extérieure du fond du moule, on extrait simultanément la

paroi de fond avec la préparation culinaire qui y est posée.

Toutefois, ce moule présente le grand désavantage d'être difficilement manipulable. Ainsi, lorsqu'il est rempli d'une préparation culinaire particulièrement liquide, celle-ci peut s'échapper au niveau de la partie inférieure du moule, entre la paroi de fond et la bordure horizontale inférieure de la paroi latérale. En outre, lorsque le moule sort du four, sa préhension, qui ne peut se faire que par la paroi latérale, est délicate.

Pour répondre à l'inconvénient précité, on a proposé des moules métalliques dits "springform". De tels moules comprennent une paroi de fond et une paroi latérale qui se présente sous la forme d'un bandeau. La paroi latérale est disposée autour de la périphérie de la paroi de fond et y est maintenue par un rapprochement serré des extrémités du bandeau grâce à un système de verrouillage/déverrouillage.

Si le serrage, au moyen du système de verrouillage/déverrouillage, des extrémités du bandeau formant la paroi latérale permet d'obtenir une fixation ferme de la paroi de fond avec la paroi latérale, et donc un moule aisément manipulable, ce dernier présente un aspect inesthétique, est relativement encombrant au niveau de la paroi latérale, ce qui ne facilite pas l'empilement de ce type de moules dans des volumes de rangement réduits. En outre, l'entretien du système de verrouillage/déverrouillage s'avère fastidieux.

De manière à également éviter le transfert de la préparation culinaire du moule vers un plat de service tout en apportant une solution aux inconvénients qui viennent d'être mentionnés ci-dessus, le document

DE 41 43 285 propose un moule à fond amovible du type comprenant une paroi de fond et un élément de moule.

L'élément de moule comprend une paroi dressée à contour fermé destinée à former une portion latérale
5 d'une empreinte du moule et des moyens de fixation de la paroi de fond sur l'élément de moule pour l'assemblage du moule.

La paroi de fond comporte quant-à-elle un anneau périphérique en forme d'enveloppe cylindrique qui
10 dépasse la paroi de fond, cet anneau étant destiné à protéger la préparation culinaire des chocs et écrasements mais également à permettre la manipulation aisée de la paroi de fond.

Toutefois, du fait de la présence de cet
15 anneau, la découpe de la préparation culinaire et surtout l'extraction des parts découpées s'avèrent plus compliquées que dans les deux premières solutions de l'état de la technique.

En outre, quelle que soit la structure de la
20 paroi de fond des moules de l'état de la technique décrits ci-dessus, que ces parois de fond présentent ou non un anneau périphérique, leur utilisation comme plat de service n'est pas satisfaisante, dans la mesure où, lors de la découpe de la préparation culinaire, les
25 miettes, qui sont inévitablement produites de l'opération de découpe, tombent facilement à côté de la paroi de fond.

La présente invention se rapporte donc à un moule pour préparation culinaire comprenant un élément de
30 moule et une paroi de fond rapportée fixée à cet élément de moule de manière amovible, ce moule résolvant les problèmes énoncés ci-dessus.

En particulier, le but de l'invention est de proposer un moule qui soit facilement manipulable, notamment lorsque la préparation culinaire est liquide ou lorsque le moule est très chaud, qui soit esthétique, 5 empilable en minimisant le volume d'encombrement, et d'entretien aisé. En outre, le moule selon l'invention doit, après séparation de l'élément de moule d'avec la paroi de fond, permettre, d'une part, une découpe facile de la préparation culinaire et, d'autre part, que les 10 miettes formées lors de cette opération de découpe restent contenues sur la paroi de fond, sans risque de salissure du support sur lequel est disposée la paroi de fond supportant la préparation culinaire.

La présente invention se rapporte également à 15 un élément de moule, pour le moulage d'une préparation culinaire disposée dedans.

Selon l'invention, cet élément de moule comprend :

. au moins une paroi dressée à contour fermé 20 en un matériau de qualité alimentaire, présentant une extrémité de base et une extrémité de sommet et définissant une portion latérale extérieure de la préparation culinaire moulée, la paroi dressée ou lesdites parois dressées considérées dans leur ensemble 25 étant entourée(s), vers son/leur extrémité de base, par un rebord périphérique,

. et des moyens libérables de fixation situés près de l'extrémité de base, pour une fixation amovible entre l'élément de moule et une paroi de fond rapportée, 30 de sorte à constituer le moule de moulage de la préparation.

Le moule selon l'invention comprend ainsi une paroi de fond rapportée et un élément de moule tel qu'il

vient d'être énoncé, la ou les paroi(s) dressée(s) de l'élément de moule s'élevant à partir de ladite paroi de fond rapportée définissant ainsi au moins une ouverture destinée à recevoir la préparation culinaire. La paroi de fond rapportée vient se fixer, de manière amovible, dans
5 les moyens libérables de fixation de l'élément de moule.

La fixation de l'élément de moule à la paroi de fond rapportée étant réalisée près de l'extrémité de base de l'élément de moule, elle est, par construction,
10 en dehors de la portion latérale extérieure de la préparation culinaire moulée.

Ainsi, après retrait de l'élément de moule, la paroi de fond rapportée, qui supporte la préparation culinaire, présente une bordure dépourvue de préparation
15 culinaire, susceptible de recevoir les miettes de découpe.

Dans divers modes de réalisation, l'invention peut en outre comporter une ou plusieurs des caractéristiques suivantes, prises isolément ou selon
20 toutes les combinaisons techniquement possibles :

- d'une part, pour ce qui concerne l'élément de moule :

- les moyens libérables de fixation sont déformables élastiquement pour pouvoir se fixer et se séparer de la paroi de fond, par déformation ;

25 - la/les paroi(s) dressée(s), le rebord périphérique et les moyens libérables de fixation définissent un ensemble monobloc en un matériau flexible, l'élément de moule étant ainsi en une seule pièce déformable ;

30 - le rebord périphérique définit une collerette continue sur l'essentiel au moins du périmètre de la

paroi dressée, ou de ces parois dressées considérées dans leur ensemble ;

- les moyens libérables de fixation sont situés à l'extrémité de base de la paroi dressée ou des parois dressées considérées dans leur ensemble, sous elle(s) ;

- les moyens libérables de fixation sont situés à l'endroit du rebord périphérique, du côté de ce rebord périphérique opposé à celui d'où s'élève(nt) la/les paroi(s) dressée(s) ;

- les moyens libérables de fixation sont disposés sur l'élément de moule et conçus de sorte à pincer élastiquement, de façon amovible, une zone périphérique de la paroi de fond rapportée ;

- les moyens libérables de fixation comprennent une gorge adaptée pour recevoir un bord libre de la paroi de fond rapportée ;

- la gorge s'étend de biais par rapport à la direction suivant laquelle s'élève(nt) ladite paroi dressée ou lesdites parois dressées prises dans leur ensemble ;

- l'élément de moule présente sous lui, du côté du rebord opposé à celui d'où s'élève(nt) la/les parois dressées, au moins une excroissance dressée conçue pour s'appuyer sur la paroi de fond rapportée de sorte à éloigner localement le rebord périphérique de cette paroi en favorisant un effet de levier si on agit, plus en périphérie du rebord périphérique, sur une zone de préhension de ce rebord périphérique et/ou à définir une lèvre d'étanchéité en périphérie inférieure de la ou de certaines au moins des paroi(s) dressé(s) ;

- la périphérie du rebord périphérique porte une ou plusieurs languettes de préhension s'étendant

localement autour des moyens libérables de fixation pour favoriser, par une action manuelle sur la ou les languettes, leur déformation afin de les engager et/ou les désengager de la paroi de fond rapportée ;

5 - la/les paroi(s) dressée(s) converge(nt) jusqu'à au moins une ouverture de remplissage de l'empreinte formée par l'élément de moule et la paroi de fond ;

10 - d'autre part, pour ce qui concerne le moule, sachant que le moule selon l'invention comprend l'élément de moule mentionné ci-dessus et la paroi de fond rapportée fixée à lui de manière amovible :

15 - l'élément de moule et la paroi de fond rapportée sont fixés ensemble, soit à l'endroit du rebord périphérique de l'élément de moule, soit, moins à proximité de la périphérie de ladite paroi de fond, à l'endroit d'une excroissance en saillie de la paroi dressée ou de certaines au moins de ces parois du côté inférieur du rebord opposé à celui où s'élève(nt)

20 ladite/lesdites paroi(s) dressée(s) ;

 - l'élément de moule est monobloc, exclusivement ou essentiellement en matière flexible, étirable, telle une silicone, et en ce que la paroi de fond est rigide et dépourvue de rebord périphérique dressé gênant le passage d'une spatule plate ou d'une

25 lame de couteau entre elle et l'élément de moule ;

 - la zone périphérique de la paroi de fond rapportée est relevée vers l'élément de moule ;

 - la paroi de fond est réalisée en un matériau résistant aux températures de cuisson de la préparation

30 culinaire et aux rayures, ce matériau étant par exemple choisi parmi le verre, la porcelaine, un métal.

D'autres avantages et particularités de la présente invention résulteront de la description qui va suivre, donnée à titre d'exemple non limitatif et faite en référence aux figures annexées :

5 - la figure 1 représente une vue en coupe éclatée d'un moule conforme à l'invention, comprenant une paroi de fond et un élément de moule selon un premier mode de réalisation ;

10 - la figure 2 représente une vue en coupe du moule de la figure 1, à l'état assemblé ;

 - la figure 3 représente une vue en élévation du moule assemblé de la figure 2, une vue en coupe verticale de la paroi de fond et l'élément de fond étant également représentée ;

15 - la figure 4 représente une vue éclatée et en élévation d'un moule conforme à l'invention, selon un deuxième mode de réalisation ;

20 - la figure 5 représente une vue éclatée et en élévation d'un moule conforme à l'invention, selon un troisième mode de réalisation ;

 - la figure 6 représente une vue éclatée et en élévation d'un moule conforme à l'invention, selon un quatrième mode de réalisation ; et

25 - la figure 7 représente une vue schématique en coupe de moyens libérables de fixation de l'invention, selon une variante de réalisation.

 Les éléments communs aux figures 1 à 3 sont identifiés par une même référence numérique.

30 Comme représenté sur les figures 1 à 3, le moule 1 conforme à l'invention comprend un élément de

moule 2 et une paroi de fond rapportée 3 de forme circulaire.

On peut bien évidemment envisager toute autre forme telles que celles classiquement utilisées dans le domaine des moules et/ou des plats de service. En particulier, la paroi de fond rapportée pourrait être rectangulaire pour s'adapter à une préparation culinaire du type cake.

L'élément de moule 2 comprend une paroi dressée à contour fermé 4 et des moyens libérables de fixation 5.

Ces moyens libérables de fixation 5 permettent une fixation amovible entre l'élément de moule 2 et la paroi de fond rapportée 3, de sorte à constituer le moule 1 de moulage de la préparation.

Dans le premier mode de réalisation de l'invention tel qu'illustré sur les figures 1 à 3, la paroi dressée à contour fermé 4 présente une extrémité de base 4a et une extrémité de sommet 4b.

Dans le cas particulier représenté aux figures 1 à 3, la paroi dressée à contour fermé 4 présente une forme conique s'évasant vers les moyens libérables de fixation 5. Ces derniers sont situés près de l'extrémité de base 4a de la paroi dressée à contour fermé.

La paroi dressée à contour fermé 4 est destinée à former la portion latérale 6 de l'empreinte 7 du moule 1 qui correspond à la portion latérale extérieure de la préparation culinaire moulée.

La paroi dressée à contour fermé 4 est entourée par un rebord périphérique 4c.

L'élément de moule 2 et la paroi de fond rapportée 3 sont fixés ensemble à l'endroit de ce rebord périphérique 4c.

5 La paroi de fond rapportée 3 comprend deux portions, la portion 3a et la portion 3b. La portion 3a forme, avec la portion latérale 6, l'empreinte 7 du moule 1 tandis que la portion 3b, ou zone périphérique 3b, qui est disposée autour de la portion 3a, comprend le bord périphérique 3c.

10 Dans une version avantageuse telle que celle représentée sur les figures 1 à 3, la zone périphérique 3b de la paroi de fond rapportée 3 est relevée vers l'élément de moule 2. Une telle conformation permet d'optimiser le recueil sur le plat de service constitué
15 par la paroi de fond 3, des miettes de découpe, notamment au niveau du bord extérieur 3b de la paroi de fond 3.

Il est à noter que cette fonction de recueil n'est pas limitée aux seules miettes, mais s'étend bien entendu à tout élément solide comme, par exemple, les
20 éléments de décoration tels que copeaux, pastilles colorées, et même aux liquides, tels que nappage, crème, jus d'imbibition, qui peuvent être occasionnellement ajoutés à la préparation culinaire avant le service.

Comme il ressort clairement des figures 1 à
25 3, les moyens libérables de fixation 5 de l'élément de moule 2 sont déportés vers une zone située à l'extérieur de la paroi dressée à contour fermé 4, et sont plus particulièrement pratiqués au niveau du rebord périphérique 4c.

30 De préférence, le rebord périphérique 4c définit une collerette continue sur l'essentiel au moins du périmètre de la paroi dressée 4.

Dans une version avantageuse de l'invention, les moyens libérables de fixation 5 sont déformables élastiquement pour pouvoir se fixer et se séparer de la paroi de fond rapportée 3, par déformation.

5 Préférentiellement, la paroi dressée 4, le rebord périphérique 4c et les moyens libérables de fixation 5 définissent un ensemble monobloc en un matériau flexible, l'élément de moule 2 étant ainsi en une seule pièce déformable.

10 On utilisera bien évidemment un matériau de qualité alimentaire pour réaliser cet élément de moule 2.

 Ainsi, en référence aux figures 2 et 3 qui présentent le moule 1 à l'état assemblé, une zone périphérique, en l'espèce le bord périphérique 3c de la
15 paroi de fond rapportée 3, est fixé dans les moyens libérables de fixation 5 de l'élément de moule 2, ces moyens 5 étant conçus de sorte à pincer élastiquement, de façon amovible, ladite zone périphérique de la paroi de fond rapportée 3.

20 Ces moyens libérables de fixation 5 sont donc connectés au bord extérieur 3b de la paroi de fond rapportée 3, alors que la paroi dressée à contour fermé 4 vient définir la portion 3a de ladite paroi de fond rapportée 3.

25 Les moyens libérables de fixation 5 sont situés à l'endroit du rebord périphérique 4c, du côté de ce rebord périphérique 4c opposé à celui d'où s'élève la paroi dressée 4.

30 Les moyens libérables de fixation peuvent comprendre une gorge adaptée pour recevoir un bord libre de la paroi de fond rapportée 3. De préférence, la gorge

s'étend de biais par rapport à la direction suivant laquelle s'élève la paroi dressée 4.

Ainsi, dans la version particulièrement avantageuse de l'invention également représentée aux figures 1 à 3, les moyens libérables de fixation 5 sont constitués par une gorge annulaire 8 disposée sur le pourtour de l'élément de moule 2, gorge annulaire 8 dans laquelle le bord périphérique 3c de la paroi de fond 3 est destiné à s'engager, comme sur la figure 1, ou est engagé, comme sur les figures 2 et 3.

Selon une variante de l'invention (non représentée), les moyens libérables de fixation de l'élément de moule peuvent comprendre plusieurs, et pour le moins deux, encoches dans lesquelles le bord périphérique de la paroi de fond est destiné à s'engager.

De manière plus particulièrement préférée, de telles encoches sont régulièrement réparties sur le pourtour de l'élément de moule.

Comme représenté aux figures 1 à 3, l'élément de moule 2 présente sous lui, du côté du rebord périphérique 4c opposé à celui d'où s'élève la paroi dressée 4, au moins une excroissance dressée 9 conçue pour s'appuyer sur la paroi de fond rapportée 3 de sorte à éloigner localement le rebord périphérique 4c de cette paroi dressée 3 en favorisant un effet de levier si on agit, plus en périphérie du rebord périphérique 4c, sur une zone de préhension de ce rebord périphérique 4c et/ou à définir une lèvre d'étanchéité en périphérie inférieure de la paroi dressée 4.

Cette excroissance dressée 9 prend appui sur la paroi de fond rapportée 3, et correspond donc ici à la délimitation des portions 3a et 3b de la paroi de fond 3.

Pour procéder à la réalisation d'un mets, on doit au préalable constituer le moule 1 à partir de l'élément de moule 2 et de la paroi de fond 3, ou plat de service.

5 Pour ce faire, on introduit le bord périphérique 3c de la paroi de fond 3 dans les moyens de fixation 5 pratiqués dans l'élément de moule 2 et à l'extérieur de la paroi dressée à contour fermé 4.

10 Avantageusement, on utilisera pour l'élément de moule 2, un matériau présentant des propriétés de déformabilité permettant la mise en place, mais également le retrait, du bord périphérique 3c de la paroi de fond 3, par simple déformation de cet élément de moule 2.

15 De manière particulièrement avantageuse, l'élément de moule 2 est entièrement réalisé en polymère de qualité alimentaire et, de manière plus particulièrement préférée, en silicone.

20 Le moule 1 étant ainsi assemblé, on introduit la préparation culinaire dans l'empreinte 7 du moule 1, cette empreinte 7 étant délimitée par la paroi dressée à contour fermé 4, l'excroissance dressée 9 et la portion 3a de la paroi de fond 3.

25 Grâce à la présence de l'excroissance dressée 9, il ne se produit aucune perte de préparation culinaire au niveau de la zone de jonction entre l'élément de moule 2 et la paroi de fond 3.

30 La préparation culinaire dans le moule 1 est alors soumise à l'étape de transformation, telle qu'une étape de cuisson ou une étape de refroidissement, pour obtenir la consistance recherchée.

 Cette consistance obtenue, on va pouvoir entreprendre l'étape de démoulage.

L'élément de moule 2 va être déformé de manière à libérer, des moyens de fixation 5, le bord périphérique 3c de la paroi de fond 3.

5 Pour faciliter cette opération de démoulage par déformation de l'élément de moule 2, la périphérie du rebord périphérique 4c porte une ou plusieurs languettes de préhension 10a, 10b s'étendant localement autour des moyens libérables de fixation 5 pour favoriser, par une action manuelle sur la ou les languettes, leur
10 déformation afin de les engager et/ou les désengager de la paroi de fond rapportée.

Ces poignées 10a, 10b sont ainsi destinées à étirer la paroi dressée à contour fermé 4 pour faciliter la mise en place, ou le retrait, du bord périphérique 3c
15 de la paroi de fond 3 dans les moyens de fixation 5.

La forme légèrement conique de la paroi dressée à contour fermé 4 ainsi que l'emploi, pour cette dernière, d'une matière telle que la silicone participent également à un démoulage aisé de la préparation
20 culinaire.

Après retrait de l'élément de moule 2, on obtient la préparation culinaire déposée au niveau de la portion 3a de la paroi de fond 3, la portion 3b de la paroi de fond 3 étant visible et formant une couronne
25 autour de la portion 3b de la paroi de fond 3.

La paroi de fond 3 se présente alors comme un plat de service sur lequel est déposée la préparation culinaire de consistance recherchée, cette préparation culinaire étant obtenue par une unique opération de
30 démoulage, sans transfert aucun. La préparation culinaire n'est donc pas abîmée lors de l'étape de démoulage.

La préparation culinaire peut alors être découpée, les miettes issues de la découpe étant retenues, au niveau de la paroi de fond 3, en particulier au niveau de la zone correspondant à la portion 3b de la paroi de fond 3.

Selon un mode plus particulièrement préféré de l'invention, la paroi de fond 3 est réalisée en un matériau susceptible de résister aux températures de cuisson, ou éventuellement de congélation, de la préparation culinaire, mais également aux rayures, afin de ne pas se détériorer au cours du temps.

Le matériau de la paroi de fond 3 sera par exemple choisi parmi le verre, la porcelaine, un métal revêtu ou non. On peut également envisager de réaliser la paroi de fond en polymère rigide à haute tenue thermique, par exemple en polymère à cristaux liquides (LCP).

La paroi de fond 3 peut avantageusement être pourvue de pieds 3d, disposés sur la face de la paroi de fond 3 qui est opposée à celle recevant la préparation culinaire.

Dans l'exemple de réalisation du moule 1 illustré aux figures 1 à 3, la paroi de fond 3 est ronde tandis que la paroi dressée à contour fermé 4 de l'élément de moule 2 est légèrement conique.

De manière particulièrement avantageuse, l'élément de moule 2 est monobloc, exclusivement ou essentiellement en matière flexible, étirable, telle une silicone. La paroi de fond rapportée 3 est rigide et dépourvue de rebord périphérique dressé gênant le passage d'une spatule plate ou d'une lame de couteau entre elle et l'élément de moule.

De telles conformations de l'élément de moule 2 et de la paroi de fond 3 sont purement arbitraires et peuvent bien entendu être modifiées à loisir.

Les figures 4 à 6 illustrent ainsi des modes
5 de réalisation envisageables pour des éléments de moule et des moules conformes à l'invention.

A la figure 4, selon un deuxième mode de réalisation de l'invention, le moule 11 comprend une paroi de fond 13 ronde et un élément de moule 12 dont la
10 paroi dressée à contour fermé 14 présente une forme parallélépipédique légèrement conique. L'empreinte 17 du moule 11 présente en outre des reliefs.

A la figure 5, selon un troisième mode de réalisation de l'invention, le moule 21 comprend une
15 paroi de fond 23 ronde et un élément de moule 22.

Cet élément de moule 22 comporte au moins deux et, en l'espèce, six parois dressées à contour fermé 24, qui définissent chacune une empreinte susceptible de recevoir une préparation culinaire.

20 Dans cette réalisation particulière, les moyens de fixation sont déportés vers une zone de l'élément de moule 22 située à l'extérieur de chacune des parois dressées à contour fermé 24.

Pour une telle réalisation, on se reportera à
25 ce qui a été précédemment décrit pour la première réalisation illustrée aux figures 1 à 3. Toutefois, chaque fois qu'il était question de "paroi dressée 4", il y aura lieu, pour ce troisième mode de réalisation de l'invention, de lire "parois dressées 24 considérées dans
30 leur ensemble".

A la figure 6, selon un quatrième mode de réalisation de l'invention, le moule 31 comprend une paroi de fond 33 ronde et un élément de moule 32.

5 L'élément de moule 32 comprend une paroi dressée à contour fermé 34 qui converge jusqu'à au moins une ouverture de remplissage de l'empreinte du moule 31. Dans le cas particulier représenté à la figure 6, l'élément de moule 32 comprend deux ouvertures de remplissage 35 et 36.

10 De cette manière, il est possible de réaliser des préparations culinaires présentant une forme ludique, qui seront particulièrement appréciées par les enfants.

A titre d'exemple, la préparation culinaire 38 a la forme d'un ourson.

15 Comme il ressort clairement des représentations illustrées aux figures 1 à 6, une même paroi de fond 3, 13, 23, 33 peut être utilisée pour réaliser des préparations culinaires de formes différentes, ces formes étant définies par celle de
20 l'élément de moule fixé à ladite paroi de fond 3, 13, 23, 33.

Sur la figure 7, on a représenté une autre réalisation envisageable de moyens libérables de fixation.

25 Ces moyens libérables de fixation 50 de l'élément de moule 42 sont situés à l'extrémité de base 44a de la paroi dressée 44, sous cette paroi dressée 44. Ils sont formés par une gorge annulaire 48 dans laquelle vient se clipper de manière amovible et élastique une
30 excroissance 43a présente au niveau de la paroi de fond rapportée 43, en face supérieure.

REVENDICATIONS

1. Elément de moule, pour le moulage d'une
5 préparation culinaire (38) disposée dedans, l'élément de moule (2, 12, 22, 32, 42) comprenant :

. au moins une paroi dressée (4, 24, 44) à contour fermé en un matériau de qualité alimentaire, présentant une extrémité de base (4a) et une extrémité
10 de sommet (4b) et définissant une portion latérale extérieure de la préparation culinaire moulée, la paroi dressée (4, 44) ou lesdites parois dressées (24) considérées dans leur ensemble étant entourée(s), vers son/leur extrémité de base, par un rebord périphérique
15 (4c),

. et des moyens libérables de fixation (5) situés près de l'extrémité de base (4a), pour une fixation amovible entre l'élément de moule (2, 12, 22, 32, 42) et une paroi de fond rapportée (3, 13, 23, 33,
20 43), de sorte à constituer le moule (1, 11, 21, 31) de moulage de la préparation.

2. Elément de moule selon la revendication 1, caractérisé en ce que les moyens libérables de fixation
25 (5) sont déformables élastiquement pour pouvoir se fixer et se séparer de la paroi de fond rapportée (3, 13, 23, 33, 43), par déformation.

3. Elément de moule selon la revendication 1 ou 2, caractérisé en ce que la/les paroi(s) dressée(s)
30 (4, 24, 44), le rebord périphérique (4c) et les moyens libérables de fixation (5) définissent un ensemble monobloc en un matériau flexible, l'élément de moule (2,

12, 22, 32, 42) étant ainsi en une seule pièce déformable.

4. Elément de moule selon l'une quelconque
5 des revendications 1 à 3, caractérisé en ce que le rebord périphérique (4c) définit une collerette continue sur l'essentiel au moins du périmètre de la paroi dressée (4, 44), ou de ces parois dressées (24) considérées dans leur ensemble.

10

5. Elément de moule selon l'une quelconque
des revendications 1 à 4, caractérisé en ce que les moyens libérables de fixation (5) sont situés à l'extrémité de base (4a) de la paroi dressée (4, 44) ou
15 des parois dressées (24) considérées dans leur ensemble, sous elle(s).

6. Elément de moule selon l'une quelconque
des revendications 1 à 4, caractérisé en ce que les
20 moyens libérables de fixation sont situés à l'endroit du rebord, du côté de ce rebord opposé à celui d'où s'élève(nt) la/les paroi(s) dressée(s) (.

7. Elément de moule selon la revendication 2
25 ou 6, caractérisé en ce que les moyens libérables de fixation (5) sont disposés sur l'élément de moule (2, 12, 22, 32, 42) et conçus de sorte à pincer élastiquement, de façon amovible, une zone périphérique (3c) de la paroi de fond rapportée (3, 13, 23, 33, 43).

30

8. Elément de moule selon l'une quelconque
des revendications 1 à 7, caractérisé en ce que les moyens libérables de fixation (5) comprennent une gorge

(8, 48) adaptée pour recevoir un bord libre (3c, 43a) de la paroi de fond rapportée (3, 13, 23, 33, 43).

5 9. Elément de moule selon la revendication 8, caractérisé en ce que la gorge (8) s'étend de biais par rapport à la direction suivant laquelle s'élève(nt) ladite paroi dressée (4) ou lesdites parois dressées (24) prises dans leur ensemble.

10 10. Elément de moule selon l'une quelconque des revendications 1 à 9, caractérisé en ce qu'il présente sous lui, du côté du rebord périphérique (4c) opposé à celui d'où s'élève(nt) la/les parois dressées (4, 24), au moins une excroissance dressée (9) conçue
15 pour s'appuyer sur la paroi de fond rapportée (3, 13, 23, 33) de sorte à éloigner localement le rebord périphérique de cette paroi (3, 13, 23, 33) en favorisant un effet de levier si on agit, plus en périphérie du rebord périphérique (4c), sur une zone de
20 préhension de ce rebord périphérique et/ou à définir une lèvre d'étanchéité en périphérie inférieure de la ou de certaines au moins des paroi(s) dressée(s).

25 11. Elément de moule selon l'une quelconque des revendications 1 à 10, caractérisé en ce que la périphérie du rebord périphérique (4c) porte une ou plusieurs languettes de préhension (10a, 10b) s'étendant localement autour des moyens libérables de fixation (5) pour favoriser, par une action manuelle sur la ou les
30 languettes, leur déformation afin de les engager et/ou les désengager de la paroi de fond rapportée (3, 13, 23, 33).

12. Elément de moule selon l'une quelconque des revendications 1 à 11, caractérisée en ce que la/les paroi(s) dressée(s) (4, 24) converge(nt) jusqu'à au moins une ouverture de remplissage de l'empreinte formée
5 par l'élément de moule (2, 12, 22, 32) et la paroi de fond rapportée (3, 13, 23, 33).

13. Moule pour préparation culinaire comprenant l'élément de moule (2, 12, 22, 32) selon
10 l'une quelconque des revendications 1 à 12 et la paroi de fond rapportée (3, 13, 23, 33, 43) fixée à lui de manière amovible.

14. Moule selon la revendication 13,
15 caractérisé en ce que l'élément de moule (2, 12, 22, 32) et la paroi de fond rapportée (3, 13, 23, 33, 43) sont fixés ensemble, soit à l'endroit du rebord de l'élément de moule, soit, moins à proximité de la périphérie de ladite paroi de fond, à l'endroit d'une excroissance en
20 saillie de la paroi dressée ou de certaines au moins de ces parois du côté inférieur du rebord opposé à celui où s'élève(nt) ladite/lesdites paroi(s) dressée(s).

15. Moule selon la revendication 13 ou 14,
25 caractérisé en ce que l'élément de moule (2, 12, 22, 32) est monobloc, exclusivement ou essentiellement en matière flexible, étirable, telle une silicone, et en ce que la paroi de fond est rigide et dépourvue de rebord périphérique dressé gênant le passage d'une spatule
30 plate ou d'une lame de couteau entre elle et l'élément de moule (2, 12, 22, 32).

16. Moule selon l'une quelconque des
revendications 13 à 15, caractérisé en ce que la zone
périphérique (3c) de la paroi de fond rapportée (3, 13,
23, 33) est relevée vers l'élément de moule (2, 12, 22,
5 32).

17. Moule selon l'une quelconque des
revendications 13 à 16, caractérisé en ce que la paroi
de fond rapportée (3, 13, 23, 33, 43) est réalisée en un
10 matériau résistant aux températures de cuisson de la
préparation culinaire et aux rayures, ce matériau étant
par exemple choisi parmi le verre, la porcelaine, un
métal.

15

1/4

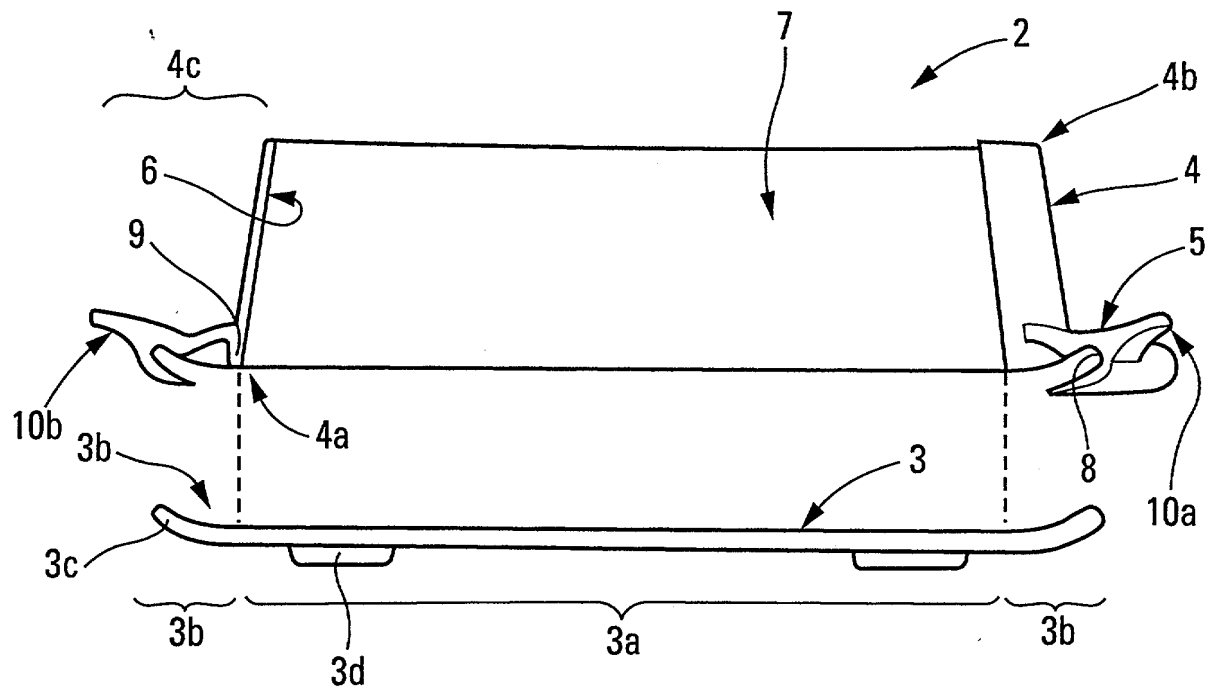


Fig. 1

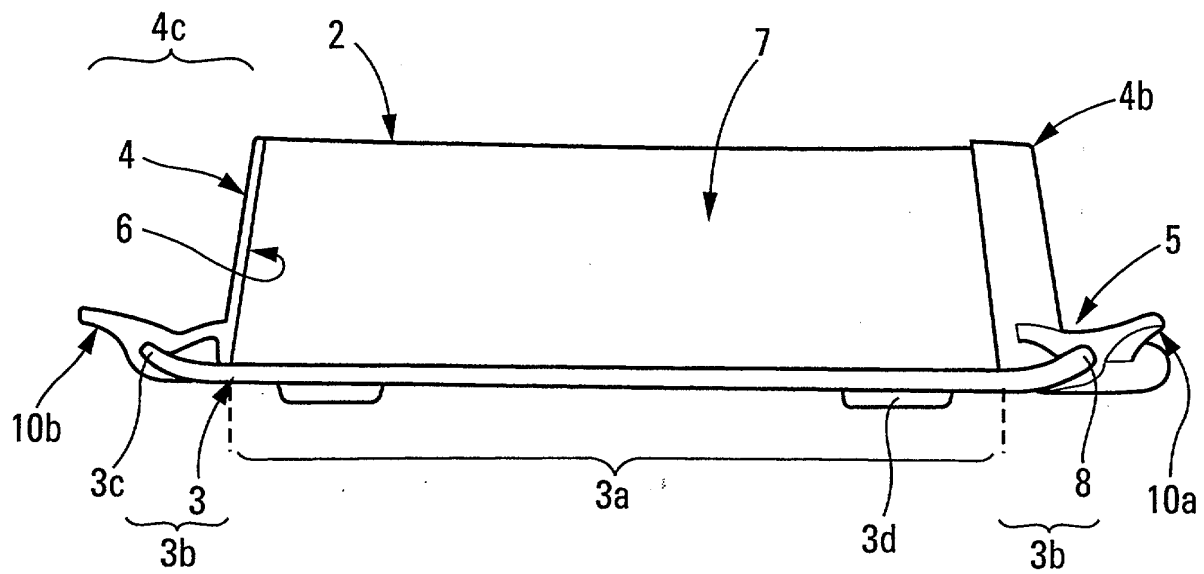


Fig. 2

2/4

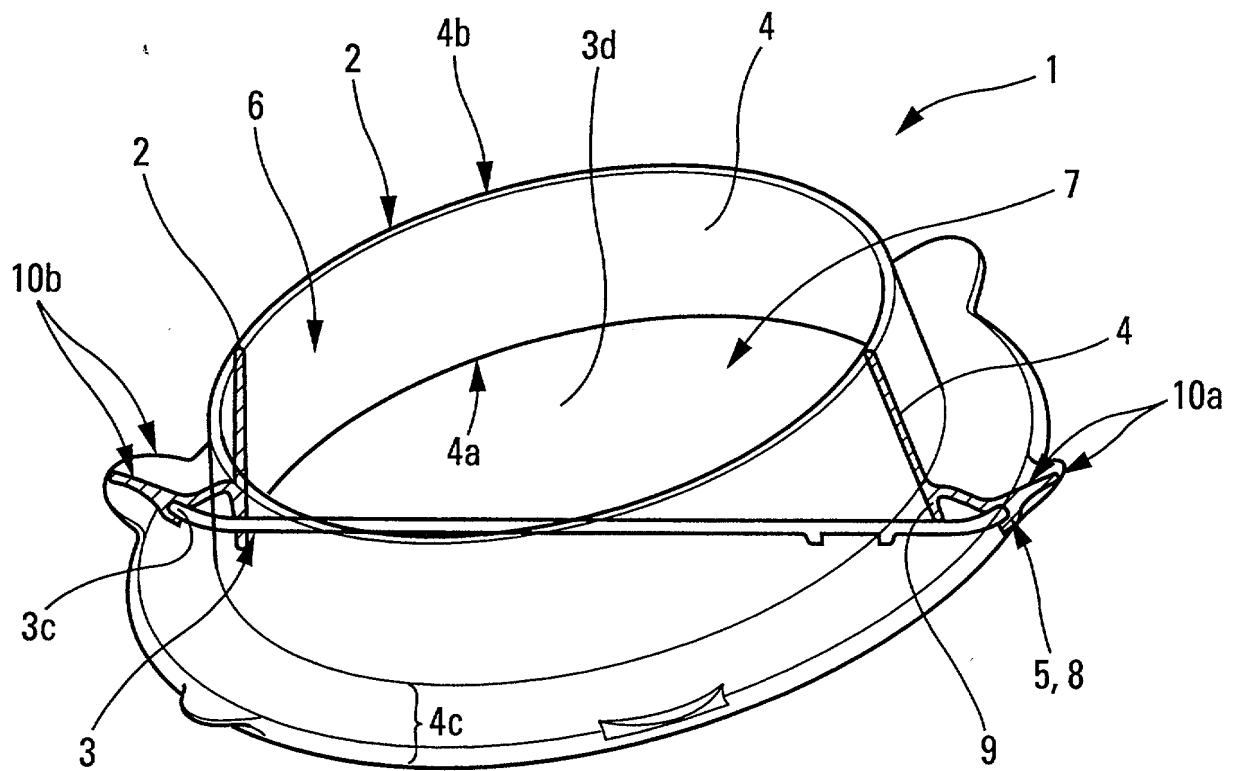


Fig. 3

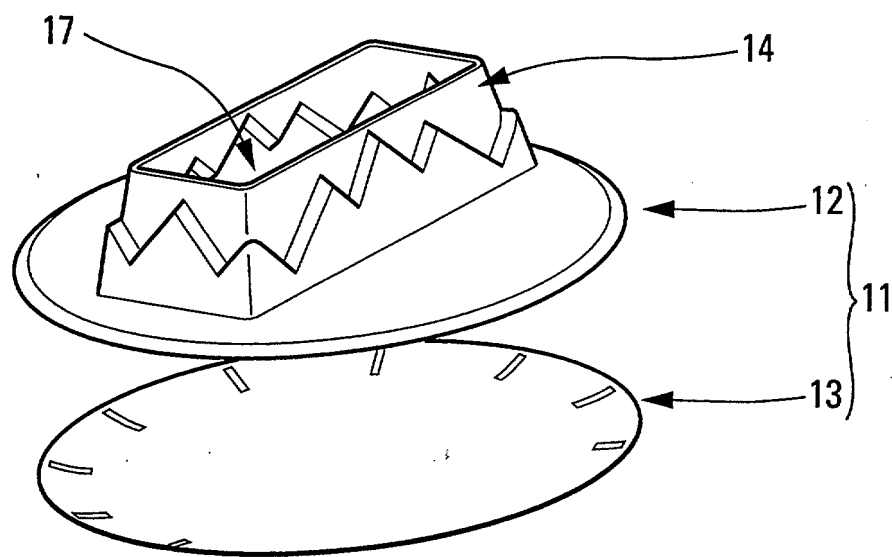


Fig. 4

3/4

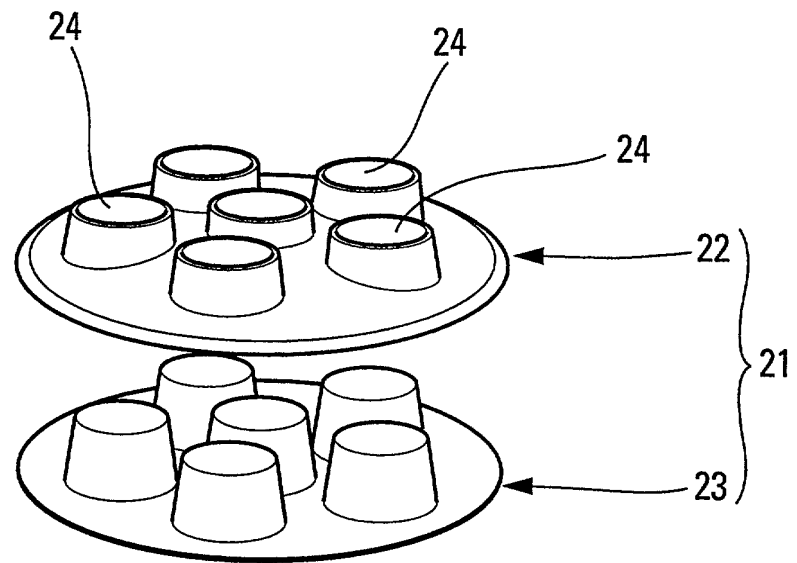


Fig. 5

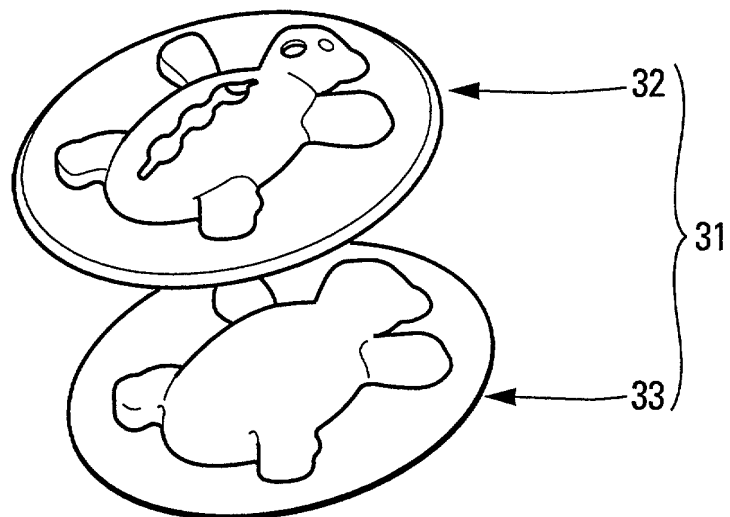


Fig. 6

4/4

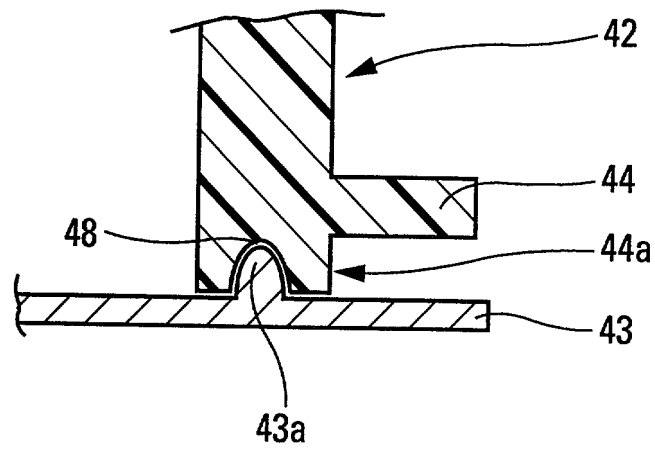


Fig. 7



RAPPORT DE RECHERCHE PRÉLIMINAIRE

établi sur la base des dernières revendications
déposées avant le commencement de la recherche

N° d'enregistrement
national

FA 677575
FR 0602725

DOCUMENTS CONSIDÉRÉS COMME PERTINENTS		Revendication(s) concernée(s)	Classement attribué à l'invention par l'INPI
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes		
X	DE 338 725 C (STEFAN STEINMETZ) 1 juillet 1921 (1921-07-01) * page 1, ligne 19 - ligne 42; figures * -----	1,2,4,6, 12,13, 16,17	
X	WO 02/102216 A (PORSGRUNDS PORSELAENSFABRIK AS [NO]; HAUGEN SIGRID [NO]) 27 décembre 2002 (2002-12-27) * abrégé; figures *	1	
X	US 2005/120891 A1 (MORGAN FLETCHER [US]) 9 juin 2005 (2005-06-09) * abrégé; figures *	1	
X	DE 629 127 C (SIEGFRIED HEILBRUNN; LUDWIG HEILBRUNN) 23 avril 1936 (1936-04-23) * le document en entier *	1	
X	US 2004/182257 A1 (MORGAN FLETCHER [US]) 23 septembre 2004 (2004-09-23) * abrégé; figures *	1	
A	US 2 327 988 A (NELL BASSETT ETHEL) 31 août 1943 (1943-08-31) * figures *	1	DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHÉS (IPC)
A	EP 1 516 538 A (NEWELL SA [FR]) 23 mars 2005 (2005-03-23) * abrégé; figures *	1	A47J A21B
Date d'achèvement de la recherche		Examineur	
27 décembre 2006		Weiland, Thomas	
CATÉGORIE DES DOCUMENTS CITÉS 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 bénéficiant d'une date antérieure à la date de dépôt et qui n'a été publié qu'à cette date de dépôt ou qu'à une date postérieure. D : cité dans la demande L : cité pour d'autres raisons & : membre de la même famille, document correspondant			

ANNEXE AU RAPPORT DE RECHERCHE PRÉLIMINAIRE
RELATIF A LA DEMANDE DE BREVET FRANÇAIS NO. FR 0602725 FA 677575

La présente annexe indique les membres de la famille de brevets relatifs aux documents brevets cités dans le rapport de recherche préliminaire visé ci-dessus.

Les dits membres sont contenus au fichier informatique de l'Office européen des brevets à la date du **27-12-2006**

Les renseignements fournis sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas la responsabilité de l'Office européen des brevets, ni de l'Administration française

Document brevet cité au rapport de recherche	Date de publication	Membre(s) de la famille de brevet(s)	Date de publication
DE 338725 C	01-07-1921	AUCUN	
WO 02102216 A	27-12-2002	NO 20012945 A	16-12-2002
US 2005120891 A1	09-06-2005	AUCUN	
DE 629127 C	23-04-1936	AUCUN	
US 2004182257 A1	23-09-2004	AUCUN	
US 2327988 A	31-08-1943	AUCUN	
EP 1516538 A	23-03-2005	AUCUN	