

(12) DEMANDE INTERNATIONALE PUBLIÉE EN VERTU DU TRAITÉ DE COOPÉRATION
EN MATIÈRE DE BREVETS (PCT)

(19) Organisation Mondiale de la Propriété
Intellectuelle
Bureau international



(43) Date de la publication internationale
4 octobre 2007 (04.10.2007)

PCT

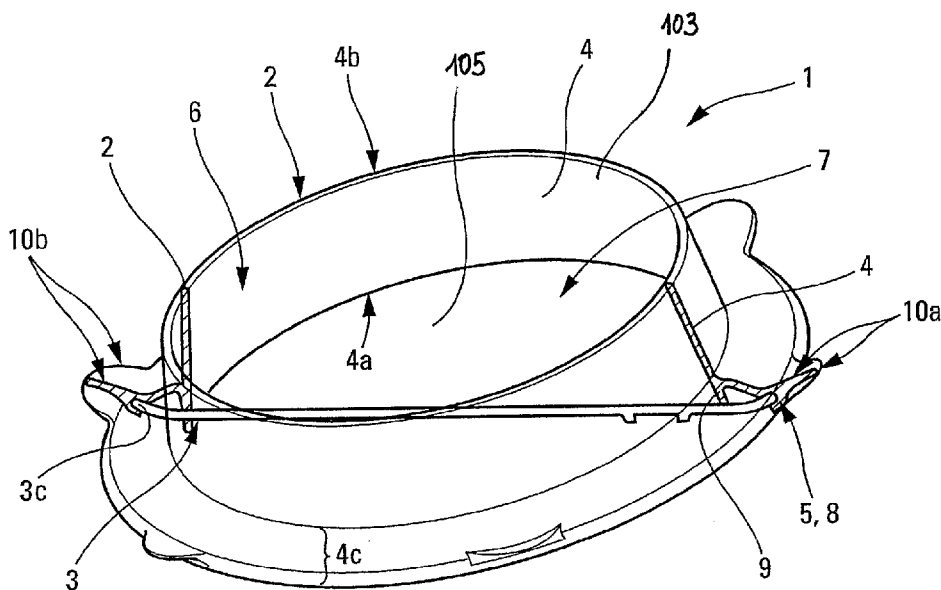
(10) Numéro de publication internationale
WO 2007/110517 A2

- (51) Classification internationale des brevets :
A47J 37/01 (2006.01) A21B 3/13 (2006.01)
- (21) Numéro de la demande internationale :
PCT/FR2007/000547
- (22) Date de dépôt international : 29 mars 2007 (29.03.2007)
- (25) Langue de dépôt : français
- (26) Langue de publication : français
- (30) Données relatives à la priorité :
0602725 29 mars 2006 (29.03.2006) FR
- (71) Déposant (pour tous les États désignés sauf US) : **SEB SA**
[FR/FR]; Les 4M, Chemin du Petit Bois, F-69130 Ecully
(FR).
- (72) Inventeurs; et
- (75) Inventeurs/Déposants (pour US seulement) : **BERG-
ERET, Nathalie** [FR/FR]; 41, rue Vincent d'Indy, F-73100
Aix-les-Bains (FR). **PLICHON, Stéphane** [FR/FR]; 9,
rue Fabien Calloud, F-74000 Annecy (FR). **CUILLERY,**
- (74) Mandataires : **PICHAT, Thierry** etc.; Novagraaf Tech-
nologies, 122, rue Edouard Vaillant, F-92593 Levallois
Perret Cedex (FR).
- (81) États désignés (sauf indication contraire, pour tout titre de
protection nationale disponible) : AE, AG, AL, AM, AT,
AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN,
CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI,
GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IS,
JP, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS,
LT, LU, LY, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ,
NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RS, RU,
SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, SV, SY, TJ, TM, TN, TR,
TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW.
- (84) États désignés (sauf indication contraire, pour tout titre
de protection régionale disponible) : ARIPO (BW, GH,
GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM,

[Suite sur la page suivante]

(54) Title: MOULD ELEMENT, FOR MOULDING A CULINARY PREPARATION, AND MOULD COMPRISING SUCH AN ELEMENT

(54) Titre : ELEMENT DE MOULE, POUR LE MOULAGE D'UNE PREPARATION CULINAIRE, ET MOULE COMPRENANT UN TEL ELEMENT



(57) Abstract: The invention relates to a mould element (2) for moulding a culinary preparation. This mould element (2) comprises at least one upright wall (4) encircled, towards its base extremity, by a peripheral lip and releasable fixing means (5) situated close to the base extremity (4a), for the removable fixing to the mould element (2) of a separate bottom wall (3), thereby forming the mould (1) in which the preparation can be moulded. The invention also relates to a mould (1) comprising such a mould element (2).

[Suite sur la page suivante]

WO 2007/110517 A2



ZW), eurasien (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), européen (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MT, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

En ce qui concerne les codes à deux lettres et autres abréviations, se référer aux "Notes explicatives relatives aux codes et abréviations" figurant au début de chaque numéro ordinaire de la Gazette du PCT.

Publiée :

- *sans rapport de recherche internationale, sera republiée dès réception de ce rapport*

(57) Abrégé : 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) entourée, vers son extrémité de base, par un rebord périphérique 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), 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) comprenant un tel élément de moule (2).

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

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

Elle concerne en particulier un élément de moule, pour le moulage d'une telle préparation. Elle concerne également un moule complet.

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

Pour faciliter cette opération de démoulage, plusieurs solutions ont été proposées, telles des moules dits "springform".

Un moule à fond amovible a également été proposé dans DE 41 43 285. Mais le fond se retire pour être lavé. Il coulisse le long de la base de l'élément de moule supérieur. Et la conformation des parois latérales rend le démoulage délicat.

Cela étant, à partir de DE 41 43 285, on connaît déjà un élément de moule, pour le moulage d'une préparation culinaire et comprenant :

-au moins une paroi dressée à contour fermé en un matériau 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- 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 d'une pièce rapportée.

Un but de l'invention est de proposer un élément de moule et/ou un moule qui présente tout ou partie des avantages suivants : facilement manipulable, notamment lorsque la préparation culinaire est liquide ou lorsque le moule est très chaud, esthétique, empilable en minimisant le volume d'encombrement, d'entretien aisé. En outre, il doit favorablement permettre une découpe facile de la préparation culinaire et/ou que les miettes formées lors de l'opération de découpe de la préparation prête tendent à demeurer sur la paroi de fond.

Une première solution est que les moyens libérables de fixation précités de l'élément de moule soient adaptés pour que ce dernier puisse être désassemblé d'avec la paroi rapportée, par écartement au dessus de cette dernière.

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

Favorablement, la paroi rapportée définira, pour l'élément de moule, un fond disposé sous son extrémité de base ouverte et sur lequel la préparation moulée dans l'élément de moule reposera alors.

Par ailleurs, on conseille que cette paroi rapportée définisse un plat de service de la préparation moulée, une fois cette dernière dessus à l'état démoulé et cette paroi rapportée et l'élément de moule désassemblés, suite à leur dit écartement relatif.

D'autres avantages et particularités de l'invention ressortent de la description qui suit, faite à titre d'exemple non limitatif et où:

- les figures 1 et 2 montrent un moule conforme à l'invention, localement en coupe, sinon en vue partielle de côté, et respectivement désassemblé et assemblé,

- la figure 3 est une élévation du moule assemblé, intégrant une coupe verticale;

- la figure 4 montre une variante de moule désassemblé;

- la figure 5 montre une variante schématique en coupe des moyens libérables de fixation,

- et les figures 6 à 12 montrent également des variantes.

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

Figures 1 à 3, le moule 1 comprend un élément de moule 2 et une paroi de fond rapportée 3, ici circulaire, bien que d'autres formes soient possibles, telle rectangulaire.

L'élément de moule 2 comprend une paroi dressée à contour fermé (sous-entendu de façon permanente) 4 et des moyens libérables de fixation 5.

La paroi 4 forme la portion latérale 6 de l'empreinte 7 du moule 1 correspondant à la portion latérale extérieure de la préparation culinaire moulée.

Les moyens de fixation 5 permettent une fixation amovible entre l'élément 2 et la paroi rapportée 3, pour constituer le moule 1 de l'invention pour le moulage de la préparation.

La paroi 4 présente une extrémité de base 4a et une extrémité de sommet 4b. Elle présente en outre ici une forme s'évasant vers les moyens libérables de fixation 5. Précisément, elle est ici tronconique.

Les moyens de fixation 5 sont situés près de l'extrémité de base 4a, comme le rebord périphérique 4c.

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

Favorablement, la paroi dressée 4, ce rebord 4c et les moyens de fixation 5 définiront un ensemble monobloc, l'élément de moule étant ainsi en une seule pièce, de préférence en matériau déformable.

La paroi de fond 3 comprend deux portions, respectivement 3a et 3b. La portion 3a forme, avec la portion latérale 6, l'empreinte 7 du moule, tandis que la portion 3b, située tout autour de la portion 3a, comprend le bord périphérique 3c par où le fond 3 peut être fixé avec l'élément 2.

Figures 1 à 3, la zone périphérique 3b est relevée vers l'élément de moule 2. Cela permet de mieux recueillir par exemple des miettes sur le plat de service que peut former la paroi de fond 3.

Figures 1-3, les moyens libérables de fixation 5 de l'élément 2 sont déportés vers une zone située à l'extérieur de la paroi 4, et sont réalisés dans le rebord 4c. Ce rebord présentera typiquement une largeur supérieure à 1cm et pourra atteindre 2,5 cm et plus. Les moyens de fixation, telle la gorge 8, sont réalisés à l'extrémité périphérique du rebord.

De préférence, ce rebord 4c définit une collerette continue sur tout le périmètre de la paroi 4.

Avantageusement, les moyens de fixation 5 sont déformables élastiquement pour pouvoir se fixer et se séparer de la paroi 3, par déformation.

Préférentiellement, la paroi 4, le rebord 4c et les moyens de fixation 5 définissent un ensemble monobloc en un

matériau flexible. L'élément de moule 2 sera alors en une seule pièce déformable, de qualité alimentaire.

A l'état assemblé (figs.2,3), une zone périphérique de la paroi 3, en l'espèce le bord 3c, est engagé(e) dans les moyens de fixation 5, lesquels pincent élastiquement cette zone.

Ces moyens 5 se fixent par l'extérieur, de préférence, et autour d'une partie du plat 3. Ils sont situés du côté -inférieur- du rebord périphérique 4c opposé à celui -supérieur- où s'élève la paroi 4. Ils comprennent une gorge adaptée pour recevoir le bord libre de la paroi 3. Ici, 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 représentée figures 1-3, les moyens de fixation 5 comprennent une gorge annulaire 8 disposée sur le pourtour de l'élément 2 et dans laquelle le bord périphérique 3c de la paroi 3 vient s'engager.

Figures 1-3, l'élément de moule 2 présente sous lui, du côté inférieur du rebord 4c, au moins une excroissance dressée 9 conçue pour s'appuyer sur la paroi de fond 3 de sorte :

- à éloigner localement le rebord 4c de cette paroi 3 en favorisant un effet de levier si on agit, plus en périphérie du rebord 4c, sur une zone de préhension de ce rebord,

- et/ou à définir une lèvre d'étanchéité en périphérie inférieure de la paroi 4.

L'excroissance 9 prend appui sur la paroi 3 et peut correspondre à la délimitation des portions 3a et 3b.

Pour réaliser un mets, on introduit le bord périphérique 3c dans les moyens de fixation 5.

Avantageusement, on utilisera pour l'élément de moule 2, un matériau présentant une déformabilité permettant la mise en place et le retrait du bord 3c, par simple déformation de l'élément 2.

De manière particulièrement avantageuse, l'élément 2 sera entièrement réalisé en polymère alimentaire et, plus favorablement, en silicone.

Moule 1 ainsi assemblé, on introduit la préparation culinaire par l'ouverture de sommet 103 circonscrite par la paroi 4. L'empreinte 7 -délimitée donc par cette paroi 4, l'excroissance 9 (qui peut jouer le rôle d'anti-fuite) et la portion 3a de la paroi 3- se remplit.

La préparation culinaire peut alors être cuite ou refroidie, pour obtenir la consistance recherchée.

Pour la démouler, on déforme l'élément 2 de manière à libérer des moyens de fixation 5 le bord 3c.

Pour faciliter cela, la périphérie du rebord 4c porte une ou plusieurs languettes ou poignées de préhension 10a, 10b s'étendant localement autour des moyens de fixation 5. Elles permettent de faciliter l'étirement de la zone 4c.

La forme légèrement évasée vers le bas de la paroi 4, ainsi que l'emploi d'une matière telle que la silicone participent également au démoulage aisé de la préparation.

La paroi de fond 3, dont le centre est occupé par la préparation intacte, se présente alors comme un plat de service.

Favorablement, la paroi de fond 3 sera en un matériau susceptible de résister aux températures de cuisson et/ou de congélation, ainsi qu'aux rayures.

Son matériau sera de préférence choisi parmi le verre, la porcelaine, un métal revêtu ou non, un polymère

rigide à haute tenue thermique, tel qu'un polymère à cristaux liquides (LCP).

La paroi de fond 3 peut avantageusement être pourvue de pieds 3d, disposés sur sa face -inférieure- opposée à celle recevant la préparation culinaire. Ceci est utile à la manœuvre de l'élément 2, en favorisant le passage des doigts sous le rebord périphérique 4c. Il peut s'agir de pieds distincts, mais on préférera une forme à contour fermé 30 (voir fig.8) proche de la périphérie 3c de cette paroi 3.

De manière particulièrement avantageuse, l'élément de moule 2 sera donc monobloc, exclusivement ou essentiellement en matière flexible, étirable. La paroi de fond rapportée 3 sera par contre favorablement rigide et dépourvue de rebord périphérique relevé gênant le passage d'une spatule plate ou d'une lame de couteau entre elle et l'élément de moule. Ainsi, plutôt que de choisir les solutions des figs.7 et 12, on conseille que sa surface supérieure (300 figs.1,4,10) soit plate -au moins essentiellement-.

Figure 4, l'empreinte 17 du moule 11 présente des reliefs sur la paroi latérale 14. La paroi rapportée 12 est périphériquement relevée.

Figure 5, le moule 21 comprend une paroi de fond 23 ronde et un élément de moule 22 comportant au moins deux, en l'espèce six, parois dressées à contour fermé 24, qui définissent chacune une empreinte pour la préparation culinaire. Les moyens de fixation sont déportés périphériquement à l'extérieur de ces parois 24 considérées dans leur ensemble.

Figure 6, l'élément de moule 32 du moule 31 comprend deux ouvertures de remplissage 35 et 36. La préparation culinaire 38 a la forme d'un ourson.

Une même paroi de fond peut être utilisée pour coopérer avec plusieurs éléments de moule et réaliser des préparations de formes différentes.

Figure 7, les moyens libérables de fixation 50 sont situés à l'extrémité de base 44a de la paroi dressée 44, sous cette paroi qui présente une collerette périmétrique 45. Les moyens 50 sont formés par une gorge annulaire 48 se clipant de manière amovible et élastique autour d'une excroissance 43a de la paroi de fond 43, en face supérieure. Cette solution est a priori moins favorable, du fait de la fixation en 48a et de l'excroissance 43a.

Figs.8,9,10, l'élément de moule souple, 52 ou 62, et la paroi de fond coopérante sont réalisés comme fig.10 où l'on voit que le rebord -ou collerette- périphérique 4c est incliné par rapport à la paroi de fond 53 lié à lui par la gorge annulaire déformable 8. Ce rebord est en outre moins incliné par rapport à l'horizontale (angle x1) que la paroi 4 (angle x2). En se prolongeant par le bec terminal rentrant qui se termine sensiblement à l'horizontale, le rebord 4c forme une gorge 8 sensiblement horizontale où est reçue la périphérie plate, sensiblement horizontale, 3c, de la paroi de fond 53 ici entièrement plate. Comme figs.1 à 3, la gorge 8 se prolonge -ou ici se confond- avec une poche intérieure plus vaste 80 délimitée par la collerette périphérique inclinée 4c et, intérieurement, par l'excroissance dressée (presque verticale) 9 d'appui et/ou d'étanchéité, à contour fermé (fig.9), qui vient porter sur la paroi 53. L'épaisseur de l'excroissance 9 est favorablement supérieure à celle de la paroi 4 et de sa collerette 4c pour supporter l'effet de levier exercé sur elle. Une seule languette locale de préhension 10c, ici sensiblement horizontale, en saillie sur l'extérieur de la collerette 4c, sensiblement au niveau de la gorge 8, est suffisante. Figs.8,9 comme 1-3,5, les parois 4 et 4c sont

lisses. Figs.11, la paroi 4 de l'élément 62 est gaufrée et verticale, en supposant l'élément 62 posé à plat par la base de sa collerette 4c.

A partir de ce qui précède et des figures annexées, on aura compris que les moyens 5,8,48 de fixation de l'élément de moule considéré sont adaptés pour que ce dernier puisse être désassemblé d'avec la paroi rapportée 3,23...par écartement au dessus de celle-ci, comme illustré par les pointillés 100 et flèche 101 fig.1, et encore plus généralement suivant une direction transversale, typiquement perpendiculaire, au plan général P suivant lequel s'étend globalement l'extrémité de base 4a au-dessus de laquelle s'élève(nt) la/des paroi(s) dressée(s).

Sur les figures précédentes, la paroi rapportée 3,23... s'étend globalement suivant un plan général P'. Dans ce cas, on conseille que le rapprochement -pour l'assemblage- et l'écartement -pour le désassemblage- entre l'élément de moule et ladite paroi rapportée s'opèrent également suivant une direction transversale par rapport audit plan général P' (voir encore 100 et 101).

Ceci est permis parce que les moyens de fixation, tels 5,8,48, de l'élément de moule sont adaptés à un tel assemblage et désassemblage. Ainsi, des moyens ne permettant qu'une translation relative typiquement suivant P et/ou P' ne conviendraient pas. Par contre, des crochets intégrés à l'élément 2,12... ou rapportés sur lui pour engager la paroi rapportée -en particulier son bord périphérique-, conviendraient.

Concernant cette paroi rapportée, et bien que cela soit moins favorable notamment pour le service, elle pourrait n'être pas plane (plan général P'), comme schématisé en 83 fig.12. Elle pourrait être creuse, avec par exemple un fond 85 en contrebas d'un rebord supérieur

périphérique 87 (de préférence continu) où viendrait alors se prendre, favorablement toujours par l'extérieur comme dans les cas précédents, les moyens libérables de fixation liés audit élément de moule.

Concernant à nouveau l'élément de moule, et bien que cela soit également moins favorable, il pourrait présenter un fond plein, du côté de l'extrémité de sommet (4b) de la paroi latérale 4. Fig.9, le repère 89 marque un tel possible fond (envisageable aussi sur les autres variantes). L'élément de moule, ici 52, concerné serait alors rempli avec la préparation, fond en bas comme Fig.7. Le passage envisagé au four ou au froid se ferait dans la même position. Le découpage en parts de la préparation (alors) figée pourrait se faire encore dans la même position. Ensuite (mais ceci pourrait être fait avant passage au four ou au froid), on viendrait placer la paroi rapportée, repérée 53 fig.8, -mais se pourrait être le fond 83 de la fig.10- par-dessus l'ouverture de base 4a de cet élément 52, en fermant ainsi l'ouverture 105. Une fois les moyens de fixation/verrouillage, ici 5, correctement engagées avec cette paroi rapportée 53 -en particulier son bord périphérique-, on pourra renverser le tout, en plaçant alors cette paroi 53 sous l'élément 52 à la manière d'un fond rapporté. Il suffira alors, comme dans les autres cas, de désassembler le fond 53 et l'élément 52 sensiblement suivant la flèche 101 de la fig.1. Le fond rapporté servira alors de plat de service, sans miette, ni coulure, et la procédure d'utilisation tant de l'élément de moule que du moule (52,53) complet sera restée pratique et efficace.

REVENDICATIONS

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

- au moins une paroi dressée (4, 24, 44) à contour fermé de façon permanente, en un matériau de qualité alimentaire, présentant une extrémité de base (4a) et une extrémité 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 (4c),

- et des moyens libérables de fixation (5,8,48) situés près de l'extrémité de base (4a), pour un assemblage amovible entre l'élément de moule (2, 12, 22, 32, 42) et une paroi de fond rapportée (3, 13, 23, 33, 43),

caractérisé en ce que lesdits moyens libérables de fixation (5,8,48) de l'élément de moule sont adaptés pour que ce dernier puisse être désassemblé d'avec la paroi de fond rapportée par écartement au dessus de cette dernière.

2. Elément de moule selon la revendication 1, caractérisé en ce que les moyens libérables de fixation (5,8,48) sont déportés à l'endroit du rebord périphérique (4c), vers une zone située à l'extérieur de la paroi dressée (4, 44) ou desdites parois dressées (24) considérées dans leur ensemble.

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

4. Elément de moule l'une des revendications précédentes, caractérisé en ce que la/chaque paroi dressée

(4, 24, 44) présente une ouverture de remplissage (103) du côté de l'extrémité de sommet (4b).

5. Élément de moule selon l'une des revendications précédentes, caractérisé en ce que la/les paroi(s) dressée(s) (4, 24, 44), le rebord périphérique (4c) et les moyens libérables de fixation (5) définissent un ensemble monobloc, l'élément de moule (2, 12, 22, 32, 42) étant ainsi en une seule pièce.

6. Élément de moule selon l'une des revendications 1 à 4, caractérisé en ce que la/les paroi(s) dressée(s) (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.

7. Élément de moule selon l'une des revendications précédentes, 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).

8. Élément de moule selon l'une des revendications, caractérisé en ce que les moyens libérables de fixation (5) sont déformables élastiquement pour pouvoir se fixer et se séparer de la paroi de fond rapportée (3, 13, 23, 33, 43), par déformation élastique.

9. Élément de moule selon l'une des revendications précédentes, caractérisé en ce que le rebord périphérique (4c) définit une collerette continue sur le périmètre de la paroi dressée (4, 44), ou de ces parois dressées (24) considérées dans leur ensemble.

10. Élément de moule selon la revendication 7 ou la revendication 7 et la revendication 8 ou 9, 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.

11. Elément de moule selon l'une des revendications précédentes, 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) en direction de leur extrémité de sommet (4b), au moins une excroissance dressée (9) conçue pour s'appuyer sur la paroi de fond rapportée (3, 13, 23, 33) de sorte à en éloigner localement le rebord périphérique, 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 et/ou à définir une lèvre d'étanchéité en périphérie inférieure de la ou de certaines au moins des paroi(s) dressée(s).

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

13. Moule pour préparation culinaire comprenant la paroi de fond rapportée (3, 13, 23, 33, 43) à laquelle est fixée de manière amovible l'élément de moule (2, 12, 22, 32) selon l'une des revendications 1 à 11 dont la/les parois dressées (4, 24) s'élève(nt) au-dessus de cette paroi de fond, laquelle s'étend globalement suivant un plan général (P'), les moyens libérables de fixation (5,8,48) portés par l'élément de moule engageant ladite paroi de fond de telle sorte que leur séparation, qui se réalise par écartement entre l'élément de moule et ladite paroi de fond, s'opère suivant une direction transversale par rapport audit plan général de la paroi de fond.

14. Moule pour préparation culinaire comprenant la paroi de fond rapportée (3, 13, 23, 33, 43) à laquelle est fixée de manière amovible l'élément de moule (2, 12, 22, 32) selon l'une des revendications 1 à 11 dont la/des

paroi(s) dressée(s) s'élève(nt) au-dessus de cette paroi de fond ,avec une dite extrémité de base (4a) s'étendant globalement suivant un plan général (P) et desdits moyens libérables de fixation (5,8,48) portés par l'élément de moule et qui engagent ladite paroi de fond (3, 13, 23, 33, 43) de telle sorte que leur séparation, qui se réalise par écartement entre l'élément de moule et cette paroi de fond, s'opère suivant une direction transversale par rapport audit plan général de l'extrémité de base (4a).

15. Moule selon l'une des revendications 12 à 14, caractérisé en ce que la paroi rapportée (3, 13, 23, 33, 43) définit, pour l'élément de moule (2, 12, 22, 32), un fond disposé sous son extrémité de base (4a) ouverte et sur lequel la préparation moulée dans l'élément de moule repose.

16. Moule selon l'une des revendications 12 à 15, caractérisé en ce que la paroi de fond rapportée (3, 13, 23, 33, 43), définit un plat de service de la préparation moulée, une fois cette dernière dessus à l'état démoulé et ladite paroi de fond et l'élément de moule désassemblés via leur dit écartement relatif.

17. Moule selon l'une des revendications 12 à 16, caractérisé en ce que les moyens libérables de fixation (5) de l'élément de moule (2, 12, 22, 32, 42) sont disposés à l'endroit du rebord périphérique (4c) et conçus pour se prendre par l'extérieur autour d'une partie (3c) de la paroi de fond rapportée (3, 13, 23, 33, 43).

18. Moule selon l'une des revendications 12 à 17, caractérisé en ce que les moyens libérables de fixation (5) de l'élément de moule (2, 12, 22, 32, 42) sont disposés à l'endroit du rebord périphérique (4c) et conçus de sorte à pincer élastiquement une zone (3c) de la paroi de fond rapportée (3, 13, 23, 33, 43).

19. Moule selon l'une des revendications 12 à 18, caractérisé en ce que la paroi dressée (4, 44) ou lesdites parois dressées (24) considérées dans leur ensemble se dresse(nt) au-dessus du rebord périphérique (4c), vers l'opposé de l'extrémité de base (4a) du côté de laquelle l'élément de moule (2, 12, 22, 32) est fixé à la paroi de fond rapportée (3, 13, 23, 33, 43).

20. Moule selon l'une des revendications 12 à 19, 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.

21. Moule selon l'une des revendications 12 à 20, caractérisé en ce que la paroi de fond rapportée est à surface supérieure -au moins essentiellement- plate pour être 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 (2, 12, 22, 32).

22. Moule selon l'une des revendications 12 à 21, caractérisé en ce que la paroi de fond rapportée (3, 13, 23, 33, 43) est pourvue de pieds (3d) disposés sur une face de celle-ci opposée à celle recevant la préparation culinaire.

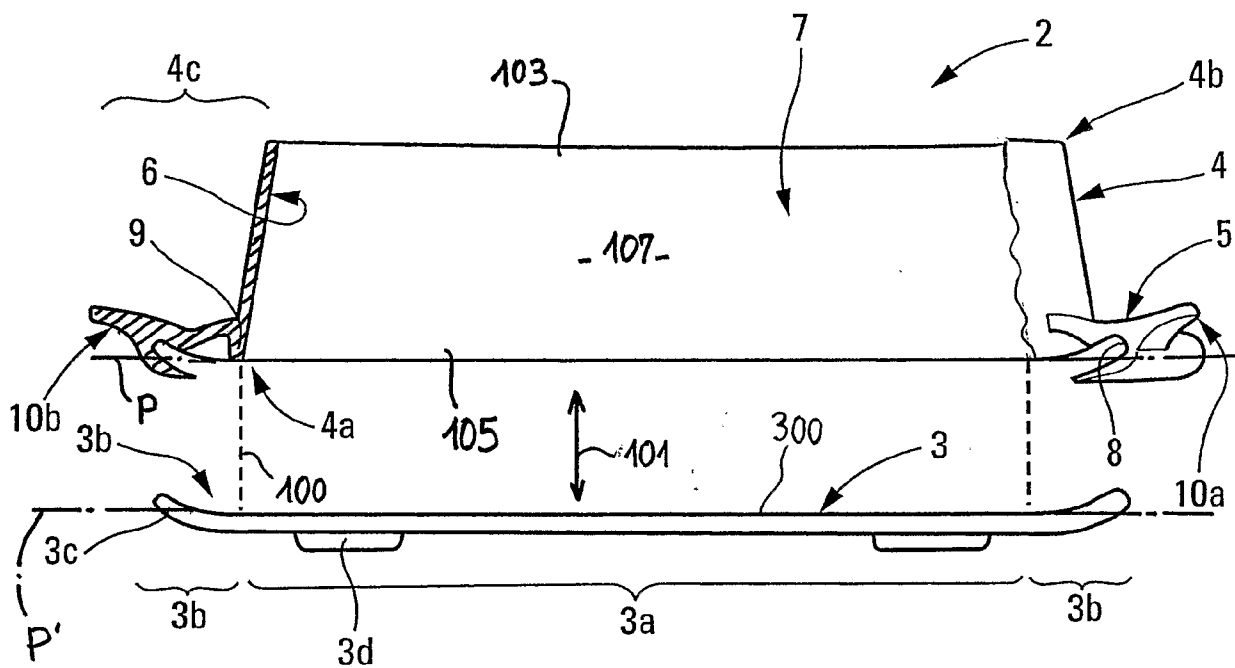


Fig. 1

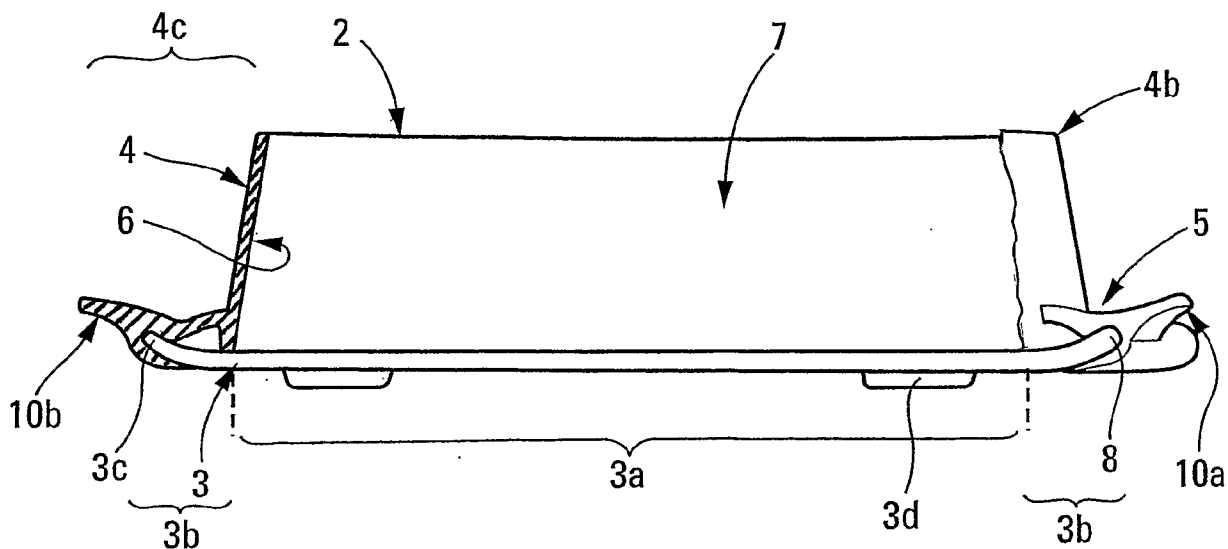


Fig. 2

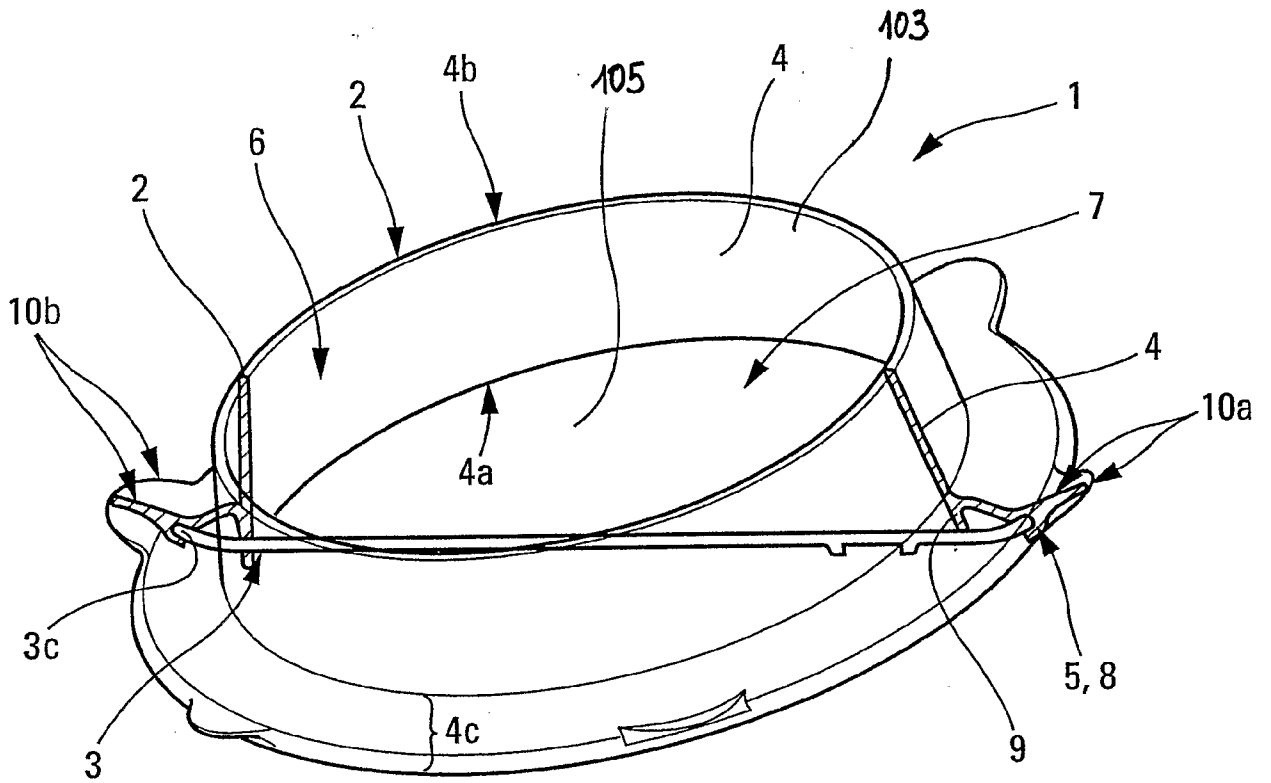


Fig. 3

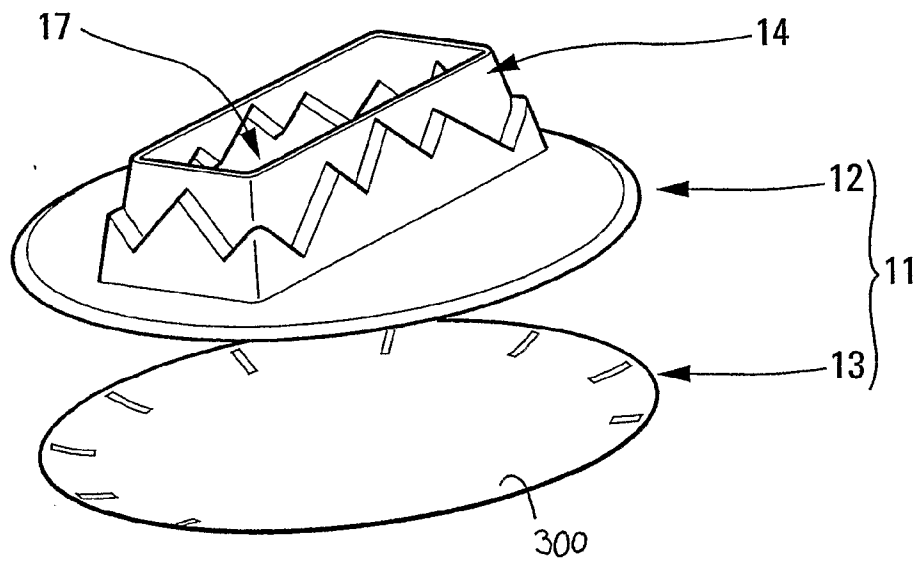


Fig. 4

3/5

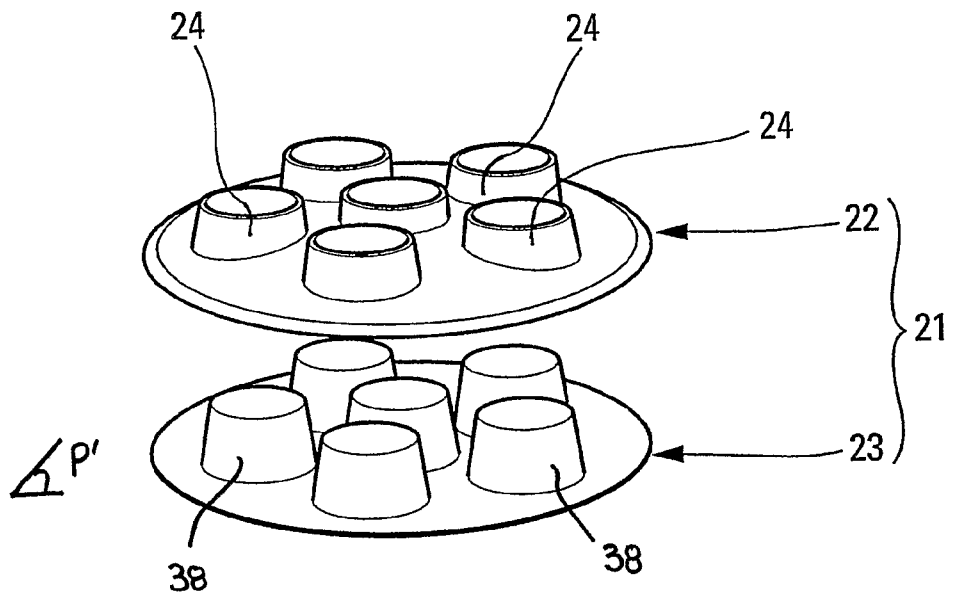


Fig. 5

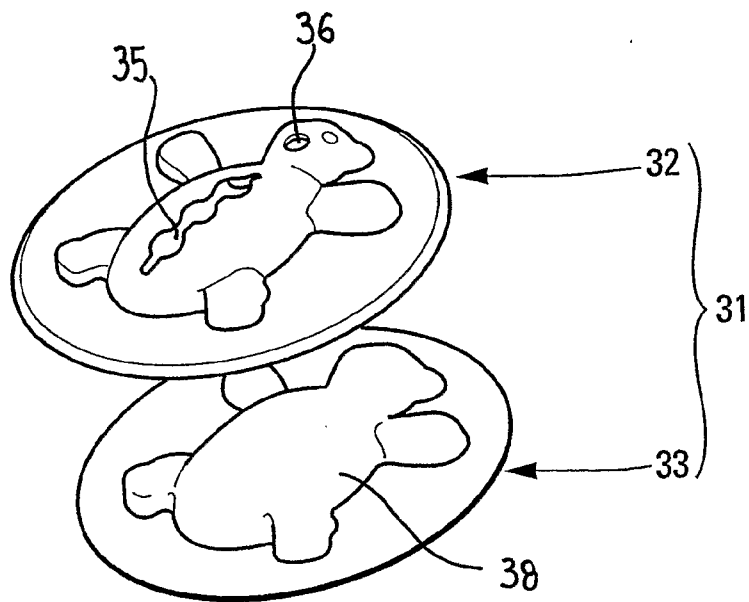


Fig. 6

Fig. 7

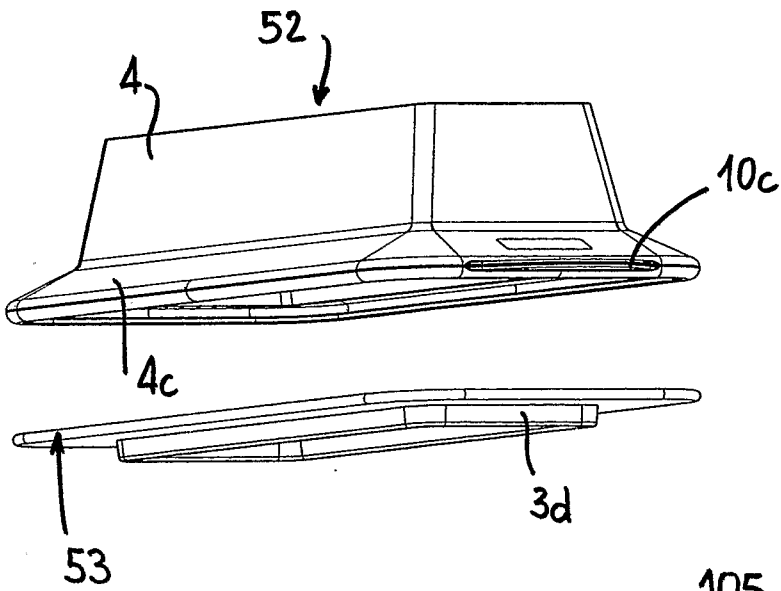
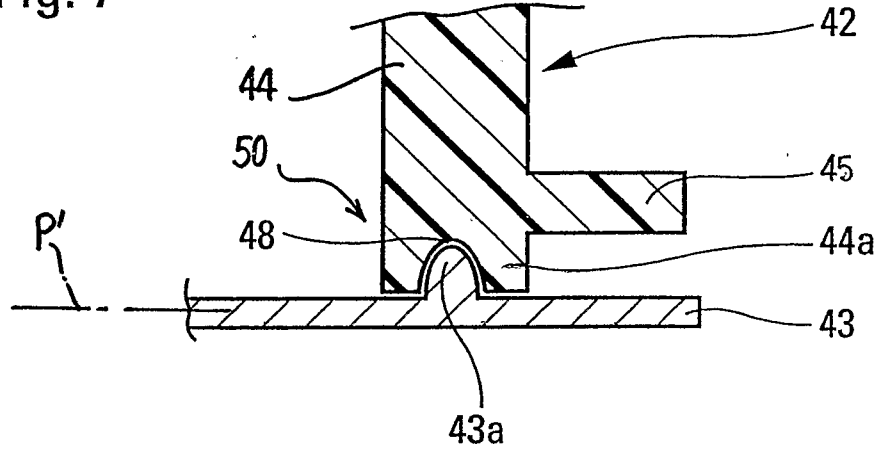


Fig. 8

Fig. 9

