

⑫ **CERTIFICAT D'UTILITÉ** **B3**

⑤④ Kit de préparation d'une tarte, du type pizza.

②② Date de dépôt : 12.01.23.

③③ Priorité :

⑥⑥ Références à d'autres documents nationaux
apparentés :

☐ Demande(s) d'extension :

⑦① Demandeur(s) : BSIKRI Abdellatif — FR.

④③ Date de mise à la disposition du public
de la demande : 19.07.24 Bulletin 24/29.

④⑤ Date de la mise à disposition du public du
certificat d'utilité : 21.02.25 Bulletin 25/08.

⑤⑥ Les certificats d'utilité ne font pas l'objet d'un
rapport de recherche.

⑦② Inventeur(s) : BSIKRI Abdellatif.

⑦③ Titulaire(s) : BSIKRI Abdellatif.

⑦④ Mandataire(s) : SANTARELLI.

FR 3 144 904 - B3



Description

Titre de l'invention : Kit de préparation d'une tarte, du type pizza

DOMAINE TECHNIQUE DE L'INVENTION

[0001] La présente invention concerne un kit de préparation d'une tarte, du type pizza.

[0002] Elle concerne de manière générale tout type de tartes, salées ou sucrées, et notamment la préparation de pizza.

ÉTAT DE LA TECHNIQUE

[0003] Parmi les plats consommés traditionnellement dans les foyers, les tartes du type pizza font partie des mets plébiscités tant pour leur facilité de préparation que pour la diversité de leur composition qui permet de plaire au plus grand nombre, enfants et adultes. Les pizzas sont généralement proposées en format individuel ou en grande taille, à partager.

[0004] Les tartes du type pizza sont de manière usuelle constituées d'une base en pâte abaissée, telle que pâte à pizza, à pain, brisée, feuilletée, sablée..., recouverte d'une garniture salée ou sucrée. La garniture peut comporter différents ingrédients, très variés.

[0005] Typiquement, pour une pizza, les ingrédients comprennent une sauce recouvrant la pâte, par exemple une sauce à base de tomates, et des ingrédients du type charcutier, fromager, légumes, épices,

[0006] On connaît pour des consommations dans les foyers des tartes du type pizza préparées industriellement et conditionnées sous vide et conservées au frais, ou congelées.

[0007] Les pizzas sont soit cuites, prêtes à être réchauffées dans un four traditionnel ou à micro-ondes, soit plus ou moins précuites, le consommateur devant alors faire cuire la pizza avant consommation.

[0008] Les tartes du type pizza ainsi préparées ont une conservation assez limitée, les ingrédients mélangés sur la base en pâte abaissée pouvant interagir et développer des composés acides modifiant le goût de la pizza lors de sa consommation. Par ailleurs, la présentation d'une tarte de type pizza ainsi préparée est parfois peu appétissante, les ingrédients étant compressés sur la pâte abaissée.

Exposé de l'invention

[0009] La présente invention vise à remédier à tout ou partie des inconvénients de l'état de la technique cités ci-dessus.

[0010] À cet effet, l'invention vise un kit de préparation d'une tarte, du type pizza, comprenant une boîte de conditionnement.

[0011] Selon l'invention, ladite boîte de conditionnement comprend un premier com-

partiment dans lequel est conditionnée une pâte à tarte, et un second compartiment comportant plusieurs alvéoles, chaque alvéole contenant un ingrédient destiné à être disposé sur la pâte à tarte lors de la préparation de la tarte de type pizza.

- [0012] Le kit de préparation permet donc au préparateur de disposer des différents ingrédients pour réaliser une tarte du type pizza. Cette tarte du type pizza peut aisément et de manière conviviale, voire ludique, être préparée à domicile, seul ou en famille.
- [0013] La pâte à tarte est de préférence crue. Elle peut être précuite par le préparateur avant disposition des ingrédients et cuisson de la tarte du type pizza.
- [0014] De préférence, les ingrédients sont disposés sur la pâte à tarte crue, avant cuisson de l'ensemble dans un four de cuisson.
- [0015] La tarte du type pizza peut en outre personnalisée par un consommateur en fonction des ingrédients utilisés ou selon leur répartition sur les différents secteurs ou portions de la tarte de type pizza.
- [0016] En outre, les ingrédients sont conditionnés séparément dans chaque alvéole, évitant toute interaction qui pourrait générer des transformations des ingrédients et/ou la création d'acidité.
- [0017] Selon une caractéristique avantageuse, chaque alvéole est formée d'une boîte individuelle placée dans le second compartiment.
- [0018] Les ingrédients peuvent ainsi être manipulés aisément par le préparateur.
- [0019] Dans un mode de réalisation, le premier compartiment a une forme rectangulaire, ladite pâte à tarte étant crue, abaissée et enroulée sur elle-même.
- [0020] La pâte à tarte est ainsi prête à l'emploi, déjà étalée, ce qui facilite la préparation de la tarte de type pizza.
- [0021] En pratique, le second compartiment a également une forme rectangulaire, de même longueur que le premier compartiment. Le kit de préparation est ainsi compact.
- [0022] Dans un mode de réalisation, chaque alvéole est formée d'une boîte individuelle de forme trapézoïdale, la hauteur de la forme trapézoïdale étant sensiblement égale à la largeur dudit second compartiment de forme rectangulaire.
- [0023] Afin d'optimiser le placement dans le second compartiment, les alvéoles sont de forme trapézoïdale identique et sont placées côte à côte dans ledit second compartiment, deux alvéoles côte à côte dans ledit second compartiment ayant respectivement deux côtés inclinés de la forme trapézoïdale adjacents.
- [0024] Dans un mode de réalisation, un film plastique est fixé sur une face supérieure de la boîte de conditionnement et s'étend sur le premier compartiment et le second compartiment.
- [0025] Ce film plastique permet de fermer l'ensemble de la boîte de conditionnement. De préférence, le film plastique peut être transparent pour permettre de visualiser les ingrédients lors de l'achat.

[0026] Dans un autre mode de réalisation, la pâte à tarte est crue et en boule dans le premier compartiment.

[0027] Le préparateur peut ainsi abaisser la pâte selon la forme (rectangulaire, circulaire) souhaitée ou en plusieurs tartelettes du type pizza.

[0028] En pratique, la pâte à tarte est une pâte à pizza et les ingrédients sont choisis parmi des découpes charcutières ou fromagères, des olives, des épices, des légumes émincés ou découpés, des sauces à base de tomate.

BRÈVE DESCRIPTION DES FIGURES

[0029] D'autres particularité et avantages de l'invention ressortiront de la description non limitative qui suit.

[0030] Aux dessins annexés, donnés à titre d'exemple non limitatifs :

- la [Fig.1] est une vue schématique de dessus d'un kit de préparation selon un premier mode de réalisation de l'invention, un film de protection étant ôté ;
- la [Fig.2] est une vue en perspective d'une alvéole du kit de préparation de la [Fig.1] ;
- la [Fig.3] est une vue en perspective du kit de préparation de la [Fig.1], un film de protection étant soulevé ; et
- la [Fig.4] est une vue de face d'un kit de préparation selon un second mode de réalisation de l'invention.

DESCRIPTION DÉTAILLÉE DE L'INVENTION

[0031] On va décrire tout d'abord en référence aux figures 1 à 3 un kit de préparation d'une tarte de type pizza selon un premier mode de réalisation, non limitatif.

[0032] Dans la suite de la description, on décrira un kit de préparation d'une pizza. Mais bien entendu, l'invention trouve son application pour le conditionnement et la préparation de tout type de tartes, salées ou sucrées.

[0033] Comme illustré à la [Fig.1], le kit de préparation 1 comprend une boîte de conditionnement 10 comprenant un premier compartiment 11 et un second compartiment 12.

[0034] Dans ce mode de réalisation, le kit de préparation 1 est de forme générale rectangulaire, les premier et second compartiments 11, 12 étant de forme rectangulaire.

[0035] Les deux compartiments 11,12 ont ainsi une même forme allongée, de même longueur l . Ils ont également dans ce mode de réalisation la même largeur $L1$, $L2$.

[0036] Bien entendu, la largeur $L1$ du premier compartiment 11 peut être supérieure à la largeur $L2$ du second compartiment 12, ou vice-versa.

[0037] La boîte de conditionnement 10 a ainsi dans ce mode de réalisation, une longueur l égale à la longueur des compartiments 11, 12 et une largeur L égale à la somme des largeurs $L1$, $L2$ des deux compartiments 11,12.

[0038] Le premier compartiment 11 est adapté à contenir une pâte à tarte 20, et dans ce

mode de réalisation, une pâte à pizza 20.

[0039] De préférence, la pâte à tarte 20 est crue.

[0040] La pâte à pizza est de préférence abaissée et enroulée sur elle-même. Une feuille de papier cuisson du type papier sulfurisé peut être enroulée avec la pâte pour éviter que celle-ci ne colle sur elle-même. La feuille de papier cuisson peut en outre être utilisée lors de la préparation de la pizza pour servir de support entre la pâte à pizza 20 déroulée et un plat ou plaque de four avant cuisson.

[0041] La pâte à pizza 20 est ainsi enroulée sur elle-même dans le kit de préparation 1. Elle a la forme d'un rouleau allongé, de longueur légèrement inférieure à la longueur l du premier compartiment 11.

[0042] A titre d'exemple non limitatif, la longueur l du premier compartiment 1 peut être comprise entre 25 et 35 cm et la longueur du rouleau de pâte à pizza 20 peut être comprise entre 20 et 30 cm.

[0043] Le second compartiment 12 comporte dans ce mode de réalisation plusieurs alvéoles 13a, 13b, 13c, 13d. Chaque alvéole 13a, 13b, 13c, 13d est adaptée à contenir un type d'ingrédients, de préférence différents les uns des autres.

[0044] Les ingrédients sont typiquement des ingrédients destinés à être posés sur la pâte à pizza lors de la préparation de la pizza à partir du kit de préparation.

[0045] Ainsi, à titre d'exemples non limitatifs, les ingrédients peuvent être choisis parmi des découpes charcutières ou fromagères, des olives, des épices, des légumes émincés ou découpés, des sauces à base de tomate. Plus précisément, les ingrédients peuvent être des morceaux de jambon ou des lardons, des cubes et/ou des tranches de fromage, du fromage râpé, des olives vertes ou noires, de préférence dénoyautées, des épices du type origan, des herbes du type basilic ou roquette, des champignons, des poivrons, ... Cette liste n'est bien sûr pas exhaustive.

[0046] Comme illustré à la [Fig.2], chaque alvéole 13a, 13b, 13c, 13d est formée d'une boîte individuelle placée dans le second compartiment 12. Les ingrédients sont ainsi conditionnés séparément les uns des autres, évitant tout mélange avant la préparation de la pizza.

[0047] Dans ce mode particulier, chaque alvéole 13a, 13b, 13c, 13d est formée d'une boîte individuelle de forme trapézoïdale, la hauteur H de la forme trapézoïdale étant sensiblement égale à la largeur L2 du second compartiment 12 de forme rectangulaire.

[0048] Comme visible à la [Fig.1], les alvéoles 13a, 13b, 13c, 13d sont ici de forme trapézoïdale identique. Elles sont placées côte à côte dans le second compartiment 12, deux alvéoles 13a, 13b, 13c, 13d côte à côte dans le second compartiment 12 ayant respectivement deux côtés inclinés de la forme trapézoïdale adjacents.

[0049] Les alvéoles 13a, 13b, 13c, 13d sont ainsi placées tête bêche, à la façon d'un puzzle, emboîtées dans le second compartiment 12. Elles sont ainsi maintenues stables en

position dans la boîte de conditionnement 10.

- [0050] Alternativement, des séparateurs en forme d'ailes verticales peuvent être prévus dans le second compartiment 12, entre chaque alvéole 13a, 13b, 13c, 13d.
- [0051] De préférence, les premier et second compartiments 11 et 12 sont en carton ou papier renforcé, recyclable.
- [0052] Les alvéoles peuvent être formées en plastique alimentaire, adapté à venir en contact direct avec des aliments.
- [0053] Les alvéoles sont de préférence en un matériau étanche, susceptible de contenir des ingrédients humides.
- [0054] Dans ce mode de réalisation, les extrémités 14, 15 du second compartiment 12 sont adaptées à contenir d'autres ingrédients, conditionnés séparément, tels que par exemple des ingrédients conditionnés en sachets ou petits flacons : sauce tomate, sauce ou huile piquante, fromage du type emmental râpé en sachet, ...
- [0055] Comme illustré à la [Fig.3], un film plastique 30 est fixé sur une face supérieure de la boîte de conditionnement 10 et s'étend sur le premier compartiment 11 et le second compartiment 12.
- [0056] Le film plastique 30 peut être un film transparent utilisé typiquement pour sceller de manière étanche à l'eau et à l'air des emballages alimentaires. Le film plastique transparent permet de visualiser lors de l'achat du kit de préparation 1 les ingrédients conditionnés dans les alvéoles 13a, 13b, 13c, 13d.
- [0057] Le film plastique 30 peut s'étendre, comme ici, en une seule pièce sur toute la face supérieure de la boîte de conditionnement 10 et être scellée de manière étanche mais détachable sur le pourtour périphérique de la boîte de conditionnement 10.
- [0058] Alternativement, le film plastique pourrait être constitué de plusieurs portions, et par exemple une portion scellée sur le pourtour périphérique du premier compartiment 11, et une seconde portion scellée sur le pourtour du second compartiment 12. Le préparateur peut ainsi ouvrir séparément les deux compartiments 11, 12.
- [0059] Dans un autre mode de réalisation, chaque alvéole 13a, 13b, 13c, 13d pourrait être scellée individuellement par un film plastique sur son pourtour, ici de forme trapézoïdale.
- [0060] Bien entendu, la forme des alvéoles n'est pas limitative. Elles pourraient avoir une forme rectangulaire ou carrée par exemple.
- [0061] On a illustré à la [Fig.4] un autre mode de réalisation d'un kit de préparation 1' d'une pâte à tarte du type pizza.
- [0062] Dans cet autre mode de réalisation, la pâte à pizza 20' est crue et en boule dans le premier compartiment 11'.
- [0063] Le préparateur doit alors abaisser la pâte à pizza 20', ce qui lui permet de choisir la forme finale ou le nombre de pizza(s) préparée(s).

- [0064] Le premier compartiment 11' a une forme de récipient. Ici, de manière ludique, il se présente sous la forme d'un seau 11' avec une anse 16, le seau 11' pouvant être réutilisé après préparation de la pizza.
- [0065] Un couvercle 17 est adapté à fermer le récipient 11'.
- [0066] Le couvercle 17 peut ainsi comporter dans son épaisseur différentes alvéoles 13' destinées à contenir séparément des ingrédients divers comme décrit dans le premier mode de réalisation.
- [0067] Par exemple, si le récipient 11' est en forme de seau, de forme tronconique, le couvercle 17 est en forme de disque et obture la base de la forme tronconique du seau.
- [0068] Les alvéoles 13' peuvent alors avoir une forme de secteur angulaire, disposées les unes à côté des autres, formant des portions angulaires du couvercle 17 en forme de disque.
- [0069] Un film plastique transparent (non visible à la [Fig.4]) peut fermer la face supérieure du couvercle 17 pour permettre à l'acheteur de visualiser les ingrédients. Le seau peut être en plastique rigide, transparent ou décoré.
- [0070] Un tel kit de préparation 1' a un caractère ludique, et est bien adapté aux enfants pour la préparation d'une pizza individuelle ou familiale.
- [0071] Bien entendu, les exemples de réalisation donnés précédemment sont nullement limitatifs, notamment pour ce qui concerne la forme des contenants ou le type de contenu.

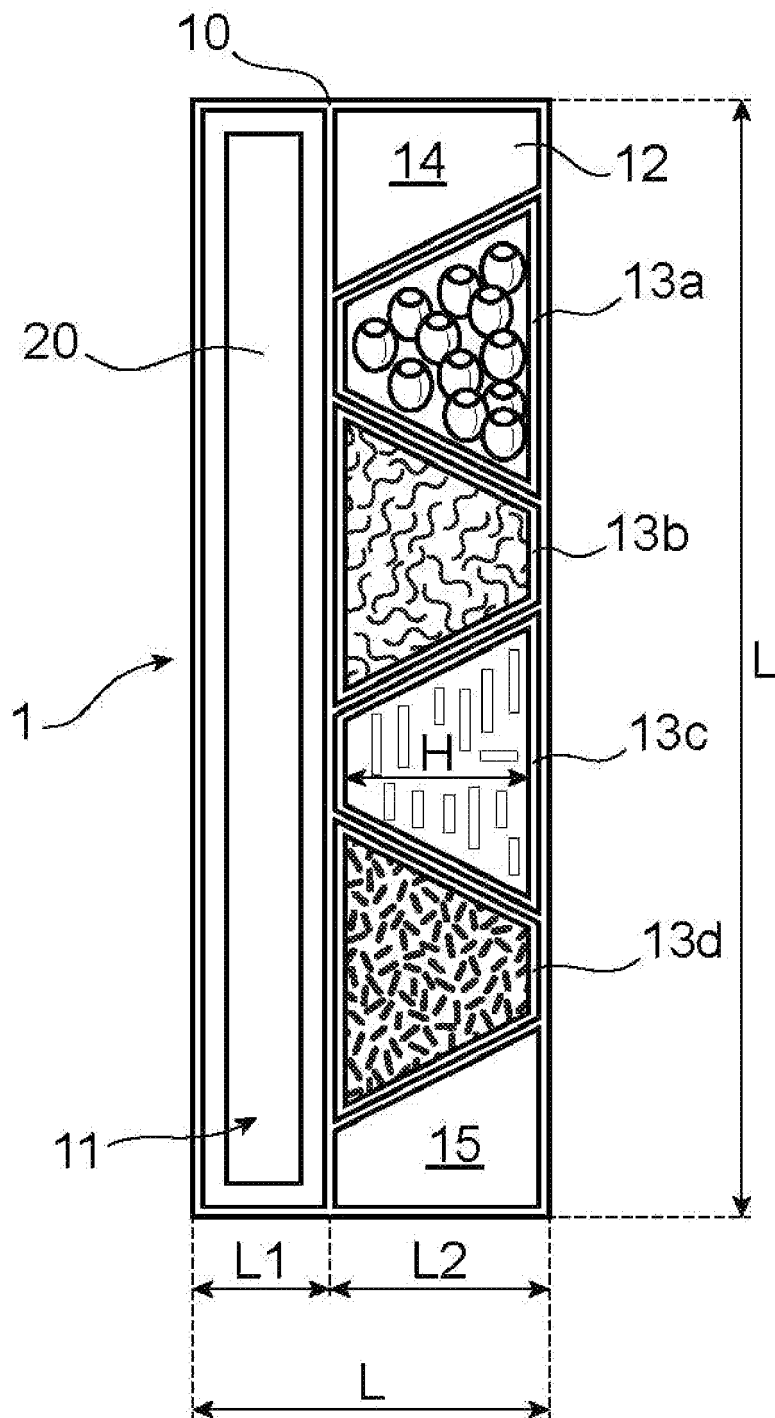
Revendications

- [Revendication 1] Kit de préparation d'une tarte de type pizza comprenant une boîte de conditionnement (10 ; 10'), caractérisé en ce que ladite boîte de conditionnement (10 ; 10') comprend un premier compartiment (11 ; 11') dans lequel est conditionnée une pâte à tarte (20 ; 20'), et un second compartiment (12, 12') comportant plusieurs alvéoles (13a-d ; 13'), chaque alvéole (13a-d ; 13') contenant un ingrédient destiné à être disposé sur la pâte à tarte (20, 20') lors de la préparation de la tarte de type pizza.
- [Revendication 2] Kit de préparation conforme à la revendication 1, caractérisé en ce que chaque alvéole (13a-d ; 13') est formée d'une boîte individuelle placée dans ledit second compartiment (12 ; 12').
- [Revendication 3] Kit de préparation conforme à l'une des revendications 1 ou 2, caractérisé en ce que ledit premier compartiment (11) a une forme rectangulaire, ladite pâte à tarte (20) étant crue, abaissée et enroulée sur elle-même.
- [Revendication 4] Kit de préparation conforme à la revendication 3, caractérisé en ce que le second compartiment (12) a une forme rectangulaire, de même longueur que le premier compartiment (11).
- [Revendication 5] Kit de préparation conforme à la revendication 4, caractérisé en ce que chaque alvéole (13a-d) est formée d'une boîte individuelle de forme trapézoïdale, la hauteur (H) de la forme trapézoïdale étant sensiblement égale à la largeur (L2) dudit second compartiment (12) de forme rectangulaire.
- [Revendication 6] Kit de préparation conforme à la revendication 5, caractérisé en ce que les alvéoles (13a-d) sont de forme trapézoïdale identique et sont placées côte à côte dans ledit second compartiment (12), deux alvéoles (13a-d) côte à côte dans ledit second compartiment (12) ayant respectivement deux côtés inclinés de la forme trapézoïdale adjacents.
- [Revendication 7] Kit de préparation conforme à l'une des revendications 1 à 6, caractérisé en ce qu'un film plastique (30) est fixé sur une face supérieure de la boîte de conditionnement (10) et s'étend sur le premier compartiment (11) et le second compartiment (12).
- [Revendication 8] Kit de préparation conforme à l'une des revendications 1 ou 2, caractérisé en ce que ladite pâte à tarte (20') est crue et en boule dans ledit premier compartiment (11').
- [Revendication 9] Kit de préparation conforme à l'une des revendications 1 à 8, caractérisé

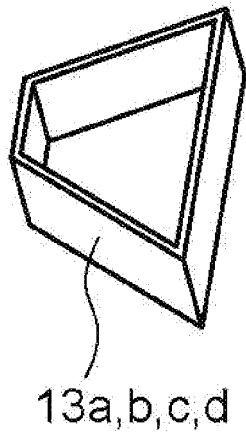
en ce que la pâte à tarte (20, 20') est une pâte à pizza.

[Revendication 10] Kit de préparation conforme à l'une des revendications 1 à 9, caractérisé en ce que lesdits ingrédients sont choisis parmi des découpes charcutières ou fromagères, des olives, des épices, des légumes émincés ou découpés, des sauces à base de tomate.

[Fig. 1]



[Fig. 2]



[Fig. 3]

