



Augoust



PARIS



STRASBOURG



MONTPELLIER

Réservé aux épicuriens !

Saison 2024



***C'est d'abord une histoire de goût
....le goût de la fête, des rencontres,
de la convivialité...***

***C'est aussi le goût des bonnes choses,
de la bonne cuisine, des bons
ingrédients....***

**August, c'est la combinaison du goût d'une ambiance
exceptionnelle grâce au feu de bois allié à l'héritage
d'Auguste Escoffier, père de la gastronomie française...**

**...pour vous offrir le goût de l'exception sur
votre terrasse !**





UNE MARQUE INNOVANTE AVEC DES VALEURS FORTES



LE FEU DE BOIS, la meilleure énergie

Tous nos appareils fonctionnent exclusivement au bois non transformé.

La ressource est locale, durable, accessible à tous. Elle apporte en outre un spectacle fascinant et un goût exceptionnel lors de la cuisson des aliments



Des cuissons SAINES

Notre alimentation est au coeur de notre santé. Nos appareils aussi ! Récupération des graisses, absence de contact direct avec la flamme (pas de carbonisation), température contrôlée, gestion des fumées. Nous faisons tout pour que le plaisir de manger s'associe au maintien de notre santé.



LE GOÛT, mais quel goût !!!

Notre obsession, c'est la qualité de cuisson associée au goût. Salués par de nombreux chefs étoilés, nos produits permettent une cuisine gastronomique tout comme la cuisine simple d'antan, les arômes en plus grâce au feu de bois



LA FONTE, oui mais pas que

La fonte est le meilleur matériau pour cuisiner, disait Paul Bocuse. En effet, c'est le matériau idéal pour la répartition de la chaleur, mais il est également recyclable à l'infinie et incroyablement durable dans le temps. Raison pour laquelle, nous la retrouvons dans tous nos produits, et nous permet de les garantir 10 ans grâce à l'émail.



L'INNOVATION, au coeur de nos produits / 3 médailles d'Or au Concours Lépine

Parce que nos modes de vie ont changé, on n'utilise plus le feu de bois comme par le passé.

Nos appareils consomment peu, sont rapides à chauffer, offrent des usages multiples en prenant soin de la santé.



Simplicité et sécurité

Nos appareils sont conçus autour du plaisir de la vie. L'allumage est simple et ultra-rapide, la température est contrôlée, le nettoyage réduit au minimum (pyrolyse pour nos fours). Ergonomiques, le risque de brûlure est très faible, l'alimentation en bois et la gestion de la nourriture sans risques.

Made in FRANCE !



Nos produits sont tous fabriqués en Alsace



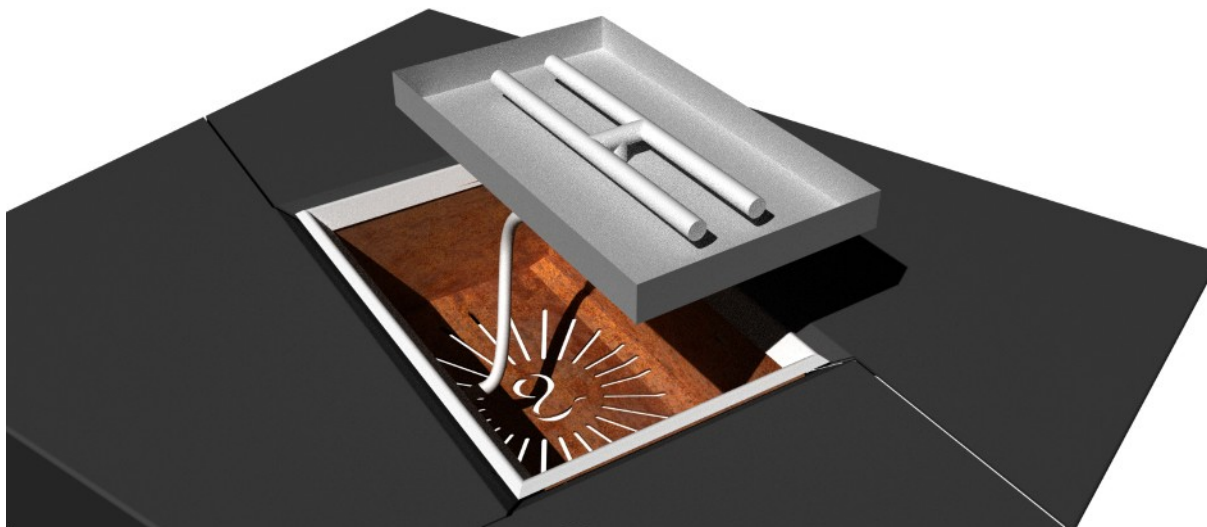


NOUVEAUTE 2024

Tous nos foyers bois deviennent hybride BOIS et GAZ

Grâce à l'achat du brûleur gaz en accessoire, vos clients pourront choisir de passer d'une source d'énergie à l'autre sans difficulté. Le brûleur gaz est muni d'un cordon souple et d'une connexion rapide qui permet d'être installé ou retiré en un clin d'oeil.

Compatible uniquement sur les produits 2024.





COMMUNICATION DE LA MARQUE

RÉSEAUX SOCIAUX

Augoust développe sa présence dans **les réseaux sociaux** : Facebook, Instagram, TikTok, YouTube.... Nous permet de communiquer auprès de VOS futurs clients.

AIDEZ-NOUS à créer et à transmettre les différents contenus à vos réseaux de clients.

NEWSLETTER

Vos clients Augoust sont avant tout vos anciens clients sur le cœur de votre activité historique.

Communiquez auprès d'eux grâce aux contenus que nous vous enverrons, sur la base de newsletter régulières et de nos recettes





COMMUNICATION DE LA MARQUE

RÉSEAUX SOCIAUX

Augoust développe sa présence dans **les réseaux sociaux** : Facebook, Instagram, TikTok, YouTube.... Nous permet de communiquer auprès de VOS futurs clients.

AIDEZ-NOUS à créer et à transmettre les différents contenus à vos réseaux de clients.

NEWSLETTER

Vos clients Augoust sont avant tout vos anciens clients sur le cœur de votre activité historique.

Communiquez auprès d'eux grâce aux contenus que nous vous enverrons, sur la base de newsletter régulières et de nos recettes





COMMUNICATION DE LA MARQUE

RÉSEAUX SOCIAUX

Augoust développe sa présence dans **les réseaux sociaux** : Facebook, Instagram, TikTok, YouTube.... Nous permet de communiquer auprès de VOS futurs clients.

AIDEZ-NOUS à créer et à transmettre les différents contenus à vos réseaux de clients.

NEWSLETTER

Vos clients Augoust sont avant tout vos anciens clients sur le cœur de votre activité historique.

Communiquez auprès d'eux grâce aux contenus que nous vous enverrons, sur la base de newsletter régulières et de nos recettes





COMMUNICATION DE LA MARQUE

GOOGLE

Nous démarrons également la **vente en ligne AVEC VOUS grâce aux liens sponsorisés sur Google**. Un tout nouveau site internet va permettre aux clients de commander leurs produits en ligne, et de les chercher chez vous. Vous conservez bien évidemment vos commissions et devenez l'interlocuteur privilégié de ces clients online. **La répartition se fera suivant situation géographique du client et la votre, en faisant au plus court.**

SALONS & ANIMATIONS

Si les conditions sanitaires le permettent, nous vous accompagnerons sur vos événements autant que notre énergie le peut !

- > Par la présence d'un commercial
- > Par le prêt de matériel de démonstration
- > Par la communication via les réseaux sociaux





COMMUNICATION DE LA MARQUE

PROFESSIONNELS

Restaurateurs

Nous vous encourageons à créer le lien avec un restaurant de renom de votre région. Cela permet d'augmenter la visibilité des produits, sa notoriété, et d'organiser des animations / cours de cuisine en commun. Nous pouvons également vous accompagner par le prêt d'appareils

Cavistes

Leur clientèle hédoniste s'apparente souvent à celle d'Augoust. Un partenariat peut permettre de croiser les clientèles et gagner en visibilité.

Artisans de la bouche / Bouchers, poissonniers, traiteurs...

Ils vendent déjà les consommables à vos clients et prospects. Il est utile de proposer un partenariat avec eux, voir de leur prêter un appareil soit pour les démonstrations, soit à poser dans leur boutique. Un artisan conquis par la qualité des nos produits les recommandera à toute sa clientèle.





FORMATION COMMERCIALE

Une vente réussie passe par une bonne connaissance de la marque et des produits, surtout quand il s'agit d'innovation !

Ainsi, afin de vous apporter le meilleur niveau de connaissance possible sur nos produits actuels et de vous présenter les nouveaux produits que nous lancerons cette année, nous vous proposons une formation commerciale, dispensées soit dans nos locaux strasbourgeois, soit dans votre région.

Vous serez contacté afin d'organiser cette formation selon vos contraintes.





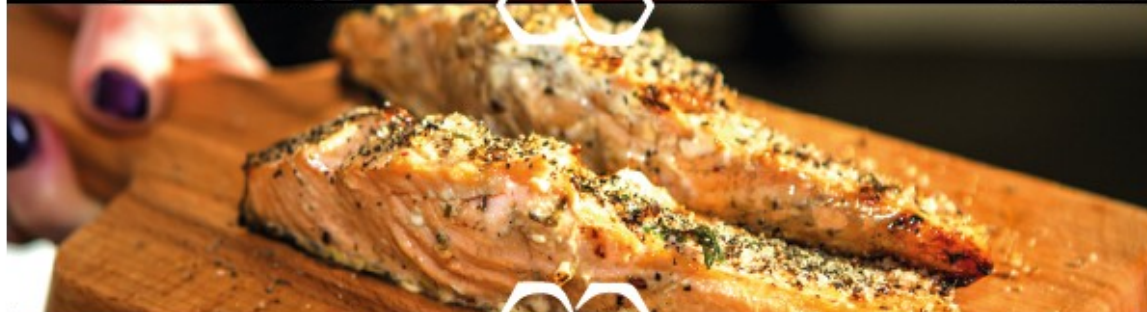
RECETTES

Nous réalisons tous les mois une recette originale pour vous inspirer et stimuler les papilles de vos clients et prospects.

Nous invitons à transmettre ces recettes à votre équipe et à vos clients afin de les encourager à cuisiner toute l'année avec August !

Par ailleurs, nous serions heureux de recevoir des photos de vos plus belles recettes !

Les meilleures recettes sont mises en ligne sur notre site.





LE BRASERO est au cœur de tous les produits Augoust

Avec le brasero, vous pouvez accéder à tous les produits en le complétant d'une plancha inox, d'un couvercle barbecue, ou d'un four-grill. Augoust n'est pas juste un produit mais un concept de cuisine extérieure au feu de bois



Augoust



LE BRASERO

Vasque feu en corten, doublement ventilée
Cadre en inox

Cendrier en inox
Gestion du tirage

Le corps du brasero, en aluminium thermo
laqué afin de prévenir toute corrosion en cas de
choc

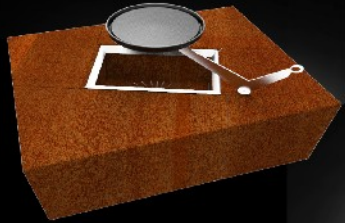
Roues de 125 mm de diamètre en élastomère
dotées d'une bande polyuréthane non
marquante





2024 / UNE GAMME POUR TOUS LES GOÛTS

OFFRE
2023



BRASERO AU FEU DE BOIS



BBD - PLANCHA
AU FEU DE BOIS



FOUR - GRILL - PLANCHA - BRASERO AU FEU DE BOIS

De la découverte de la cuisine au feu de bois grâce au Brasero Lounge jusqu'à la gastronomie dans le Four-Grill, August répond désormais à toutes les attentes



Brasero Lounge

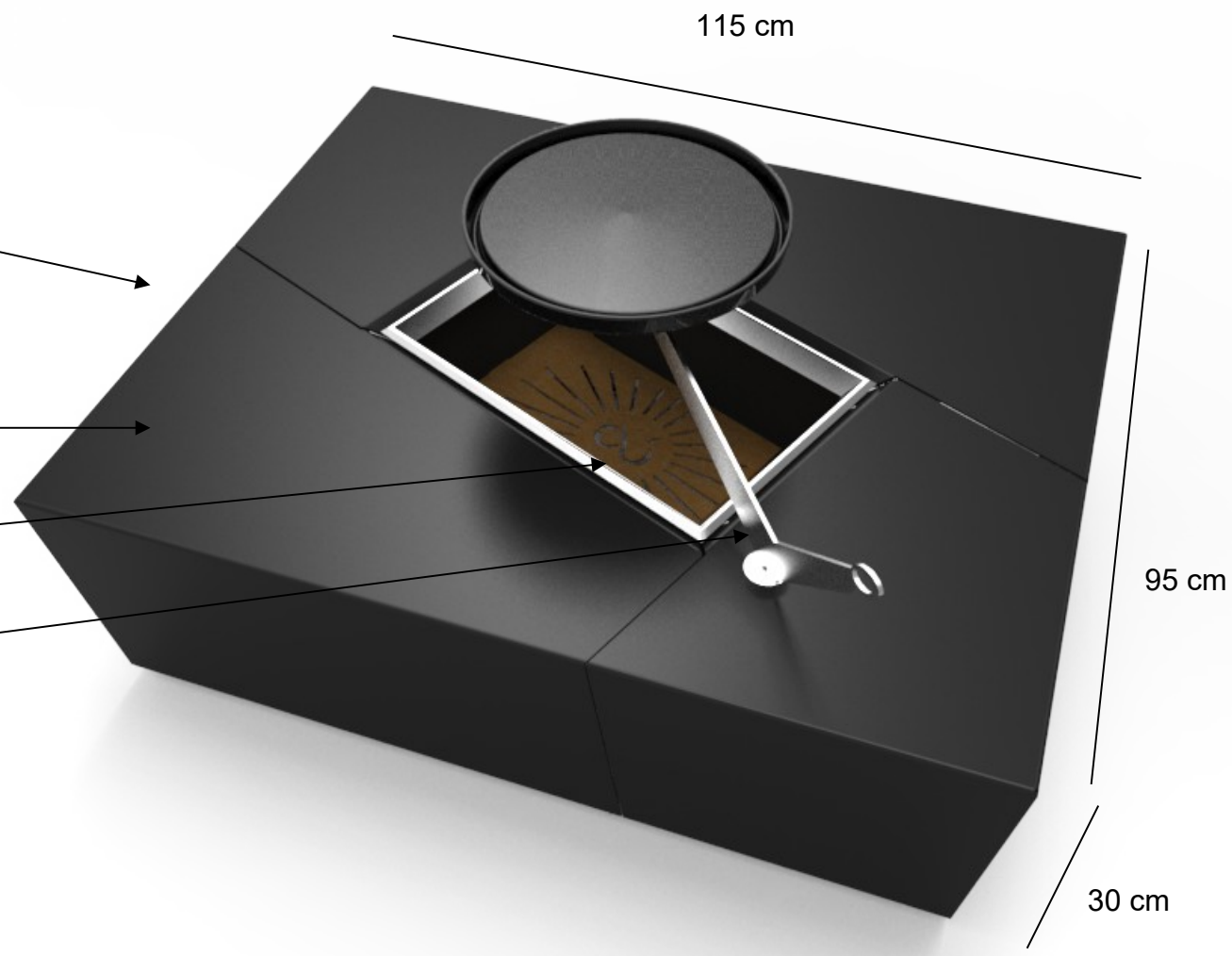
120 kg/ 1480 €TTC

Tôle en acier galvanisé et double épaisseur de thermolaquage ou acier corten

Pieds réglables et roulettes pour un déplacement aisé

Vasque en corten avec double ventilation et cendrier

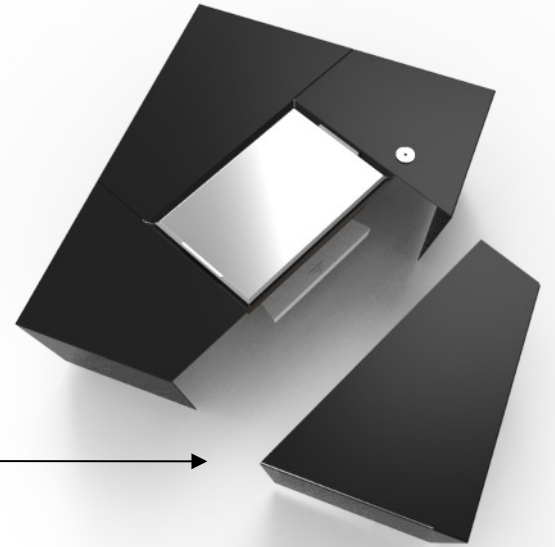
Bras rotatif en inox et plancha en fonte émaillée





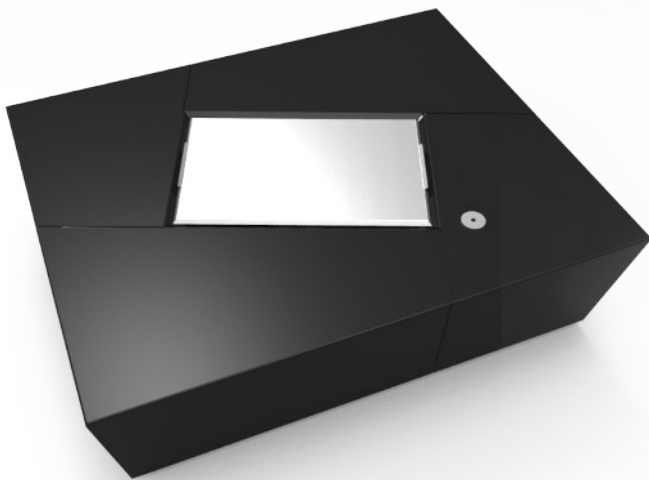
Brasero Lounge

Tiroir de rangement du bras et de la plancha



Produit 3 en 1

Table basse



Brasero



Plancha





Brasero Lounge

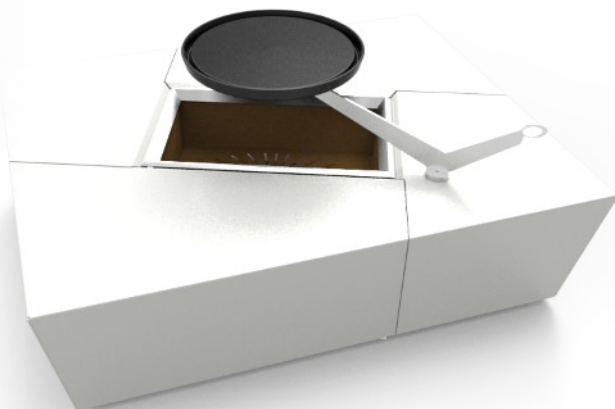


3 finitions + sur mesure (+120 € ttc)

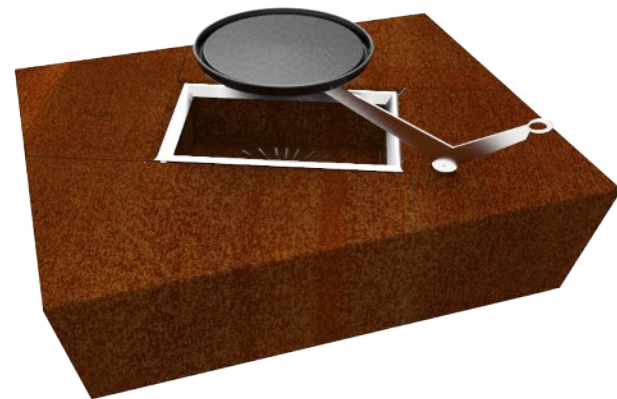
Noir



Blanc



Corten





Brasero Plancha

130 KG / 1890 € TTC

Anneau de cuisson
Fonte émaillée

Vasque double ventilation
Thermo-corten

Cendrier inox
Gestion du tirage d'air

Corps en aluminium

Fond du brasero
Thermo-peuplier

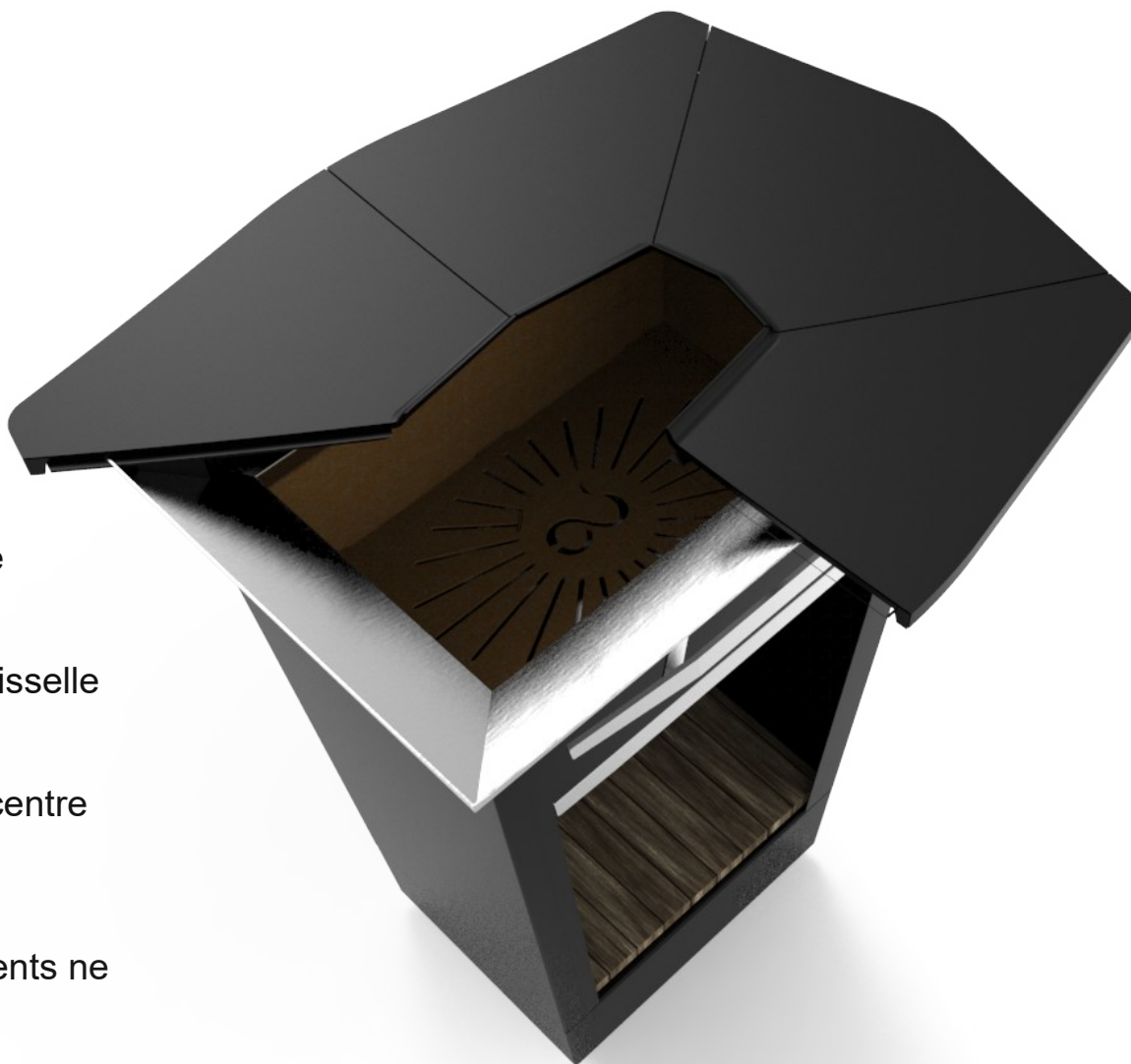
4 Roulette Diam 125 mm
Polyurethane non marquant





Brasero Plancha

130 KG / 1890 €TTC



Composée 6 modules en fonte émaillée

Entretien facilité / Nettoyage au lave-vaisselle

Evacuation des graisses et des jus au centre
par les rigoles entre chaque module

Rebord central pour éviter que les aliments ne
tombent au centre



La Table – Plancha

85 KG / 1690 € TTC Ensemble / 3190 € TTC

125 cm

140 cm

8 convives

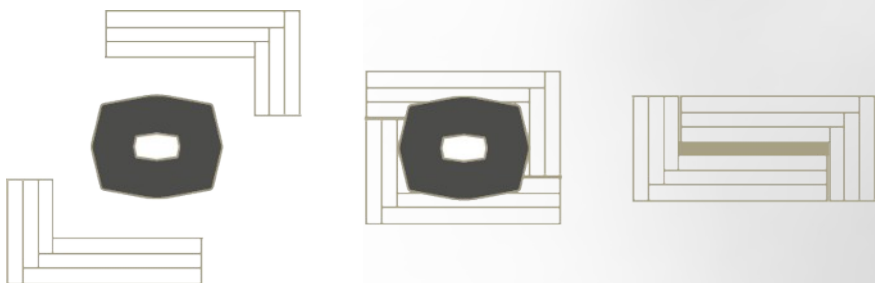
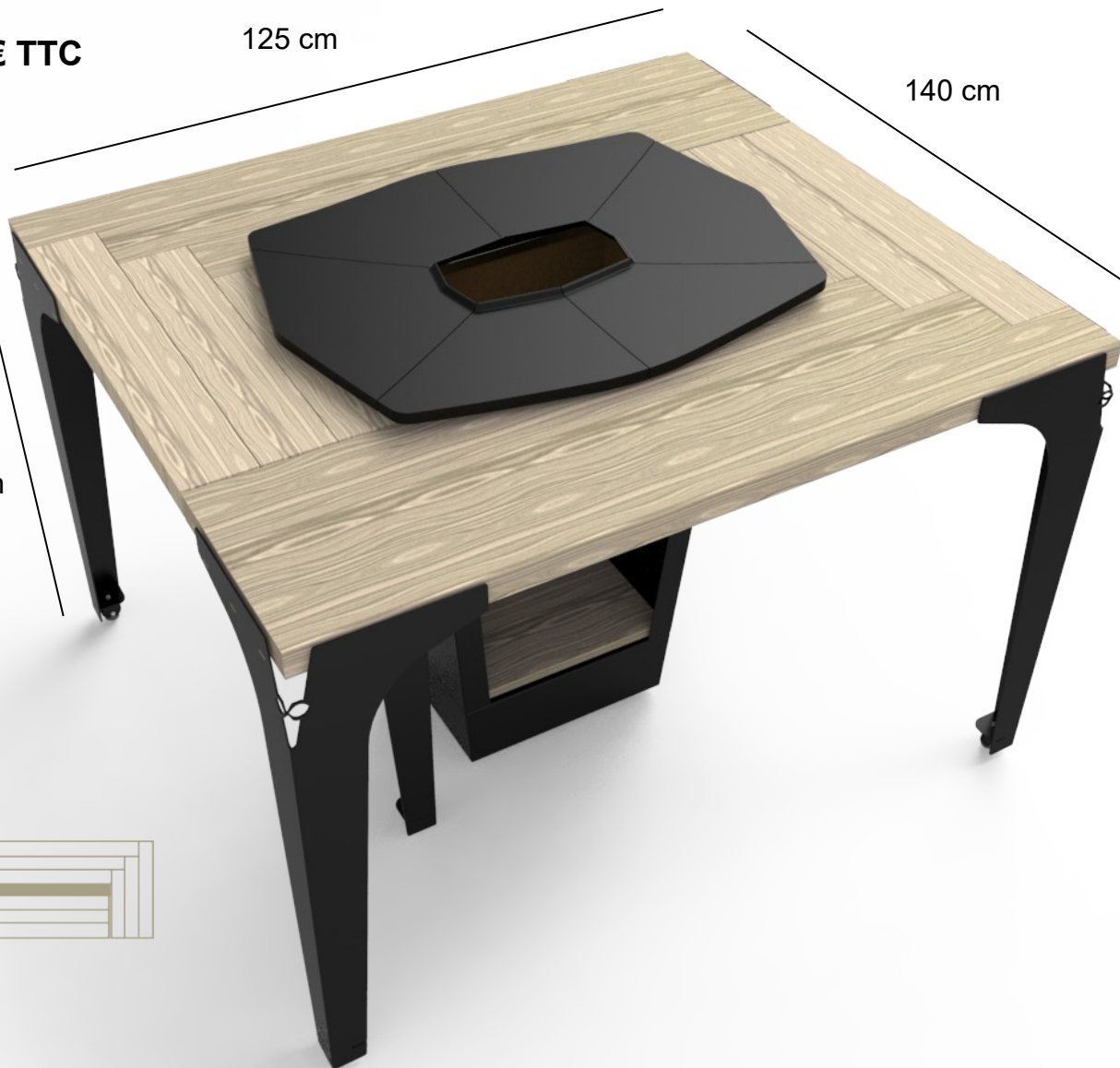
Planches massives en chêne (huilé)

Piètement en aluminium
thermolaqué

Roulettes pour faciliter le
déplacement

LES 2 TABLES SONT
CONFIGURABLES DANS
DIFFÉRENTES POSITIONS

93 cm





La Table – Plancha

85 KG / 1690 € TTC Ensemble / 3190 € TTC



CONFIGURATION EN MODE RECEPTION

Les tables font office de buffet ou de bar

Les convivent utilisent le brasero plancha en self-service



Le Four-Grill 2024

250 KG

Tablettes bois
Thermo protect Frêne

Joint inox

Vasque double ventilation
Thermo-corten

Cendrier inox
Gestion du tirage d'air

3 Finitions de support
Beige / Noir / Inox

Fond du brasero
Thermo-peuplier

198 cm

60 cm

150 cm

**MAS
MAGIC ARM
SYSTEM : UNIQUE,
LE BRAS AMOVIBLE
QUI PERMET
DE CUISINER HORS
DU FEU ET DE CHANGER
LES ACCESSOIRES
SANS SE BRÛLER.**

BRAS EN INOX MARIN



**GAMME 2024 /
BASIC / 2990 € ***

Four configurable,
Livré sans accessoires



*Prix public TTC recommandé



**GAMME 2024 /
BLACK / 4490 €***

> 2 tablettes en Inox ou frêne Thermo protect

> Kit de démarrage
> Stick

> Pierre
> Plancha
> Grill
> Grille haute / fumoir



*Prix public TTC recommandé



GAMME 2024 / INOX / 4890 €* INOX / 4890 €* INOX / 4890 €*

- > 2 tablettes en Inox ou frêne Thermo protect
- > 2 gants
- > Kit de démarrage
- > Stick
- > Pierre
- > Plancha
- > Grill
- > Grille haute / fumoir



*Prix public TTC recommandé



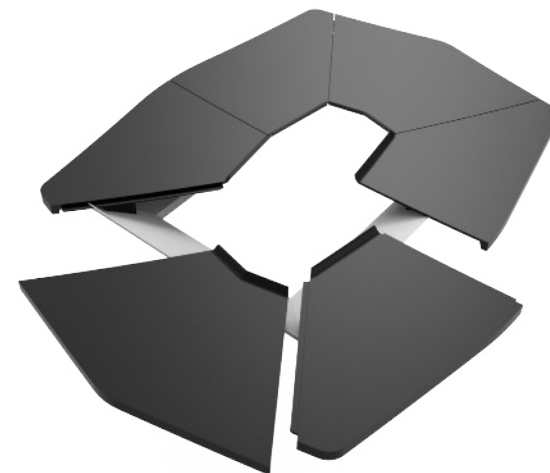
GAMME 2024 / EPICURE / 4990 €*

> 2 tablettes en frêne
Thermo protect

> Kit de démarrage
> Stick

> Pierre
> Plancha
> Grill
> Grille haute / fumoir

+
Anneau de cuisson
en fonte emailée



*Prix public TTC recommandé



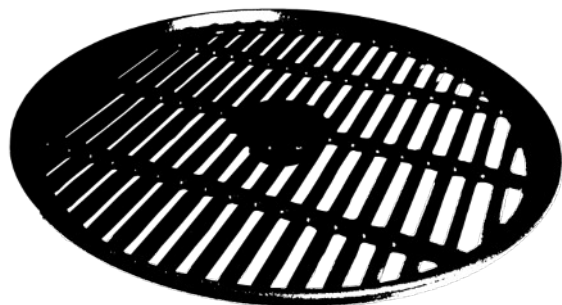
ACCESSOIRES 2024

Les accessoires sont tous conçus pour être compatibles avec les plus anciennes version de nos produits





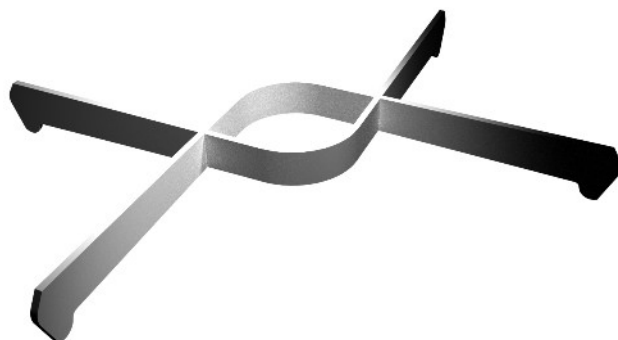
ACCESSOIRES 2024



GRILL

Fonte émaillée
Compatible avec le bras MAS

6 kg
199 € TTC

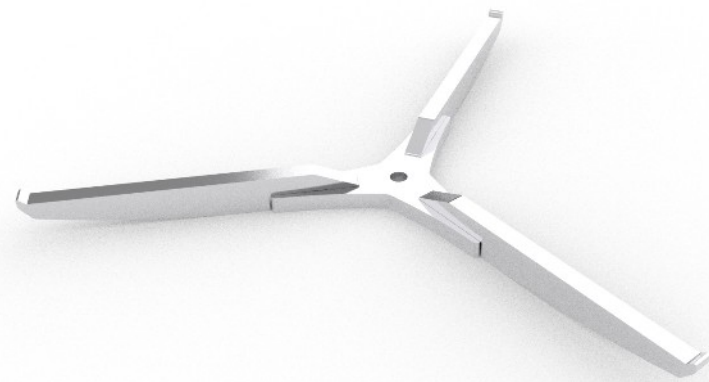


SUPPORT GRILL

Inox
Se positionne sous le grill pour
récupérer les graisses ou sous
la pierre comme déflecteur

Compatible avec le bras MAS

1 kg
69 € TTC



SUPPORT DE PIERRE

Inox
Se positionne sous la pierre
de cuisson

Compatible avec le bras MAS

1 kg
159 € TTC



ACCESSOIRES 2024



PIERRE DE CUISSON

Chamotte
Compatible avec le bras MAS

Ne craint pas les chocs
thermiques

7 kg
169 € TTC



PLANCHA

Fonte émaillée
Rigole de récupération des
graisses

Compatible avec le bras MAS

7 kg
199 € TTC



GRILLE / FUMOIR

Inox
Etage secondaire pour la
cuisson et le grill

Permet d'utiliser le four en
mode fumeur

2 kg
259 € TTC



ACCESSOIRES 2024



WOK

Fonte émaillée

Compatible avec les plaques de cuisson gaz, électrique et induction

6 kg
199 € TTC

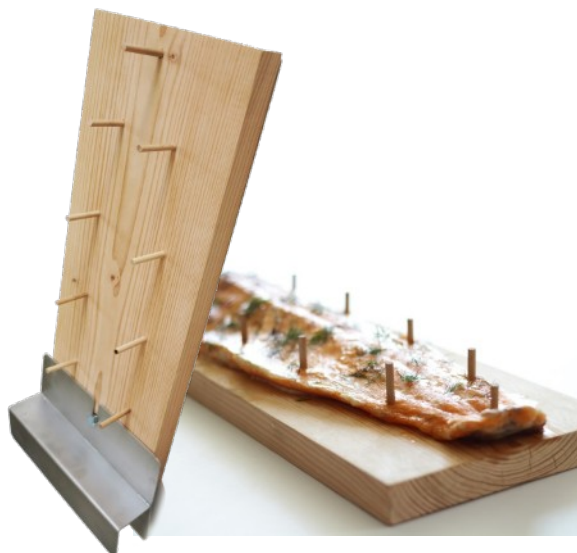


PLANCHE A SAUMON

Inox / Mélèze

Cuisson des filets de poisson à la scandinave, verticalement.
Compatible avec le brasero

129 €



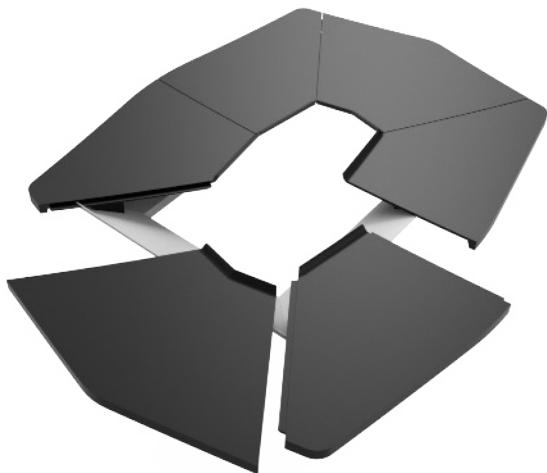
PELLE A PIZZA

Aluminium / Hêtre huilé

69 €



ACCESSOIRES 2024

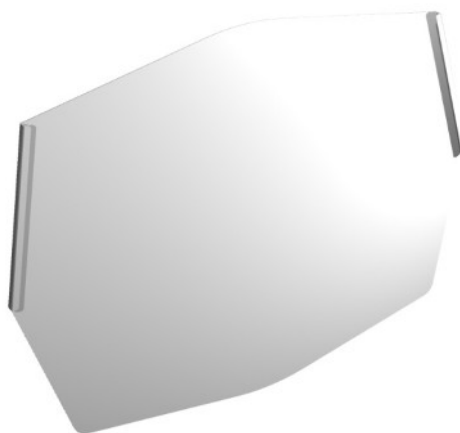


ANNEAU DE CUISSON

Fonte émaillée / Support inox

Compatible avec le brasero
En 6 morceaux
Lavable en lave vaisselle
Les graisses et jus sont évacués puis brûlés au centre

30 kg
745 € TTC



COUVERCLE ANNEAU

Aluminium brossé

Couvre l'anneau de cuisson et protège le brasero de la pluie

4 kg
159 € TTC



RACK ANNEAU

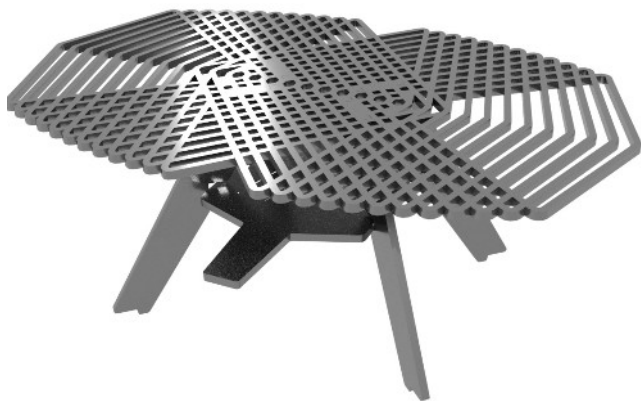
Aluminium thermolaqué

Permet de ranger l'anneau et le couvercle

4 kg
179 € TTC



ACCESSOIRES 2024



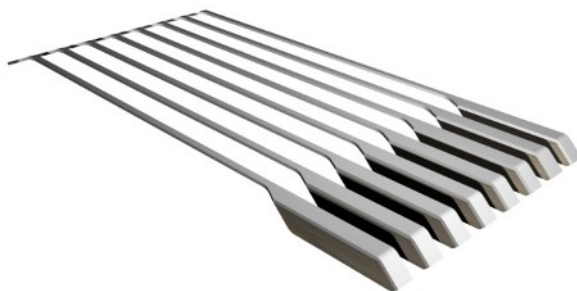
GRILLE DE SAISIE

Inox

Compatible avec l'anneau de cuisson

S'utilise avec le wok ou un caquelon en fonte

245 € TTC



PIQUES A FONDUE

Inox / Frêne Thermoprotect

8 piques à fondue

Vendues avec le set à fondue



NO AXE

Acier galvanisé / Maillet en caoutchouc

Permet de fendre les bûches sans risque

189 € TTC



ACCESSOIRES 2024



SPATULE

Aluminium / Hêtre huilé

34 € TTC



LE STICK

Hêtre huilé

Permet de manipuler le bras
MAS sans gants

18 € TTC



ADAPTATEUR CHEMINEE

Inox thermolaqué

Pour conduits tubulaires
diamètre 125 mm

169 € TTC



GAMME 2024 /

Le BAR / 495 € TTC

Frêne Thermo Protect
ou INOX

Ép : 40 mm

Livré non huilé
S'attache sur les fixations des
tablettes latérales





GAMME PROFESSIONNELLE

Corps de chauffe en corten
Anneau de cuisson / plancha en inox
Support de four en inox



BRASERO PLANCHA
2780 € HT



BRASERO LOUNGE

CORTEN
OU NOIR
1580 € HT



TABLE PLANCHA
3980 € HT



FOUR GRILL
4960 € HT

Locations PRO

Entretien complet 1fois / an
Remplacement à neuf après 24 ou 36 mois
Tarifs donnés à titre indicatif



24	87€
36	60€



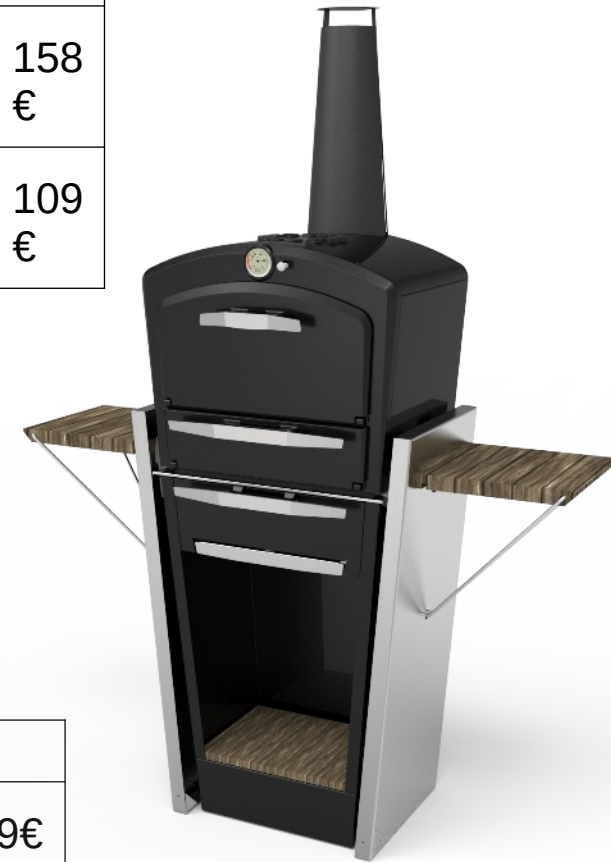
24	158 €
36	109 €

Corten
Noir
Couleurs

24	58€
36	39€



24	139€
36	95€





AUGOUST / DENOVO FACTORY
22 rue de Dunkerque 67000 STRASBOURG

contact@augoust.fr
03 88 80 94 27

augoust.fr

