

Collections 2024/2025



**BERARD**  
*FRANCE 1892*



# une marque, un savoir-faire...

Bérard est implanté depuis 1892 dans les montagnes du Royans au nord de la Provence. Depuis 1892, Bérard est spécialisé dans la conception de planches et d'ustensiles culinaires en bois. Situés dans la Drôme provençale, nous avons noué depuis les débuts un lien particulier avec le bois d'olivier et les bois nobles.

Sublimés par le savoir-faire séculaire de nos artisans, ces bois sont sculptés pour devenir de vrais ustensiles techniques de cuisine. Depuis 1892, nous développons nos produits selon l'art de vivre de la cuisine française et dans un esprit méridional de partage et de convivialité.

Since 1892, Bérard (located in the mountains of Royans, which borders the northern edge of Provence) specializes in the design of boards and kitchen utensils in wood. Located in the Drôme Provence, since the beginning, we have forged a special link with the olive wood and the noble woods.

Upheld by the age-old know-how of our craftsmen, these woods are carved to become real cooking utensils. Since 1892, we develop our products according to the art of living of French cuisine and in a southern spirit of sharing and merriment.





**Depuis 1892, une Maison fière  
de ses valeurs**

Bérard est devenu, au fil des ans, un gage d'authenticité, de fiabilité et de travail bien fait, fruit de plus d'un siècle de savoir-faire.

**Since 1892,  
a brand true to its values**

Over the years, Bérard has become, a guarantee of authenticity, reliability and a job well done. The fruit of more than a century of know-how.





# notre responsabilité

Bérard s'engage dans une politique d'achat responsable de son bois afin de conserver cette ressource vitale, à utiliser du bois provenant de ressources légales, connues et sagement gérées, à travailler dans cette direction avec l'ensemble de ses fournisseurs présents et à venir.

# our responsibility

Bérard is committed to responsible wood sourcing. We want to protect and conserve this vital natural resource, by using wood obtained from known, legal, and well-managed timber sources. Bérard works with its vendors to set targets, improve practices and increase usage of wood from certified sources.





## fabrication

Chaque article est fabriqué en respectant la nature qui nous entoure, ainsi que les hommes qui y habitent dans le respect des générations futures. Nos produits sont réalisés au plus près de nos arbres, dans tout le pourtour méditerranéen. Ce savoir-fair ancestral nous permet de réaliser les ustensiles dans les branches de l'olivier, pour **pérenniser son existence.**

Nos fournisseurs sont organisés de façon à utiliser le bois à 100%. Nous cherchons ainsi à réparer les quelques imperfections du bois, plutôt que de le traiter chimiquement, afin de lui donner un aspect lisse et uniforme. Les déchets restants sont brûlés pour alimenter les chambres de séchages ou pour chauffer les ateliers.

## manufacturing

Every Bérard item is produced by respecting the nature that surrounds us, so that the next generation can enjoy the beauty that we have come to know. Our products are designed with a **deep respect for the natural resources** we use to create them. Building on years of craftsmanship, we utilize the branches of the trees to create our product allowing the tree to continue grow and **thrive for centuries to come.**

Our suppliers are organized so that 100% of the wood is used. We repair the little imperfections in the wood instead of applying a chemical treatment in order to have a uniform and smooth surface. The balance of the wood that is not suitable for production, is used to heat the drying chamber where our products are cured; it is also used as a heating source for our facilities and the buildings in the winter.



## l'olivier/olive wood

- Bois très durable qui se patine dans le temps
- Bois dur à très haute densité, qui réduit fortement les absorptions d'odeurs
- Veinage naturel du bois qui rend chacun de nos articles unique
- Haute résistance aux odeurs et au tachage
- Very durable wood
- High overall density
- Straight grain with a fine texture that makes each piece unique
- Resists odors and stains



# les bois woods

## le noyer/walnut wood

- Bois noble et durable qui provient essentiellement de la seule région AOP (française) au monde où sont produites les noix de Grenoble.
- Bois dur à fibres serrées à propriétés anti-microbiennes naturelles qui empêche la pénétration des fluides et odeurs.
- Couleur chaude et veinage expressifs qui mettent en valeur les présentations sur une table ou un buffet.
- Veinage naturel du bois qui rend chacun de nos articles uniques.
- Haute résistance aux odeurs, de part ses fibres denses



Forest  
Stewardship  
Council™



- Very durable wood
- High overall density
- Resists odors and stains
- Straight grain with a fine texture that makes each piece unique
- High resistance to odors, due to its dense fibers

# prendre soin de ses articles en bois

Le bois est une matière vivante et chaleureuse qui apporte beaucoup de charme en cuisine et sur la table. Pour préserver son éclat, nous conseillons de respecter ces quelques points :

- Passez une huile végétale ou une cire pour bois séculaires type notre crème d'entretien Berard régulièrement pour éviter qu'ils ne sèchent et préserver leur éclat.
- Privilégiez un nettoyage à l'eau tiède sans détergent puis laissez sécher verticalement vos produits. Evitez également de les laisser tremper dans l'eau.
- Le bois réagit aux différences de température et humidité. Pour prolonger sa durée de vie, évitez de le sécher près d'une source de chaleur ou de le ranger dans un environnement très sec ou très froid.
- Évitez le lave-vaisselle qui risquerait de casser ou de fendre vos produits en bois.
- Ces suggestions aideront à garder le produit dans de bonnes conditions pour de nombreuses années de d'utilisation

# caring for wood

Wood is a lively and warm material that brings a lot of charm in the kitchen and on the table. To preserve its luster, we recommend to respect these directions:

- To prevent the wood from drying out, regularly apply food-safe mineral oil or beeswax.
- Please store in temperate conditions. Wood can warp or crack if exposed to extreme temperatures and humidity.
- Bérard advises to clean product by rinsing with warm water and drying vertically.
- Never soak in water. Use of detergent is not recommended.
- Do not clean in dishwasher; this may cause the wood to crack or break.

These suggestions will help to keep product in good conditions for many years of enjoyment.





# les finitions finishings

**E**

**Finition étanchéité**  
/Leak-proof coating

★★★

Une finition obtenue par une protection de surface spécialement adaptée pour les saladiers et les mortiers, afin de garantir la meilleure étanchéité possible.

For salad bowls and mortars, to ensure the best seal possible thanks to a surface protection specifically tailored to their specific use.

**S**

**Finition satinée**  
/Satin finish

★★

Pour un usage fréquent des articles qui se patinent avec charme. Une finition par imprégnation, résultat du savoir-faire séculaire de la Société Bérard consistant en une préparation de surface traditionnelle très poussée et une imprégnation par une méthode ancestrale dite « au tonneau ». Une recette utilisée depuis plus de 40 ans.

For intensively used articles with an attractive patinated finish. Finishing is by impregnation, the result of the centuries-old expertise of Bérard Company consisting of a traditional surface preparation and the very thorough impregnation by an ancient “barrel” method. A recipe used for



**C**

**Finition cirée**  
/Wax finish

★

Une finition pour conserver son authenticité au bois, obtenue par imprégnation d'un mélange essentiellement à base de cire d'abeille et d'huile minéral alimentaire.

A waxed finish to keep the products authenticity, obtained by impregnating a mixture mainly consisting of bees-wax and mineral oils.



# les univers Bérard

- 14 la découpe
- 18 la préparation
- 24 l'assaisonnement
- 28 le service
- 32 la conservation



# Nerro

La collection Nerro est née du mariage entre savoir-faire artisanal du bois de charme et technique de torréfaction naturelle. Fruit d'une collaboration avec le studio de design La Racine, Nerro révèle des courbes tendues et des facilités de prise en main et se décline à présent en bois de chêne.

Réputé pour sa grande résistance, le bois de charme est utilisé depuis des siècles pour la confection des billots de bouchers. Le processus innovant de torréfaction du charme confère aux planches des qualités remarquables de résistance à l'eau, à la découpe et plus d'hygiène.

The Nerro collection was born from the marriage of Hornbeam (*Carpinus betulus*) wood and our natural roasting technique. In collaboration with French design studio La Racine, Bérard has created our Nerro collection with designs that showcase tight curves and comfortable handling. Thin and light, these boards, nowadays, adapted in oakwood, facilitate superior table service and easy cleaning.

Known for its strength and durability, Hornbeam wood has been used for centuries to make butcher's blocks. Our innovative roasting process of the Hornbeam wood gives boards a remarkable resistance to water and creates a hygienic seal on the wood.



# Millenari

Sculpturale en cuisine, Millenari est une collection bi-matière en Bois d'Olivier et Béton renforcé. En blanc craie ou en gris anthracite, les produits Millenari apportent de la technicité en cuisine. La présence du béton permet une grande stabilité et une bonne tenue lors des gestes culinaires (mortier, billot de découpe, etc). Grâce à ses fibres serrées et dures, le bois d'olivier offre une grande durabilité et un vrai charme en cuisine. En dessinant ces facettes précises et ces courbes singulières, c'est à la main et à la matière que le Studio de Design La Racine a voulu rendre hommage, en révélant l'authenticité et la noblesse du bois d'olivier.

Sculptural in cuisine, Millenari is a bi-material collection with Olive Wood and Reinforced Concrete. In white chalk or dark grey, Millenari products bring technicality to the kitchen. The presence of concrete allows great stability and good performance during cooking (mortar, chopping block, etc). Thanks to its tight and hard fibers, the olive wood offers great durability and a real charm in the kitchen. By drawing these precise facets and singular curves, it is by the craftsmanship and material that Studio La Racine wanted to pay tribute, revealing the authenticity and nobility of olive wood.





## Convida



Inspirée de l'esprit de partage de la cuisine provençale, Convida est une collection de grandes planches en noyer, bois noble, propre à notre région où sont récoltées les meilleures noix du monde. Destinée aux apéritifs dinatoires et tapas gourmands à partager, elles permettent une mise en scène surprenante. Avec leurs lignes contemporaines, le design des planches projette la noblesse du bois de noyer dans notre mode de vie actuel. Les poignées des planches Convida, dessinées d'un seul trait, dévoilent un effet de surprise et une touche d'originalité.

Inspired by the spirit of sharing of Provençal cuisine, Convida is a collection of large boards in walnut, noble wood, unique to our region where we harvest the best nuts in the world. Intended for cocktail aperitifs and gourmet tapas to share, they allow for a remarkable presentation. With their contemporary lines, the design of the boards projects the nobility of walnut in our current way of life. The handles of the Convida planks, drawn in a single stroke, reveal an amazing effect and a touch of originality.

Design Studio La Racine



# Racine

Le bois d'olivier est travaillé depuis des millénaires par des artisans sensibles à son fil, à sa couleur, son parfum et à sa mémoire. La collection Racine est née de la volonté de leur lancer un défi en concevant des lignes, courbes et pans coupés particuliers qui font chanter la matière. Elle valorise et révèle le fil de ce bois particulier mais également la dextérité des artisans qui maîtrisent les outils du bois. Déclinées sur trois tailles, la collection Racine répond à tous les usages en cuisine.

The olive wood has been fashioned for millennia by craftsmen sensitive to its thread, its color, its perfume and its memory. The Racine collection was born from the desire to challenge them by designing particular lines, curves and cut edges that make the material sing. It values and reveals the thread of this particular wood but also the dexterity of craftsmen who master the tools of wood. Available in three sizes, the Racine collection meets all cooking needs.



# la découpe





Planche allongée olivier "Racine"  
 Olive wood "Racine" long cutting board

		Dim./Size	Fin.
Réf. 54610	2	42x14x1,7cm	C
Réf. 54610 <b>G</b>	2	42x14x1,7cm	C



Planche olivier avec manche "Racine"  
 Olive wood "Racine" cutting board with handle

		Dim./Size	Fin.
Réf. 54600	3	29x20x1,3cm	C
Réf. 54600 <b>G</b>	3	29x20x1,3cm	C



Planche olivier large "Racine"  
 Olive wood "Racine" large cutting board

		Dim./Size	Fin.
Réf. 54620	2	40x30x1,7cm	C
Réf. 54620 <b>G</b>	2	40x30x1,7cm	C



Planche olivier. Qualité artisanale  
 Olive wood Cutting board. *Craftman's quality*

		Dim./Size	Fin.
Réf. 54170	6	22x14,5x1 cm	C
Réf. 54081	3	30x20x1,7 cm	C



Planche olivier à découper ronde  
 Olive wood Cutting board round

		Dim./Size	Fin.
Réf. 54177	3	Ø23x1,2cm	C



Planche olivier rectangulaire. Qualité artisanale  
 Olive wood Cutting board rectangular. *Craftman's quality*

		Dim./Size	Fin.
Réf. 54178	3	35x20x1,2 cm	C



Planche persil olivier avec manche. *Qualité artisanale*  
 Olive wood Cutting board with handle. *Craftman's quality*

		Dim./Size	Fin.
Réf. 54070	6	21x11x1 cm	C
Réf. 54071	6	26x12x1 cm	C
Réf. 54072	6	29x14x1 cm	C
Réf. 54073	6	34x14x1 cm	C NEW




Planche olivier avec manche  
 Olive wood Cutting board with handle

		Dim./Size	Fin.
Réf. 54372	2	20x45x1,6 cm	C




Planche olivier à découper «côte de bœuf»  
Olive wood Cutting board "t bone"

		Dim./Size	Fin.
Réf. 54300	2	38x24x2 cm	C

**NEW**



Planche double usage recto verso  
Double sided cutting board

		Dim./Size	Fin.
Réf. 54400	5	25,5x37,5 cm	C

**NEW**



Planche olivier Nerro  
Olive wood Board Nerro

		Dim./Size	Fin.
Réf. 55330	2	33x24x1,9 cm	C
Réf. 55335	2	40x29x1,9 cm	C



Plateau olivier Millenari à pain  
Olive wood Millenari bread board

		Dim./Size	Fin.
Blanc/White			
Réf. 41325G	1	46x36x5 cm	C
Anthracite/Dark grey			
Réf. 41425G	1	46x36x5 cm	C



Planche olivier «cœur»  
Olive wood Heart board

		Dim./Size	Fin.
Réf. 54060	3	12,5x12,5x1,6 cm	C
Réf. 54061	3	22x21x1,6 cm	C
Réf. 54062	2	28x27x1,6 cm	C




Plateau olivier fromage + couteau  
Olive wood Cheese board + knife

		Dim./Size	Fin.
avec anses/with wood handle			
Réf. 56179	1	44x24x1,3 cm	C
sans poignées/without wood handle			
Réf. 56178	1	30x18x1,3 cm	C




Plateau olivier fromage poignée  
Olive wood Cheese tray

		Dim./Size	Fin.
Réf. 56180	1	Ø40x1,7 cm	C



Plateau olivier Millenari à pain  
Olive wood Millenari bread board

		Dim./Size	Fin.
Blanc/White			
Réf. 41320G	1	46x36x5 cm	C
Anthracite/Dark grey			
Réf. 41420G	1	46x36x5 cm	C





E ★★★ Finition étanchéité/Leak-proof coating S★★ Finition satiné/Satin Finish C★ Finition cirée/Wax finish  
**G** avec Sac en Coton + Tube Échantillon de Cire d'Abeille/with Cotton Bag + Bees Wax Sample (only for S and C finishes)



Planche Nerro en chêne  
 Oakwood board Nerro

		Dim./Size	Fin.
Réf. 55420	2	33x24x1,9 cm	C
Réf. 55425	2	40x29x1,9 cm	C



Noyer Planche rond "Convida"  
 Walnut wood "Convida" circular chopping block

		Dim./Size	Fin.
Réf. 70060	2	34x36x2,4cm	C
Réf. 70060 <b>G</b>	2	34x36x2,4cm	C



Noyer Planche large "Convida"  
 Walnut wood "Convida" large chopping board

		Dim./Size	Fin.
Réf. 70070	2	49x21x2,4cm	C
Réf. 70070 <b>G</b>	2	49x21x2,4cm	C



Noyer Planche allongée "Convida"  
 Walnut wood "Convida" long chopping board

		Dim./Size	Fin.
Réf. 70080	2	64x16x2,4 cm	C
Réf. 70090	1	84x16x2,4 cm	C




# la préparation





Cuillère olivier Terra  
 Olive wood Spoon Terra

		Dim./Size	Fin.
Médium/Medium Réf. 22770	6	30 cm	S
Grande/Large Réf. 22772	6	33 cm	S




Couverters olivier à salade Terra  
 Olive wood Servers set Terra

		Dim./Size	Fin.
Réf. 05375	4	31,5 cm	S



Spatule olivier Terra  
 Olive wood Spatula Terra

		Dim./Size	Fin.
Réf. 66776	6	32 cm	S
Striée/Slotted Réf. 66772	6	32 cm	S



Cuillère olivier striée Terra  
 Olive wood slotted spoon Terra

		Dim./Size	Fin.
Réf. 22775	6	33 cm	S



Spatule olivier galbée «Contour»  
 Olive wood Curved spatula "Contour"

		Dim./Size	Fin.
Réf. 66570	12	30 cm	C
6 trous/6 holes Réf. 66571	12	30 cm	C



Spatule olivier «Pagaie» Terra  
 Olive wood Large spatula "paddle" Terra

		Dim./Size	Fin.
Réf. 66770	18	36 cm	S




Spatule olivier ronde «Contour»  
 Olive wood Round spatula "Contour"

		Dim./Size	Fin.
Réf. 66573	18	30 cm	C



Cuillère olivier à ragoût olivier «Contour»  
 Olive wood Cook spoon "Contour"

		Dim./Size	Fin.
Réf. 22570	12	30 cm	C



Spatule olivier droite biseauté «Contour»  
 Olive wood Straight & bevelled spatula "Contour"

		Dim./Size	Fin.
Réf. 66572	18	30 cm	C



Rateau olivier à crêpes  
Olive wood Crêpes rake

_____		_____	Dim./Size _____	_____	Fin. _____
Réf. 59170	18	22x19,5 cm	S		




Couteau olivier à crêpes  
Olive wood Crêpes spatula

_____		_____	Dim./Size _____	_____	Fin. _____
Réf. 20275	12	36 cm	S		




Set de 4 tartineurs olivier courbes  
Olive wood Set of 4 spreaders

_____		_____	Dim./Size _____	_____	Fin. _____
Réf. 20672G	3	17,5 cm	S		




Tartinieur olivier droit  
Olive wood Spreader straight

_____		_____	Dim./Size _____	_____	Fin. _____
Réf. 20671	12	15,5 cm	S		




Tartinieur olivier courbe  
Olive wood Spreader curved

_____		_____	Dim./Size _____	_____	Fin. _____
Réf. 20670	12	17,5 cm	S		



Cuillère olivier à coin  
Olive wood Pointed spoon

_____		_____	Dim./Size _____	_____	Fin. _____
Réf. 22274	12	30 cm	S		




Cuillère olivier  
Olive wood Spoon

_____		_____	Dim./Size _____	_____	Fin. _____
Réf. 22572BF	9	30 cm	S		



Cuillère olivier à riz  
Olive wood Rice spoon

_____		_____	Dim./Size _____	_____	Fin. _____
Réf. 22670	12	21,5 cm	S		





Cuillère olivier à ragoût  
 Olive wood Cook spoon

		Dim./Size	Fin.
Réf. 22573	12	25 cm	S
Réf. 22574	12	30 cm	S
Réf. 22575	12	35 cm	S



Cuillère olivier trou  
 Olive wood Spoon with holes

		Dim./Size	Fin.
Réf. 22275BF	9	30 cm	S



Cuillère olivier à poisson striée  
 Olive wood Slotted spoon

		Dim./Size	Fin.
Réf. 22474	6	30 cm	S
Réf. 26275	12	20 cm	S



Cuillère olivier à goûter  
 Olive wood Tasting spoon

		Dim./Size	Fin.
Réf. 23273	12	25 cm	S



Cuillère olivier à confiture  
 Olive wood Jam spoon

		Dim./Size	Fin.
Réf. 23474	18	25 cm	S
Réf. 24270	18	15 cm	S



Cuillère olivier à tapenade  
 Olive wood Tapenade spoon

		Dim./Size	Fin.
Réf. 25470	24	11 cm	S



Spatule olivier ronde  
 Olive wood Round spatula

		Dim./Size	Fin.
Réf. 66471	18	30 cm	S



Spatule olivier galbée  
 Olive wood Curved spatula

		Dim./Size	Fin.
Réf. 66474	12	30 cm	S
6 trous/6 holes Réf. 66574	12	30 cm	S



Spatule olivier large galbée  
Olive wood Large curved spatula

		Dim./Size	Fin.
Réf. 66475	12	30 cm	S
12 trous/12 holes			
Réf. 66476	12	32 cm	S




Spatule olivier droite biseautée  
Olive wood Slanted spatula

		Dim./Size	Fin.
Réf. 66674	18	30 cm	S




Spatule olivier large biseautée  
Olive wood Spatula large beveled

		Dim./Size	Fin.
Réf. 66575BF	9	30 cm	S




Spatule olivier wok  
Olive wood Spatula wok

		Dim./Size	Fin.
Réf. 66576BF	9	30 cm	S




Louche olivier avec trou et lanière. *Qualité artisanale*  
Olive wood Ladle with leather and strap. *Craftman's quality*

		Dim./Size	Fin.
Réf. 26160	2	30 cm	E
Réf. 26150	2	25 cm	E
Réf. 26170	2	36 cm	E



Pelle olivier à tarte  
Olive wood Pastry spatula

		Dim./Size	Fin.
Réf. 49471	6	25 cm	S




Spatulette olivier raclette  
Olive wood Raclette spatula

		Dim./Size	Fin.
Réf. 66170	12	13 cm	S



Mortier et pilon olivier. *Qualité artisanale*  
Olive wood Mortar and pestle. *Craftman's quality*

		Dim./Size	Fin.
Réf. 90071	2	Ø10-11 cm	E
Réf. 90072	2	Ø12-13 cm	E
Réf. 90073	2	Ø14-15 cm	E
Réf. 90074	1	Ø16-17 cm	E
Réf. 90075	1	Ø18-19 cm	E



Petit mortier olivier et pilon ciré  
 Olive wood Mortar and pestle

		Dim./Size	Fin.
Réf. 90080 <b>G</b>	4	Ø7 cm	C
Réf. 90081 <b>D</b>	4	Ø7 cm	C



Pilon olivier pour mortier  
 Olive wood Pestle for mortar

		Dim./Size	Fin.
Réf. 52372	6	18 cm	E



Pince toast olivier / cornichons  
 Olive wood Tongs

		Dim./Size	Fin.
Réf. 52177	6	25 cm	C



Pince olivier cornichon  
 Olive wood Tongs pincher

		Dim./Size	Fin.
Réf. 52171	12	18 cm	C
Réf. 52175	12	25 cm	C

**NEW**



Pince toast olivier / cornichons Olea Europea aimanté  
 Olive wood Tongs Olea Europea with magnet

		Dim./Size	Fin.
Réf. 52178	18	16,5 cm	C
Réf. 52180	18	20 cm	C
Réf. 52181	12	24 cm	C



Mortier et pilon olivier  
 Olive wood Mortar and pestle

		Dim./Size	Fin.
Réf. 90172 <b>BF</b>	4	11 cm	C



Mortier olivier Millenari avec sac coton cadeau  
 Olive wood Mortar Millenari with cotton bag

		Dim./Size	Fin.
Blanc/White Réf. 41300 <b>G</b>	1	Ø20x11 cm	E
Anthracite/Dark grey Réf. 41400 <b>G</b>	1	Ø20x11 cm	E



# l'assaisonnement







**NEW**

Boîte olivier à Parmesan + râpe à fromage  
 Olive wood Parmesan box + cheese grater

		Dim./Size	Fin.
Réf. 12990	6	15x7x8,5 cm	C box + cheese grater
+ Réf. 12992	10	16x7,3 cm	C versatile grater in addition



Main à sel olivier Millenari  
 Olive wood Round salt keeper Millenari

		Dim./Size	Fin.
Blanc/White Réf. 41170G	4	Ø10x7 cm	C
Anthracite/Dark grey Réf. 41171G	4	Ø10x7 cm	C



Moulin à sel et poivre olivier Millenari  
 Olive wood Mill salt and pepper Millenari

		Dim./Size	Fin.
Blanc/White Réf. 41180G	4	Ø7x12 cm	C
Réf. 41190G	4	Ø8x10 cm	C
Anthracite/Dark grey Réf. 41181G	4	Ø7x12 cm	C
Réf. 41191G	4	Ø8x10 cm	C



Moulin olivier «Acero»  
 Olive wood Mill "Acero"

		Dim./Size	Fin.
Poivre/Pepper Réf. 45250G	4	Ø5,1x16 cm	S
Sel/Salt Réf. 45251G	4	Ø5,1x16 cm	S



Moulin olivier & Stainless steel  
 Olive wood & Stainless steel mill

		Dim./Size	Fin.
Réf. 45260	3	13 cm	S
Réf. 45261	3	17 cm	S

**NEW**



Presse agrume olivier  
 Olive wood Lemon press

		Dim./Size	Fin.
Réf. 50670	6	14 cm	C



Presse agrume olivier Twist  
 Olive wood Lemon press Twist

		Dim./Size	Fin.
Réf. 50680	6	14 cm	C

**NEW**



Râpe en olivier  
 Olive wood hand grater

		Dim./Size	Fin.
Râpe Zester Réf. 12901	4	32 cm	S
Râpe à fromage Réf. 12902	4	32 cm	S
Râpe à Julienne Réf. 12903	4	32 cm	S

**NEW**



Main olivier à sel  
Olive wood Salt keeper

		Dim./Size	Fin.
Réf. 90070	4	Ø10-11 cm	C
Réf. 90070G	4	Ø10-11 cm	C
<b>Avec pelle/With scoop</b>			
Réf. 90068	4	Ø10-11 cm	C



Pelle olivier  
Olive wood Scoop

		Dim./Size	Fin.
Réf. 90670	12	10 cm	S
Réf. 90676	6	15 cm	S
Réf. 90677	6	18 cm	S



Beurrer creux et tartineur olivier  
Olive wood Butter dish and knife

		Dim./Size	Fin.
Réf. 12070	2	14,5x18,5 cm	C



Pelle olivier à sel finition huilée  
Olive wood Salt scoop

		Dim./Size	Fin.
Réf. 99570	24	9 cm	S



Repose couverts olivier *Qualité artisanale*  
Olive wood Spoon rest. *Craftman's quality*

		Dim./Size	Fin.
Réf. 59070	6	32x7,5x1,2 cm	C



**NEW**

Main à sel olivier double  
Olive wood Double salt keeper

		Dim./Size	Fin.
Réf. 9006	4	18x8x4,5 cm	C



Cuillère olivier à miel  
Olive wood Honey dipper

		Dim./Size	Fin.
Réf. 24880	12	15 cm	C



**NEW**

Coquetier en olivier  
Olive wood egg cup

		Dim./Size	Fin.
Réf. 12060	4	7 cm	C





# le service





E ★★★ Finition étanchéité/Leak-proof coating S★★ Finition satiné/Satin Finish C★ Finition cirée/Wax finish  
 G avec Sac en Coton + Tube Échantillon de Cire d'Abeille/with Cotton Bag + Bees Wax Sample (only for S and C finishes)



Couvert saladier olivier «Acero»  
 Olive wood Server set "Acero"

	📦	Dim./Size	Fin.
Réf. 03150G	2	30 cm	S



Set 4 couteaux olivier «Acero» a tartiner  
 Olive wood "Acero" set 4 butter knives

	📦	Dim./Size	Fin.
Réf. 20750G	4	17 cm	S



Planche olivier à fromage «Acero» avec cire  
 Olive wood Cheese board "Acero" with wax

	📦	Dim./Size	Fin.
Réf. 56150G	2	25x17x1,5 cm	S



Couteau fromage olivier lame  
 Olive wood Cheese knife

	📦	Dim./Size	Fin.
Réf. 21272	6	23 cm	C

Planche Acero avec petit couteau/Acero Board with small knife  
 Réf. 56160G 2 25x17x1,5 cm S

Couteau à fromage "Acero"/Cheese knife "Acero"  
 Réf. 21450G 3 24 cm S



Lot de 3 ustensils olivier à fromage  
 Olive wood Cheese knife set 6pc

	📦	Dim./Size	Fin.
Réf. 21350G	3	13x14,5 cm	C



Cuillère olivier à olives  
 Olive wood Olives spoon

	📦	Dim./Size	Fin.
Réf. 26272	6	Ø4x20 cm	C



Mains à saladier olivier courbe (spaghetti). Set de 2 mains  
 Olive wood Server "hands" curved . Set of 2 hands

	📦	Dim./Size	Fin.
Réf. 01091	2	20x9x2 cm	C



Couvert saladier olivier «Parisien»  
 Olive wood Servers set "Parisien"

	📦	Dim./Size	Fin.
Réf. 02771	6	17 cm	S
Réf. 02773	6	25 cm	S
Réf. 02774	6	30 cm	S
Réf. 02775	6	35 cm	S



Couverts salade olivier «monaco»  
Olive wood Salad server "monaco"

		Dim./Size	Fin.
Réf. 05174BF	6	30 cm	C



Couverts courbes olivier «Contour»  
Olive wood Curved server set "Contour"

		Dim./Size	Fin.
Réf. 03470	6	30 cm	C



Couverts salade olivier «Provençal»  
Olive wood Servers set "Provençal"

		Dim./Size	Fin.
Réf. 05371	6	17 cm	S
Réf. 05373	4	25 cm	S
Réf. 05374	4	30 cm	S



Couverts choucroute olivier  
Olive wood Sauerkraut servers

		Dim./Size	Fin.
Réf. 05472	6	22 cm	S

**NEW**




Tasse à café olivier  
Olive wood Coffee cup

		Dim./Size	Fin.
Réf. 89070	3	6x6 cm 1x8cl	E
Réf. 89071G	2	6x6 cm 2x8cl	E




Bol japonais olivier  
Olive wood "Mise en place" bowl

		Dim./Size	Fin.
Réf. 89572	6	Ø8x4 cm	S



Coupe olivier à fruits *Qualité artisanale*  
Olive wood Fruit bowl. *Craftman's quality*

		Dim./Size	Fin.
Réf. 89570	4	10-11 cm	E
Réf. 89571	2	15-16 cm	E
Réf. 81564	1	18-19 cm	E
Réf. 81571	1	24-25 cm	E
Réf. 81572	1	26-27 cm	E
Réf. 81573	1	28-29 cm	E
Réf. 81574	1	30-31 cm	E



Coupe olivier à fruits «rustique»  
Olive wood Fruit bowl "rustic"

		Size	Fin.
Réf. 81580	1	23-25 cm	C
Réf. 81581	1	26-28 cm	C
Réf. 81582	1	29-31 cm	C



Coupelle olivier ovale  
Olive wood Bowl oval

Ref.	QTY	Dim./Size	Fin.
89676	4	13x10 cm	C



Ramequin olivier  
Olive wood Ramekin

Ref.	QTY	Dim./Size	Fin.
89770	6	Ø8 cm	C



Coupe rustique olivier  
Olive wood Fruit bowl "rustic"

Ref.	QTY	Dim./Size	Fin.
81581BF	1	20/21x13,5/14x4 cm	C



Panière olivier duo. Qualité artisanale  
Olive wood duo bread basquet. Craftman's quality

Ref.	QTY	Dim./Size	Fin.
49080	6	21x9 cm	C



Présentoir en Olivier pour bouteilles de vin  
Wine bottle display 26 cm Olivewood

Ref.	QTY	Dim./Size	Fin.
12960	1	26 cm	C



Set de 6 coupelles olivier  
Olive wood Set of 6 bowls

Ref.	QTY	Dim./Size	Fin.
89670G	1	6/8/10/12/14/16 cm	E



Pirogue olivier à olives  
Olive wood Olive boat

Ref.	QTY	Dim./Size	Fin.
90170	2	34x4 cm	C
90175	2	22x4 cm	C



Set 5 coupelles olivier  
Olive wood Set 5 bowls

Ref.	QTY	Dim./Size	Fin.
89671BF	1	10,5 à 14,5 cm	C



Panière olivier. Qualité artisanale  
Olive wood Bread basquet. Craftman's quality

Ref.	QTY	Dim./Size	Fin.
49070	2	35 cm	E



Pic à olives Tulipe 14cm  
Tulip olive pick 14 cm. Olivewood

Ref.	QTY	Dim./Size	Fin.
12950	12	14 cm	C

**NEW**

# la conservation





E ★★★ Finition étanchéité/Leak-proof coating S★★ Finition satiné/Satin Finish C★ Finition cirée/Wax finish  
 G avec Sac en Coton + Tube Échantillon de Cire d'Abeille/with Cotton Bag + Bees Wax Sample (only for S and C finishes)



Pot olivier verre borosilicate couvercle Ø10  
 Olive wood Glass borosilicate jar with lid Ø10

		Dim./Size	Fin.
Réf. 35100	4	11 cm / 400 ml	C
Réf. 35101	4	15 cm / 600 ml	C
Réf. 35102	4	20 cm / 900 ml	C
Réf. 35103	4	31 cm / 1500 ml	C



**NEW**

Pot Noyer verre borosilicate couvercle Ø10  
 Walnut wood glass borosilicate jar with lid Ø10

		Dim./Size	Fin.
Réf. 36100	4	11 cm/400ml	C
Réf. 36101	4	15 cm/600ml	C
Réf. 36102	4	20 cm/900ml	C
Réf. 36103	4	31 cm/1500ml	C



Tire bouchon olivier  
 Olive wood Cork screw

		Dim./Size	Fin.
Réf. 67151	6	12 cm	C



Cire d'entretien Bérard  
 Wood cream Bérard

		Dim./Size	Fin.
Réf. 81000	12	225 ml	-
Réf. 81200	1	9x30 ml	-



Pot Millenari  
 Millenari pot

		Dim./Size	Fin.
Blanc/White			
Réf. 41310G	4	Ø11x16 cm	
Anthracite/Dark grey			
Réf. 41410G	4	Ø11x16 cm	

Avec badge et sans sac/Plus badge and without bag

Blanc/White			
Réf. 41310	4	Ø11x16 cm	
Anthracite/Dark grey			
Réf. 41410	4	Ø11x16 cm	



Pot olivier à couverts  
 Olive wood Utensils canister

		Dim./Size	Fin.
Réf. 88571	4	Ø11x15 cm	E



Barre magnetique olivier 6 couteux  
 Olive wood Magnet 6 knives holder

		Dim./Size	Fin.
Réf. 81050	2	32x4,4x2,5 cm	c
Noyer/Walnut			
Réf. 81060	2	36x4,4x2,5 cm	C

# références/references



Réf.	Barcode	P.	Réf.	Barcode	P.	Réf.	Barcode	P.	Réf.	Barcode	P.	Réf.	Barcode	P.
01091	3700598600015	29	20275	3700598600299	20	24880	3700598600527	26	41310G	3700598607960	33	52180	3700598600794	23
02771	3700598600084	29	20670	3700598600305	20	25470	3700598600558	21	41311	3700598607632	33	52181	3700598600794	23
02773	3700598600091	29	20671	3700598600312	20	26170	3700598600565	22	41320	3700598607656	17	52372	3700598600800	23
02774	3700598600107	29	20672	3700598603870	20	26150	3700598609582	32	41325G	3700598608684	16	54060	3700598604457	16
02775	3700598600114	29	20750	3700598604204	29	26160	3700598609599	22	41425G	3700598608677	16	54061	3700598604464	16
03150	3700598604198	29	21272	3700598600336	29	26272	3700598600589	29	41400	3700598607601	23	54062	3700598604471	16
03470	3700598606765	30	21350	3700598604822	29	26275	3700598600596	29	41410	3700598607625	33	54070	3700598600848	15
05174BF	3700598606758	30	21450	3700598604211	29	35100	3700598604853	33	41410G	3700598607977	33	54071	3700598600855	15
05371	3700598600152	30	22274	3700598600398	20	35101	3700598604860	33	41411	3700598607649	33	54072	3700598600862	15
05373	3700598600169	30	22275BF	3700598606772	20	35102	3700598604877	33	41420	3700598607663	17	54073	3700598609100	15
05374	3700598600176	30	22474	3700598600404	20	35103	3700598604884	33	45250G	3700598604228	25	54081	3700598600886	15
05375	3700598600183	19	22570	3700598600411	20	36100	3700598607540	33	45251G	3700598604242	25	54170	3700598600909	15
05472	3700598600190	30	22572BF	3700598606765	20	36101	3700598607557	33	45260	3700598609315	25	54177	3700598600916	16
12060	3700598609490	26	22573	3700598600428	21	36102	3700598607564	33	45261	3700598609322	25	54178	3700598600923	15
12070	3700598600213	26	22574	3700598600435	21	36103	3700598607571	33	49070	3700598600701	31	54300	3700598604891	16
12981	3700598607748	25	22575	3700598600442	21	41170	3700598607670	25	49080	3700598609455	31	54372	3700598600930	15
12982	3700598607755	25	22670	3700598606802	20	41171	3700598607687	25	49471	3700598600718	22	54400	3700598609605	16
12901	3700598609506	25	22770	3700598600459	19	41180	3700598607694	25	50670	3700598600749	25	54600	3700598607182	15
12902	3700598609513	25	22772	3700598600466	19	41181	3700598607700	25	50680	3700598607762	25	54600G	3700598607472	15
12903	3700598609520	25	22775	3700598606772	19	41190	3700598607717	25	52171	3700598600770	23	54610	3700598607199	16
12950	3700598609575	31	23273	3700598600480	21	41191	3700598607724	25	52175	3700598600787	23	54610G	3700598607489	16
12990	3700598600190	25	23474	3700598600497	21	41300	3700598607595	23	52177	3700598600794	23	54620	3700598607205	15
12992	3700598609339	25	24270	3700598600503	21	41310	3700598607618	33	52178	3700598600794	23	54620G	3700598607496	15



Réf.	Barcode	P.	Réf.	Barcode	P.	Réf.	Barcode	P.	Réf.	Barcode	P.
55230	3700598608301	17	66572	3700598601302	19	81571	3700598601432	30	90070	3700598601562	26
55420	3700598609728	17	66573	3700598601319	19	81572	3700598601449	30	90070G	3700598607465	26
55425	3700598609735	17	66574	3700598601326	21	81573	3700598601456	30	90071	3700598601579	22
55235	3700598608318	17	66575BF	3700598606789	22	81574	3700598601463	30	90072	3700598601586	22
55320	3700598608325	16	66576BF	3700598606840	22	81580	3700598604419	30	90073	3700598601593	22
55325	3700598608332	16	66674	3700598601340	22	81581	3700598605645	30	90074	3700598601609	22
55330	3700598608325	16	66770	3700598601357	19	81581BF	3700598606864	31	90075	3700598601616	22
55335	3700598608455	16	66772	3700598601364	19	81582	3700598605652	30	90080	3700598603719	23
56150	3700598604181	29	66776	3700598601371	19	88571	3700598601487	33	90081	3700598607168	23
56160	3700598608004	29	67151	3700598607038	33	89070	3700598607373	30	90170	3700598601623	31
56178	3700598601005	16	70060	3700598607410	17	89071G	3700598607588	30	90172BF	3700598606888	23
56179	3700598601012	16	70060G	3700598607502	17	89080	3700598607380	26	90175	3700598607045	31
56180	3700598606857	16	70070	3700598607427	17	89081	3700598607397	26	90670	3700598601630	26
56611BF	3700598606918	31	70070G	3700598607519	17	89082	3700598607403	26	90676	3700598601647	26
59070	3700598601036	26	70080	3700598607434	17	89570	3700598601494	30	90677	3700598601654	26
59170	3700598603566	20	70080G	3700598607526	17	89571	3700598601500	30	99570	3700598602125	26
66170	3700598601210	22	70090	3700598607441	17	89572	3700598603641	30			
66471	3700598601234	21	70090G	3700598607533	17	89670	3700598601517	31			
66474	3700598601241	21	81000	3700598606925	33	89671BF	370059860687	31			
66475	3700598601258	22	81050	3700598608158	33	89677	3700598601524	31			
66476	3700598601265	22	81060	3700598608165	33	89770	3700598601531	31			
66570	3700598601289	19	81200	3700598607908	33	90065	3700598609308	26			
66571	3700598601296	19	81564	3700598606987	30	90068	3700598603801	26			





175, route de Saint-Jean  
26190 Saint-Laurent-en-Royans,  
France

[www.berard-france.com](http://www.berard-france.com)

Europe

[info-berard@browneco.com](mailto:info-berard@browneco.com)

North America

[salesus@browneco.com](mailto:salesus@browneco.com)