



## **KULSEN & HENNIG** **DOMINIK KULSEN** Nature's Brilliant Colours

Lettre d'information N° 49

02/2025

### **INHORGENTA MUNICH 2025**

#### **Dans ce numéro :**

Inhorgenta Munich - Nous sommes de la partie !  
Plan du Hall C1 - Vous nous trouverez ici  
Couleur tendance 2025 - Mocha Mousse  
Et maintenant, tout devient couleur - Présentation du salon !  
Le caroubier porte des carats

### **Chères clientes et chers clients, chers amis de nos Diamants de Couleur Naturelle,**

#### **Le salon Inhorgenta Munich se rapproche !**

Nous aurons le plaisir de vous présenter sur place, **du 21 au 24 février**, notre vaste assortiment de Diamants de Couleur Naturelle de toutes grosseurs, **de toutes tailles et de toutes nuances**. Si vous êtes à la recherche de « merveilles naturelles » aussi nobles que colorées, vous serez à la bonne adresse chez Kulsen & Hennig ! Nous avons agrandi notre stand afin de vous offrir plus d'espace pour vous surprendre et vous faire plaisir !



Nous vous convions à visiter notre stand (Hall C1/Stand 309) et nous réjouissons de pouvoir vous aider par nos conseils, notre assistance et notre expertise !



De nouveau, nous sommes dans l'air du temps avec notre vaste gamme de **diamants de couleur champagne** sélectionnés pour leur grande qualité. En effet, la couleur « **Mocha Mousse** » a été élue **couleur tendance de l'année 2025** par la société Pantone !

Selon leur intensité, nos trésors de couleur champagne possèdent une nuance chaude et terreuse qui rappelle le délicieux chocolat.

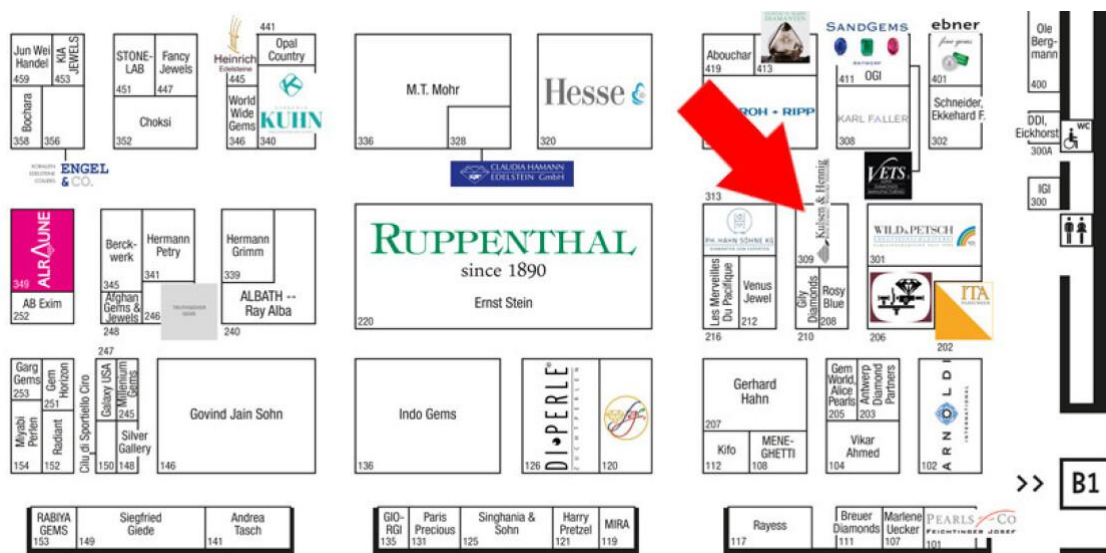
Nous sommes dans l'excitation de vous accueillir sur place !



Vos équipes de Kulsen & Hennig GbR et de Dominik Kulsen AG

Juliane Hennig

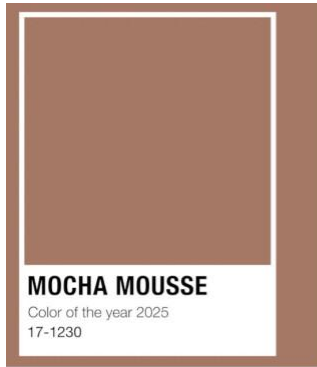
## Nous nous situerons dans le Hall C1 au Stand 309 :



Vous trouverez [ici](#) tous les plans des halls et du site.

## Mocha Mousse : la couleur tendance pour 2025

« **Mocha Mousse** », la couleur de l'année 2025 pour Pantone, a été inspirée par la puissance du brun chocolat du délicieux dessert. Elle présente une nuance chaude et terreuse, dont le ton adouci apporte une atmosphère apaisante et accueillante, ainsi qu'un sentiment de sécurité et de confort.



La couleur « **Mocha Mousse** » est très polyvalente et fonctionne aussi bien seule qu'en combinaison avec d'autres couleurs. Que ce soit dans la mode, les accessoires ou l'aménagement intérieur, cette couleur apporte **chaleur** et **style** à tout environnement.

Ainsi, les classiques « **diamants de couleur champagne** », avec leur touche d'élégance et de raffinement, sont une fois de plus particulièrement tendance. La combinaison de tons terreux et d'accents étincelants crée un équilibre harmonieux entre le naturel et le glamour. Les diamants de couleur champagne existent dans de nombreuses nuances de brun et s'adaptent parfaitement aux différentes nuances d'or.

**L'intensité** de la couleur des diamants de couleur champagne s'étend d'un brun délicat à un brun intense.

C1 - C2	Champagne clair (brun clair)
C3 - C4	Champagne moyen (brun)
C5 - C6	Champagne foncé (brun foncé)
C7	Cognac (brun très foncé à brun rouge)

**De plus, les nuances de couleur** sont très variées et s'étendent d'un brun froid à une teinte orange ou brune prononcée. Qu'il s'agisse d'une pierre unique, d'une pierre de contraste ou d'un pavage, il est aisé de créer autant des dégradés de couleurs subtils que des jolis jeux de contrastes.

Notre carte de couleur pour les diamants de couleur champagne a fait ses preuves et reste d'actualité. Venez à notre stand récupérer la votre pour les diamants de couleur champagne et pour toutes les autres couleurs !



Les cartes de couleur numériques sont disponibles [ici](#).

---

## Place à la couleur ! Aperçu de notre gamme de produits pour le salon

« **Les couleurs sont la langue maternelle de l'inconscient** », a écrit un jour le psychiatre C. G. Jung. Les nuances des teintes des Diamants de Couleur Naturelle sont infinies - à peu près toutes les couleurs pures ou mélangées imaginables se trouvent dans la nature !



**Pear Shape / 0.60 ct / Fancy Intense Orangy Yellow  
VS2 / [GIA 6224426828](#)**

**Emerald Cut / 1.06 ct / Fancy Vivid Yellow  
VS1 / [GIA 2496429122](#)**

**Pear Shape / 7.05 ct / Fancy Dark Gray / CanadaMark  
PQ1 / [GIA 1156344672](#)**

---



**Round Brilliant / 2.10 ct / Fancy Dark Orange Brown (C4)  
VS1 / [GIA 2235221065](#)**

**Radiant / 2.11 ct / Dark Champagne (C6) / VS  
[RTARG 108293 Certificat d'Origine](#)**

**Pear Shape / 1.84 ct / Dark Champagne (C6) / SI**

---

## Le caroubier et son lien aux diamants



L'automne dernier, nous avons fait un merveilleux voyage à Chypre, où nous avons visité un musée de la Caroube.

Si les diamants ne poussent malheureusement pas sur les arbres, ils sont néanmoins historiquement indissociables des fruits du caroubier :

Les graines de cet arbre singulier ont un **poids moyen constant d'environ 0,2 gramme**. Grâce à une différence très faible de poids entre les graines (de l'ordre de 5%), celles-ci étaient utilisées dans l'Antiquité pour estimer, avec une précision étonnante, le poids des diamants. D'ailleurs, c'est ce que rappelle la désignation « carat », encore utilisée aujourd'hui : **0,2 gramme = 1 carat**. Un diamant d'un carat pèse donc exactement 0,2 gramme, un diamant d'un demi-carat, 0,1 gramme.



**Pour ceux que cela intéresse**, l'origine de ce terme est un emprunt du **français carat**, provenant du mot **italien carato**. Ce dernier est issu du mot **arabe Qīrāt**, qui lui découle du **grec Kerátion**, signifiant « corne », la forme du fruit du caroubier, d'où son nom scientifique : *Ceratonia siliqua*.

**Mais le caroubier a bien plus à offrir !**

#### Utilisation du fruit :

La chair sucrée des gousses de caroube peut être consommée fraîche ou séchée, transformée en sirop ou fermentée pour produire des boissons alcoolisées.

Torréfiée et réduite en poudre, elle rappelle fortement la poudre de cacao, mais n'est pas aussi amère. La poudre de caroube est riche en fibres, en bêta-carotène, en calcium et en fer.



Par ailleurs, la poudre de caroube ne contient pratiquement pas de matières grasses ni de substances stimulantes telles que la caféine ou la théobromine, ce qui la rend très digeste. Elle convient aussi bien pour les gâteaux marbrés que pour les mousses, les puddings ou les boissons lactées.

#### Smoothie banane-caroube à essayer :



- 1 banane
- 1 cuillère à café de poudre de caroube
- 1 cuillère à café de poudre de cacao
- 1 pincée de cannelle ou de vanille
- 300 ml de lait (d'avoine)

Passez tous les ingrédients au mixeur, puis versez-les dans un verre et dégustez !

#### Utilisation des graines :

La farine de graines de caroube obtenue à partir des graines et des peaux est utilisée dans l'industrie alimentaire comme épaississant, gélifiant et stabilisateur. Elle est également utilisée comme auxiliaire de cuisson dans le pain sans gluten.

#### Utilisation du bois :

Le caroubier possède un bois indéformable, dur, qui ne se rétracte pas, avec un dessin rustique et coloré. Il est résistant à la décomposition à l'air et dans le sol. Il convient à la fabrication de clôtures, de parquets et de portes. En raison de sa dureté et de sa résistance à la rupture, il peut être utilisé pour la fabrication de manches d'outils et de bâtons de randonnée.



**La préservation du caroubier**, qui est principalement cultivé dans le bassin méditerranéen, est souhaitable pour des raisons écologiques. Il protège le sol, fournit de la nourriture et un habitat pour les animaux, et préserve le caractère du paysage ainsi que les emplois traditionnels.

Les arboriculteurs apprécient les racines profondes des caroubiers, car elles protègent les plantations des dégâts causés par les tempêtes. Dans le cadre du reboisement des zones côtières menacées par l'érosion ou l'assèchement, le caroubier rend d'excellents services grâce à ses faibles besoins en eau et apporte un rendement agricole supplémentaire.

Venez visiter notre espace (Hall C1/Stand 309) pour **découvrir des bonbons traditionnels à la caroube !**

Ces délicieuses friandises\* sont fabriquées de manière artisanale depuis plusieurs générations dans une manufacture située au cœur du marché Ballarò de Palerme en Sicile.

*\*Sans colorants ni conservateurs ni gluten.*



**Vous pouvez également nous retrouver sur Instagram :**  
**[kulsen\\_hennig](#)**

Vous trouverez les lettres d'information existantes dans notre **archive de lettres d'informations**.

Pour plus d'informations, consultez notre **déclaration de protection des données**.

**KULSEN & HENNIG GbR** | C.P. 2 10 63 | 10122 Berlin | T +49 (0)30 400 55 93 0  
[www.kulsen-hennig.com](http://www.kulsen-hennig.com) | [info@kulsen-hennig.com](mailto:info@kulsen-hennig.com)

**DOMINIK KULSEN AG** | C.P. 2033 | 8401 Winterthur | T +41 (0)52 212 24 40  
[www.dominikkulsen.com](http://www.dominikkulsen.com) | [info@dominikkulsen.com](mailto:info@dominikkulsen.com)