



COUTELLERIE NONTRONNAISE

CATALOGUE 2024

www.coutellerie-nontronnaise.com

La Coutellerie Nontronnaise, héritière d'un savoir-faire immémorial, s'inscrit de plus en plus dans le paysage français des couteaux régionaux. Un Nontron, c'est plus qu'un style : c'est un genre que l'on défend et qui veut en dire long sur notre territoire et nos savoir-faire. Dans cet univers, le couteau de Nontron fait figure d'ancêtre et inspire de nombreuses légendes. Cet imaginaire remontant à la nuit des temps s'appuie autant sur ses formes imaginées que sur son signe distinctif pyrogravé.

Son histoire est si longue qu'il en est même difficile de dater sa naissance. Cependant les spécialistes sont d'accord sur le fait que le couteau de Nontron est le plus vieux couteau de France et que son origine remonte au moins au XVème siècle.

Un bon couteau ne naît pas n'importe où. Les lames du Nontron étaient trempées dans les eaux très froides et pures du Bandiat et utilisaient le minerai de fer local exploité depuis les temps préhistoriques. La présence de nombreuses forges gauloises en atteste, et les historiens rapportent que l'épée de Charles VII aurait été conçue et fabriquée à Nontron.

Couteau de poche, outil de tous les usages, attribut indispensable des paysans, compagnon de chaque repas, le Nontron faisait la fierté de toute une région et se positionne aujourd'hui comme un passeport des personnes attachées à ce territoire. Au XVIIIème siècle, pas moins de trente-cinq coutelleries existaient dans le nontronnais. En moins d'un siècle, la coutellerie nontronnaise s'est réduite comme peau de chagrin pour n'être plus représentée que par une seule entreprise en 1928 : la « Coutellerie Nontronnaise ». Indéfectible et persévérante, la Coutellerie Nontronnaise poursuit son oeuvre et défend son territoire et son savoir-faire.

Les produits de la Coutellerie Nontronnaise sont plus que des couteaux ; ils représentent des produits militants qui défendent la préservation en France des aptitudes caractéristiques des métiers manuels. Défendre et acheter un Nontron, c'est s'inscrire dans un processus refusant cette fuite des compétences, et surtout participer à la démonstration qu'un produit fabriqué à la main en France peut encore exister et représenter un savoir-faire local.

«Tous les salariés de la Coutellerie Nontronnaise m'aident à développer ce projet pour qu'il soit porteur de valeurs, de savoir-faire et de modernité en lui conservant son identité ... et nous vous remercions de croire en nos produits, de nous aider dans cette lutte pour préserver cette belle fabrication artisanale de nos campagnes.»

Gilles Gassou -
Dirigeant - Coutellerie
Nontronnaise



Coutellerie Nontronnaise is the heiress of a timeless expertise. It is part of the landscape of French regional knives. A Nontron knife is more than a style: it is a symbol that we defend and speaks volumes of our country and our know-how.

In our universe, the Nontron knife has ancestry and has inspired many legends. Dating back to the dawn of time based on both its recognizable shape and its distinctive wood burned symbol.

The story is so long that it is difficult to date. Incidentally, experts agree on the fact that the Nontron knife is the oldest French folding knife originating from the sixteenth century.

A good knife cannot be just born anywhere. The Nontron blades were soaked in the very cold and clean water of the Bandiat river. They used local iron which has been exploited there since prehistoric times. The presence of many Gallic forges attested to that, and historians record that the sword of Charles VII was designed and manufactured in Nontron.

A pocket knife, a tool with many uses, essential for the working man, a companion to every meal, the Nontron knife was the pride of an entire region and acts as a passport for the people belonging to the territory.

In the 18th century, no fewer than thirty-five cutleries existed in the village of Nontron. In less than a century, the Nontron knife manufacturing was reduced to a trickle and in 1928 by only one company remained in, « Coutellerie Nontronnaise ».

Unfailing, Coutellerie Nontronnaise perseveres in defending its territory and its know-how. These products of Coutellerie Nontronnaise are more than just knives, they are the defense of French manufacturing, a proud heritage of hand craft and skills.

To choose and to buy a Nontron knife puts your name down in the prevention of losing skills, and most importantly participating in demonstrating that a product hand made in France can still exist and represent a truly local expertise.

«All employees of Coutellerie Nontronnaise helped me develop this project a bearer of values, knowledge and modernity while preserving its identity ...and thank you for believing in our products, helping us in this struggle to preserve the beautiful craftsmanship of our countryside.»

Gilles Gassou -
CEO - Coutellerie
Nontronnaise



2 **EDITO** *EDITORIAL*

6 **HISTOIRE** *HISTORY*

14 **SAVOIR-FAIRE** *KNOW-HOW*

18 **GAMME CRÉATION** *CREATION RANGE*

CHRISTIAN GHION
OLIVIER GAGNERE
ERIC RAFFY
FRANCK FAUGERE
STUDIO MONSIEUR

38 **GAMME HÉRITAGE - Couteaux pliants**
HERITAGE RANGE - Pocket knives

GAMME BUIS PYROGRAVÉ / *WOODBURNED BOXWOOD RANGE*

GAMME NOYER PYROGRAVÉ / *WOODBURNED WALNUT RANGE*

GAMME BOIS PRÉCIEUX / *PRECIOUS WOOD RANGE*

GAMME MARQUETERIE / *MARQUETRY RANGE*

ACCESSOIRES / *ACCESSORIES*

56 **GAMME HÉRITAGE - Art de la table**
HERITAGE RANGE - Tabletop

GAMME OFFICE BUIS PYROGRAVÉ / *WOODBURNED BOXWOOD COUNTRY RANGE*

GAMME BOULE / *BALL SHAPE HANDLE RANGE*

GAMME OFFICE NOYER PYROGRAVÉ / *WOODBURNED WALNUT COUNTRY RANGE*

GAMME OFFICE BOIS PRÉCIEUX / *PRECIOUS WOOD COUNTRY RANGE*

GAMME OFFICE TISSU COMPRESSÉ / *COMPRESSED FABRIC COUNTRY RANGE*

GAMME OFFICE ACRYLIQUE COLORÉ / *ACRYLIC COUNTRY RANGE*

ACCESSOIRES / *ACCESSORIES*

75 **INFORMATIONS PRATIQUES**
PRATICAL INFORMATION



Le Nontron, comme nombre de couteaux, porte le nom du village qui l'a vu naître. Si l'on connaît désormais l'année précise de naissance du célèbre Laguiole (1828) et toute son histoire depuis cette date, il n'en va pas de même pour son « voisin » Périgourdin. Guillaume de la Villeneuve faisait déjà allusion aux « couteaux de Pierregord » dans sa « nomenclature des crieries de Paris », au début du XIII^{ème} siècle ; il est donc possible que cette région du sud-ouest produisit des couteaux et autres outils tranchants bien avant le bas Moyen-âge.

Tous les ingrédients étaient en effet réunis : le minerai de fer (nontronite), présent sur place et depuis fort longtemps exploité par le peuple gaulois des Petrocorii (forges d'Azat-en-Nontronnais, entre autres) ainsi que les massifs de buis, pour la matière première, et les eaux pures très froides du Bandiat, en contrebas du village, pour la trempe des lames.

L'historien et géographe grec Strabon d'Amasée, contemporain de Jules César et grand voyageur, décrit les Pétrocores comme d'excellents travailleurs du fer.

Vers 1300, le glossaire de Saint-Palaye rapporte les écrits des poètes qui rendaient hommage à ces outils tranchants. Les compagnons couteliers parisiens, dès cette époque, prirent l'habitude de passer par Nontron pendant leur tour de France. C'est certainement cette réputation d'excellence dans le travail du métal qui explique pourquoi le roi de France Charles VII « le victorieux » (mis sur le trône par Jeanne d'Arc) aurait commandé son épée à Nontron.

Le 13 octobre 1653, Guillaume Legrand, maître coutelier de la paroisse Saint-Eustache à Paris épouse Marie Belleterie de Nontron et s'installe dans la ville de son épouse pour y fabriquer le couteau éponyme. C'est seulement quelques décennies plus tard que les premiers Nontron se seraient parés d'une virole tournante. A la veille de la Révolution, la région Périgord compte trente-cinq coutelleries, selon l'inspecteur des Manufactures et Fabriques de la Généralité de Bordeaux. La ville de Nontron, avec seulement 2800 âmes, emploie alors huit ouvriers couteliers dans cinq coutelleries qui jouissent d'une excellente réputation. A titre de comparaison, la ville compte aujourd'hui 3500 habitants et la Coutellerie Nontronnaise emploie une petite vingtaine d'ouvriers couteliers.



Deux familles - qui marqueront l'histoire du Nontron plus d'un siècle durant - font leur entrée : Bernard et Petit. Dans son rapport l'inspecteur précise : « on y fait, entre autres, des couteaux remarquables par leur petitesse et le fini du travail, qu'on exporte comme objets curieux ». Il fait allusion aux couteaux miniatures renfermés dans des coquilles de noix, voire de noisettes. En 1903, une ouvrière parviendra même à loger 154 couteaux fermants microscopiques dans un noyau de cerise (Marcelle Varnoux sera en charge de leur fabrication jusqu'en 1939).

Lors du premier conflit mondial, les ouvriers des coutelleries Petit et Bernard se consacreront, sur demande du Ministère de la Guerre, à la fabrication de couteaux à cran d'arrêt. Ce couteau simple et robuste, muni d'un ressort à palme est déverrouillable via un anneau brisé.

Dix ans après la fin de la Grande Guerre, ne subsiste plus que la coutellerie Petit qui devient la « Coutellerie Nontronnaise ». Alphonse Chaperon, garagiste à Nontron, s'en porte acquéreur en 1931. Les sombres années de la seconde guerre mondiale seront aussi celles du « système D » : faute de buis, les couteaux seront fabriqués en houx et en acacia, tandis que les lames, estampées CHAPERON NONTRON, donneront une deuxième vie aux carcasses d'automobiles, notamment de Citroën C4.

Son fils Gérard tiendra les rênes de la Coutellerie Nontronnaise de 1943 à 1986, année de son rachat par Bernard Faye qui la vendra à son tour à la « sarl Forge de Laguiole » en 1992. Ce coutelier, artisan de la renaissance du laguiole à Laguiole, aura à coeur de préserver ce savoir-faire sur son territoire.

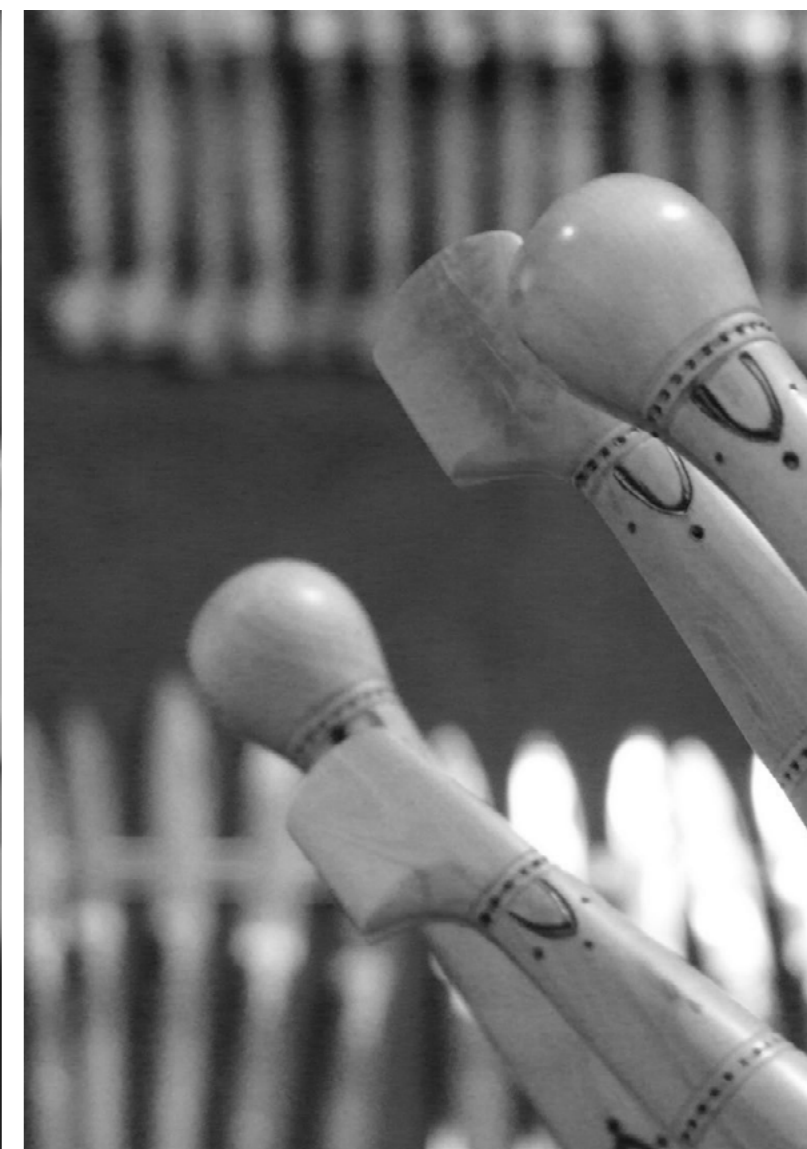
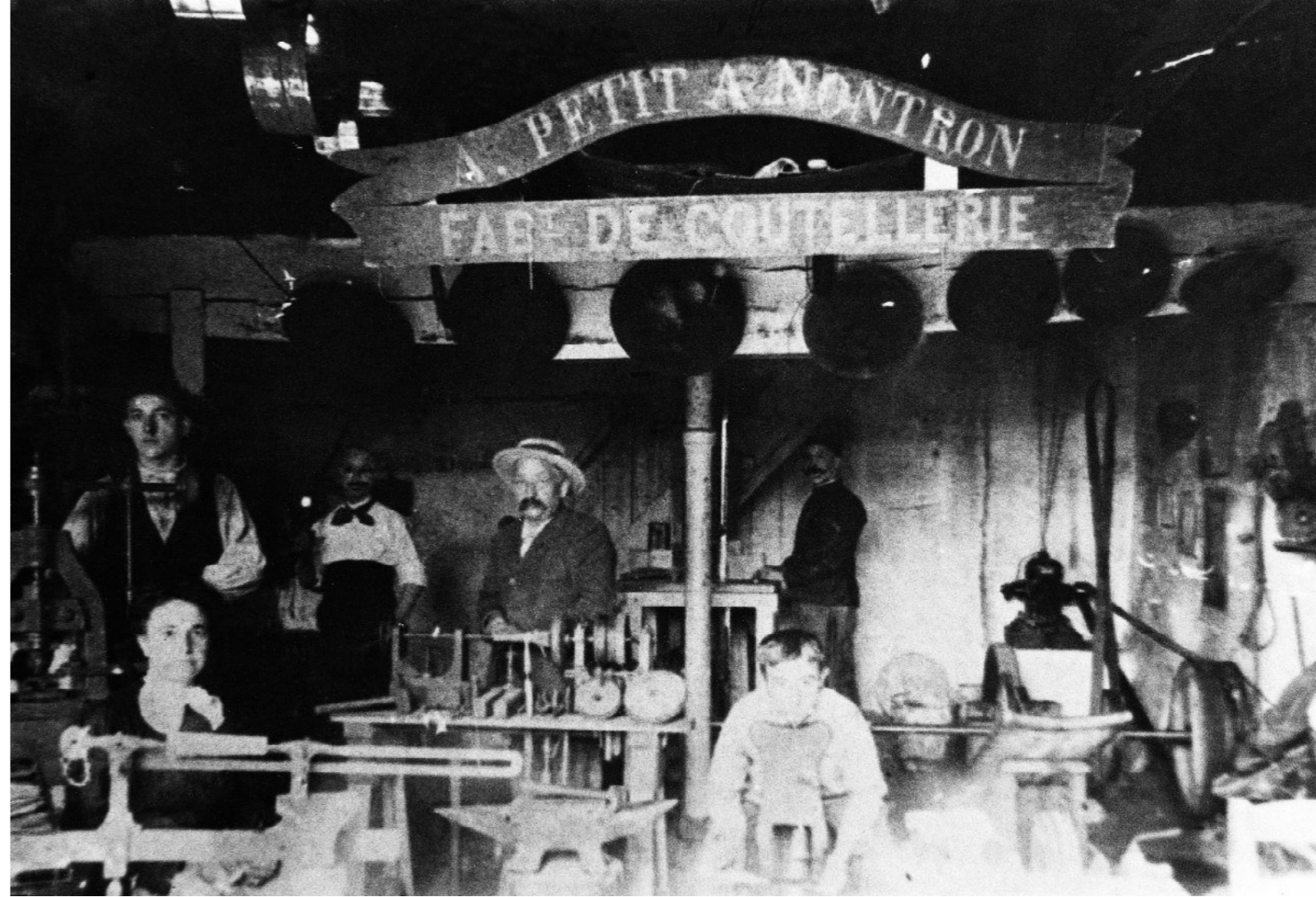
Mais qui dit tradition ne dit pas immobilisme. Bien au contraire dans son nouvel écrin de bois et d'aluminium signé Luc Arsène-Henry depuis le 21 juin 2000, la Coutellerie Nontronnaise s'est offert les services de designers internationalement reconnus comme Olivier Gagnère, Eric Raffy, Stefania di Petrillo et Christian Ghion, et ce afin d'aborder le troisième millénaire avec la farouche volonté de faire savoir que le plus vieux couteau français est dans la force de l'âge. A ce jour une équipe composée d'une vingtaine de couteliers perpétuent cette tradition coutelière.



Ces artisans répètent ces gestes immémoriaux au rythme des marteaux, dans une odeur de buis, pour réaliser ces quelques quarante opérations nécessaires à la naissance d'un Nontron. Chaque pièce, réalisée de bout en bout par le même coutelier, est en quelque sorte unique. De la branche de buis sec (4 ans minimum de séchage sur place) au couteau fini, il faudra passer par les étapes de sciage, rainurage de l'ébauche, mise en place de la virole en fer et du clou, pose de la virole tournante en laiton ou maillechort, pose du cachet, meulage du dos, ponçage puis polissage du manche, affûtage de la lame forgée (depuis 1992, toutes les lames sont produites par Forge de Laguiole).

Reste alors une opération, et non des moindres : la pyrogravure. Ces motifs, dont on ignore toujours l'origine et la signification, se composent de 6 « mouches » : sortes de V inversés encadrés de 3 points et 4 rangées de petits points. Symboles religieux ? francs-maçons ? Référence aux compas des Compagnons du Devoir ? Cela fait plus d'un siècle que ces mouches font parler d'elles. Presque contemporaines de l'abeille du Laguiole, apparues en même temps que la forme « sabot » du manche, elles décorent aujourd'hui l'ensemble des modèles en buis, de poche comme d'office et de table.

« Boule », « sabot », « queue de carpe », « double virole » constituent aujourd'hui les quatre formes traditionnelles de manches produits en buis, ébène, genévrier, noyer ou olivier. De nouvelles matières comme le dica (kraft compressé imprégné de résine), le Corian ©, le tissu compressé, l'acrylique ou le frêne densifié (résistant à l'eau) participent à la vie de ce couteau pluriséculaire, sans conteste le plus vieux de France.



The Nontron knife, as with many knives, bears the name of the village of its birth. If we now know the exact year of birth of the famous Laguiole knife (1828) and its history since that date, this is not the case for its neighbor from Perigord. In the early 13th century, Guillaume de la Villeneuve was already referring to «Pierregord knives» in its «nomenclature des crieries de Paris». It is possible that this region of southwestern France produced knives and other sharpened tools before the Middle Ages.

All the raw materials were indeed gathered in site. The mineral iron (nontronite), long operated by Gallic people called Petrocorii (forges of Azat-in-Nontronnais, among others) and the numerous boxwood trees. The blades were hardened near the village in the very cold pure waters of the Bandiat River. Strabon of Amasea, Greek geographer and historian who was a contemporary of Julius Caesar and a world traveler, described the Petrocorii as excellent iron workers.

In the 14th century, the glossary of St. Palaye reported the writings of the poets that were paying tribute to these cutting tools. At that time, the Parisian "Compagnons du devoir" (fine journeyman) used to visit Nontron during their trip around France. This is certainly this reputation for excellence in metal working that explains why the King of France Charles VII, also called «the Victorious» (crowned by Joan of Arc), would have ordered his sword to Nontron ironsmiths.

On October 13th 1653, Guillaume Legrand, master cutler in Saint Eustache (Paris) married Marie Belleterie and settled in Nontron, the village of his wife to manufacture Nontron knives. It is at that period that we can find the first writings concerning the turning ferrule. According to the Inspector from the Manufactures and Industries of Bordeaux, there were 39 cutleries in the Perigord area just before the French Revolution. At that time, with 2800 inhabitants, the Nontron village counted only 8 knife makers working in 5 renowned cutleries. Today, with 3500 inhabitants, Coutellerie Nontronnaise employs



around 20 cutlers in Nontron.

Two families appeared in the Nontron history and will be present for more than one century: the Bernards and the Petits. In his report, the Inspector mentioned that they were making some extremely small and beautiful knives sold as curious objects. He spoke about the miniature knives presented in nutshells and walnut shells. In 1903, a woman manufactured 154 tiny pocket knives that she managed to put in a cherry stone (till 1939, Marcelle Varnoux was in charge of their manufacturing).

During the first World War, the cutlers that were working in the Bernard and Petit cutleries were dedicated to the manufacturing of the locked knives on request of the Ministry of War. This simple and sturdy knife, used by the French army during the War, was unlocked thanks to its ring located at the top of the spring.

10 years after the end of the 1st World War, only the Coutellerie Petit survived. It will later become the Coutellerie Nontronnaise. Alphonse Chaperon, garage mechanic located in Nontron, bought it in 1931. The dark years of World War II were also those of the resourcefulness: boxwood was in short supply so the handles were made from holly or acacia; the blades, stamped CHAPERON NONTRON, were made from recycled bodywork of Citroen C4 cars. Gérard, his son, was at the head of the firm between 1943 and 1986, date of the take over of the firm by Bernard Faye. Then Forge de Laguiole bought this firm in 1992. Since that date, the leitmotiv of Forge de Laguiole has been to preserve the know-how on its territory, according to the tradition, while looking forward to the future.

On June the 21st 2000, the new workshop designed by Luc Arsène-Henry opened its doors. Since that date, several designers such as Olivier Gagnère, Eric Raffy, Stefania di Petrillo and Christian Ghion lent their talents to the reinterpretation of the oldest French



HISTORY

knife.

These artisans keep on manufacturing all the knives by hand. 40 steps are necessary to make a Nontron knife. Each piece is manufactured from the start to finish by the same person. From the boxwood piece (the wood is dried for at least 4 years) to the finished knife, many steps are necessary: the sawing, the shaping of the handle, the nailing of the ferrule, the setting up of the brass or nickel silver turning ferrule, sandpapering and polishing of the handle, sharpening of forged blade (since 1992, all blades are forged in Forge de Laguiole workshop).

Last and not least, there is still one final operation, wood burning. These patterns, whose origin and meanings are still unknown, are made from 6 "flies", a kind of reversed V surrounded by 3 points and 4 rows of small points. Are they religious symbols? Are they free masonry symbols? Is it a reference to the compass of the Compagnons du Devoir (fine journeymen)? These symbols appeared at the same time as the clog handle. Today, they decorate all the boxwood models.

Four traditional shapes: ball, clog, carp tail, double ferrule, are available on precious wood handles (boxwood, ebony, juniper, walnut or olivewood). New materials such as dica (compressed Kraft paper injected with resin), Corian® , compressed fabric, acrylic or ash tree (dishwasher safe) are also used for the manufacture of the reworked versions of this, France's oldest knife.



SAVOIR-FAIRE

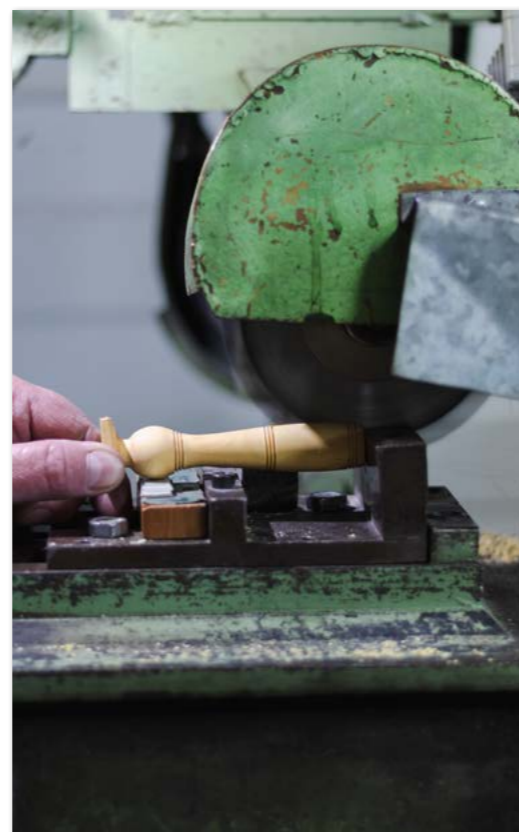
Découpe et usinage

Héritiers d'une longue tradition coutelière locale, les couteliers d'aujourd'hui s'emploient toujours à fabriquer à la main le Nontron avec les mêmes gestes que leurs prédécesseurs : sciage du buis sec et tournage des manches, assemblage, pyrogravure, finitions. Seul le cadre a changé : l'atelier a quitté les bords du Bandiat pour se rapprocher du cœur de ville, offrant ainsi un environnement de travail plus agréable à ses salariés et permettant aux visiteurs d'apprécier la fabrication artisanale du Nontron. Après un minimum de quatre années passées dans le séchoir à l'air libre de la coutellerie, les branches de buis blond sont découpées à la scie à ruban. Ces ébauches de section carrée sont ensuite tournées à l'aide d'un outil spécial pour leur conférer la forme souhaitée, puis sont rectifiées manuellement.

Heirs of the local traditional cutlers, the knife makers manufacture Nontron knives by hand with the same techniques as their ancestors: sawing the dried boxwood and shaping the handles, assembling, wood burning and finishing.

Only the workshop has changed: it moved from the banks of the Bandiat River to the centre of the village, providing a more pleasant environment to its employees and allowing visitors to appreciate the craftsmanship of the Nontron knife.

After at least 4 years spent in the on site drying room, the boxwood branches are cut with a ribbon saw. These squared drafts are then shaped using a special tool. Then, they are finished by hand.



Cinq étapes principales, parmi un total de quarante, sont nécessaires au montage d'un Nontron fermant à virole : mise en place de la virole fixe, montage de la lame, rivetage du clou, montage de la virole tournante, rivetage du cachet.

5 main steps are necessary to assemble a pocket knife (with a total of around 40 steps) with turning ferrule: positioning of the fixed ferrule, assembling of the blade, riveting of the nail, assembling of the turning ferrule and fixing of the top disc.



SAVOIR-FAIRE

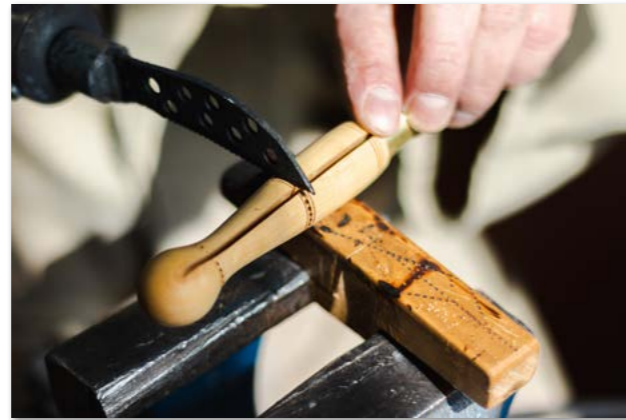
Assemblage

KNOW-HOW

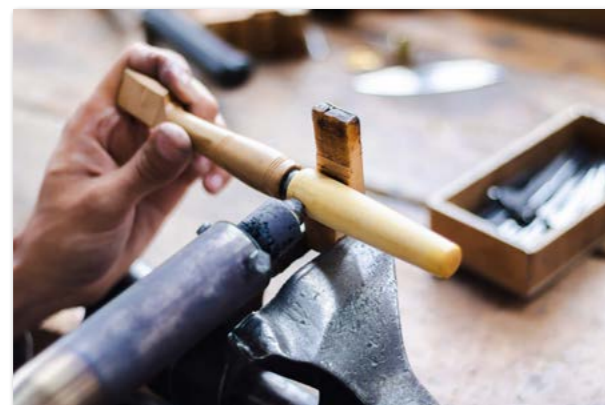
Assembling



Deux fers sont utilisés pour réaliser les pyrogravures : un pour les pointillés et un autre pour les mouches. Ces dernières, signes de reconnaissance des Nontron, ne sont appliquées que sur les modèles en buis (à l'exception du modèle N° 30 boule et de certaines créations) entre les rainures du manche, les bases tournées vers les extrémités du manche. Ainsi, un Nontron pliant traditionnel est paré de 4 rangées de pointillés et 6 mouches.



Two irons are used to wood burn the handles: one for the small stippling and the other one for the inverted V symbol also called a "fly". These last ones, the recognizable signs of Nontron knives, are only wood burned on boxwood and walnut handles (except on some models such as the n°30 with ball shape and some designed models). A traditional Nontron pocket knife has 4 lines of stippling and 6 flies.



Une fois le couteau assemblé et pyrogravé, le même coutelier s'emploie à le parfaire : ponçage et polissage du manche, réglage de la lame (polissage, centrage et serrage), affûtage.



Once the knife is assembled and wood burned, the knife maker proceeds to the sandpapering, the polishing of the handle, the adjusting of the blade (polishing, centering and tightening) and sharpening.





GAMME CRÉATION **CREATION RANGE**

CHRISTIAN GHION
OLIVIER GAGNERE
ERIC RAFFY
FRANK FAUGERE
STUDIO MONSIEUR



CHRISTIAN GHION



A PROPOS ...

Christian Ghion est célèbre pour ses nombreuses créations telles que la boutique Chantal Thomass rue Saint-Honoré... En 1987, il fonde son propre studio de création avec Patrick Nadeau et obtient le Grand Prix de la Création de la ville de Paris. Exposées au VIA, à la Fondation Cartier, au Musée des Arts Décoratifs, au Musée Georges Pompidou, ses oeuvres sont également présentes dans de nombreuses collections internationales.

ABOUT

Christian Ghion is famous for his innumerable creations such as the new Chantal Thomass shop in Paris.... In 1987, he set up his own design studio with Patrick Nadeau and won in 1990 the Paris Design Grand Prix. Shown at the VIA Gallery, the Fondation Cartier, the Museum of Decorative Arts and the Georges Pompidou Museum, his work is also present in numerous international collections.

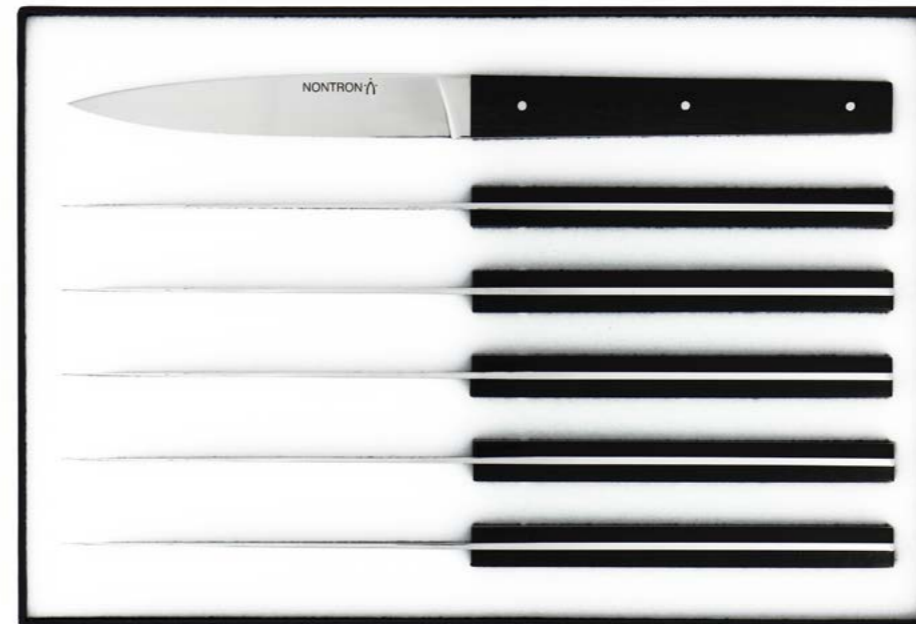
Christian GHION

COLLECTION ELEMENTAIRE

Cette collection est disponible en Ebène (EB) et Frêne densifié (FRD)

ELEMENTAIRE LINE

This line is available in Ebony (EB) and Ash tree (FRD)



T6 EL EB

Coffret de 6 couteaux de table, longueur totale 23cm, manche en ébène, finition brillante

Set of 6 table knives, 23cm total length, ebony handle, shiny finish



T6 EL FRD

Coffret de 6 couteaux de table, longueur totale 23cm, manche en frêne densifié, finition brillante - résistant à l'eau

Set of 6 table knives, 23cm total length, ash tree handle, shiny finish - water resistant



Cette collection est disponible en Buis pyrogravé (BU), Ebène (EB) et Frêne densifié (FRD)

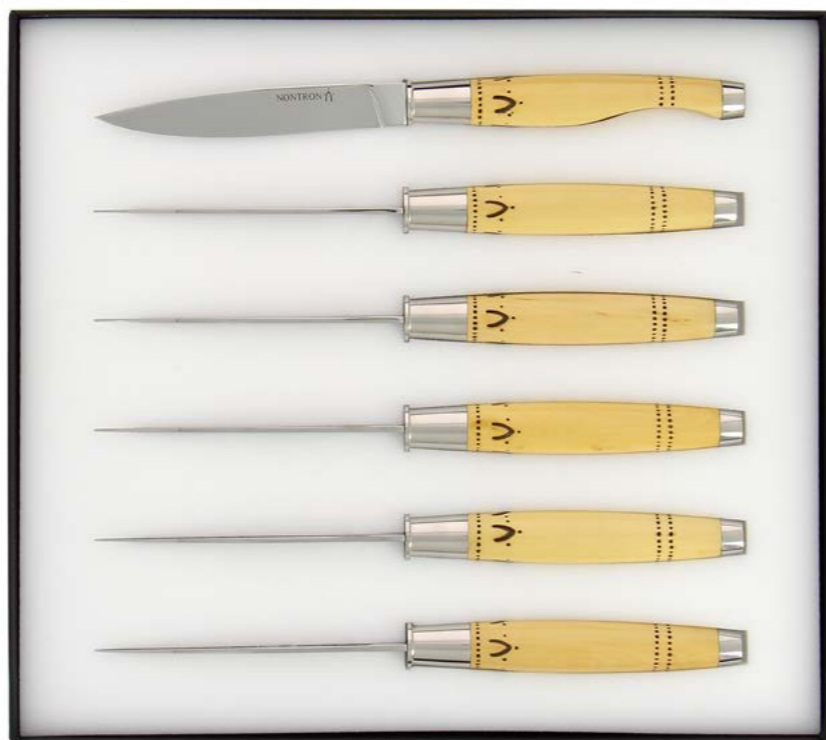
TD LINE

This line is available in Woodburned boxwood (BU), Ebony (EB) and Ash tree (FRD)



GHION N°25

Couteau pliant à virole N°25, lame 9 cm, manche en ébène, finition brillante
Folding knife with turning ferrule, N°25, 9 cm blade length, ebony handle, shiny finish



T6 TD BU

Coffret de 6 couteaux de table, longueur totale 23cm, manche en buis pyrogravé, finition brillante
Set of 6 table knives, 23cm total length, woodburned boxwood handle, shiny finish



T6 TD EB

Coffret de 6 couteaux de table, longueur totale 23cm, manche en ébène, finition brillante
Set of 6 table knives, 23cm total length, ebony handle, shiny finish



T6 TD FRD

Coffret de 6 couteaux de table, longueur totale 23cm, manche en frêne densifié, finition brillante - résistant à l'eau
Set of 6 table knives, 23cm total length, ash tree handle, shiny finish - water resistant



CD TD EB

Couteau à découper, lame 20 cm, manche en ébène, finition brillante
Carving knife, 20 cm blade length, ebony handle, shiny finish



CP TD EB

Couteau à pain, lame 20 cm micro-dentée, manche en ébène, finition brillante
Bread knife, 20 cm blade length (serrated), ebony handle, shiny finish



FROM TD EB

Couteau à fromage, lame 16cm, manche en ébène, finition brillante
Cheese knife, 16 cm blade length, ebony handle, shiny finish



TART TD EB

Tartineur, lame 7,5 cm, manche en ébène, finition brillante
Butter knife, 7,5 cm blade length, ebony handle, shiny finish



PG TD EB

Pelle à gâteau, manche en ébène, finition brillante
Cake slicer, ebony handle, shiny finish



CS TD EB

Couverts à salade, longueur totale 28cm, manche en ébène, finition brillante
Salad server, 28cm total length, ebony handle, shiny finish

Cette collection est disponible en Buis pyrogravé (BU), Ebène (EB) et Frêne densifié (FRD)

TD LINE

This line is available in Woodburned boxwood (BU), Ebony (EB) and Ash tree (FRD)



COLLECTION FA7

Les couteaux de tables sont disponibles en Ebène (EB), Acrylique minéral noir (HM N), Chêne (CH) et Frêne densifié (FRD)

FA7 LINE

The tables knives are available in Ebony (EB), Black acrylic (HM N), Oak (CH) and Ash tree (FRD)



T6 FA7 EB

Coffret de 6 couteaux de table, longueur totale 23 cm, manche en ébène, finition brillante
Set of 6 table knives, 23 cm total length, ebony handle, shiny finish



T6 FA7 CH

Coffret de 6 couteaux de table, longueur totale 23 cm, manche en chêne, finition satinée
Set of 6 table knives, 23 cm total length, oak handle, matt finish



T6 FA7 FRD

Coffret de 6 couteaux de table, longueur totale 23 cm, manche en frêne densifié, finition brillante - résistant à l'eau
Set of 6 table knives, 23 cm total length, ash tree handle, shiny finish - water resistant



T6 FA7 HM N

Coffret de 6 couteaux de table, longueur totale 23 cm, manche en acrylique noir, finition brillante - résistant à l'eau
Set of 6 table knives, 23 cm total length, black acrylic handle, shiny finish - water resistant



CD FA7 HM N

Couteau à découper, lame 20 cm, manche acrylique minéral noir, finition brillante - résistant à l'eau
Carving knife, 20 cm blade length, black acrylic handle, shiny finish - water resistant



CP FA7 HM N

Couteau à pain, lame 20 cm micro-dentée, manche acrylique minéral noir, finition brillante - résistant à l'eau
Bread knife, 20 cm blade length (serrated), black acrylic handle, shiny finish - water resistant



FROM FA7 HM N

Couteau à fromage, lame 16 cm, manche acrylique minéral noir, finition brillante - résistant à l'eau
Cheese knife, 16 cm blade length, black acrylic handle, shiny finish - water resistant



TART FA7 HM N

Tartineur, lame 7,5 cm, manche acrylique minéral noir, finition brillante - résistant à l'eau
Butter knife, 7,50 cm blade length, black acrylic handle, shiny finish - water resistant



PG FA7 HM N

Pelle à gâteau, manche acrylique minéral noir, finition brillante - résistant à l'eau
Cake slicer, black acrylic handle, shiny finish - water resistant



CS FA7 HM N

Couverts à salade, longueur totale 28 cm, manche acrylique minéral noir, finition brillante - résistant à l'eau
Salade server, 28 cm total length, black acrylic handle, shiny finish - water resistant

COLLECTION FA7

Les produits art de la table sont disponibles en Acrylique minéral noir (HM N) Résistant à l'eau

FA7 LINE

The tabletop products are available in Black acrylic (HM N) water resistant



Christian GHION

COLLECTION BASIC

Cette collection est disponible en Buis pyrogravé (BU), Ebène (EB) et Frêne densifié (FRD)



T6 BASIC BU

Coffret de 6 couteaux de table, longueur totale 21,50 cm, manche en buis pyrogravé, finition brillante

Set of 6 table knives, 21,50 cm total length, woodburned boxwood handle, shiny finish

Basic LINE

This line is available in Woodburned boxwood (BU), Ebony (EB) and Ash tree (FRD)



F6 BASIC BU

Coffret de 6 fourchettes, manche en buis pyrogravé, finition brillante

Set of 6 forks, woodburned boxwood handle, shiny finish



C6 BASIC BU

Coffret de 6 cuillères à soupe, manche en buis pyrogravé, finition brillante

Set of 6 soup spoons, woodburned boxwood handle, shiny finish



CA6 BASIC BU

Coffret de 6 cuillères à café, manche en buis pyrogravé, finition brillante

Set of 6 coffee spoons, woodburned boxwood handle, shiny finish



COLLECTION BASIC

Cette collection est disponible en Buis pyrogravé (BU), Ebène (EB) et Frêne densifié (FRD)

BASIC LINE

This line is available in Woodburned boxwood (BU), Ebony (EB) and Ash tree (FRD)



T6 BASIC EB

Coffret de 6 couteaux de table, longueur totale 21,50 cm, manche en ébène, finition brillante

Set of 6 table knives, 21,50cm total length, ebony handle, shiny finish



F6 BASIC EB

Coffret de 6 fourchettes, manche en ébène, finition brillante

Set of 6 forks, ebony handle, shiny finish



C6 BASIC EB

Coffret de 6 cuillères à soupe, manche en ébène, finition brillante

Set of 6 soup spoons, ebony handle, shiny finish



CA6 BASIC EB

Coffret de 6 cuillères à café, manche en ébène, finition brillante

Set of 6 coffee spoons, ebony handle, shiny finish



T6 BASIC FRD

Coffret de 6 couteaux de table, longueur totale 21,50 cm, manche en frêne densifié, finition brillante- résistant à l'eau

Set of 6 table knives, 21,50 cm total length, ash tree handle, shiny finish - water resistant



F6 BASIC FRD

Coffret de 6 fourchettes, manche en frêne densifié, finition brillante - résistant à l'eau

Set of 6 forks, ash tree handle, shiny finish - water resistant



C6 BASIC FRD

Coffret de 6 cuillères à soupe, manche en frêne densifié, finition brillante - résistant à l'eau

Set of 6 soup spoons, ash tree handle, shiny finish - water resistant



CA6 BASIC FRD

Coffret de 6 cuillères à café, manche en frêne densifié, finition brillante - résistant à l'eau

Set of 6 coffee spoons, ash tree handle, shiny finish - water resistant

COLLECTION HOLE

Cette collection est disponible en buis pyrogravé (BU) et ébène (EB)

HOLE LINE

This line is available in woodburned boxwood (BU) and ebony (EB)



T6 HOLE BU

Coffret de 6 couteaux de table, longueur totale 22 cm, manche en buis pyrogravé, finition brillante

Set of 6 table knives, 22 cm total length, woodburned boxwood handle, shiny finish



T6 HOLE EB

Coffret de 6 couteaux de table, longueur totale 22 cm, manche en ébène, finition brillante

Set of 6 table knives, 22 cm total length, ebony handle, shiny finish



OLIVIER GAGNERE



© DESPATIN & GOBELI

A PROPOS ...

Designer pour plusieurs artisans français, japonais ou chinois, Olivier Gagnère a reçu le prix «Créateur de l'année 1998» à Paris. Il a travaillé sur plusieurs projets tels que «Le Lido» où «l'Hôtel Marignan Champs Elysées» à Paris ainsi que pour le restaurant de Pierre Gagnaire à Séoul. La plupart de ses créations sont exposées dans des musées internationaux (MOMA à New York, Musée des Arts Décoratifs de Paris, Museum of Modern Art de San Francisco, National Museum of Fine Arts à Pékin...).

ABOUT

Designer for many French, Japanese or Chinese artisans, Olivier Gagnère was awarded «Créateur de l'année 1998» in Paris. He worked on many projects like «The Lido» or «Hotel Marignan Champs Elysées» in Paris and Chef Pierre Gagnaire Restaurant in Seoul (Korea). Most of his works are part of international museums (MOMA in New York, Museum of Decorative Arts in Paris, Museum of Modern Art in San Francisco, National Museum of Fine Arts in Beijing...).



GAGNERE N°25

Couteau pliant à virole N°25, lame 9 cm, manche en Dica noir, finition brillante
Folding knife with turning ferrule, N°25, 9 cm blade length, black Dica handle, shiny finish



T6 GAGNERE CO

Coffret de 6 couteaux de table, longueur totale 23 cm, manche en Corian blanc, finition brillante
Set of 6 table knives, 23 cm total length, white Corian handle, shiny finish



T6 GAGNERE DI

Coffret de 6 couteaux de table, longueur totale 23 cm, manche en Dica noir, finition brillante
Set of 6 table knives, 23 cm total length, black Dica handle, shiny finish

Olivier GAGNERE

COUPEAU PLIANT

Ce couteau est livré avec un étui en cuir noir.

FOLDING KNIFE

This knife comes with a black leather sheath.

COUPEAUX DE TABLES

Les couteaux de table sont livrés avec 6 porte-couteaux assortis.

TABLE KNIVES

The table knives are delivered with 6 assorted knife-rests.



ERIC RAFFY



A PROPOS ...

Architecte designer, Eric Raffy est célèbre pour ses réalisations, et notamment pour ses créations telles que le Restaurant de Michel Bras à Laguiole, l'Hôtel Clinton à Miami et la Boutique Paco Rabanne à Paris. Il revisite ici le couteau Nontron en gardant la lame en forme de feuille de sauge et réinvente son manche.

ABOUT

Architect and designer, Eric Raffy is well-known for his interior designs such as Michel Bras restaurant in Laguiole, the Clinton Hotel in Miami and Paco Rabanne's shop in Paris. He reinterprets the Nontron knife designing the handle while preserving the shape of the salvia leaf.



T6 RAFFY BU

Coffret de 6 couteaux de table, longueur totale 22 cm, manche en buis pyrogravé, finition brillante

Set of 6 table knives, 22 cm total length, woodburned boxwood handle, shiny finish



T6 RAFFY EB

Coffret de 6 couteaux de table, longueur totale 22 cm, manche en ébène, finition brillante

Set of 6 table knives, 22 cm total length, ebony handle, shiny finish



T6 RAFFY FRD

Coffret de 6 couteaux de table, longueur totale 22 cm, manche en frêne densifié, finition brillante - résistant à l'eau

Set of 6 table knives, 22 cm total length, ash tree handle, shiny finish - water resistant

Eric RAFFY

COUTEAUX DE TABLES

Cette collection est disponible en Buis pyrogravé (BU), Ebène (EB) et Frêne densifié (FRD)

TABLE KNIVES

This line is available in Woodburned boxwood (BU), Ebony (EB) and Ash tree (FRD)





A PROPOS ...

Après des études de droit et d'économie, Franck Faugère opère un virage à 180°. Passionné de patrimoine et de grands espaces, il s'oriente vers la création de beaux objets porteurs de tradition et d'innovation. Fondateur de la société FF, il est également chaudronnier et maçon en bâtiments historiques.

Le couteau Dalva est une production de plusieurs entreprises labélisées Entreprises du Patrimoine Vivant et imaginé et développé par Franck Faugère. «Dalva» rend hommage aux savoir-faire du Périgord à travers un couteau unique, pièce artisanale d'exception.

ABOUT

After studying law and economics, Franck Faugère made a 180° turn. Passionate about heritage and wide open spaces, he turned to the creation of beautiful objects that carry tradition and innovation. Founder of the FF company, he is also a boilermaker and a bricklayer for historical buildings.

The Dalva knife is a production of several companies labeled Entreprises du Patrimoine Vivant and imagined and developed by Franck Faugère. «Dalva» pays tribute to the know-how of the Périgord region through a unique knife, an exceptional piece of craftsmanship.



DALVA

Coffret de 6 couteaux de table, longueur totale 21,5 cm,
manche en porcelaine de Limoges, finition brillante
Set of 6 table knives, 21,5 cm total length, Limoges porcelain handle, shiny finish

COLLECTION DALVA

Cette collection est disponible en coffret de 1 ou de 6 couteaux. Chaque couteau est livré avec un repose couteau en porcelaine blanche de Limoges.

DALVA LINE

This line is available in set of 1 or 6 knives. Each knife is delivered with knife rest made from Limoges Porcelain.





A PROPOS ...

Les deux designers de Studio Monsieur ont imaginé deux couteaux, les « Grands-ducs Père et Fils » (où Mère et Fille), une évocation facétieuse du célèbre hibou bien connu des marcheurs en Périgord. Cette collection est disponible en Buis pyrogravé (BU).

ABOUT

The two designers of Studio Monsieur have imagined two knives, the «Grands-Ducs Father & Son» (or Mother and Daughter), a facetious evocation of the famous owl well known in Perigord. This line is available in woodburned boxwood (BU).



22 PDUC PLU

Couteau pliant N°22, lame 8 cm, manche en buis pyrogravé plumage, finition satinée

N°22 Folding knife, 8 cm blade length, «plumage» woodburned boxwood handle, matt finish



25 GDUC PLU

Couteau pliant N°25, lame 9 cm, manche en buis pyrogravé plumage, finition satinée

N°25 Folding knife, 9 cm blade length, «plumage» woodburned boxwood handle, matt finish



22 PDUC SPLU

Couteau pliant N°22, lame 8 cm, manche en buis, finition satinée

N°22 Folding knife, 8 cm blade length, boxwood handle, matt finish



25 GDUC SPLU

Couteau pliant N°25, lame 9 cm, manche en buis, finition satinée

N°25 Folding knife, 9 cm blade length, boxwood handle, matt finish

COUTEAUX PLIANTS

Cette collection est disponible en Buis pyrogravé (BU)

FOLDING KNIVES

This line is available in Woodburned boxwood (BU)





GAMME HÉRITAGE **HERITAGE RANGE**

COUTEAUX PLIANTS / FOLDING KNIVES

GAMME BUIS PYROGRAVÉ / *WOODBURNED BOXWOOD RANGE*

GAMME NOYER PYROGRAVÉ / *WOODBURNED WALNUT RANGE*

GAMME BOIS PRÉCIEUX / *PRECIOUS WOOD RANGE*

GAMME MARQUETERIE / *MARQUETRY RANGE*

GAMME ACCESSOIRES / *ACCESSORIES RANGE*





CF N°10

Canif N°10, virole fixe, lame 4 cm, manche sabot
Penknife N°10, fixed ferrule, 4 cm blade length, clog handle



CF N°10 PC

Canif N°10, virole fixe, lame 4 cm, porte-clés, manche sabot
Penknife N°10, fixed ferrule, 4 cm blade length, keyring, clog handle



CF N°12

Canif N°12, virole fixe, lame 7 cm, manche sabot
Penknife N°12, fixed ferrule, 7 cm blade length, clog handle



N°22

Couteau à virole N°22, lame 8 cm, manche sabot
Turning ferrule knife N°22, 8 cm blade length, clog handle



N°25

Couteau à virole N°25, lame 9 cm, manche sabot
Turning ferrule knife N°25, 9 cm blade length, clog handle



N°25 K

Couteau à virole N°25, lame catalane 9 cm, manche sabot
Turning ferrule knife N°25, catalane blade, 9cm length, clog handle



DAMAS 25 BU

Couteau à virole N°25, lame damas carbone 9 cm, manche sabot
Turning ferrule knife N°25, carbone damascus, blade 9 cm length, clog handle



N°30

Couteau à virole N°30, lame 10 cm, manche sabot de 13cm
Turning ferrule knife N°30, 10 cm blade length, clog handle 13cm length



N°50

Couteau à virole N°50, lame 10 cm, manche sabot de 14cm en buis pyrogravé
Turning ferrule knife N°50, 10 cm blade length, clog handle 14cm length



Buis Pyrogravé

Couteaux pliants



N°22 BO

Couteau à virole N°22, lame 8 cm, manche boule
Turning ferrule knife N°22, 8 cm blade length, ball handle



N°25 BO

Couteau à virole N°25, lame 9 cm, manche boule
Turning ferrule knife N°25, 9 cm blade length, ball handle



DAMAS 25 BO BU

Couteau à virole N°25, lame damas carbone 9 cm, manche boule
Turning ferrule knife N°25, carbone damascus, blade 9cm length, ball handle



N°30 BO

Couteau à virole N°30, lame 10 cm, manche boule
Turning ferrule knife N°30, 10 cm blade length, ball handle



CAP

Cran d'arrêt, modèle 1914-1918, lame 9 cm, manche en buis pyrogravé
Lock knife, 9 cm blade length, woodburned boxwood handle



N°25 DV

Couteau à virole N°25, lame 9 cm, manche double virole
Turning ferrule knife N°25, 9 cm blade length, double ferrule handle



N°25 QC

Couteau à virole N°25, lame 9 cm, manche queue de carpe
Turning ferrule knife N°25, 9 cm blade length, carp tail handle



P3

Couteau violon P 3, lame 7,5 cm
Violin knife P 3, 7,5 cm blade length



PP

Couteau violon P P, lame 8,5 cm
Violin knife P P, 8,5 cm blade length



NA 38

Navette N°38 - 3 pièces (lame, tire-bouchon et décapsuleur - ouvre-boîte)
Navette knife 3 parts (blade, corkscrew and bottle opener / can opener)

Buis Pyrogravé

Couteaux pliants

Woodburned Boxwood

Pocket knives





N°22 NO

Couteau à virole maillechort N°22, lame 8 cm, manche sabot
Nickel-silver turning ferrule knife N°22, 8 cm blade length, clog handle



N°25 NO

Couteau à virole maillechort N°25, lame 9 cm, manche sabot
Nickel-silver turning ferrule knife N°25, 9 cm blade length, clog handle



N°22 BO NO

Couteau à virole maillechort N°22, lame 8 cm, manche boule
Nickel-silver turning ferrule knife N°22, 8 cm blade length, ball handle



N°25 BO NO

Couteau à virole maillechort N°25, lame 9 cm, manche boule
Nickel-silver turning ferrule knife N°25, 9 cm blade length, ball handle



P3 NO

Couteau violon P 3 , lame 7,5 cm
Violin knife P 3, 7,5 cm blade length



PP NO

Couteau violon P P , lame 8,5 cm
Violin knife P P, 8,5 cm blade length





N°22 EB

Couteau à virole maillechort N°22, lame 8 cm, manche sabot en ébène
Nickel-silver turning ferrule knife N°22, 8 cm blade length, ebony clog handle



N°25 EB

Couteau à virole maillechort N°25, lame 9 cm, manche sabot en ébène
Nickel-silver turning ferrule knife N°25, 9 cm blade length, ebony clog handle



DAMAS 25 EB

Couteau à virole maillechort N°25, lame damas carbone 9 cm,
manche sabot en ébène
*Nickel-silver turning ferrule knife N°25, carbone damascus blade, 9 cm length,
ebony clog handle*



N°22 BO EB

Couteau à virole maillechort N°22, lame 8 cm, manche boule en ébène
Nickel-silver turning ferrule knife N°22, 8 cm blade length, ebony ball handle



N°25 BO EB

Couteau à virole maillechort N°25, lame 9 cm, manche boule en ébène
Nickel-silver turning ferrule knife N°25, 9 cm blade length, ebony ball handle



DAMAS 25 BO EB

Couteau à virole maillechort N°25, lame damas carbone 9 cm,
manche boule en ébène
*Nickel-silver turning ferrule knife N°25, carbone damascus blade, 9 cm length,
ebony ball handle*



N°25 DV EB

Couteau à virole maillechort N°25, lame 9 cm, manche double virole en ébène
*Nickel-silver turning ferrule knife N°25, 9 cm blade length,
ebony double ferrule handle*





N°25 OL

Couteau à virole maillechort N°25, lame 9 cm, manche sabot en oliver
Nickel-silver turning ferrule knife N°25, 9 cm blade length, olivewood clog handle



N°25 BO OL

Couteau à virole maillechort N°25, lame 9 cm, manche boule en oliver
Nickel-silver turning ferrule knife N°25, 9 cm blade length, olivewood ball handle



N°25 AMAR

Couteau à virole maillechort N°25, lame 9 cm, manche sabot en amarante
Nickel-silver turning ferrule knife N°25, 9 cm blade length, amaranth clog handle



N°25 BO AMAR

Couteau à virole maillechort N°25, lame 9 cm, manche boule en amarante
Nickel-silver turning ferrule knife N°25, 9 cm blade length, amaranth ball handle



N°25 LIB BU

Couteau à virole maillechort N°25, lame 9 cm, manche libellule en buis, finition satinée
Nickel-silver turning ferrule knife N°25, 9 cm blade length, boxwood dragonfly handle, matt finish



N°25 LIB EB

Couteau à virole maillechort N°25, lame 9 cm, manche libellule en ébène, finition satinée
Nickel-silver turning ferrule knife N°25, 9 cm blade length, ebony dragonfly handle, matt finish



25 TATOO 1

Couteau à virole N°25, lame 9 cm, manche sabot en buis avec pyrogravure motif tatoo
Turning ferrule knife N°25, 9 cm blade length, boxwood clog handle with woodburned tatoo pattern



PP CHB

Couteau violon P P, lame 8,5 cm, manche en chêne de barrique du Domaine Poulvère
Violin knife P P, 8,5 cm blade length, Barrel oak handle from Domaine Poulvère





CAP RH
Cran d'arrêt, lame 9 cm, manche en Redheart
Lock knife, 9 cm blade length, redheart handle



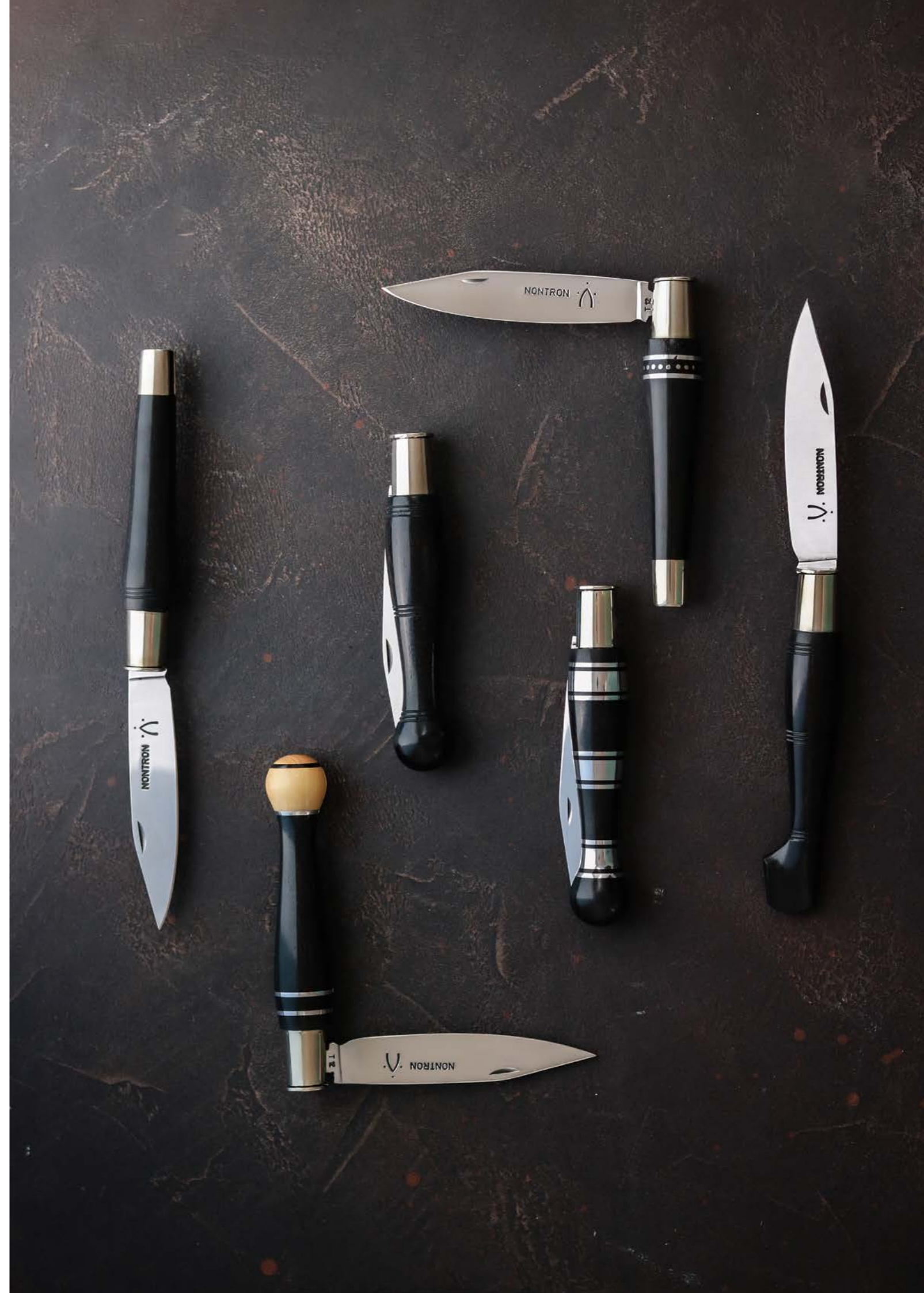
CAP BS
Cran d'arrêt, lame 9 cm, manche en bois de serpent
Lock knife, 9 cm blade length, snake wood handle



CAP WE
Cran d'arrêt, lame 9 cm, manche en Wengé
Lock knife, 9 cm blade length, wengé handle



CAP NO
Cran d'arrêt, lame 9 cm, manche en noyer
Lock knife, 9 cm blade length, walnut wood handle





N°22 DV EB/ALU

Couteau à virole maillechort N°22, lame 8 cm, manche double virole en ébène et aluminium, finition brillante
Nickel-silver turning ferrule knife N°22, 8 cm blade length, double ferrule ebony and aluminum handle, shiny finish



N°25 DV EB/ALU

Couteau à virole maillechort N°25, lame 9 cm, manche double virole en ébène et aluminium, finition brillante
Nickel-silver turning ferrule knife N°25, 9 cm blade length, double ferrule ebony and aluminum handle, shiny finish



N°25 BO EB/ALU

Couteau à virole maillechort N°25, lame 9 cm, manche boule en ébène et aluminium, finition brillante
Nickel-silver turning ferrule knife N°25, 9 cm blade length, ball shape, ebony and aluminum handle, shiny finish



N°25 BO DA EB/C

Couteau à virole maillechort N°25, lame 9 cm, manche boule damier ébène/corïan blanc et noir
Nickel-silver turning ferrule knife N°25, 9 cm blade length, ball shape, chekerboard handle : ebony and white and black Corian



N°25 BO EB/OL

Couteau à virole maillechort N°25, lame 9 cm, manche boule en ébène et olivier avec insert aluminium, finition brillante
Nickel-silver turning ferrule knife N°25, 9 cm blade length, ball shape, ebony and olivewood handle with aluminum insert, shiny finish



N°25 BO EB/BU

Couteau à virole maillechort N°25, lame 9 cm, manche boule en ébène et buis avec insert aluminium, finition brillante
Nickel-silver turning ferrule knife N°25, 9 cm blade length, ball shape, ebony and boxwood handle with aliminum insert shiny finish



N°25 BO EB/PA

Couteau à virole maillechort N°25, lame 9 cm, manche boule en ébène et padouk avec insert aluminium, finition brillante
Nickel-silver turning ferrule knife N°25, 9 cm blade length, ball shape, ebony and padouk handle with aluminum insert, shiny finish



N°25 BO BU/NO

Couteau à virole maillechort N°25, lame 9 cm, manche boule en buis et noyer avec insert aluminium, finition brillante
Nickel-silver turning ferrule knife N°25, 9 cm blade length, ball shape, boxwood and walnut handle with aluminum insert, shiny finish



N°25 BO BU/AMAR

Couteau à virole maillechort N°25, lame 9 cm, manche boule en buis et amarante avec insert aluminium, finition brillante
Nickel-silver turning ferrule knife N°25, 9 cm blade length, ball shape, boxwood and amaranth handle with aluminum insert, shiny finish



Marqueterie

Couteaux pliants



N°25 BO EB TRU

Couteau à virole maillechort N°25, lame 9 cm, manche boule en ébène, sculpté façon truffe, finition satinée
Nickel-silver turning ferrule knife N°25, 9 cm blade length, ball shape, ebony handle with truffle pattern, matt finish



N°25 BO AC

Couteau à virole maillechort N°25, lame 9 cm, manche boule en acrylique multicolore, finition brillante
Nickel-silver turning ferrule knife N°25, 9 cm blade length, ball shape, multicolor acrylic handle, shiny finish



N°25 DV NO BU

Couteau à virole maillechort N°25, lame 9 cm, manche double virole en noyer et buis avec insert aluminium, finition satinée
Nickel-silver turning ferrule knife N°25, 9 cm blade length, boxwood and walnut handle with aluminium insert, double ferrule, matt finish

ET __

Etui ceinture cuir pour modèles Sabot
Belt leather case for models with clog handle



ET __ BO

Etui ceinture cuir pour modèles Boule
Belt leather case for models with ball handle



Accessoire

Cette collection est disponible en cuir fauve ou noir.

Accessory

This collection is available in natural and black leather.



H FAUVE

House cuir fauve
Natural leather sheath



H NOIR

House cuir noir
Black leather sheath





GAMME HÉRITAGE HERITAGE RANGE

ART DE LA TABLE / TABLETOP

- GAMME OFFICE BUIS PYROGRAVÉ / *WOODBURNED BOXWOOD COUNTRY RANGE*
- GAMME BOULE / *BALL SHAPE HANDLE RANGE*
- GAMME OFFICE NOYER PYROGRAVÉ / *WOODBURNED WALNUT COUNTRY RANGE*
- GAMME OFFICE BOIS PRÉCIEUX / *PRECIOUS WOOD COUNTRY RANGE*
- GAMME ACRYLIQUE COLORÉ / *ACRYLIC COUNTRY RANGE*
- GAMME ACCESSOIRES / *ACCESSORIES*



T6 OF RYBU

Coffret de 6 couteaux de table, longueur totale 20,50 cm, lame yatağan, finition satinée
Set of 6 tables knives, 20,50 cm total length, yatağan blade, matt finish



F6 OF BU

Coffret de 6 fourchettes, finition satinée
Set of 6 forks, matt finish



C6 OF BU

Coffret de 6 cuillères à soupe, finition satinée
Set of 6 soup spoons, matt finish



CA6 OF BU

Coffret de 6 cuillères à café, finition satinée
Set of 6 coffee spoons, matt finish

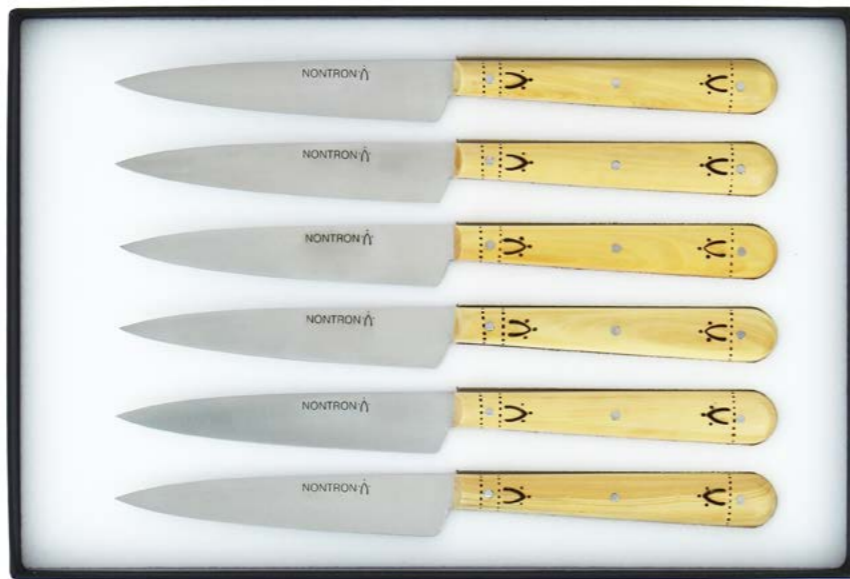
Gamme Office -
Buis Pyrogravé

Art de la Table

Country Range
- woodburned
boxwood

Tabletop





T6 OF 10 RBU

Coffret de 6 couteaux office, longueur totale 20cm, finition satinée
Set of 6 kitchen knives, 20cm total length, matt finish



T6 OF 12 RBU

Coffret de 6 couteaux office, longueur totale 22 cm, finition satinée
Set of 6 kitchen knives, 22 cm total length, matt finish



T3 OF RBU

Coffret de 3 couteaux office, tailles 17cm, 20cm et 22cm, finition satinée
Set of 3 kitchen knives, 17cm, 20cm and 22cm length, matt finish



T OF 9 RBU

Couteau office, longueur totale 17 cm, finition satinée
Kitchen knife, 17 cm total length



T OF 10 RBU

Couteau office, longueur totale 20 cm, finition satinée
Kitchen knife, 20 cm total length, matt finish



T OF 10 RYBU

Couteau office, longueur totale 20,50 cm, lame yatagan, finition satinée
Kitchen knife, 20,50 cm total length, yatagan blade, matt finish



T OF 12 RBU

Couteau office, longueur totale 22 cm, finition satinée
Kitchen knife, 22 cm total length, matt finish



**Gamme Office -
Buis Pyrogravé**

Art de la Table

**Country Range
- woodburned
boxwood**

Tabletop



CD 16 (lame 16cm) - CD 20 (lame 20cm)
Couteau à découper, lame 16 ou 20 cm, finition brillante
Carving knife, 16 or 20 cm blade length, shiny finish



F14
Fourchette à découpe, 27cm, finition brillante
Kitchen fork, 27cm length, shiny finish



CP
Couteau à pain, lame 20 cm, finition brillante
Bread knife, 20 cm blade length, shiny finish



TB ALU/BU
Tire-bouchon droit, en buis avec bague aluminium, finition brillante
Straight corkscrew made from boxwood and aluminium, shiny finish

SD 20

Couteau à découper, lame 20 cm + Fourchette à découper en buis pyrogravé, finition brillante
Carving knife, 20 cm blade length + Carving fork, woodburned boxwood handle, shiny finish





T HUI BO BU

Couteau à huître, longueur totale 17 cm, finition brillante
Oyster knife, 17 cm total length, shiny finish



CA NX BO BU

Casse noix, finition brillante
Nutcracker, shiny finish



FU BO BU

Fusil longueur totale 33 cm, finition brillante
Sharpener, 33 cm total length, shiny finish



PG BO BU

Pelle à tarte, longueur totale 28,50 cm, finition brillante
Cake slicer, 28,50 cm total length, shiny finish



CS BO BU

Service à salade (2 pièces), longueur totale 29 cm, finition brillante
Salad server, 29 cm total length, shiny finish



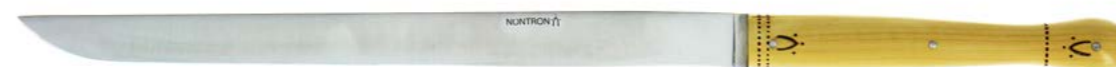
TART BO BU

Tartineur, longueur totale 17 cm, finition brillante
Butter knife, 17 cm total length, shiny finish



FROM BO BU

Couteau à fromage, longueur totale 24,50 cm, finition brillante
Cheese knife, 24,50 cm total length, shiny finish



CJ BO BU

Couteau à jambon, longueur totale 42cm, manche en buis pyrogravé, finition satinée
Ham knife, 42cm total length, woodburned boxwood handle, matt finish



CJ BO EB

Couteau à jambon, longueur totale 42cm, en ébène, finition satinée
Ham knife, 42cm total length, ebony handle, matt finish





T6 OF RYNO

Coffret de 6 couteaux de table, longueur totale 20,50 cm, finition satinée
Set of 6 table knives, 20,50 cm total length, matt finish



T6 OF 10 RNO

Coffret de 6 couteaux office, longueur totale 20 cm, finition satinée
Set of 6 kitchen knives, 20 cm total length, matt finish



T6 OF 12 RNO

Coffret de 6 couteaux office, longueur totale 22 cm, finition satinée
Set of 6 kitchen knives, 22 cm total length, matt finish



T3 OF RNO

Coffret de 3 couteaux office, tailles 17cm , 20cm et 22cm, finition satinée
Set of 3 kitchen knives, 17cm, 20cm and 22cm length, matt finish



T OF 9 RNO

Couteau office, longueur totale 17 cm, finition satinée
Kitchen knife, 17 cm total length, matt finish



T OF 10 RNO

Couteau office, longueur totale 20 cm, finition satinée
Kitchen knife, 20 cm total length, matt finish



T OF 10 RYNO

Couteau office, longueur totale 20,50 cm, lame yatagan, finition satinée
Kitchen knife, 20,50 cm total length, yatagan blade, matt finish



T OF 12 RNO

Couteau office, longueur totale 22 cm, finition satinée
Kitchen knife, 22 cm total length, matt finish



Gamme Office - Frêne densifié

Art de la Table

Résistant à l'eau



T6 OF FRD

Coffret de 6 couteaux de table, longueur totale 20,50 cm, lame yatagan, finition satinée

Set of 6 tables knives, 20,50 cm total length, yatagan blade, matt finish



T6 OF 12 FRD

Coffret de 6 couteaux office, longueur totale 22 cm, manche en frêne densifié, finition satinée

Set of 6 kitchen knives, 22 cm total length, ash tree handle, matt finish

Country Range - ash tree

Tabletop

Water resistant



F6 OF FRD

Coffret de 6 fourchettes, finition satinée

Set of 6 forks, matt finish



C6 OF FRD

Coffret de 6 cuillères à soupe, finition satinée

Set of 6 soup spoons, matt finish



CA6 OF FRD

Coffret de 6 cuillères à café, finition satinée

Set of 6 coffee spoons, matt finish



T OF FRD

Couteau office, longueur totale 20,50 cm, lame yatagan, finition satinée

Kitchen knives, 20,50 cm total length, yatagan blade, matt finish



T OF 12 FRD

Couteau office, longueur totale 22 cm, finition satinée

Kitchen knife, 22 cm total length, matt finish



T6 OF 10 RY CHB

Coffret de 6 couteaux de table, longueur totale 20,50 cm, lame yatagan, manche en chêne de barrique du Domaine Poulvère, finition satinée

Set of 6 table knives, 20,50 cm total length, yatagan blade, barrel oak handle from Domaine Poulvère, matt finish

Gamme Office

Art de la Table

Country Range

Tabletop





T6 OF TC + COLOR

Coffret de 6 couteaux de table, longueur totale 20,50 cm, lame yatagan, finition satinée
Set of 6 table knives, 20,50 cm total length, yatagan blade, matt finish



F6 OF TC + COLOR

Coffret de 6 fourchettes, finition satinée
Set of 6 forks, matt finish



C6 OF TC + COLOR

Coffret de 6 cuillères à soupe, finition satinée
Set of 6 soup spoons, matt finish



CA6 OF TC + COLOR

Coffret de 6 cuillères à café, finition satinée
Set of 6 coffee spoons, matt finish

Beige / Beige

Noir / Black

Violet / Purple

Chocolat / Chocolate

Bleu / Blue

Rose / Pink



Vert / Green

Orange / Orange

Rouge / Red

Jaune / Yellow

Bordeaux / Bordeaux



**Gamme Office -
Acrylique coloré**

Art de la Table

Résistant à l'eau



T6 OF 10 RY HM MULTI

Coffret de 6 couteaux de table, longueur totale 20,50 cm, lame yatagan, finition satinée
Set of 6 table knives, 20,50 cm total length, yatagan blade, matt finish



T6 OF 10 R HM MULTI

Coffret de 6 couteaux office, longueur totale 20cm, finition satinée
Set of 6 kitchen knives, 20 cm total length, matt finish



T6 OF 12 R HM MULTI

Coffret de 6 couteaux office, longueur totale 22 cm, finition satinée
Set of 6 kitchen knives, 22 cm total length, matt finish

Couleurs au choix pour tous les couverts parmi les couleurs de la page suivante
Colors of your choice among the colours of the following page



- Blanc / White
- Noir / Black
- Marron / Toffee brown
- Amande / Almond
- Bleu ciel / Sky blue
- Gris / Grey
- Rouge / Red
- Rose pastel / Ruby
- Opale pastel / Opal
- Bleu pastel / Sapphire





T3 OF R HM MULTI

Coffret de 3 couteaux office, longueur totale 17cm , 20cm et 22cm, finition satinée
Set of 3 kitchen knives, 17cm, 20cm and 22cm total length, matt finish



T OF 9 R HM + COLOR

Couteau office, longueur totale 17 cm, finition satinée
Kitchen knife, 17 cm total length, matt finish



T OF 10 R HM + COLOR

Couteau office, longueur totale 20 cm, finition satinée
Kitchen knife, 20 cm total length, matt finish



T OF 10 R HM + COLOR

Couteau office, longueur totale 20 cm, finition satinée
Kitchen knife, 20 cm total length, matt finish



T OF 12 R HM + COLOR

Couteau office, longueur totale 22cm, finition satinée
Kitchen knife, 22cm total length, matt finish

Couleurs au choix parmi les couleurs de la page précédente
Colors of your choice among the colors of the previous page



P6 CTX BU PY

6 porte-couteaux en buis pyrogravé
6 knife-rests made from woodburned boxwood



P6 CTX EB

6 porte-couteaux en ébène
6 knife-rests made from ebony





Informations pratiques / Practical informations

MAGASIN DE L'ATELIER / WORKSHOP

Place Paul Bert
24300 Nontron
+33 (0)5 53 56 01 55

HORAIRE / OPENING HOURS

Du lundi au vendredi / Monday to Friday
De 9h à 12h et de 13h30 à 18h30

BOUTIQUE NONTRON / NONTRON SHOP

33 Rue Carnot
24300 Nontron
+33 (0)5 53 60 33 76

HORAIRE / OPENING HOURS

Du mardi au samedi / Tuesday to Saturday
De 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h

VISITE DE L'ATELIER / VISIT OF THE WORKSHOP

Visite libre et gratuite

Du lundi au vendredi
De 9h à 12h et de 13h30 à 17h30





COUTELLERIE NONTRONNAISE

PLACE PAUL BERT
24 300 NONTRON

TEL : +33(0)5 53 56 01 55
CONTACT@COUTELLERIE-NONTRONNAISE.COM

WWW.COUTELLERIE-NONTRONNAISE.COM