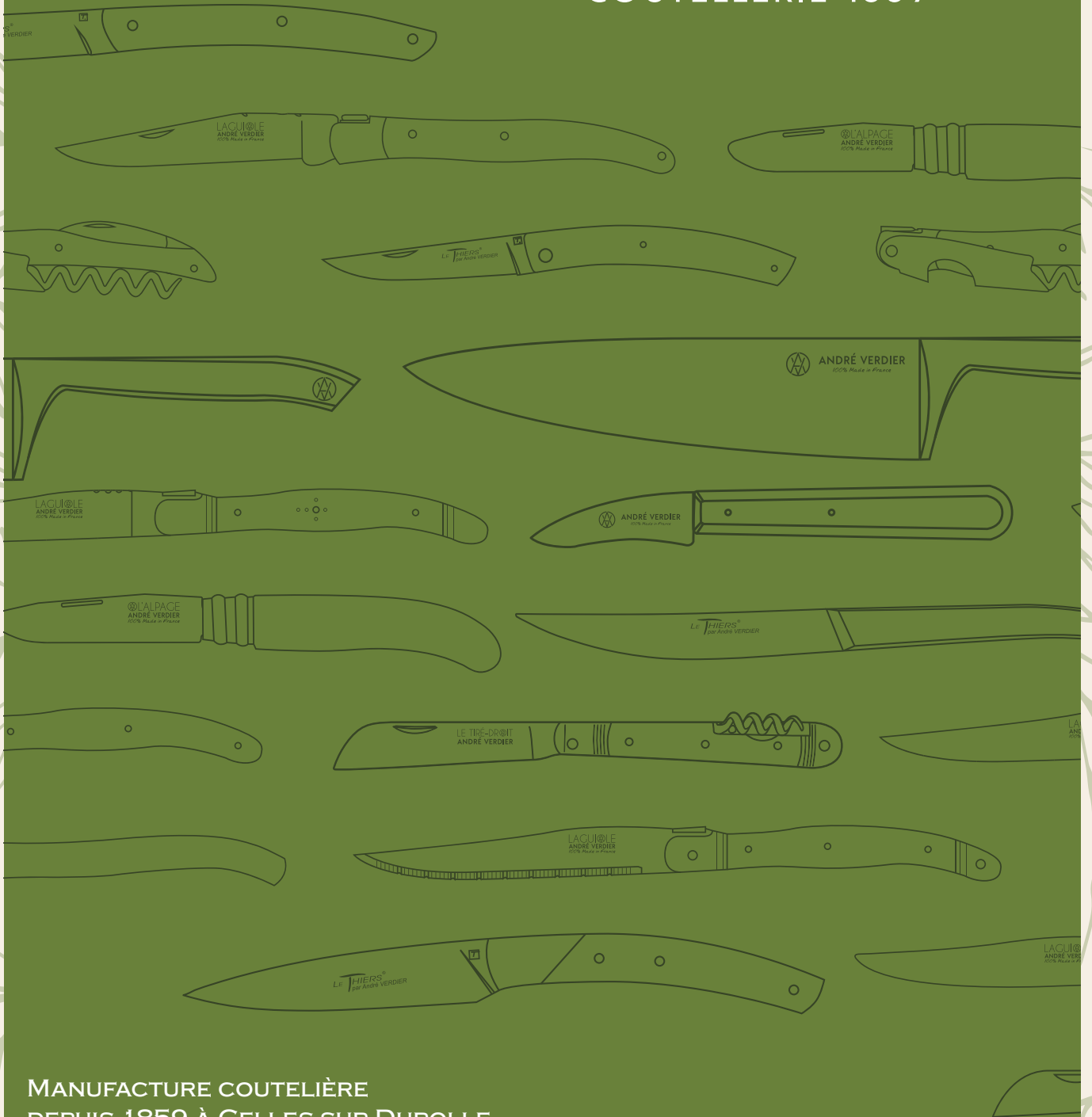




ANDRÉ VERDIER

— COUTELLERIE 1859 —



MANUFACTURE COUTELIÈRE
DEPUIS 1859 À CELLES-SUR-DUROLLE

CUTLERY MANUFACTURER
SINCE 1859 IN CELLES-SUR-DUROLLE

Sommaire / Index

4	Histoire History
6	Savoir-faire Know-how
8	Matières premières Raw materials
10	Fabrication Manufacturing
14	La cuisine The kitchen
16	Les couteaux The kitchen knives
33	Les ustensiles The cooking utensils
38	Les fruits de mer The tools for seafood
40	L'art de la table Flatware
42	Laguiole Laguiole
84	Le Thiers® Le Thiers®
93	Capucin Capucin
94	Couteaux steak Steak knives
96	Les couteaux pliants The folding knives
98	Les couteaux à virole The knives with ferrule
104	Les couteaux régionaux The regional knives
110	La cave The cellar
114	Les indispensables The essentials

VERDIER Manufacture: Une histoire familiale ancienne, un patrimoine protégé et sans cesse en construction pour l'avenir.

Etablie à Celles-sur-Durolle, près de Thiers – capitale française de la coutellerie depuis plus de six siècles – VERDIER Manufacture perpétue depuis près de deux siècles l'expertise ancestrale des maîtres couteliers tout en innovant et en intégrant régulièrement de nouveaux savoir-faire.

Centenaire de la coutellerie transmise de père en fils depuis 1859.



VERDIER Manufacture: An ancient family history, a protected heritage that is constantly being built for the future.

Established in Celles-sur-Durolle, near Thiers – the French cutlery capital for over six centuries – VERDIER Manufacture has been perpetuating the ancestral expertise of master cutlers for almost two centuries, while innovating and regularly integrating new know-how.

Centenary of cutlery handed down from father to son since 1859.

HISTOIRE HISTORY

4

18
59



DELIGNERE

Antoine Delignère, comme son père et son grand-père avant lui, était forgeron de couteaux en sous-traitance. Mais, contrairement à ses prédécesseurs, il a décidé de créer et de commercialiser ses propres produits.

Il a déposé la première marque de la société : « LA BOTTE COURONNÉE » le 2 janvier 1859.

Antoine Delignère, like his father and grandfather before him, was a knife smith on a subcontracting basis. But, unlike his predecessors, he decided to create and market his own products.

He registered the first brand of the company: « LA BOTTE COURONNÉE » the 2nd of January of 1859.



DELIGNERE

Louis Verdier, forgeron et coutelier comme son père Antoine Verdier, épouse Françoise Delignère (coutelière et fille ainée d'Antoine Delignère). Tous deux associent leurs savoir-faire pour faire prospérer l'entreprise familiale.

Louis Verdier, blacksmith and cutler like his father Antoine Verdier, marries Françoise Delignère (cutler and first born daughter of Antoine Delignère). Both combine their know-how to make the family business prosper.

18
99



VERDIER FRÈRES

Louis et Françoise Verdier lèguent la coutellerie à leurs fils, André et Albert, qui travaillent un temps ensemble au sein de la "Coutellerie VERDIER frères".

Louis and Françoise Verdier bequeathed the cutlery to their sons, André and Albert, who worked for a time together in the "Coutellerie VERDIER frères".

19
24



19
37



ANDRINOT

Albert quitte la société. André prend alors les rennes de l'entreprise qui change de nom pour devenir « André VERDIER Coutellerie ».

Albert leaves the company. André then takes over the reins of the company, which changes its name to « André VERDIER Coutellerie ».



Au cours des années suivantes, la société s'ouvre à de nouvelles frontières et commercialise ses produits sous différentes marques telles que : « DELIGNERE », « LA BOTTE COURONNÉE », « ANDRINOX », « AV »...

In the following years, the company opened new frontiers and marketed its products under different brands such as: « DELIGNERE », « LA BOTTE COURONNÉE », « ANDRINOX », « AV » ...



À partir de 1970, l'entreprise intègre de nouveaux procédés de fabrication et innove sur les couverts couleur, puis sur les célèbres couteaux LAGUIOLE.

From 1970, the company integrates new manufacturing processes and innovates on coloured cutlery, then on the famous LAGUIOLE knives.



En 2018, la société prend le nom commercial de "Verdier Manufacture" afin de recouvrir les différentes marques (André Verdier, Scofi, Delarboulas, La Botte Couronnée...) et les divers savoir-faire qu'elle maîtrise aujourd'hui. Elle est à ce jour l'une des dernières à fabriquer ses articles à 100% en France.

In 2018, the company takes the commercial name «Verdier Manufacture» to cover the various brands (André Verdier, Scofi, Delarboulas, La Botte Couronnée...) and know-how it masters today. It is currently one of the last companies to manufacture 100% of its products in France.

5



19
47

19
70



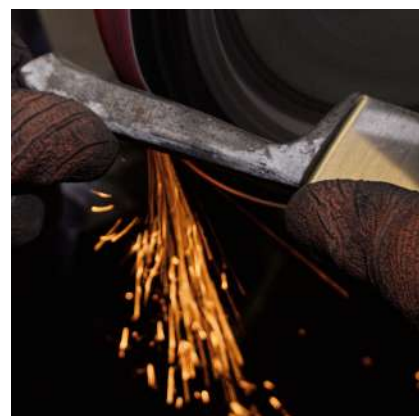
20
18





En 2012, VERDIER Manufacture reçoit le label « Entreprise du patrimoine vivant » pour le maintien et la protection des techniques de production coutelières.

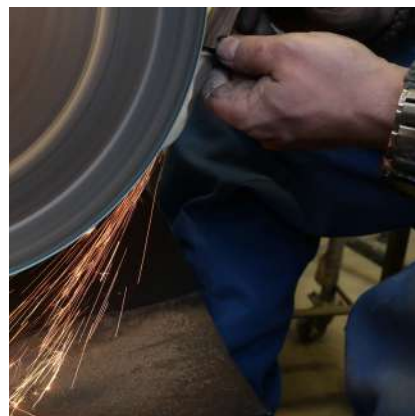
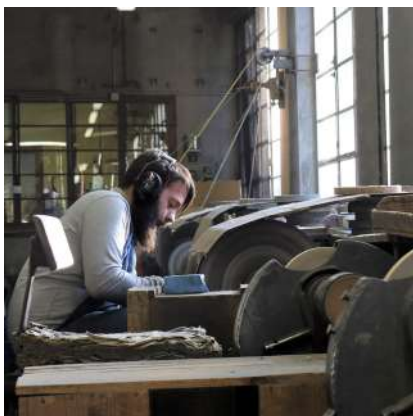
In 2012, VERDIER Manufacture was awarded the «Living Heritage Company» label for the maintenance and protection of cutlery production techniques.



Depuis 2013, la société est reconnue « Atelier d'Art de France » pour ses gammes Laguiole Essentiel et Prestige, ses couteaux fermants haut de gamme et *Le Thiers®* ainsi que pour ses gammes Scof et Delarboulas : articles « Arts de la table » de qualité « orfèvre » avec des techniques et matières particulières.

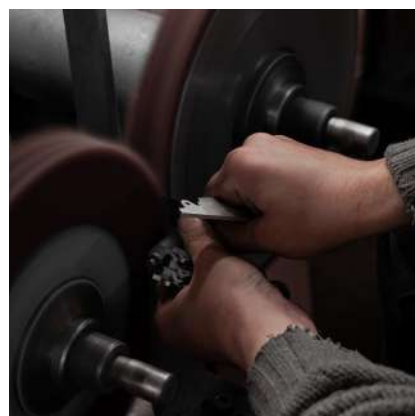
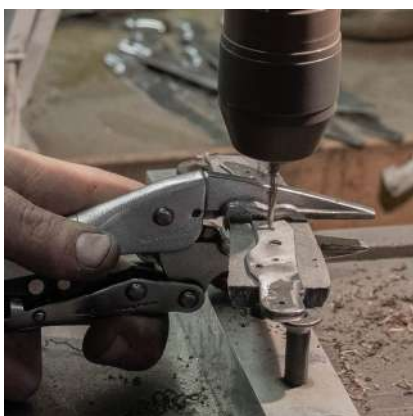
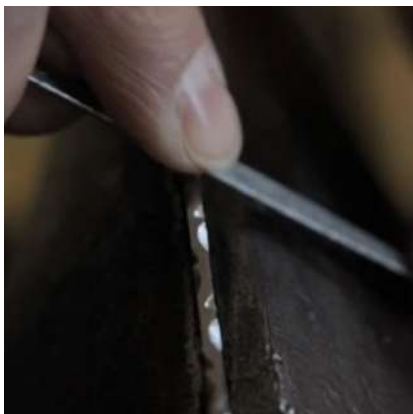
Since 2013, the company is recognised as an «Atelier d'Art de France» for its Laguiole Essentiel and Prestige, high end folding knives and *Le Thiers®* ranges as well as for the Scof and Delarboulas ranges: «Tableware» articles of «goldsmith» quality with special techniques and materials.





En 2014, le « Collège Culinaire de France » attribue le label « Artisan de qualité » qui ouvre les portes de collaborations étroites avec des chefs de renommée mondiale.

In 2014, the «Collège Culinaire de France» will award the «Artisan de qualité» label, opening the door to close collaboration with world-renowned chefs.



MATIÈRES PREMIÈRES

RAW MATERIALS

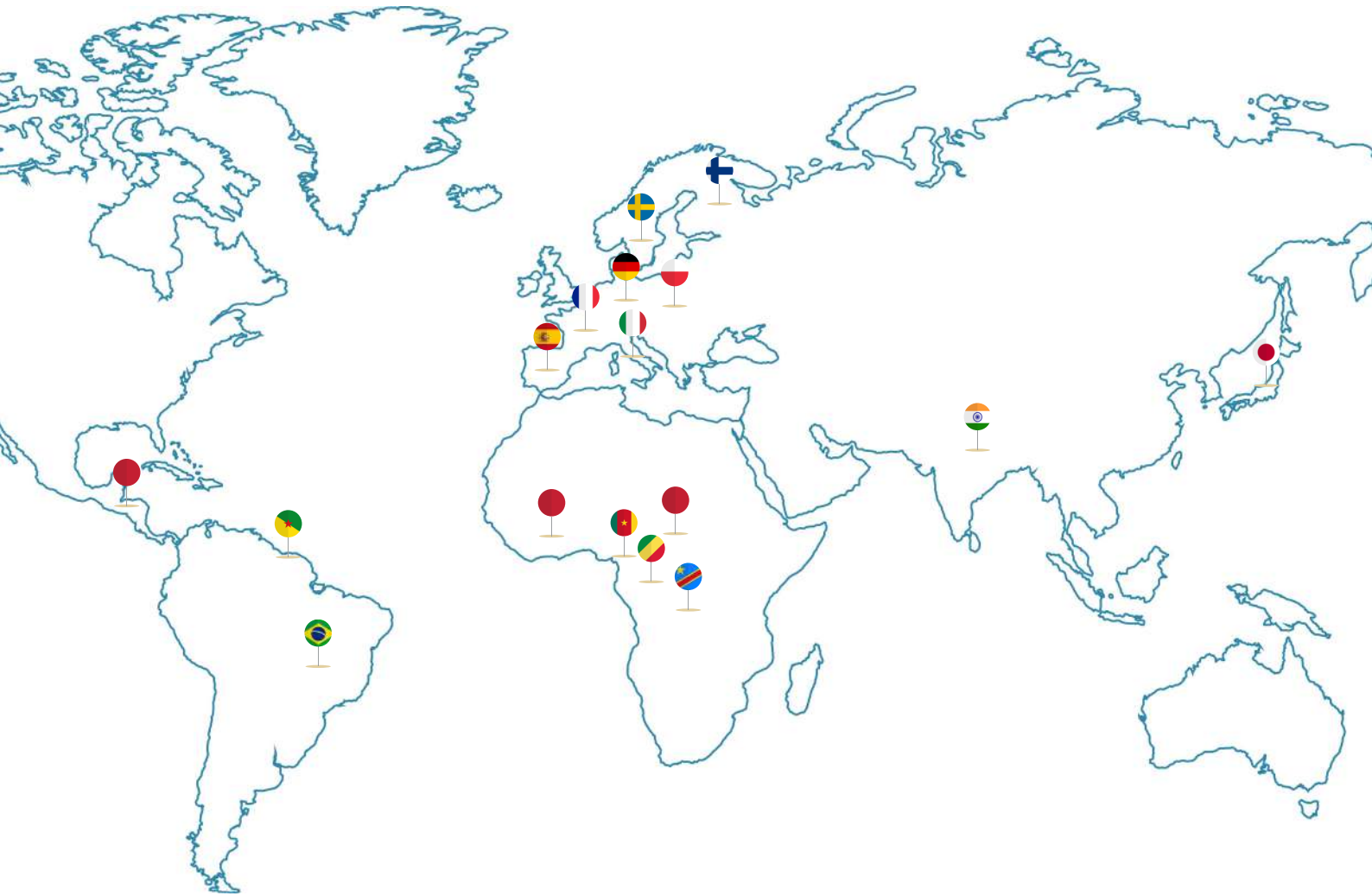
8

Les aciers utilisés pour nos produits sont constitués à plus de 82% d'aciers recyclés. Les chutes d'acier issues de nos fabrications sont recyclées soit dans les filières de traitements spécifiques soit dans le process de production.

Nous travaillons principalement avec des aciers français, mais également avec des aciers allemands, espagnols, suédois ou japonais.

More than 82% of the steel used in our products is recycled. The steel waste from our production is recycled either in specific treatment channels or in the production process.

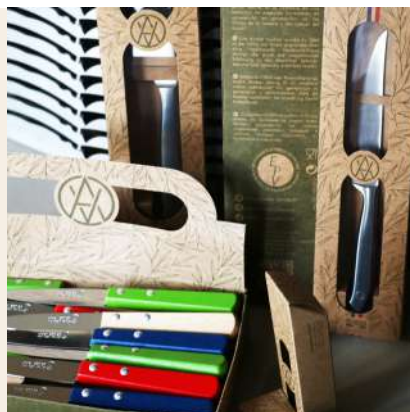
We mainly work with French steel, but also German, Spanish, Swedish or Japanese steel.



Nos coffrets bois sont fabriqués à partir du bois de hêtre. Ce bois peut être d'origine française, espagnole ou polonaise.

Nos emballages carton à leur tour, sont fabriqués à 100% en France par des sociétés certifiées PEFC et Imprim'vert.

Enfin, le film plastique et nos boîtes transparents sont 100% recyclables et d'origine française ou italienne.



Our wooden boxes are made of beech wood. This wood can be of French, Spanish or Polish origin.

Our cardboard packaging in turn, is 100% made in France with PEFC and Imprim'vert certified companies.

Finally, the plastic film and our transparent boxes are 100% recyclable and of French and Italian origin.

90% des produits avec manche en bois que nous fabriquons sont réalisés avec 3 types de bois : le hêtre, le chêne et le noyer. Ces trois essences ont une origine française de préférence. En plus de cela, le bois de cerf est lui aussi d'origine française !

L'olivier de nos gammes par contre est d'origine italienne ou espagnole, et il représente 8% de nos produits à manche bois.

Les 2% restants sont des essences dites exotiques et leur origine est exclusive à leur zone de production.

D'origine africaine nous avons l'ébène, le sapelli, le wengé, la corne blonde, la corne noire et le béliet.

La corne de buffle et l'os proviennent d'Asie.

Finalement c'est en Amérique Centrale et Amérique du Sud que nous trouvons le cocobolo, l'amourette et le bois de rose.



90% of the wooden handled products we manufacture are made from 3 types of wood: beech, walnut and oak. These three woods are preferably of French origin. In addition, the stagwood is also of French origin!

The olive wood in our range is of Italian or Spanish origin, and represents 8% of our wooden handle products.

The remaining 2% are exotic materials and their origin is exclusive to their production area.

From Africa we have ebony, sapelli, wenge, blond horn, black horn and ram.

Buffalo horn and bone are from Asia.

Finally, it is in Central America and South America that we find cocobolo, amourette and rosewood.

Nous faisons tous nos achats de granules plastiques et colorants auprès de sociétés françaises afin d'assurer la traçabilité de nos produits. En même temps, les partenaires importateurs de ces matières, font leurs achats en respectant toujours la législation locale et européenne (REACH).

L'origine de ces types de matières est internationale (Espagne, Allemagne, Italie...)

We make all our purchases of plastic granules and dyes through French companies to ensure the traceability of our products. At the same time, our importing partners of these materials, always make their purchases in compliance with local and European legislation (REACH).

The origin of these types of materials is international (Spain, Germany, Italy...)



Le PMMA est une matière très répandue dans le monde de la coutellerie grâce à ses caractéristiques techniques. Nous choisissons des PMMA de haute facture que nous mettons en œuvre de la même façon que le bois.

Nous achetons cette matière en France ou en Italie.

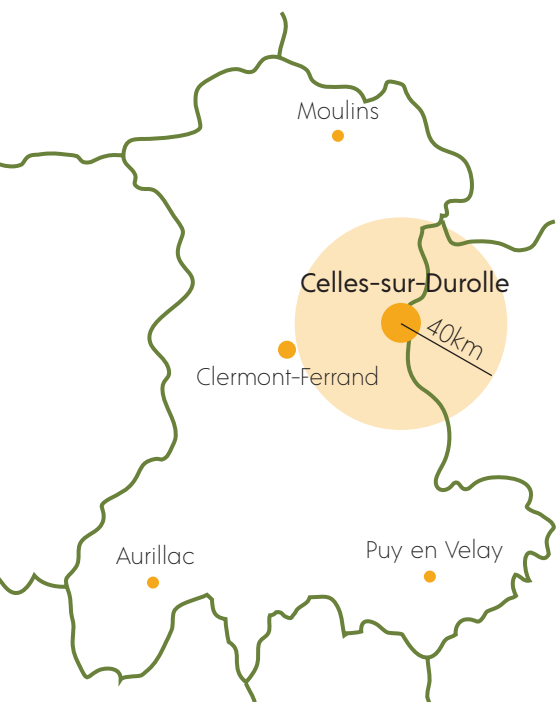
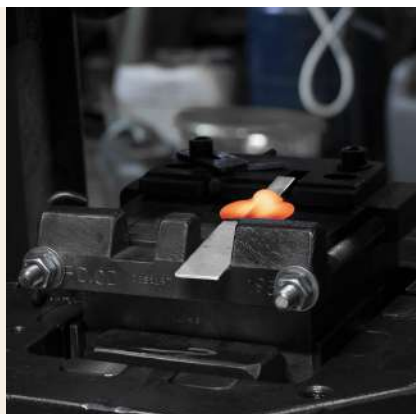
PMMA is a very common material in the cutlery world thanks to its technical characteristics. We choose high quality PMMAs which we treat in the same way as wood.

We buy this material in France or in Italy.



Étant l'une des dernières coutelleries françaises à continuer à tout fabriquer en France, notre engagement s'accompagne d'une énorme responsabilité. Nous devons maîtriser de multiples savoir-faire afin de garantir la pérennité de notre manufacture et de la chaîne de sous-traitance. Pour ce faire, nous investissons sans cesse dans de nouvelles technologies et nous nous formons à de nouveaux savoir-faire.

As one of the last french cutleries to continue to manufacture everything in France, our commitment comes with a huge responsibility. We need to be masters of multiple know-hows in order to guarantee the perpetuity of our manufactory and the subcontracting chain. To do so, we are always investing in new technologies and learning new know-hows.



Notre objectif n'est pas simplement de fabriquer en France, mais de tout produire encore plus localement.

En fabriquant le plus possible par nous-mêmes, nous réduisons considérablement l'empreinte carbone de nos produits.

Nous voulons également préserver l'industrie et les emplois locaux et notre stratégie pour y parvenir est de nous concentrer sur une fabrication 100% française.

Nous investissons régulièrement dans de nouveaux équipements dans un but d'innovation et d'amélioration continue de nos procédés de production. Si le savoir-faire ne se trouve pas au sein de nos ateliers, nous nous appuyons aussi sur l'expertise et le savoir ancestral ancrés sur le bassin thiernois.

95% de nos partenaires sont situées dans un rayon de 40 km de nos ateliers.

Our aim is not just to manufacture in France, but to produce everything even more locally.

By manufacturing as much as possible ourselves, we are significantly reducing the carbon footprint of our products.

We also want to preserve local industry and jobs and our strategy to achieve this is to focus on 100% French manufacturing.

We regularly invest in new equipment in order to innovate and continuously improve our production processes. If the know-how is not found in our workshops, we also rely on the expertise and ancestral knowledge anchored in the Thiers basin.

95% of our partners are located within a 40 km radius of our workshops.

En 2020, l'entreprise a reçu le soutien financier de la région Auvergne-Rhône-Alpes pour un programme d'investissement conséquent. Ce programme d'investissement représente 40% de notre CA étalé sur 3 ans. Il cible une avancée technologique et industrielle sur les différents process de fabrication.

L'un des points est la filtration de nos effluents d'usinage de lames (émouture et denture). Ce nouveau système va nous permettre d'économiser plus de 95% de l'eau utilisée dans le process. Il nous permettra également d'améliorer plus que significativement les conditions de travail de nos collaborateurs et notre qualité d'usinage. Les résidus seront séchés de manière optimale pour un traitement efficace et au juste coût dans la filière de recyclage.

In 2020, the company received financial support from the Auvergne-Rhône-Alpes region for a major investment programme. This investment programme represents 40% of our turnover spread over 3 years. It targets technological and industrial progress in the various manufacturing processes.

One of the points is the filtration of our blade machining effluents (cutting and toothing). This new system will enable us to save more than 95% of the water used in the process. It will also allow us to improve more than significantly the working conditions of our employees and our machining quality. The residues will be dried in an optimal way for an efficient and cost effective treatment in the recycling process.



Pour une partie du conditionnement de nos produits et certains assemblages nous travaillons avec les ESAT (Etablissements et Services d'Aide par le Travail). Ce faisant nous pouvons encore garantir une production 100% en France et participons à l'intégration des personnes avec un handicap dans la vie professionnelle. Un gagnant-gagnant pour les deux parties.

For a part of the packaging of our products and some assemblies we work with ESAT (Etablissements et Services d'Aide par le Travail). This way we can still guarantee a 100% French production and we participate in the integration of people with a handicap in the professional life. A win-win situation for both parties.



LES UNIVERS

ANDRÉ VERDIER

14

LA CUISINE THE KITCHEN

La gastronomie française est mondialement reconnue. Ses plats, les plus délicats et les plus complexes, nécessitent pour leur élaboration des outils de qualité à la hauteur de la tâche.

Nous proposons une très large gamme de couteaux de cuisine et d'ustensiles. Tout ce dont vous aurez besoin pour devenir un chef étoilé, ce sont ces bons outils !

French gastronomy is world-renowned. Its dishes, the most delicate and complex, require quality tools to prepare them.

We offer a very wide range of kitchen knives and utensils. All you need to become a star chef are these great tools!

La gastronomie - et la culture - françaises sont axées sur les petits détails. La présentation, le toucher, l'odeur, les reflets... Quelque chose que l'on ne peut pas complètement décrire, mais que l'on appelle «L'art de vivre».

Nos diverses gammes de couverts évoquent exactement ce sentiment. Savoir-faire et tradition se mêlent harmonieusement au travers de nos multiples produits pour apporter à votre table le goût de nos régions françaises.

Des gammes traditionnelles comme le Laguiole ont été complètement repensées pour s'adapter à des tables plus modernes. A l'inverse, Le Thiers® ou le Capucine ont un look plus contemporain qui conviendra aux tables les plus élégantes.

Evadez-vous avec nos couverts de grande qualité.

French gastronomy - and culture - is all about the little details. Presentation, touch, smell, reflections... Something that cannot be fully described, but which is called "L'art de vivre".

Our various ranges of cutlery evoke exactly this feeling. Know-how and tradition blend harmoniously through our many products to bring the taste of our French regions to your table.

Traditional ranges such as Laguiole have been completely redesigned to suit more modern tables. Conversely, Le Thiers® or the Capucine have a more contemporary look that will suit the most elegant tables.

Find yourself in the French countryside with our high quality cutlery.

40

L'ART DE LA TABLE THE FLATWARE



Un couteau pliant n'est pas un simple outil, il vous représente, c'est le premier pas vers l'âge adulte. Porter un couteau de poche sur soi est une tradition qui se transmet de père en fils.

Chez Verdier Manufacture, les bois sont soigneusement sélectionnés, les métaux sont polis avec soin et chaque pièce est individuellement contrôlée pour garantir la meilleure qualité possible.

A folding knife is not just a tool, it represents you, it is the first step towards adulthood. Carrying a pocket knife is a tradition that has been passed down from father to son.

At Verdier Manufacture, the woods are carefully selected, the metals are carefully polished and each piece is individually checked to guarantee the best possible quality.

96

LES PLIANTS THE FOLDING KNIVES



114

LES INDISPENSABLES THE ESSENTIALS

La fabrication française est souvent associée à des produits haut de gamme pas toujours accessibles à tous les porte-monnaie. Nous aimons fabriquer ces produits complexes et délicats, mais nous sommes conscients que le marché a également besoin de produits abordables.

L'univers "Les indispensables" : une compilation de tous les produits essentiels et nécessaires dans un foyer. La fabrication française à la portée de tous grâce à une industrialisation poussée des process.

French manufacturing is often associated with high-end products that are not always accessible to all pockets. We like to make these complex and delicate products, but we are aware that the market also needs affordable products.

The "Les indispensables" range: a compilation of all the essential products needed in a household. French manufacturing within everyone's reach thanks to a thorough industrialisation of the processes.



LA CUISINE

THE KITCHEN





16 Les COUTEAUX

33 Les USTENSILES

38 Les FRUITS DE MER

André Verdier vous propose une expérience unique grâce à ses gammes de couteaux. Forgées en une pièce ou découpées, avec manche en bois ou en résine, nous vous offrons un large choix de coupes, toutes différentes et exceptionnelles.

Les couteaux de cuisine André Verdier représentent des outils parfaits aussi bien pour un chef étoilé qu'un amateur !

André Verdier offers you a unique experience with its range of knives. Forged in one piece, stamped or laser cut, with wooden or resin handles, we offer you a wide choice of cutting style, all different and exceptional.

André Verdier kitchen knives are the perfect tools for a star chef or an amateur!

Que vous soyez chefs ou juste passionnés de la cuisine, André Verdier vous accompagne pour vous simplifier les différentes étapes de la préparation culinaire en proposant des spatules, des pelles, des pinces, des moules melon...

Une gamme idéale pour vous faire gagner du temps lors de vos réalisations culinaires, de vos repas de famille ou pour vous faire tout simplement tomber amoureux de la cuisine encore une fois.

Whether you are a chef or just passionate about cooking, André Verdier will help you simplify the various stages of culinary preparation by providing spatulas, shovels, tongs, melon scoops, etc.

An ideal range to save you time during your culinary creations, your family meals or simply to make you fall in love with cooking once again.

Source de vitamines, de minéraux et d'oligo-éléments, les fruits de mer sont appréciés un peu partout dans le monde. Les bons ustensiles sont nécessaires lors de la dégustation. André Verdier fabrique les outils indispensables pour que vous puissiez savourer ces produits de mer en toute sécurité.

A source of vitamins, minerals and trace elements, seafood is enjoyed around the world. The right utensils are necessary when savouring them. André Verdier makes the essential tools for you to enjoy these seafood products in complete safety.

COUTEAUX XX1



Les couteaux XXI, 100% forgés en France, sont uniques au monde. Cette gamme est l'avant-garde pour tout cuisinier ayant l'envie de posséder un produit moderne, pratique, efficace et durable.

XXI knives, 100% forged in France, are unique in the world. This range is the vanguard for any cook who wants a modern, practical, efficient and durable product.

Couteau stylet
Peeling knife



8,5 cm
XXSTY.AV

Couteau office
Paring knife



9 cm
XX9.AV

Couteau steak
Steak knife



12 cm
XXS12.AV

+ Couteau 100% forgé en France à partir d'une seule pièce

+ Acier 1.4116 trempé

+ Dureté 56-58 HRC grâce à un traitement thermique sous vide et une cryogénie

+ 35 étapes de fabrication, dont 75% sont des opérations manuelles

+ Affûtage « rasoir » 100% artisanal afin de garantir une coupe optimale

+ 100% forged in France knife from a single piece

+ Hardened 1.4116 steel

+ 56-58 HRC hardness thanks to vacuum heat treatment and cryogenics

+ 35 manufacturing steps, 75% of which are manual operations

+ 100% handmade razor sharpening to guarantee an optimal cut

Couteau filet de sole
Flexible filleting knife



15 cm
XXFS15.AV

Couteau tranchelard
Slicing / carving knife



15 cm
XXT15.AV

Couteau santoku alvéolé
Hollow edge santoku knife



17 cm
XXSANA.AV



Exemple : XXSTY.AV/BCF

/BCF Les couteaux XXI sont vendus dans un emballage 100% recyclable et 100% fabriqué en France par un imprimeur certifié PEFC et Imprim'vert.

XXI knives are sold in 100% recyclable packaging and 100% made in France by a PEFC and Imprim'vert certified printer.

Couteaux du chef Chefs knives



15 cm
XX15.AV



21 cm
XX21.AV



26 cm
XX26.AV

Couteaux éminceurs Chefs knives



15 cm
XXE15.AV



21 cm
XXE21.AV



26 cm
XXE26.AV



COUTEAUX IDEAL



100% forgées en France, ces produits permettent d'avoir une prise en main «idéal» pour couper vos légumes et vos viandes.

100% forged in France, these products provide an «ideal» grip for cutting your vegetables and meats.

+ Couteau 100% forgé en France à partir d'une seule pièce

+ Acier 1.4116 trempé

+ Dureté 54-57 HRC

+ 40 étapes de fabrication, dont 80% ces sont des opérations manuelles

+ Affûtage « rasoir » 100% artisanal afin de garantir une coupe optimale

+ Manche thermoplastique

+ Rivets en aluminium (aussi disponible avec rivets laiton AL » LA)

+ 100% forged in France knife from a single piece

+ Hardened 1.4116 steel

+ 54-57 HRC hardness

+ 40 manufacturing steps, 80% of which are manual operations

+ 100% handmade razor sharpening to guarantee an optimal cut

+ Resin handle

+ Aluminium rivets (also available in brass AL » LA)

Couteau bec d'oiseau
Peeling knife



8 cm

XKB8-AL.AV

Couteau office
Paring knife



10 cm

XK10-AL.AV

Couteau steak
Steak knife



13 cm

XKS13-AL.AV

Fourchette diapason
Chef's fork



17 cm

XF17-AL

Couteau à découper
Carving knife



20 cm

XKY20-AL.AV

Couteau santoku alvéolé
Hollow edge santoku knife



17 cm

XKSANA-AL.AV



Exemple : XK10-AL.AV/BCF

/BCF Les couteaux IDEAL sont vendus dans un emballage 100% recyclable et 100% fabriqué en France par un imprimeur certifié PEFC et Imprim'vert.

IDEAL knives are sold in 100% recyclable packaging and 100% made in France by a PEFC and Imprim'vert certified printer.

Couteaux du chef Chefs knives



15 cm

XK15-AL.AV



20 cm

XK20-AL.AV



25 cm

XK25-AL.AV

Couteau pain Bread knife



20 cm

XKP20-AL.AV

Couteau saumon alvéolé Hollow edge salmon knife



30 cm

XKSA30A-AL.AV

Couteau jambon alvéolé Hollow edge ham knife



30 cm

XKJ30A-AL.AV

Couteaux à désosser Boning knives



13 cm

XKD13-AL.AV



15 cm

XKD15-AL.AV

Couteaux filet de sole Flexible filleting knives



15 cm

XKFS15-AL.AV



20 cm

XKFS20-AL.AV

Couteaux tranchelard Slicing / carving knives



15 cm

XKT15-AL.AV



20 cm

XKT20-AL.AV

COUTEAUX IDEAL HOME



La gamme IDEAL HOME André Verdier est un garant de la robustesse et de la maniabilité. Ces couteaux avec manche bois compressé sont résistants à l'eau. Cette collection séduit chaque passionné de la cuisine par son style traditionnel et élégant.

The IDEAL HOME André Verdier range is a guarantee of robustness and handling. These knives with compressed wooden handles are water resistant. This collection seduces every kitchen enthusiast with its traditional and elegant style.

Couteau bec d'oiseau
Peeling knife



8 cm

XKB8S-LA.AV

Couteau office
Paring knife



10 cm

XK10S-LA.AV

Couteau steak
Steak knife



13 cm

XKS13S-LA.AV

+ Couteau 100% forgé en France à partir d'une seule pièce

+ Acier 1.4116 trempé

+ Dureté 54-57 HRC

+ 40 étapes de fabrication, dont 80% sont des opérations manuelles

+ Affûtage « rasoir » 100% artisanal afin de garantir une coupe optimale

+ Manche bois compressé

+ Rivets laiton

+ 100% forged in France knife from a single piece

+ Hardened 1.4116 steel

+ 54-57 HRC hardness

+ 40 manufacturing steps, 80% of which are manual operations

+ 100% handmade razor sharpening to guarantee an optimal cut

+ Pressed wooden handle

+ Brass rivets

Fourchette diapason
Chef's fork



17 cm

XF17S-LA

Couteau à découper
Carving knife



20 cm

XKY20S-LA.AV

Couteau santoku alvéolé
Hollow edge santoku knife



17 cm

XKSANAS-LA.AV



Exemple : XK10S-LA.AV/BCF

/BCF Les couteaux IDEAL HOME sont vendus dans un emballage 100% recyclable et 100% fabriqué en France par un imprimeur certifié PEFC et Imprim'vert.

IDEAL HOME knives are sold in 100% recyclable packaging and 100% made in France by a PEFC and Imprim'vert certified printer.

Couteaux du chef Chef's knives



15 cm

XK15S-LA.AV



20 cm

XK20S-LA.AV



25 cm

XK25S-LA.AV

Couteau pain Bread knife



20 cm

XKP20S-LA.AV

Couteau saumon alvéolé Hollow edge salmon knife



30 cm

XKSA30AS-LA.AV

Couteau jambon alvéolé Hollow edge ham knife



30 cm

XKJ30AS-LA.AV

Couteaux à désosser Boning knives



13 cm

XKD13S-LA.AV



15 cm

XKD15S-LA.AV

Couteaux filet de sole Flexible filleting knives



15 cm

XKFS15S-LA.AV



20 cm

XKFS20S-LA.AV

Couteaux tranchelard Slicing / carving knives



15 cm

XKT15S-LA.AV



20 cm

XKT20S-LA.AV

COUTEAUX IDEAL OLIVIER



La gamme IDEAL OLIVIER André Verdier est un vrai retour aux sources. Simples et naturels, ces couteaux avec manche en bois d'olivier ont une prise en main très douce et chaude pour rajouter à chaque cuisine une french touch' rustique et traditionnelle.

The André Verdier IDEAL OLIVE range is a genuine return to the roots. Simple and natural, these knives with olive wood handle have a very soft and warm grip to add a rustic and traditional 'French touch' to every kitchen.

Couteau bec d'oiseau
Peeling knife



8 cm

XKB8OL-LA.AV

Couteau office
Paring knife



10 cm

XK10OL-LA.AV

Couteau steak
Steak knife



13 cm

XKS13OL-LA.AV

+ Couteau 100% forgé en France à partir d'une seule pièce

+ Acier 1.4116 trempé

+ Dureté 54-57 HRC

+ 40 étapes de fabrication, dont 80% sont des opérations manuelles

+ Affûtage « rasoir » 100% artisanal afin de garantir une coupe optimale

+ Manche bois d'olivier

+ Rivets laiton

+ 100% forged in France knife from a single piece

+ Hardened 1.4116 steel

+ 54-57 HRC hardness

+ 40 manufacturing steps, 80% of which are manual operations

+ 100% handmade razor sharpening to guarantee an optimal cut

+ Olive wood handle

+ Brass rivets

Fourchette diapason
Chef's fork



17 cm

XF17OL-LA

Couteau à découper
Carving knife



20 cm

XKY20OL-LA.AV

Couteau santoku alvéolé
Hollow edge santoku knife



17 cm

XKSANAOL-LA.AV



Exemple : XK10OL-LA.AV/BCF

/BCF Les couteaux IDEAL OLIVIER sont vendus dans un emballage 100% recyclable et 100% fabriqué en France par un imprimeur certifié PEFC et Imprim'vert.

IDEAL OLIVIER knives are sold in 100% recyclable packaging and 100% made in France by a PEFC and Imprim'vert certified printer.

Couteaux du chef Chefs knives



15 cm

XK15OL-LA.AV



20 cm

XK20OL-LA.AV



25 cm

XK25OL-LA.AV

Couteau pain Bread knife



20 cm

XKP20OL-LA.AV

Couteau saumon alvéolé Hollow edge salmon knife



30 cm

XKSA30AOL-LA.AV

Couteau jambon alvéolé Hollow edge ham knife



30 cm

XKJ30AOL-LA.AV

Couteaux à désosser Boning knives



13 cm

XKD13OL-LA.AV



15 cm

XKD15OL-LA.AV

Couteaux filet de sole Flexible filleting knives



15 cm

XKFS15OL-LA.AV



20 cm

XKFS20OL-LA.AV

Couteaux tranchelard Slicing / carving knives



15 cm

XKT15OL-LA.AV



20 cm

XKT20OL-LA.AV

COUTEAUX XX1 NATURE

La gamme XX1 NATURE est un mariage de la belle forme unique des couteaux XX1 et du manche bois en chêne traité qui est résistant à l'eau et à l'humidité. Cette collection est irrésistible pour chaque passionné de cuisine, chef à la maison ou juste débutant qui apprend à aimer l'art de cuisiner. Pour un usage quotidien, ces couteaux vous offrent facilité d'utilisation et grande efficacité.

The XX1 NATURE range is a combination of the unique and beautiful shape of the XX1 knives and the water and moisture resistant treated oak handle. This collection is irresistible for every cooking enthusiast, home chef or just beginner who is learning to love the art of cooking. For everyday use, these knives offer ease of use and great efficiency.

- + Inox trempé X46Cr13
- + Demi-soie
- + Affûtage technique
- + Assemblage par 2 rivets alu
- + Chêne traité en ecoprocess, résistant à l'eau et l'humidité
- + X46Cr13 hardened stainless steel
- + Half-tang
- + Technical sharpening
- + Assembled with 2 aluminium rivets
- + Oak handle treated in ecoprocess water and humidity resistant

Couteau filet de sole
Flexible filleting knife



17 cm

XX.CHC.FS17.AV

Couteau pain
Bread knife



17 cm

XX.CHC.P17.AV



/BCF

Exemple : **XX.CHC.E15.AV/BCF**

Couteaux éminceurs
Chefs knives



15 cm

XX.CHC.E15.AV



20 cm

XX.CHC.E20.AV

Couteau santoku alvéolé
Hollow edge santoku knife



17 cm

XX.CHC.SANA.AV



COUTEAUX ANNE-SOPHIE PIC

Couteau bec d'oiseau
Peeling knife



8 cm

ECK.BC.39.81.300/ETZ

Couteau anguleux
Paring knife



10 cm

ECK.BC.42.81.300/ETZ

Couteau long
Long paring knife



15 cm

ECK.BC.44.81.300/ETZ

Anne Sophie Pic, femme chef triplement étoilé au Guide Michelin, s'est associée à la Coutellerie Verdier et à l'agence de design C+B Lefebvre pour créer une ligne d'ustensiles de cuisine qui répondent à des besoins précis dans la préparation culinaire.

Ce set de 3 couteaux d'office ECOOK est un des volets de cette série, chaque couteau a une fonction précise, technique et astucieuse, à l'image de la Chef.

Anne Sophie Pic, three-starred chef in the Michelin Guide, has joined forces with Verdier Cutlery and the design agency C+B Lefebvre to create a line of kitchen utensils that meet specific needs in culinary preparation.

This set of 3 ECOOK kitchen knives is the one part of this series, each knife has a precise, technical and clever function, just like the Chef.

Set 3 couteaux ECOOK
3 knife ECOOK set


ECK.BC.230.81.300CD

- + Inox trempé X46Cr13
- + Demi-soie
- + Affûtage technique
- + Assemblage par 2 rivets
- + Chêne traité en ecoprocess résistant à l'eau et l'humidité
- + X46Cr13 hardened stainless steel
- + Half-tang
- + Technical sharpening
- + Assembled with 2 aluminium rivets
- + Oak handle treated in ecoprocess water and humidity resistant

COUTEAUX PREPA CULI



La «Préparation Culinaire» est une gamme qui représente tous les outils essentiels pour une cuisine bien équipée. André Verdier vous propose une large gamme de produits pratiques qui vous accompagnent dans vos tâches culinaires quotidiennes. Donnez de la joie à vos préparations et à vos dégustations grâce aux couleurs vives de la collection!

"Culinary Preparation" is a range that represents all the essential tools for a well-equipped kitchen. André Verdier offers you a wide range of practical products that accompany you in your daily cooking tasks. Bring joy to your preparations and tastings with the bright colours of the collection!



- + Lame en acier inox trempé X46Cr13
- + Manche en bois de hêtre (naturel ou teinté) ou bois de chêne
- + Assemblage 2 rivets
- + Affûtage technique
- + Hardened X46Cr13 stainless steel blade
- + Varnished wooden handle (natural or dyed)
- + Assembled with 2 rivets
- + Technical cutting edge



/BMR24

Pour 24 couteaux commandés, display gratuit (100% recyclable et 100% fabriqué en France par un imprimeur certifié PEFC et Imprim'vert).

For every 24 knives ordered, free display (100% recyclable and 100% made in France by a PEFC and Imprim'vert certified printer).

Sets 4 couteaux
4 knife sets



PCSET4DN/CD



PCSET4DASS/CD



PCSET4DCH/CD

Sets 3 couteaux
3 knife sets



PCSET3DN/CD



PCSET3DASS/CD



PCSET3DCH/CD



Eplucheur

Peeler

131DR._



Couteau bec
d'oiseau

Peeling
knife

16.15DR._AV



Couteau
office

Paring
knife

130.15DR._AV



Couteau stylet
denté

Serrated paring
knife

133.15DMDR._AV



Couteau
steak

Steak
knife

122DDMR._AV



Tartineur

Butter
spreader

125DR._AV



Couteau
tomate

Tomato
knife

149DDMR._AV



Couperet
fromage

Cheese
cleaver

163DR._AV



Couteau
fromage

Cheese
knife

124DDMR._AV



Couteau
pizza

Pizza
knife

158DDMR._AV



Couteau
table

Dinner
knife

123DMDR._AV

Exemple :
125DR.CH.AV/ETZ

/ETZ

Tous les produits
sont vendus
avec étui sur la
lame sauf pour
l'éplucheur.

All the products
(except for the
peeler) are sold
with a blade
protection

COUTEAUX GRANITY



Destinés aux professionnels de la cuisine et aux métiers de bouche, la gamme GRANITY est reconnue par son efficacité et sa prise en main facile. Ces couteaux en matériaux résistants vous permettent de jolies découpes de vos produits crus et cuits.

Designed for professional chefs and food service professionals, the GRANITY range is renowned for its efficiency and ease of use. These knives made of resistant materials allow you to cut your raw and cooked products beautifully.

Couteaux à désosser
Boning knives



Couteaux filet de sole
Flexible filleting knives



Couteau pain
Bread knife



Couteau cuisine
Kitchen knife



Couteau à découper
Carving knife



Couteau jambon
Ham knife



Couteau pâtisserie
Pastry knife



- + Résistant au lave-vaisselle
- + Acier X46Cr13 trempé
- + Manche polypropylène
- + 3 rivets aluminium
- + Aluminium bolster
- + Hardened 14034 stainless steel
- + Resin handle
- + 3 aluminium rivets

Exemple : CG7/P



/P Les couteaux GRANITY sont vendus sur plaquette ou étui carton selon disponibilité.

GRANITY knives are sold on a plaque or in a cardboard sleeve depending on availability.

Couteaux du chef
Chef's knives



11 cm
SG4



14 cm
SG5



17 cm
SG6



20 cm
SG7



22 cm
SG8



25 cm
SG9



30 cm
SG11



35 cm
SG13

Couteaux du boucher
Butcher knives



17 cm
BG6



20 cm
BG7



22 cm
BG8



25 cm
BG9



30 cm
BG11



33 cm
BG12

Couteau poisson
Fish knife



30 cm
PG11

COUTEAUX TAILLANDERIE



Du style sobre et traditionnel, la gamme TAILLANDERIE est très bien adaptée à un usage régulier et intensif. En pensant aux professionnels de la cuisine et des métiers de bouche, nous imaginons les découpes complexes ainsi que les hachages fins et fabriquons des outils précis, confortables et efficaces.

With its sober and traditional style, the TAILLANDERIE range is very well adapted to regular and even intensive use. Thinking of the professionals of the kitchen and the food trade, we imagine the complex cuts as well as the fine chopping and manufacture the precise, comfortable and effective tools.

Couteaux à fromage 2 mains
2 handed cheese knives



25 cm
909.25



33 cm
909.33



42 cm
909.42



35 cm
909.35C

- + Acier X46Cr13 trempé
- + 3 manches différents
- + Hardened 14034 stainless steel
- + 3 different handles

Filet de sole
Filleting knife



FSPS.AV

Balancelle
Mincing knife



26 cm
905

Couperets bois
Wooden cleavers



17 cm
900.3B



20 cm
901.4B

Fourchette chef
Chef's fork



FPS.AV/BCF

Couperets 3 rivets
3 rivet cleavers



15 cm
906PM



18 cm
906GM

Feuilles bois
Wooden choppers



25 cm
903BPM



28 cm
903BGM

Couperets surmoulés
Ovemolded cleavers



17 cm
900.3N

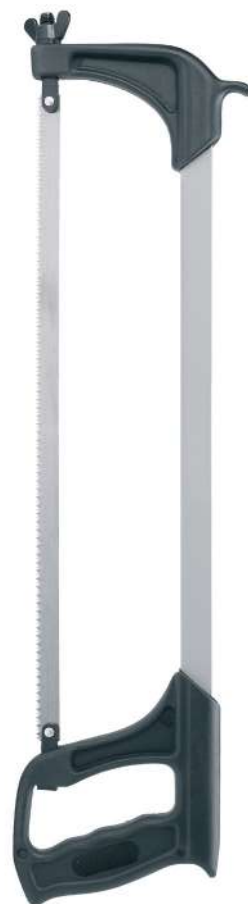


20 cm
901.4N

Scie du boucher
Butcher's saw



40 cm
SCLAI/SPS



40 cm
SCIE/ERS

Feuilles surmoulées
Ovemolded choppers



25 cm
903NPM



28 cm
903NGM



28 cm renforcé
904

Couperet parisien
Parisian cleaver



16 cm
902



USTENSILES FUSILS ET PIERRES

André Verdier prend soin des tranchants de tous vos objets disposant d'une lame en vous proposant les moyens d'aiguisage et d'affûtage comme pierres et fusils. Redonnez aux couteaux le pouvoir de couper!

André Verdier takes care of the cutting edges of all your objects with a blade by offering you the means to sharpen and hone them, such as stones and guns. Give knives the power to cut again!

Pierres à aiguiser
Whetstones



23 cm
6000



25 cm
AFFUT



20 cm
300E

Fusils à aiguiser
Sharpening steels



25 cm
F25N-A



25 cm
F30S



30 cm
F30N



30 cm oval
FO30



30 cm
XFU30-AL/BCF



30 cm
XFU30OL-LA/BCF



30 cm
XFU30S-LA/BCF

USTENSILES ANNE-SOPHIE PIC



Anne Sophie Pic, femme chef triplement étoilé au Guide Michelin, s'est associée à la Coutellerie Verdier et à l'agence de design C+B Lefebvre pour créer une ligne d'ustensiles de cuisine qui répondent à des besoins précis dans la préparation culinaire.

Destinées à la préparation et au dressage des plats, les «4 spatules-outils» de la série ont été étudiées dans leur forme cambrée et leur flexibilité pour faciliter la manipulation des aliments et accroître la précision de la main des Chefs.

Anne Sophie Pic, a three Michelin-starred chef, has joined forces with Verdier Cutlery and the design agency C+B Lefebvre to create a line of kitchen utensils that meet specific needs in culinary preparation.

Aimed at the preparation and the dressing of dishes, the «4 spatula-tools» of the series have been studied in their camber and their flexibility to facilitate the handling of food and increase the precision of the Chef's hand.

- + Acier inox trempé
- + Finition professionnelle
- + 1 pièce massive
- + Entretien facile

- + Hardened stainless steel
- + Professional finishing
- + One-pièce manufacture
- + Easy to clean up



Spatuls
Spatulas



8 cm

SPT243.81.900/LP



9 cm

SPT245.81.900/LP



11 cm

SPT244.81.900/LP



16 cm

SPT246.81.900/LP

FABRICATION
FRANÇAISE
FRENCH
MADE

USTENSILES SPATULES

Les pelles et les spatules font partie des outils incontournables dans la cuisine et dans la pâtisserie. Quelques soient vos projets culinaires : un steak accompagné de pâtes au pesto, une tarte classique au chocolat ou autres gourmandises, ces ustensiles André Verdier ne vous lâcheront pas en pleine recette!

Spatulas are essential tools in the kitchen and in pastry-making. Whatever your culinary projects: a steak with pesto pastry, a classic chocolate pie or other delicacies, these André Verdier utensils will not let you down in the middle of a recipe!

Exemple : 680N.15.AV/ETQ

/ETQ

Les spatules et pelles sont vendues avec une étiquette autour du manche.

The spatulas are sold with a sticker around the handle.

- + Tête en acier inoxydable
- + Manche en résine
- + Résistant au lave-vaisselle
- + Stainless steel heads
- + Resin handle
- + Dishwasher safe



Pelles
Cranked spatulas



Spatules
Spatulas



USTENSILES UTIL'



Eplucher, découper, trancher, fouetter... André Verdier vous offre une variété d'outils dont vous avez besoin pour faire de la cuisine un réel plaisir!

Peeling, cutting, slicing, whipping... André Verdier offers you a variety of tools you need to make cooking a pleasure!

Pince à arêtes
Fish bone tongs



8.5 cm
5003

Pince à pâte
Dough tongs



8.5 cm
5004

Eplucheur lyre
Peeler



Lame mobile /
Movable blade
5206

Ouvre-boîte
Can opener



5262

Hachinette et bol
Mincing knife with bol



ø10 cm
5001.AV/BOL

Aiguille et ficelle
Needle and thread



23 cm
5002.23



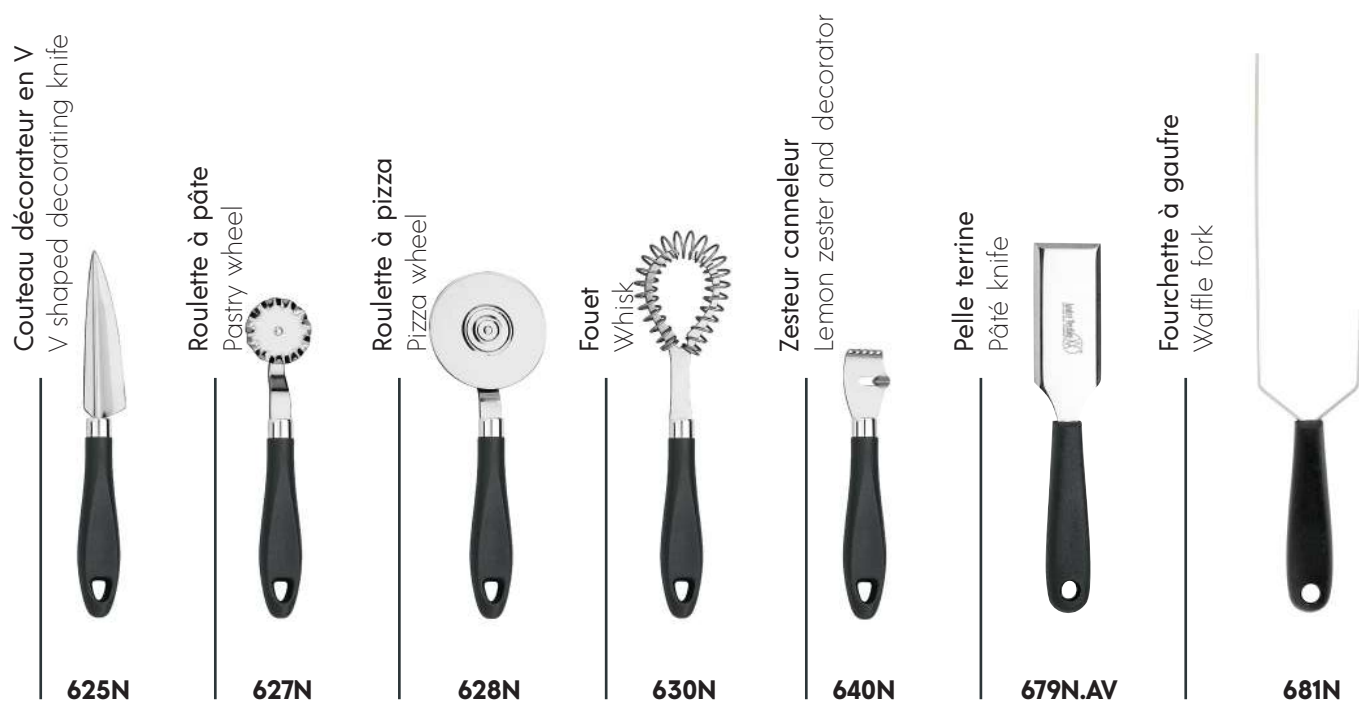
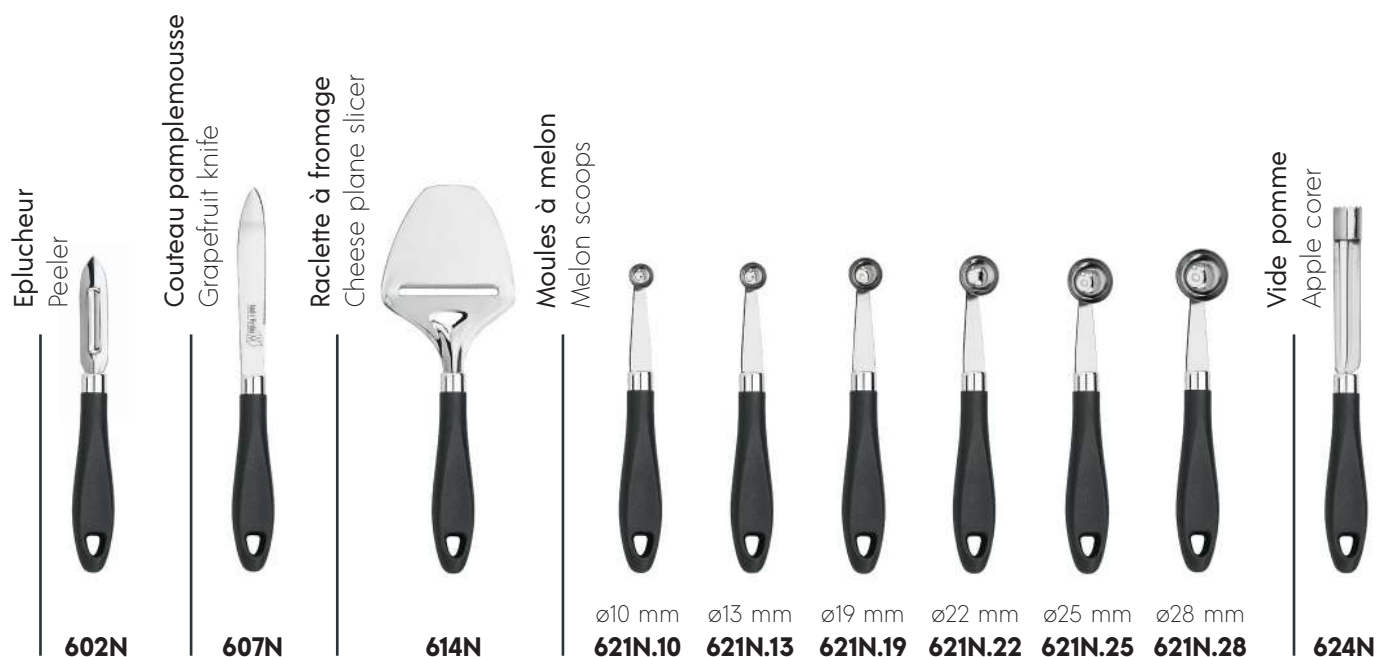
5240/ETQ

Exemple : 606N/ETQ

/ETQ

Les ustensiles avec manche plastique sont vendus avec une étiquette autour du manche.

The cooking tools with the black plastic handle are sold with a sticker around the handle.



FRUITS DE MER POSEID'ON



Premiers consommateurs au monde d'huîtres fraîches, la plupart des français savent comment les ouvrir. La Coutellerie Verdier s'en est fait une spécialité! Pour vos plats de coquillages ou de crustacés, elle vous propose aussi un assortiment d'outils afin que vous puissiez profiter pleinement des fêtes ou des repas en famille.

As the world's largest consumer of fresh oysters, most French people know how to open them. Verdier Cutlery has made this a speciality! For your shellfish dishes, it also offers a range of tools so that you can fully enjoy parties or family meals.

Couteaux à huître
Oyster knives



205.3J



205R



205N



203



204

Cale et couteau huître
Oyster chock and knife



205RCALÉ



205NCALE

Outil de l'écailleur
Scaler



396/ETQ

Ouvre-huîtres
Oyster opener



399

Pince à homard
Lobster tong



398

Pince à escargot
Snail tong



397

Rince doigts
Finger towelettes



6 pc **210/6**
10 pc **210/10**

Piques
Pikes



6 pc
37.1/6 **37.2/6**
12 pc
37.1/12 **37.2/12**

Kits fruit de mer
Seafood kits

1 x Pince à homard
6 x Curettes
12 x Rince doigts

1 x Lobster tong
6 x Scrapers
12 x Finger towelettes

KITCRUS1



1 x Couteau à huître
6 x Fourchettes à huître
6 x Piques
12 x Rince doigts

1 x Oyster knife
6 x Oyster forks
6 x Pics
12 x Finger towelettes

KITCRUS2



Curettes
Scrapers



18 cm
400/6



14 cm
401/6



44

Les collections **LAGUIOLE**

Depuis plusieurs décennies, nous fabriquons avec fierté et faisons évoluer le célèbre et incontournable couteau LAGUIOLE.

Soucieux de la qualité et du respect de l'image du couteau LAGUIOLE à travers le monde, nous sélectionnons nos matières premières, fabriquons et contrôlons tous nos articles à chaque étape de la production (qui peut aller jusqu'à 50 rangs) afin de vous garantir des produits de grande qualité.

For several decades, we have been proudly manufacturing and developing the famous and unavoidable LAGUIOLE knife.

Concerned about quality and respect for the image of the LAGUIOLE knife throughout the world, we select our raw materials, manufacture and control all our articles at each stage of production (which can go up to 50 rows) in order to guarantee you great quality products.

84

Les collections **LE THIERS®**

Fruit de la démarche collective de toute une profession, LE THIERS®, créé en 1994, porte le nom de sa ville, capitale française de la coutellerie.

Pour garantir l'authenticité et la territorialité du modèle LE THIERS®, toutes les pièces détachées du couteau et toutes les étapes de fabrication doivent être entièrement réalisées dans le bassin coutelier thiernois.

The fruit of the collective efforts of an entire profession, LE THIERS®, created in 1994, bears the name of its town, the French capital of cutlery.

To guarantee the authenticity and territoriality of the LE THIERS® model, all the knife's parts and all the manufacturing stages must be entirely made in the Thiers cutlery basin.

93

La collection **LE CAPUCIN**

Le capucin est un couteau régional des Pyrénées dont l'origine remonte à la fin du 18^{ème} siècle.

Sa forme très particulière et son nom proviennent des moines Capucins. Le fond du manche reprend la forme du visage masqué par leur capuche.

The Capucin is a regional knife from the Pyrenees whose origin dates back to the end of the 18th century.

Its very particular shape and its name come from the Capuchin monks. The bottom of the handle takes the shape of the face masked by their hood.

L'ART DE LA TABLE FLATWARE

94 Les couteaux STEAK

Pour bien profiter d'une bonne bavette de bœuf, rien de mieux qu'un bon couteau steak !

Nous avons un produit adapté pour chaque usage. Manche en résine ou en bois, lame dentée ou lisse.

En plus de cela, grâce à nos techniques d'usinage uniques, le couteau coupe sans déchirer la viande.

To enjoy a good beef flank steak, nothing beats a good steak knife!

We have the right product for every purpose. Resin or wooden handle, serrated or smooth blade.

In addition, thanks to our unique processing techniques, the knife cuts without tearing the meat.



LES COLLECTIONS LAGUIOLE



44 DEBUTANT

Choisissez la joie de vivre ! Avec ses couleurs acidulées, toniques ou pastel, notre collection Laguiole Débutant vous offre un large choix de couteaux, de fourchettes, de cuillères... Nos lames aiguisées et résistantes, nos manches couleurs en ABS gardent leurs éclats, lavage après lavage. La collection Débutant est une invitation à la créativité !

Choose the joy of life! With its acidulous, tonic or pastel colours, our Laguiole Débutant collection offers you a wide choice of knives, forks, spoons... Our sharp and resistant blades, our coloured ABS handles keep their brightness, wash after wash. The Débutant collection is an invitation to creativity!



Donnez du style à votre table avec notre collection de couteaux Laguiole Design. Nous vous proposons un accord parfait entre simplicité et élégance : la french touch' !

Add style to your table with our collection of Laguiole Design knives. We offer you a perfect combination of simplicity and elegance: the French touch!

72 DESIGN



Simple et naturels, nos assortiments de couteaux Laguiole Essentiel constituent un véritable retour aux fondamentaux. Des lames plus épaisses, avec des manches en bois ou en résine. Nos couverts et couteaux Laguiole Essentiel habillent les tables conviviales où la parole est sincère et le "bien manger" de rigueur.

Simple and natural, our Laguiole Essentiel knife sets are a real return to basics. Thicker blades, with wooden or resin handles. Our Laguiole Essentiel cutlery and knives are perfect for convivial tables where the word is sincere and «good eating» is the rule.

74 ESSENTIEL

82 PRESTIGE

Nous avons imaginé cette collection pour les amoureux des belles matières, les esthètes exigeants, les amateurs de coutellerie. La fabrication de notre gamme est traditionnelle et sa finition est réalisée à la main: un véritable travail d'artisan. Pour savourer une bonne viande ou tout simplement pour trancher le pain, nos couteaux Laguiole Prestige sont des objets d'exceptions.

We have designed this collection for lovers of beautiful materials, demanding aesthetes and lovers of cutlery. Our range is traditionally made and finished by hand: a true craftsman's work. To savour a good meat or simply to slice bread, our Laguiole Prestige knives are exceptional objects.





LAGUIOLE DEBUTANT



Depuis sa création dans les années 90, cette gamme est devenue une référence française de la coutellerie à l'international.

Avant-gardistes, nous avons innové dès 1996 en créant le premier modèle de couvert Laguiole à manche droit. L'original, souvent imité.

Since its creation in the 1990s, this range has become a French reference of cutlery on the international market.

As a future-oriented company, we innovated in 1996 by creating the first Laguiole flatware model with a straight handle. The original, often imitated.

Couteaux

- + Inox trempé X46Cr13
- + Tranchant dentée + biseauté (steak)
- + Finition miroir
- + Abeille soudée

Couverts

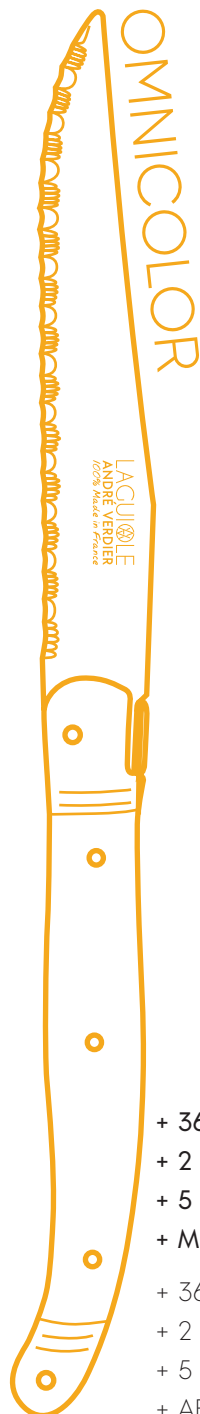
- + Inox X6Cr17
- + Finition miroir
- + Abeille soudée

Knives

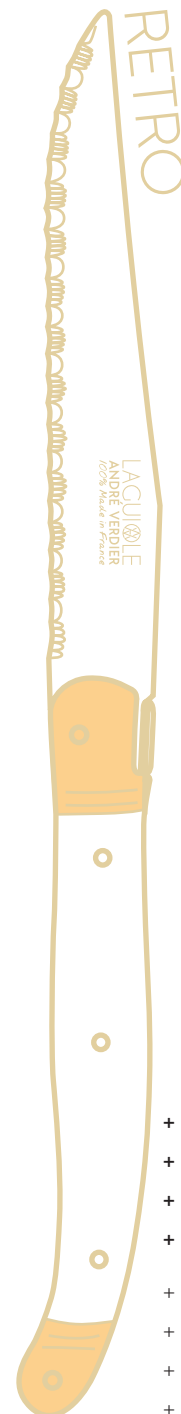
- + Hardened X46Cr13 stainless steel
- + Serrated + beveled edge (steak)
- + Mirror finish
- + Welded bee

Cutlery

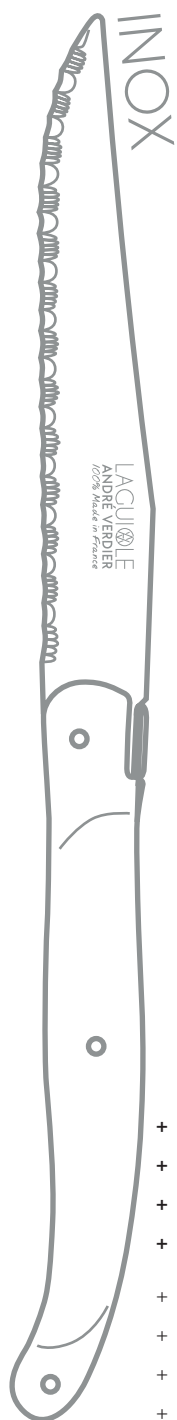
- + X6Cr17 stainless steel
- + Mirror finish
- + Welded bee



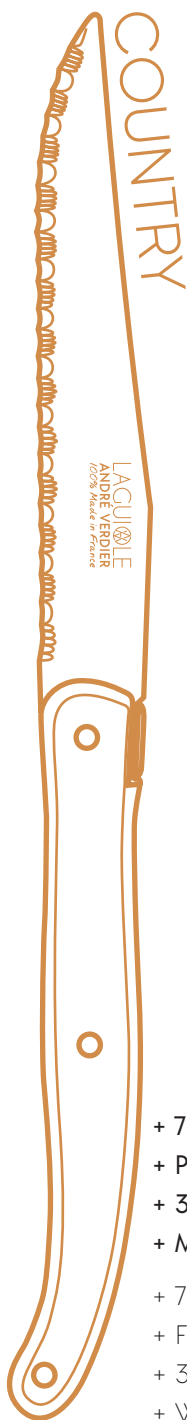
- + 36 couleurs disponibles
- + 2 mitres inox
- + 5 rivets aluminium
- + Manche ABS
- + 36 available colors
- + 2 stainless steel bolsters
- + 5 aluminium rivets
- + ABS handle



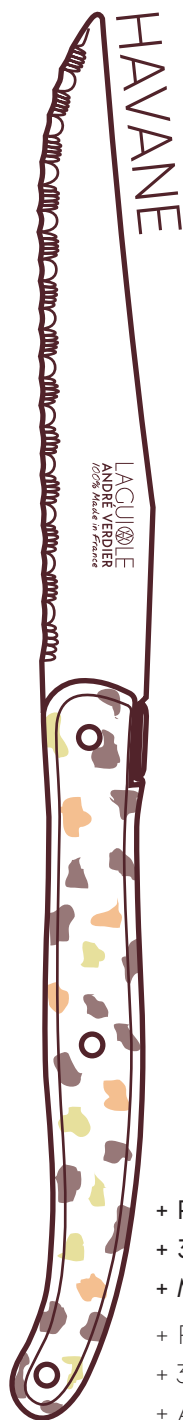
- + 2 couleurs disponibles
- + 2 mitres laiton
- + 5 rivets laiton
- + Manche ABS
- + 2 available colors
- + 2 brass bolsters
- + 5 brass rivets
- + ABS handle



- + 2 finitions disponibles
- + Plein manche
- + 3 rivets inox
- + Manche inox
- + 2 available finishes
- + Full handle
- + 3 stainless steel rivets
- + Stainless steel handle



- + 7 bois disponibles
- + Plein manche
- + 3 rivets inox
- + Manche bois
- + 7 available woods
- + Full handle
- + 3 stainless steel rivets
- + Wooden handle



- + Plein manche
- + 3 rivets inox
- + Manche acrylique
- + Full handle
- + 3 stainless steel rivets
- + Acrylic handle



LAGUIOLE

OMNIColor

DESCENTE NOIR
BLACK RANGE



Couteau
steak
Steak knife

70NSP



Couteau
table
Dinner
knife

700NSP



Fourchette
table
Dinner
fork

71LNSP



Cuillère
table
Dinner
spoon

72LNSP



Cuillère
ronde
Round
spoon

72.1LNSP



Cuillère
café
Coffee
spoon

73LNSP



Couteau
poisson
Fish
knife

78LNSP



Fourchette
poisson
Fish
fork

79LNSP



Cuillère
brunch
Brunch
spoon

72.6LNSP



Fourchette
brunch
Brunch
fork

71.6LNSP



Cuillère
moka
Mocha
spoon

73.2LNSP



Fourchette
gâteau
Cake
fork

74LNSP



Couteau
dessert
Dessert
knife

70.4NSP



Fourchette
dessert
Dessert
fork

71.3LNSP



Cuillère
dessert
Dessert
spoon

72.2LNSP



Fromagette
Small cheese
knife

70.19NSP



Couteau
fromage PM
Medium
cheese knife

70.2PMNSP



Couteau
fromage GM
Large cheese
knife

70.2GMNSP



Fourchette
fromage
Cheese
fork

71.2LNSP



Couperet
fromage

Cheese
cleaver

70.9NSP



Tartineur

Butter
spreader

70.1NSP



Couteau
sandwich

Sandwich
knife

70.10NSP



Cuillère
confiture

Jam
spoon

73.3LNSP



Couteau
baguette

Baguette
knife

70.8DMNSP



Couteau
pain

Bread
knife

70.5NSP



Service
salade

Salad
set

762LNSP



Set à
découper

Carving
set

7772LNSP



Spatule
foie gras

Foie gras
spatula

70.7NSP



Pelle
foie gras

Foie gras
server

773LNSP



Pelle
couteau

Cake
slicer

75TNSP



Pelle
à tarte

Cake
server

75LNSP



Couteau à
pâtisserie

Pastry
knife

774NSP



Couteau à
huître

Oyster
knife

745LNSP



Couteau
tomate

Tomato
knife

742NSP



Couteau
office

Paring
knife

70.3NSP



Eplucheur
lyre

Movable
peeler

746LNSP



Décapsuleur

Bottle
opener

744NSP



Tire-bouchon

Corkscrew

748NSP



FABRICATION
FRANÇAISE
FRENCH
MADE

LAGUIOLE

OMNIColor

DESCENTE IVOIRE
OFF-WHITE RANGE



Couteau
steak
Steak knife

70ISP



Couteau
table
Dinner
knife

700ISP



Fourchette
table
Dinner
fork

71LISP



Cuillère
table
Dinner
spoon

72LISP



Cuillère
ronde
Round
spoon

72.1LISP



Cuillère
café
Coffee
spoon

73LISP



Couteau
poisson
Fish
knife

78LISP



Fourchette
poisson
Fish
fork

79LISP



Cuillère
brunch
Brunch
spoon

72.6LISP



Fourchette
brunch
Brunch
fork

71.6LISP



Cuillère
moka
Mocha
spoon

73.2LISP



Fourchette
gâteau
Cake
fork

74LISP



Couteau
dessert
Dessert
knife

70.4ISP



Fourchette
dessert
Dessert
fork

71.3LISP



Cuillère
dessert
Dessert
spoon

72.2LISP



Fromagette
Small cheese
knife

70.19ISP



Couteau
fromage PM
Medium
cheese knife

70.2PMISP



Couteau
fromage GM
Large cheese
knife

70.2GMISP



Fourchette
fromage
Cheese
fork

71.2LISP



Couperet
fromage

Cheese
cleaver

70.9ISP



Tartineur

Butter
spreader

70.1ISP



Couteau
sandwich

Sandwich
knife

70.10ISP



Cuillère
confiture

Jam
spoon

73.3LISP



Couteau
baguette

Baguette
knife

70.8DMISP



Couteau
pain

Bread
knife

70.5ISP



Service
salade

Salad
set

762LISP



Set à
découper

Carving
set

7772LISP



Spatule
foie gras

Foie gras
spatula

70.7ISP



Pelle
foie gras

Foie gras
server

773LISP



Pelle
couteau

Cake
slicer

75TISP



Pelle
à tarte

Cake
server

75LISP



Couteau à
pâtisserie

Pastry
knife

774ISP



Couteau à
huître

Oyster
knife

745LISP



Couteau
tomate

Tomato
knife

742ISP



Couteau
office

Paring
knife

70.3ISP



Eplucheur
lyre

Movable
peeler

746LISP



Décapsuleur

Bottle
opener

744ISP



Tire-bouchon

Corkscrew

748ISP



LAGUIOLE

OMNIColor

DESCENTE COULEURS
COLOR RANGE



Couteau
steak
Steak
knife
70_SP



Couteau
table
Dinner
knife
700_SP



Fourchette
table
Dinner
fork
71L_SP



Cuillère
table
Dinner
spoon
72L_SP



Cuillère
café
Coffee
spoon
73L_SP



Fourchette
dessert
Dessert
fork
71.3L_SP



Fourchette
gâteau
Cake
fork
74L_SP



Fromagette
Small cheese
knife
70.19_SP



Couteau
fromage PM
Medium
cheese knife
70.2PM_SP



Couteau
fromage GM
Large cheese
knife
70.2GM_SP



Couperet
fromage
Cheese
cleaver
70.9_SP



Tartineur
Butter
spreader
70.1_SP



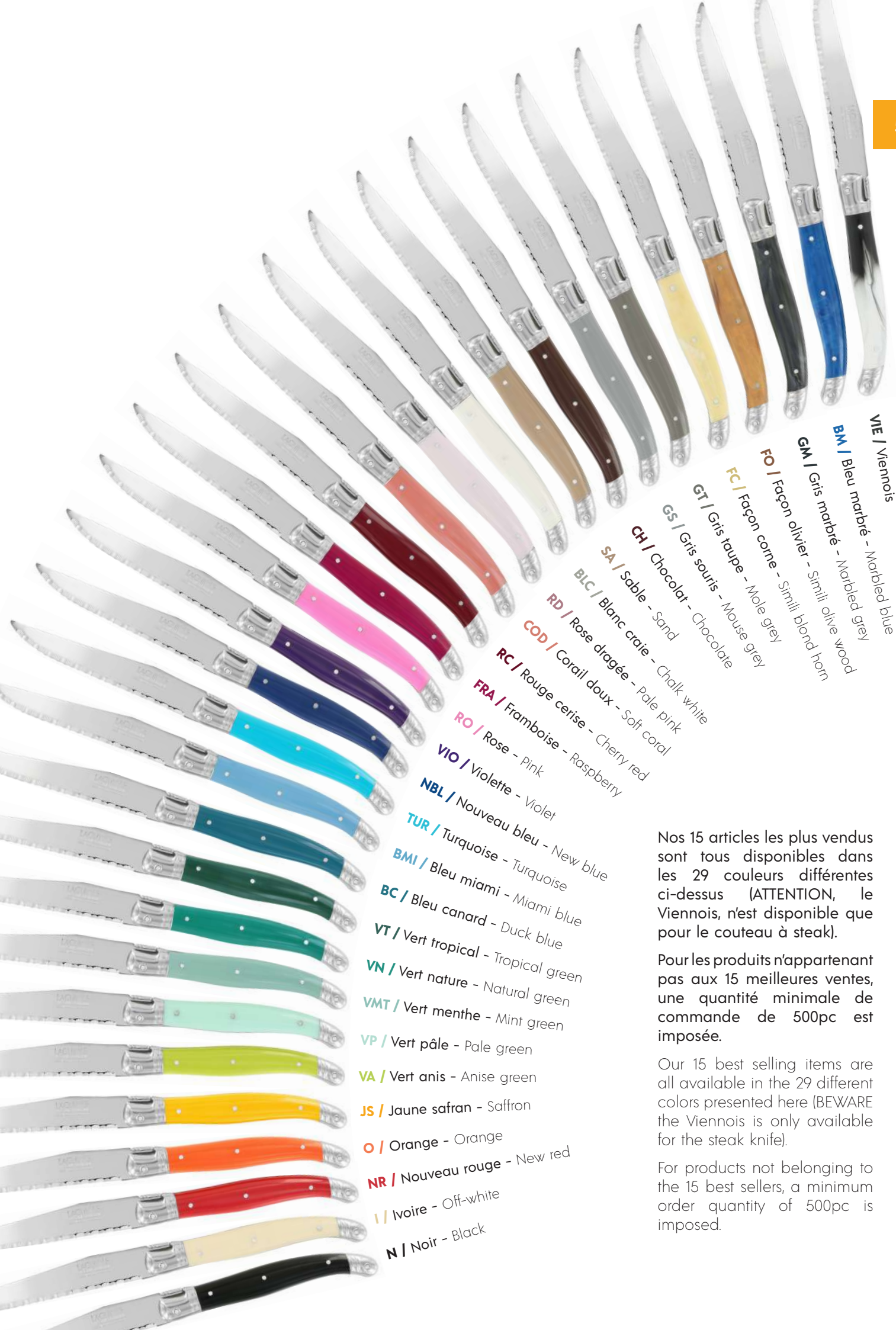
Couteau
pain
Bread
knife
70.5_SP



Service
salade
Salad
set
762L_SP



Set à
découper
Carving
set
7772L_SP



VIE / Viennois

BM / Bleu marbré - Marbled blue

GM / Gris marbré - Simili olive wood

FO / Façon olivier - Simili blond horn

FC / Façon corne - Mole grey

GT / Gris souris - Mouse grey

GS / Gris taube - Chocolate

CH / Chocolat - Chalk white

SA / Sable - Sand

BLC / Blanc craie - Pale pink

RD / Rose dragée - Cherry red

COD / Corail doux - Soft coral

RC / Rouge cerise - Raspberry

FRA / Framboise - Raspberry

RO / Rose - Pink

VIO / Violette - Violet

NBL / Nouveau bleu - New blue

TUR / Turquoise - Turquoise

BMI / Bleu miami - Miami blue

BC / Bleu canard - Duck blue

VT / Vert tropical - Tropical green

VN / Vert nature - Natural green

VMT / Vert menthe - Mint green

VP / Vert pâle - Pale green

VA / Vert anis - Anise green

JS / Jaune safran - Saffron

O / Orange - Orange

NR / Nouveau rouge - New red

I / Ivoire - Off-white

N / Noir - Black

Nos 15 articles les plus vendus sont tous disponibles dans les 29 couleurs différentes ci-dessus (ATTENTION, le Viennois, n'est disponible que pour le couteau à steak).

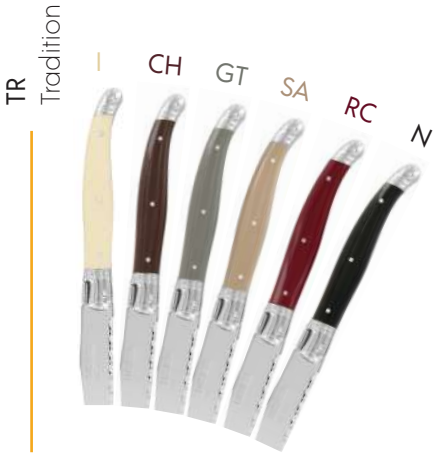
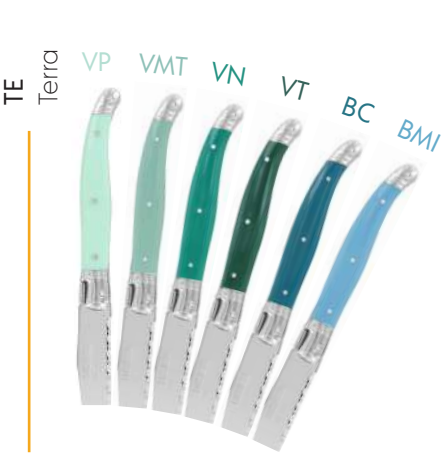
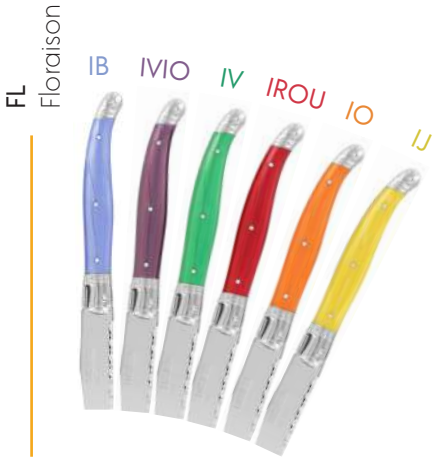
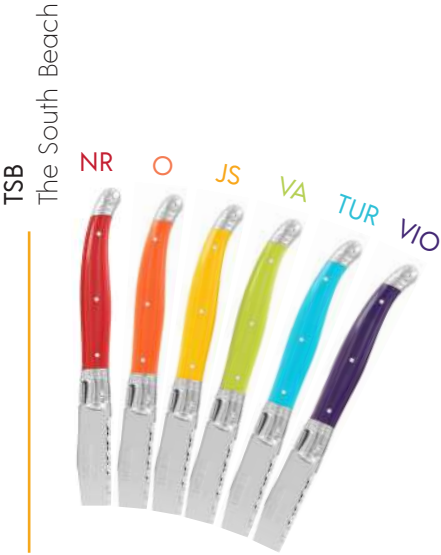
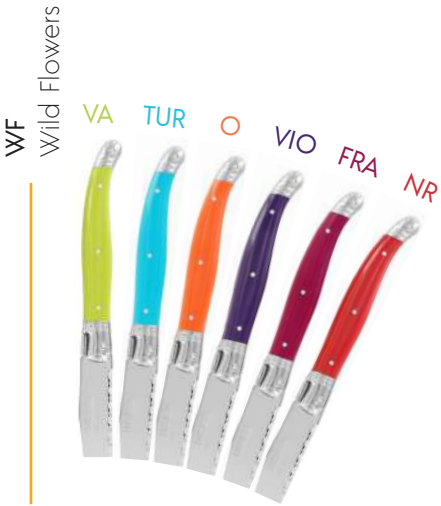
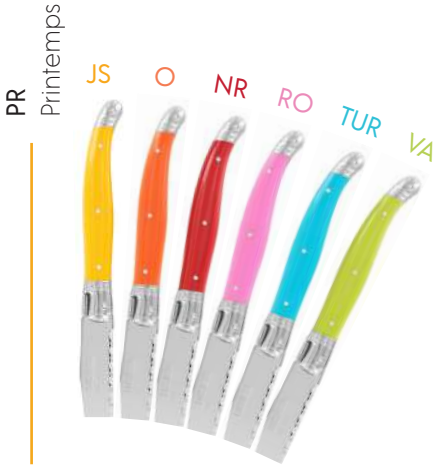
Pour les produits n'appartenant pas aux 15 meilleures ventes, une quantité minimale de commande de 500pc est imposée.

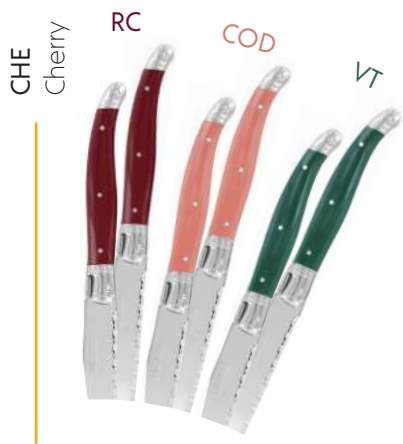
Our 15 best selling items are all available in the 29 different colors presented here (BEWARE the Viennois is only available for the steak knife).

For products not belonging to the 15 best sellers, a minimum order quantity of 500pc is imposed.

LAGUIOLE
OMNIColor

PANACHES / MIXES





LAGUIOLE OMNIColor

CADEAUX / GIFTS

Fabriqués avec du beau bois de hêtre, ces coffrets sont le packaging idéal pour offrir un cadeau de qualité. 100% fabriqués dans un rayon de 40 km de nos ateliers.

Made from beautiful beech wood, these boxes are the ideal packaging for a quality gift. 100% manufactured within a 40 km radius from our workshops.

Les coffrets avec * sont seulement disponibles en noir ou en ivoire.
Les coffrets sans * sont disponibles en panaché ou en couleur uni.

The packagings with * are only available in black or off-white.
The packagings without * are available in mixed or in a plain colour.



7024L_RCB Ménagère 24pc (steak)
24pc set (steak)



70024L_RCB Ménagère 24pc (table)
24pc set (dinner)



7024L_BBF1 Ménagère 24pc (steak)
24pc set (steak)



7018.TL_RCB Ménagère 18pc (steak)
18pc set (steak)



706716L_RCB Ménagère 12pc (steak)
12pc set (steak)



7020L_RCB Ménagère 20pc (steak)
20pc set (steak)



706_CD 6 couteaux steak
6 steak knives



7006_CD 6 couteaux table
6 dinner knives



706_BBP 6 couteaux steak
6 steak knives



716L_CD 6 fourchettes table
6 dinner forks



726L_CD 6 cuillères table
6 dinner spoons



7216L_CD 6 cuillères rondes
6 round spoons



7266L_CD 6 cuillères brunch
6 brunch spoons



7166L_CD 6 fourchettes brunch
6 brunch forks



786+796L_RCB Ménagère poisson 12pc
12pc fish set



70.46_CD 6 couteaux dessert
6 dessert knives



7136L_CD 6 fourchettes dessert
6 dessert forks



722/6L_CD 6 cuillères dessert
6 dessert spoons



74/6L_CD 6 fourchettes gâteau
6 cake forks



736L_CD 6 cuillères café
6 coffee spoons



7326L_CD 6 cuillères moka
6 mocha spoons

Les coffrets avec * sont seulement disponibles en noir ou en ivoire.
Les coffrets sans * sont disponibles en panaché ou en couleur uni.



762L_CD Set salad
Salad set



70.5_CD Couteau pain
Bread knife



7772L_CD Set découper
Carving set



75T_CD Pelle couteau
Cake slicer



75+774L_CD Set pâtisserie
Pastry set



701702705762L_CD Set d'accueil
Hostess set



7773L_CD Set fois gras
Foie gras set



5260+707_CD Set foie gras / lyre
Foie gras set / lyre



75T+746L_CD Set gâteau
Cake set



74574/6400/6L_CD Set fruits de mer
Seafood set



744+748_CD Set apéro
Apero set



70.3+746_CD Set préparation
Cooking set

The packagings with * are only available in black or off-white.
The packagings without * are available in mixed or in a plain colour.



701702_CD Set fromage 2pc
2pc cheese set



70.19/6_CD 6 fromagettes
6 small cheese knives

702712L_PL.M

57



702712L_PL Plateau fromage 2pc
2 pc cheese board



702709702PM4_CD
Set fromage 6pc
6pc cheese set



70.2GM_CD Couteau fromage GM
Large cheese knife



701702709_CD
Set fromage 3pc (tartineur)
3pc cheese set (butter spreader)



702709712L_CD
Set fromage 3pc (fourchette)
3pc cheese set (fork)



7010702709_CD
Set fromage 3pc (sandwich)
3pc cheese set (sandwich)



7087010733L_CD Set petit'dej
Breakfast set



70.1/6_CD 6 tartineurs
6 butter spreaders



71.3+73L_CD Set enfant
Kid's set

LAGUIOLE

RETRO

DESCENTE NOIR
BLACK RANGE



Couteau
steak
Steak
knife
90NSP



Fourchette
table
Dinner
fork
91LNSP



Cuillère
table
Dinner
spoon
92LNSP



Cuillère
café
Coffee
spoon
93LNSP



Fourchette
dessert
Dessert
fork
91.3LNSP



Fourchette
gâteau
Cake
fork
94LNSP



Couteau
fromage GM
Large cheese
knife
90.2GMNSP



Fourchette
fromage
Cheese
fork
91.2LNSP



Couperet
fromage
Cheese
cleaver
90.9NSP



Tartineur
Butter
spreader
90.1NSP



Couteau
sandwich
Sandwich
knife
90.10NSP



Couteau
pain
Bread
knife
90.5NSP



Service
salade
Salad
set
962LNSP



Set à
découper
Carving
set
97972LNSP



Pelle
à tarte
Cake
server
95LNSP



Couteau à
pâtisserie
Pastry
knife
974NSP



LAGUIOLE

RETRO

DESCENTE IVOIRE
OFF-WHITE RANGE



Couteau
steak
Steak
knife
90ISP



Fourchette
table
Dinner
fork
91LISP



Cuillère
table
Dinner
spoon
92LISP



Cuillère
café
Coffee
spoon
93LISP



Fourchette
dessert
Dessert
fork
91.3LISP



Fourchette
gâteau
Cake
fork
94LISP



Couteau
fromage GM
Large cheese
knife
90.2GMISP



Fourchette
fromage
Cheese
fork
91.2LISP



Couperet
fromage
Cheese
cleaver
90.9ISP



Tartineur
Butter
spreader
90.1ISP



Couteau
sandwich
Sandwich
knife
90.10ISP



Couteau
pain
Bread
knife
90.5ISP



Service
salade
Salad
set
962LISP



Set à
découper
Carving
set
97972LNISP



Pelle
à tarte
Cake
server
95LISP



Couteau à
pâtisserie
Pastry
knife
974ISP

LAGUIOLE

RETRO

CADEAUX / GIFTS

Fabriqués avec du beau bois de hêtre, ces coffrets sont le packaging idéal pour offrir un cadeau de qualité. 100% fabriqués dans un rayon de 40 km de nos ateliers.

Made from beautiful beech wood, these boxes are the ideal packaging for a quality gift. 100% manufactured within a 40 km radius from our workshops.



9024L_RCB Ménagère 24pc (steak)
24pc set (steak)



906916L_RCB Ménagère 12pc (steak)
12pc set (steak)



906_CD 6 couteaux steak
6 steak knives



916L_CD 6 fourchettes table
6 dinner forks



926L_CD 6 cuillères table
6 dinner spoons



906_BB 6 couteaux steak
6 steak knives



9136L_CD 6 fourchettes dessert
6 dessert forks



936L_CD 6 cuillères café
6 coffee spoons



94/6L_CD 6 fourchettes gâteau
6 cake forks



901902_CD Set fromage 2pc
2pc cheese set



90.1/6_CD 6 tartineurs
6 butter spreaders



901902909_CD
Set fromage 3pc (sandwich)
3pc cheese set (sandwich)



90.2GM_CD Couteau fromage GM
Large cheese knife



902912L_PL Plateau fromage 2pc
2 pc cheese board



901902909_CD
Set fromage 3pc (tartineur)
3pc cheese set (butter spreader)



902909912L_CD
Set fromage 3pc (fourchette)
3pc cheese set (fork)



95+974L_CD Set pâtisserie
Pastry set



962L_CD Set salade
Salad set



90.5_CD Couteau pain
Bread knife



97972L_CD Set découper
Carving set

FABRICATION
FRANÇAISE
FRENCH
MADE

LAGUIOLE INOX

DESCENTE BRILLANTÉE
BRIGHT RANGE



Couteau
steak
Steak
knife
110SP



Couteau
table
Dinner
knife
1100SP



Fourchette
table
Dinner
fork
111LSP



Cuillère
table
Dinner
spoon
112LSP



Cuillère
café
Coffee
spoon
113LSP



Fourchette
dessert
Dessert
fork
111.3LSP



Fourchette
gâteau
Cake
fork
114LSP



Couteau
fromage GM
Large cheese
knife
110.2GMSP



Fourchette
fromage
Cheese
fork
111.2LSP



Couperet
fromage
Cheese
cleaver
110.9SP



Tartineur
Butter
spreader
110.1DSP



Couteau
sandwich
Sandwich
knife
110.10SP



Couteau
pain
Bread
knife
110.5SP



Service
salade
Salad
set
1162LSP



Set à
découper
Carving
set
11112LSP



Pelle
à tarte
Cake
server
115LSP



Couteau à
pâtisserie
Pastry
knife
1174SP



LAGUIOLE INOX

DESCENTE ANTIQUE
ANTIQUE RANGE



Couteau
steak

Steak
knife

110ANTSP



Couteau
table

Dinner
knife

1100ANTSP



Fourchette
table

Dinner
fork

111LANTSP



Cuillère
table

Dinner
spoon

112LANTSP



Cuillère
café

Coffee
spoon

113LANTSP



Fourchette
dessert

Dessert
fork

111.3LANTSP



Fourchette
gâteau

Cake
fork

114LANTSP



Couteau
fromage GM

Large cheese
knife

110.2GMANTSP



Fourchette
fromage

Cheese
fork

111.2LANTSP



Couperet
fromage

Cheese
cleaver

110.9ANTSP



Tartineur

Butter
spreader

110.1ANTSP



Couteau
sandwich

Sandwich
knife

110.10ANTSP



Couteau
pain

Bread
knife

110.5ANTSP



Service
salade

Salad
set

1162LANTSP



Set à
découper

Carving
set

11112LANTSP



Pelle
à tarte

Cake
server

115LANTSP



Couteau à
pâtisserie

Pastry
knife

1174ANTSP

LAGUIOLE INOX

CADEAUX / GIFTS

Fabriqués avec du beau bois de hêtre, ces coffrets sont le packaging idéal pour offrir un cadeau de qualité. 100% fabriqués dans un rayon de 40 km de nos ateliers.

Made from beautiful beech wood, these boxes are the ideal packaging for a quality gift. 100% manufactured within a 40 km radius from our workshops.



1106_BBP 6 couteaux steak
6 steak knives



11024L_RCB Ménagère 24pc (steak)
24pc set (steak)



1106116L_RCB Ménagère 12pc (steak)
12pc set (steak)



110024L_RCB Ménagère 24pc (table)
24pc set (dinner)



1116L_CD 6 fourchettes table
6 dinner forks



1126L_CD 6 cuillères table
6 dinner spoons



11006_CD 6 couteaux table
6 dinner knives



11136L_CD 6 fourchettes dessert
6 dessert forks



1136L_CD 6 cuillères café
6 coffee spoons



1106_CD 6 couteaux steak
6 steak knives



114/6L_CD 6 fourchettes gâteau
6 cake forks



11011102_CD Set fromage 2pc
2pc cheese set



110.1011021109_CD
Set fromage 3pc (sandwich)
3pc cheese set (sandwich)



110.1D/6_CD 6 tartineurs
6 butter spreaders



110111021109_CD
Set fromage 3pc (tartineur)
3pc cheese set (butter spreader)



110211091112L_CD
Set fromage 3pc (fourchette)
3pc cheese set (fork)



1162L_CD Set salade
Salad set



110.5_CD Couteau pain
Bread knife



115+1174L_CD Set pâtisserie
Pastry set



11112L_CD Set découper
Carving set

11021112L_PL.M



11021112L_PL Plateau fromage 2pc
2 pc cheese board

LAGUIOLE COUNTRY

DESCENTE OLIVIER
OLIVE WOOD RANGE



Couteau
steak
Steak
knife
6600OSP



Couteau
table
Dinner
knife
66000OSP



Fourchette
table
Dinner
fork
6601LOSP



Cuillère
table
Dinner
spoon
6602LOSP



Cuillère
café
Coffee
spoon
6603LOSP



Fourchette
dessert
Dessert
fork
6601.3LOSP



Fourchette
gâteau
Cake
fork
6604LSP



Couteau
fromage GM
Large cheese
knife
6600.2GMOSP



Fourchette
fromage
Cheese
fork
6601.2LOSP



Couperet
fromage
Cheese
cleaver
6600.9OSP



Tartineur
Butter
spreader
6600.1DOSP



Couteau
sandwich
Sandwich
knife
6600.10OSP



Couteau
pain
Bread
knife
6600.5OSP



Service
salade
Salad
set
6662LOSP



Set à
découper
Carving
set
6672LOSP



Pelle
à tarte
Cake
server
6675LOSP



Couteau à
pâtisserie
Pastry knife
6674OSP



Décapsuleur
Bottle
opener
6644OSP



Tire-bouchon
Corkscrew
6648OSP

66006CHCBBP 6 couteaux steak
6 steak knives



Chêne chauffé
Toasted oak

Fabriqués avec du beau bois de hêtre, ces coffrets sont le packaging idéal pour offrir un cadeau de qualité. 100% fabriqués dans un rayon de 40 km de nos ateliers.

Made from beautiful beech wood, these boxes are the ideal packaging for a quality gift. 100% manufactured within a 40 km radius from our workshops.



660024LORCB Ménagère 24pc (steak)
24pc set (steak)



66006OCFR 6 couteaux steak
6 steak knives



66004OCP 4 couteaux steak
4 steak knives



66006OCP 6 couteaux steak
6 steak knives

LAGUIOLE
COUNTRY

CADEAUX / GIFTS



66006+66016LORCB
Ménagère 12pc (steak)
12pc set (steak)

66006OBBP 6 couteaux steak
6 steak knives



Olivier
Olive wood

66006HNBBP 6 couteaux steak
6 steak knives



Hêtre naturel
Natural beech wood



66016LOCD 6 fourchettes table
6 dinner forks



66026LOCD 6 cuillères table
6 dinner spoons



66006MBBP 6 couteaux steak
6 steak knives



Assortiment bois (olivier, hêtre, chêne, sapelli, padouk, wengé)
Mixed woods (olive wood, beech wood, oak, sapelli, padouk, wenge)



66036LOCD 6 cuillères café
6 coffee spoons



660136LOCD 6 fourchettes dessert
6 dessert forks



6604/6LOCD 6 fourchettes gâteau
6 cake forks



6644+6648OCD Set apéro
Apero set



6600.2GMOCD Couteau fromage
Cheese knife



6600102OCD Set fromage 2pc
2pc cheese set



6600.100209OCD
Set fromage 3pc (sandwich)
3pc cheese set (sandwich)



660010209OCD
Set fromage 3pc (tartineur)
3pc cheese set (butter spreader)



6600.5OCD Couteau pain
Bread knife



660020912LOCD
Set fromage 3pc (fourchette)
3pc cheese set (fork)



6662LOCD Set salade
Salad set



6675+6674LOCD Set pâtisserie
Pastry set



6672LOCD Set découper
Carving set

6600212LOPLM



6600212LOPL Plateau fromage 2pc
2 pc cheese board

LAGUIOLE
HAVANE

DESCENTE / RANGE

Couteau
steakSteak
knife**6500SP**Fourchette
tableDinner
fork**6501LSP**Cuillère
tableDinner
spoon**6502LSP**Cuillère
caféCoffee
spoon**6503LSP**Fourchette
dessertDessert
fork**6501.3LSP**Couteau
fromage GMLarge cheese
knife**6500.2GMSP**Fourchette
fromageCheese
fork**6501.2LSP**Couperet
fromageCheese
cleaver**6500.9SP**

Tartineur

Butter
spreader**6500.1DSP**Couteau
painBread
knife**6500.5SP**Service
saladeSalad
set**6562LSP****65006BBP**6 couteaux steak
6 steak knives**650024LRCB**Ménagère 24pc (steak)
24pc set (steak)**65006+65016LRCB**Ménagère 12pc (steak)
12pc set (steak)



65016LCD 6 fourchettes table
6 dinner forks

Fabriqués avec du beau bois de hêtre, ces coffrets sont le packaging idéal pour offrir un cadeau de qualité. 100% fabriqués dans un rayon de 40 km de nos ateliers.

Made from beautiful beech wood, these boxes are the ideal packaging for a quality gift. 100% manufactured within a 40 km radius from our workshops.



65026LCD 6 cuillères table
6 dinner spoons



65036LCD 6 cuillères café
6 coffee spoons



6500102CD Set fromage 2pc
2pc cheese set



650020912LCD
Set fromage 3pc (fourchette)
3pc cheese set (fork)



6500.5CD Couteau pain
Bread knife



6562LCD Set salade
Salad set



650010209CD
Set fromage 3pc / tartineur
3pc cheese set / butter spreader

6600212LOPLM



6500212LPL Plateau fromage 2pc
2 pc cheese board

LAGUIOLE
HAVANE

CADEAUX / GIFTS

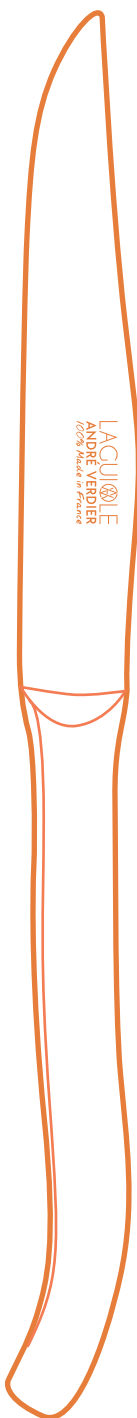


LAGUIOLE DESIGN



Simple, contemporain, sobre...
Le Laguiole Design respecte la forme ancestrale du couteau tout en innovant vers une forme plus minimaliste. Forgé, 100% fabriqué en acier inoxydable, il représente l'âme du coutelier.

Simple, contemporary, sober...
The Laguiole Design respects the ancestral shape of the knife while innovating towards a more minimalist form. Forged, 100% stainless steel, it represents the soul of the knife maker.



- + Inox trempé X20Cr13
- + Tranchant dentée ou lisse
- + Lame finition miroir
- + Manche satinée

- + Hardened X20Cr13 stainless steel
- + Serrated or plain edge
- + Mirror finish blade
- + Satin or mirror handle



1110SL.AVSP

Couteau steak lame lisse
Manche satiné et lame miroir

Plein edged steak knife
Satin handle and mirror finished blade



1110SD.AVSP

Couteau steak lame dentée
Manche satiné et lame miroir

Serrated steak knife
Satin handle and mirror finished blade

LAGUIOLE

DESIGN

CADEAUX / GIFTS



11106SLCD Lame lisse - boîte CD
Plein edge - CD box



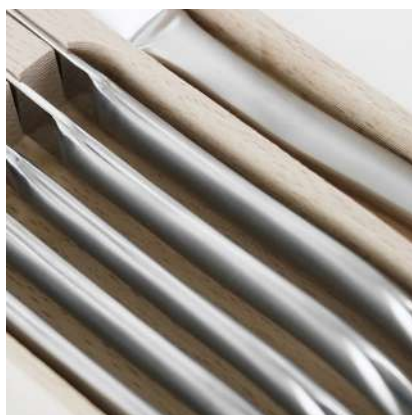
11106SLCP Lame lisse - Plumier
Plein edge - Pencil box



11106SLCFR Lame lisse - Feutrine
Plein edge - Felt box



11106SLCB Lame lisse - Coffret
Plein edge - Closed box



11106SDCD Lame dentée - boîte CD
Serrated - CD box



11106SDCP Lame dentée - Plumier
Serrated - Pencil box



11106SDCFR Lame dentée - Feutrine
Serrated - Felt box



11106SDCB Lame dentée - Coffret
Serrated - Closed box

LAGUIOLE

ESSENTIEL



Tradition et savoir-faire se conjuguent pour proposer la gamme Laguiole Essentiel. Des aciers plus épais et des finitions haut de gamme pour l'ensemble de cette famille. Disponible en manches résine ou bois, c'est un coup de cœur garanti.

Tradition and know-how are combined to offer the Laguiole Essentiel range. Thicker steels and high quality finishes for the whole family. Available in resin or wood handles, it is a guaranteed hit.

Couteaux

- + Inox trempé X46Cr13 2,5 mm
- + Abeille soudée
- + Dos guilloché

Couverts

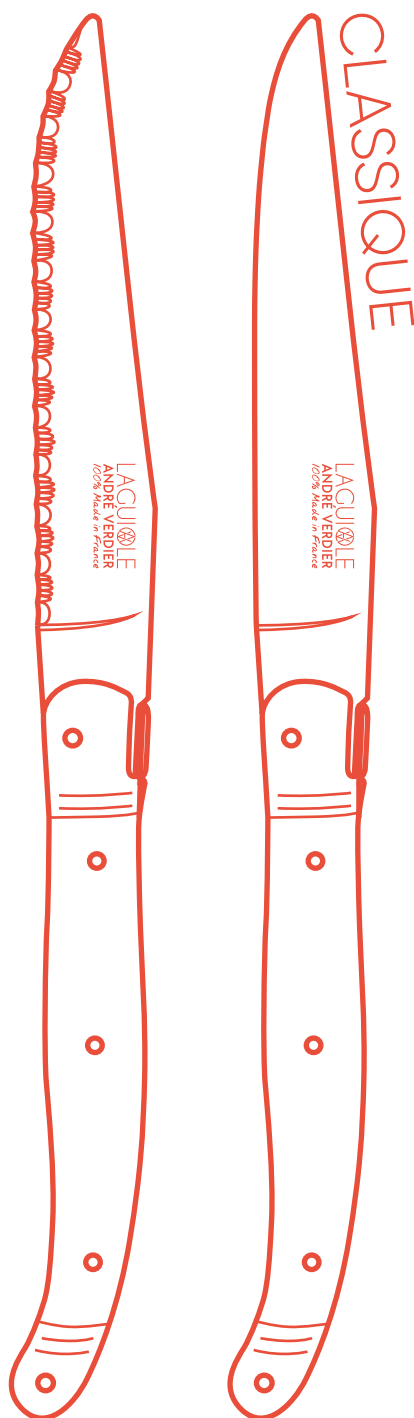
- + Inox X6Cr17
- + Abeille soudée
- + Dos guilloché

Knives

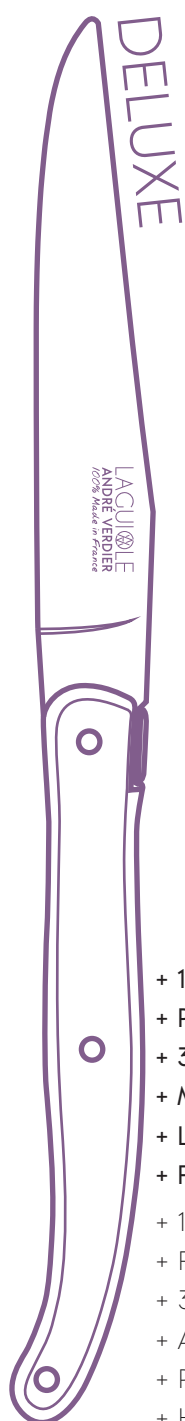
- + 2.5mm hardened X46Cr13 stainless steel
- + Welded bee
- + Back engraving

Cutlery

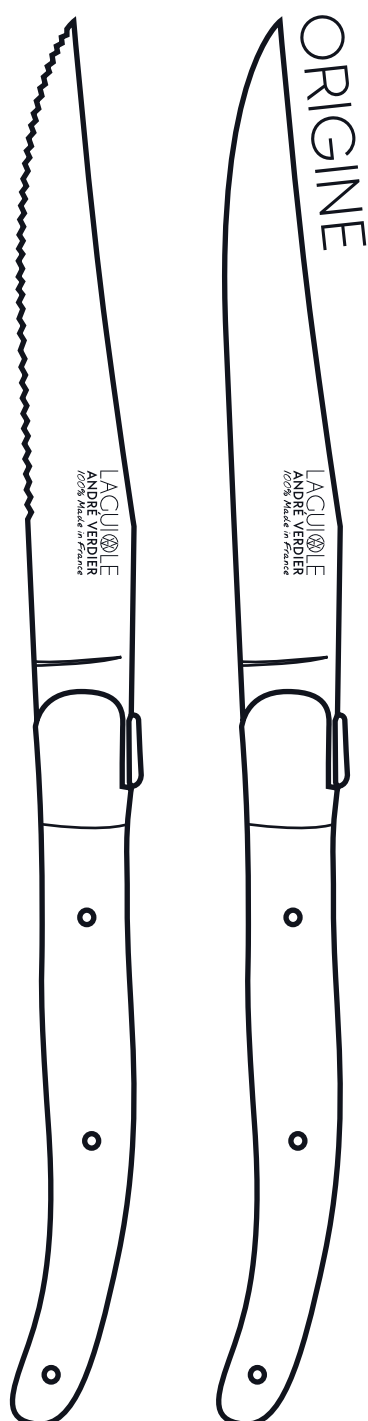
- + X6Cr17 stainless steel
- + Welded bee
- + Back engraving



- + 2 couleurs disponibles
- + 2 mitres inox
- + 5 rivets
- + Manche ABS
- + Lame lisse ou double microdenture exclusive
- + 2 available colors
- + 2 stainless steel bolsters
- + 5 rivets
- + ABS handle
- + Plein or exclusive double serrated edge



- + 13 couleurs disponibles
- + Plein manche
- + 3 rivets
- + Manche acrylique
- + Lame lisse
- + Finition à la main
- + 13 available colors
- + Full handle
- + 3 rivets
- + Acrylic handle
- + Plein edge
- + Hand finished



- + 6 bois disponibles
- + Mitres inox massives
- + 3 rivets
- + Manche bois
- + Finition satinée
- + Lame lisse ou dentée
- + Finition à la main
- + 6 available woods
- + Stainless steel bolsters
- + 3 rivets
- + Wooden handle
- + Satin finish
- + Plein or serrated edge
- + Hand finished

LAGUIOLE
CLASSIQUE

DESCENTE / RANGE



Couteau
steak - Lisse
Steak knife -
plain edge
70.25_SP



Couteau
steak - denté
Steak knife
- serrated
70.25DM_SP



Fourchette
table
Dinner
fork
71.20_SP



Cuillère
table
Dinner
spoon
72.20_SP



Cuillère
café
Coffee
spoon
73.18_SP



Fourchette
dessert
Dessert
fork
71.3.20_SP



Couteau
fromage GM
Large cheese
knife
70.2GM.25_SP



Fourchette
fromage
Cheese
fork
71.2.20_SP



Couperet
fromage
Cheese
cleaver
70.9.25_SP



Couteau
sandwich
Sandwich
knife
70.10.25_SP



Couteau
pain
Bread
knife
70.5.25_SP



Service
salade
Salad
set
762.20_SP



Set à
découper
Carving
set
7772.25_SP



N / Noir - Black



I / Couleur ivoire - Off-white

LAGUIOLE

CLASSIQUE

CADEAUX / GIFTS

7024.25_CB Ménagère 24 pc
24 pc cutlery set



706.25_CB 6 couteaux steak
6 steak knives



716.20_CB 6 fourchettes table
6 dinner forks



7010702709.25_CP Set fromage 3pc
3pc cheese set



7772.25_/CP Set à découper
Carving set



726.20_CB 6 cuillères table
6 dinner spoons



7136.20_CB 6 fourchettes dessert
6 dessert forks



70.5.25_/CP Couteau pain
Bread knife



762.20_/CP Set salade
Salad set



736.18_CB 6 cuillères café
6 coffee spoons

LAGUIOLE
DELUXE

COULEURS / COLORS



Couteau steak - Lisse
Steak knife - plain edge

60.25._SP



LAGUIOLE DELUXE

CADEAUX / GIFTS

606.25BRICB 6 couteaux steak
6 steak knives



606.25AUCB 6 couteaux steak
6 steak knives



606.25BMCB 6 couteaux steak
6 steak knives



606.25CLCB 6 couteaux steak
6 steak knives



606.25NEUCB 6 couteaux steak
6 steak knives



CP

Les couteaux sont aussi disponibles en coffret plumier.

The knives are also available in a pencil box.



LAGUIOLE
ORIGINE

DESCENTE / RANGE



Couteau
steak - Lisse
Steak knife -
plain edge
ESL00.81._



Couteau
steak - denté
Steak knife -
serrated edge
ESL00.71._



Fourchette
table
Dinner
fork
ESL01.91.301



Couteau
fromage GM
Large cheese
knife
ESL20.81.301

Les pièces en VRAC sont vendues en sachet plastique transparent (SP).

Les divers essences de bois sont seulement disponibles pour les couteaux.

The bulk pieces are sold in transparent plastic bags (SP).

The various types of wood are only available for the knives.



Couperet
fromage
Cheese
cleaver
ESL21.81.301



Couteau
sandwich
Sandwich
knife
ESL26.81.301



Couteau
pain
Bread
knife
ESL23.41.301



Set à
découper
Carving
set
ESL239.91.301



301 / Olivier - Olive wood



328 / Chêne - Oak



331 / Noyer - Walnut



359 / Sapelli - Sapelli wood



307 / Wengé - Wenge



311 / Ebène - Ebony

LAGUIOLE

ORIGINE

CADEAUX / GIFTS



ESL195.81.3992CB
6 couteaux steak lisse
6 plain edge steak knives



ESL195.81.301CB
6 couteaux steak lisse
6 plain edge steak knives



ESL195.81.311CB
6 couteaux steak lisse
6 plain edge steak knives



ESL195.71.301CP
6 couteaux steak dentés
6 serrated steak knives



ESL195.71.311CP
6 couteaux steak dentés
6 serrated steak knives



ESL196.91.301CB 6 fourchettes table
6 dinner forks



ESL262.81.301CB Set fromage 2pc
2pc cheese set



ESL195.71.3992CP
6 couteaux steak dentés
6 serrated steak knives



ESL23.41.301CP Couteau pain
Bread knife



ESL239.91.301CP Set découper
Carving set



ESL261.81.301CP Set fromage 3 pc
3 pc cheese set

LAGUIOLE PRESTIGE



DESCENTE / RANGE

La gamme Laguiole Prestige est le point de départ de toutes nos gammes. La meilleure représentation de l'icône française de la coutellerie. Décorée avec la Croix du Berger et guillochée à la main, c'est l'origine de notre savoir-faire historique. Fabriquée à la main selon la tradition de nos aînés.

The Laguiole Prestige range is the father of all our ranges. The best portrayal of the historic french icon. Decorated with the Shepherd's Cross and hand engraved. It's the origin of our historical know-how. hand manufactured following our ancestor's tradition.

Couteaux

- + Inox trempé X46Cr13 2,5 mm
- + Abeille soudée
- + Dos guilloché main
- + Fabriqué à la main

Couverts

- + Inox 18-10 forgés
- + Abeille soudée
- + Dos guilloché main
- + Fabriqué à la main

Knives

- + 2.5 mm hardened X46Cr13 stainless steel
- + Welded bee
- + Hand back engraving
- + Hand made

Cutlery

- + 18-10 forged stainless steel
- + Welded bee
- + Hand back engraving
- + Hand made



O / Olivier - Olive wood

B / Buis - Boxwood

BR / Bois de rose - Tulipwood

A / Amourette - Snake wood

COCO / Cocobolo - Cocobolo

E / Ebène - Ebony

BC / Bois de cerf (seulement en steak) - Stagwood (only for steak)

LAGUIOLE

PRESTIGE

CADEAUX / GIFTS

6124GB_CB Ménagère 24 pc
24 pc cutlery set



61.16G_CB 6 fourchettes table
6 dinner forks



616GB_CB 6 couteaux steak
6 steak knives



61.26G_CB 6 cuillères table
6 dinner spoons



61.46G_CB 6 fourchettes dessert
6 dessert forks



61.36G_CB 6 cuillères café
6 coffee spoons



LES COLLECTIONS

LE THIERS®



Né de la réflexion commune de toute une profession, Le Thiers® porte le nom de sa ville. Ce couteau exceptionnel reflète donc le savoir-faire ancestral d'une longue tradition coutelière.

Sa fabrication est soumise aux règles d'une Jurande calquée sur celle de 1582 qui a réglementé toute la coutellerie thiernoise pendant près de six siècles.

Born from the joint reflection of an entire profession, Le Thiers® bears the name of its city. This exceptional knife therefore reflects the ancestral know-how of a long cutlery tradition.

Its manufacture is subject to the rules of a Jurande modelled on that of 1582 which regulated all Thiers cutlery for nearly six centuries.

86

ELEGANCE

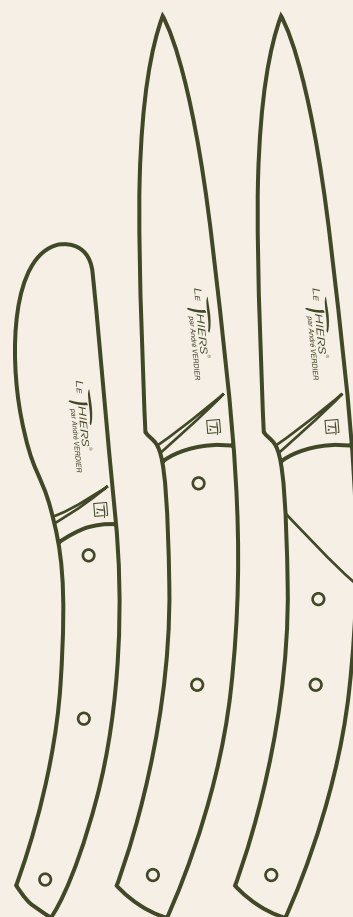
- + Inox trempé X46Cr13
- + Avec ou sans mitre
- + 3 rivets
- + Lame lisse et satinée
- + Manche bois ou acrylique
- + Finition main
- + Inox trempé X46Cr13
- + With or without bolster
- + 3 rivets
- + Plain and satin finished blade
- + Wood or acrylic handle
- + Hand finished

Ces couteaux, au cambre spécial, emportent l'utilisateur dans le geste de coupe dès la prise en main. Disponibles avec ou sans mitre, ces couteaux mettent en valeur la présentation et la dégustation de vos plats.

Plusieurs essences de bois sont disponibles pour les plus traditionnels. Et pour ceux que le lave-vaisselle est un must, nous avons 4 couleurs différents d'acrylique à vous proposer.

These knives, with their special camber, guide the user into the cutting gesture as soon as they are held in the hand. Available with or without bolster, these knives enhance the presentation and savouring of your dishes.

Several types of wood are available for the more traditional ones. And for those who dishwasher safe products are a must, we have 4 different acrylic colors to offer.



90 MONOBLOC



La gamme Le Thiers® Monobloc est la première créée par notre coutellerie en 2008. Remarquable par sa fabrication et sa qualité de finition, c'était le premier modèle Le Thiers® Monobloc à être forgé avec tête et cul en pente inversée et gravé avec le poinçon « T. » en bout de manche.

The Le Thiers® forged range was the first created by our cutlery in 2008. Remarkable for its manufacture and quality of finish, it was the first Le Thiers® model to be forged in one piece with a reversed head and butt and engraved with the «T.» stamp at the bottom of the handle.



- + Inox trempé X20Cr13
- + Monobloc
- + 3 finitions de manche
- + 2 finitions de lame
- + Lame lisse ou dentée
- + Finition main
- + Hardened X20Cr13 stainless steel
- + Monobloc
- + 3 handle finishes
- + 2 blade finishes
- + Plain or serrated edge
- + Hand finished

85

- + Inox trempé X46Cr13
- + 2 mm d'épaisseur
- + 3 rivets
- + Finition miroir
- + Manche en acrylique disponible en 3 couleurs
- + Lame lisse
- + Finition main

- + Inox trempé X46Cr13
- + 2 mm thickness
- + 3 rivets
- + Mirror finish
- + Acrylic handle available in 3 colours
- + Lame lisse
- + Finition main



Avec le succès de la gamme forgée, la collection Le Thiers® a été étoffée en 2010. Les restaurants souhaitent un produit qui passe au lave-vaisselle et qui permette de créer des contrastes plus forts sur leurs tables. Joie et modernité se conjuguent dans cette gamme pour créer un produit parfaitement équilibré qui convient aux professionnels comme aux particuliers.

With the success of the forged range, the Le Thiers® collection was further developed in 2010. Restaurants wanted a dishwasher safe product which would create higher contrasts in their tables. Joy and modernity are both combined into this range to create a perfectly balanced product which suits professionals and amateurs alike.

92 COULEUR



LE THIERS®
ELEGANCE

MATIERES / MATERIALS



Couteau
Knife
THI43.81._SP

Tartineur
Butter spreader
THI17.81._SP





Bois d'olivier
Olive wood

THI17.81.301/4CP 4 tartineurs
4 butter spreaders



Mix de bois
Mixed woods

THI17.81.3996/4CP 4 tartineurs
4 butter spreaders

LE THIERS®
ELEGANCE

CADEAUX / GIFTS



Acrylique ivoire
Off-white acrylic

THI43.81.242/6CB 6 couteaux
6 knives



Acrylique noir
Black acrylic

THI43.81.258/6CB 6 couteaux
6 knives



Acrylique bicolore
Bicolor acrylic

THI43.81.258.242/6CB 6 couteaux
6 knives



Bois d'olivier
Olive wood

THI43.81.301/6CB 6 couteaux
6 knives



Bois de buis
Boxwood

THI43.81.303/6CB 6 couteaux
6 knives



Bois d'amourette
Snake wood

THI43.81.308/6CB 6 couteaux
6 knives



Bois d'ébène
Ebony wood

THI43.81.311/6CB 6 couteaux
6 knives



Bois de noyer
Walnut wood

THI43.81.331/6CB 6 couteaux
6 knives



Mix de bois
Mixed woods

THI43.81.3991/6CB 6 couteaux
6 knives

LE THIERS®

ELEGANCE +

MATIERES / MATERIALS



Couteau
Knife

THI.143.81_SP



242 / Ivoire - Off-white

245 / Rouge - Red

258 / Noir - Black

301 / Olivier - Olive wood

303 / Buis - Boxwood

308 / Amourette - Snake wood

309 / Palissandre - Rosewood

311 / Ebène - Ebony

331 / Noyer - Walnut

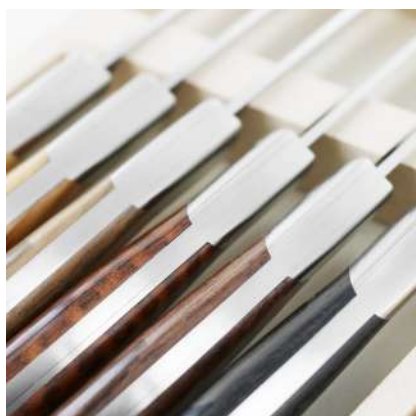


THI.1.43.81.3991/6CB 6 couteaux
6 knives

Mix de bois
Mixed woods

LE THIERS®
ELEGANCE +

CADEAUX / GIFTS



THI.1.43.81.301/6CB 6 couteaux
6 knives

Bois d'olivier
Olive wood



THI.1.43.81.311/6CB 6 couteaux
6 knives

Bois d'ébène
Ebony wood





LE THIERS®
MONOBLOC

DENTÉ / SERRATED



THI38.12.900SP / Tout miroir et lame denté - Full mirror and serrated edge



THI38.14.900SP / Manche satiné et lame denté - Satin handle and serrated edge



THI38.18.900SP / Tout mat et lame denté - Full mat and serrated edge



THI38.12.900/6CFR Tout miroir
Full mirror



THI38.14.900/6CFR Manche satiné
Satin handle



THI38.18.900/6CFR Tout mat
Full mat



THI38.12.900/6CB Tout miroir
Full mirror



THI38.14.900/6CB Manche satiné
Satin handle



THI38.18.900/6CB Tout mat
Full mat



LE THIERS®
MONOBLOC

LISSE / PLEIN EDGE



THI38.82.900SP / Tout miroir et lame lisse - Full mirror and plein edge



THI38.84.900SP / Manche satiné et lame lisse - Satin handle and plein edge



THI38.88.900SP / Tout mat et lame lisse - Full mat and plein edge



THI38.82.900/6CFR Tout miroir
Full mirror



THI38.84.900/6CFR Manche satiné
Satin handle



THI38.88.900/6CFR Tout mat
Full mat



THI38.82.900/6CB Tout miroir
Full mirror



THI38.84.900/6CB Manche satiné
Satin handle



THI38.88.900/6CB Tout mat
Full mat

LE THIERS®

COULEUR



THI38.85.242SP / Acrylique ivoire - Off-white acrylic



THI38.85.245SP / Acrylique rouge - Red acrylic



THI38.85.258SP / Acrylique noir - Black acrylic



THI38.81.242/6CFR 6 couteaux
6 knives



THI38.81.245/6CFR 6 couteaux
6 knives



THI38.81.258/6CFR 6 couteaux
6 knives





93

CAPUCIN
COULEUR



CAP38.82.242SP / Acrylique ivoire - Off-white acrylic



CAP38.82.245SP / Acrylique rouge - Red acrylic



CAP38.82.258SP / Acrylique noir - Black acrylic



CAP38.82.242/6CB 6 couteaux
6 knives



CAP38.82.245/6CB 6 couteaux
6 knives



CAP38.82.258/6CB 6 couteaux
6 knives



CAP38.82.2993/6CB 6 couteaux
6 knives

STEAK



61GBO / LAGUIOLE PRESTIGE

ESL00 / LAGUIOLE ORIGINE

60.25 / LAGUIOLE DELUXE

1110 / LAGUIOLE DESIGN

6500 / LAGUIOLE HAVANE

6600 / LAGUIOLE INOX

110 / LAGUIOLE RETRO

90 / LAGUIOLE TIE & DYE

70 / LAGUIOLE COUNTRY

123DDMR / PREPA CULI TABLE

122DDMR / PREPA CULI STEAK

XKS13OL / IDEAL OLIVIER

XKS13S / IDEAL HOME

XKS13 / IDEAL

XXS12 / XX1

Notre vaste savoir-faire et notre parc technologique nous permettent de proposer une très large gamme de couteaux à steak, tous 100% fabriqués à Thiers. Que ce soit des produits d'entrée de gamme ou des pièces haut de gamme, tout est réalisable dans nos locaux.

Our vast know how and technological park allows us to propose a huge range of steak knives, all of which are 100% manufactured in Thiers. From entry level products to high-end pieces, everything is achievable within our premises.

59MDBC / MARMIT'ON STEAK

56BC / MARMIT'ON COTALOS

56DMBC / MARMIT'ON COTALOS

122RDMN / SAVEUR NOIRE STEAK

154T / CHROM BOUT ROND

5123 / ACCORD BOUT ROND

5057 / ACCORD STEAK

4123 / RONDO BOUT ROND

4057 / RONDO STEAK

2000DM / 2000 STEAK DM

3123 / TRIOS BOUT ROND DM

3057 / TRIOS STEAK DM

57NRG / RIVETS GRIS

57NRR / DYNAMIT COTALOS

1221 / BASIC





98 Les collections A VIROLE

Pratiques et efficaces, les modèles à virole tournante sont mondialement connus pour leur simplicité et leur facilité d'utilisation.

Fabriqués avec seulement 5 pièces : une lame, un manche, un système brevetée (virole à double guidage et une sous-virole) et un rivet, ils sont incontournables dans les collections des passionnés de couteaux comme des amateurs.

Practical and efficient, the models with a rotating ferrule are known worldwide for their simplicity and ease of use.

Made with only 5 parts: a blade, a handle, a patented system (double-guided ferrule and an under ferrule) and a rivet, they are a must-have in the collections of both knife enthusiasts and amateurs.

104 Les collections REGIONAUX

Des produits traditionnels fabriqués à la main. Suivant le savoir-faire ancestral des maîtres couteliers, ce sont les outils de nos ancêtres : paysans, éleveurs, cueilleurs... Leur subsistance dépendait de la possession des bons outils au bon moment.

Beaucoup de choses ont changé au cours des deux dernières siècles, mais l'amour et le respect pour ces produits battent toujours fort dans nos cœurs.

Traditional handmade products. Following the ancestral know-how of master cutlers, these were the tools of our ancestors: farmers, cattle herders, gatherers... Their livelihood depended on having the right tools for the right moment.

Much has changed in the last two centuries, but the love and respect for these products still beats strongly in our hearts.

110 Les collections CAVE

De la fin du 18^{ème} siècle jusqu'au début du 20^{ème} siècle, plus de 300 brevets pour les tire-bouchons ont été enregistrés, ce qui souligne leur évolution. Les sommeliers ont subi beaucoup de modifications depuis l'origine, cependant, ce qui reste constant et invariable, c'est notre amour du divin breuvage !

La coutellerie Verdier vous donne un coup de pouce pour déboucher toutes vos bouteilles avec les outils de la collection cave !

From the late 18th century onwards, over 300 patents for corkscrews have been recorded, which highlights their evolution. Sommeliers have undergone many changes since the beginning, however, what remains constant and unchanging is our love for the sacred beverage!

Verdier Cutlery gives you a helping hand to uncork all your bottles with the tools of the cellar collection!

LES PLIANTS

FOLDING KNIVES



LES COLLECTIONS

L'ALPAGE



L'Alpage est basé sur le design d'un couteau régional de forme originale, avec pour critère principal une prise en main efficace et agréable pour une utilisation parfaite en toute circonstance.

C'est notre couteau de poche d'entrée de gamme. Un couteau fonctionnel et confortable à un prix abordable. Et bien sûr, fabriqué en France.

L'Alpage is based on the design of a regional knife with an original shape, with the main criteria being an efficient and pleasant grip for perfect use in all circumstances.

This is our entry-level pocket knife. A functional and comfortable knife at an affordable price. And of course, made in France.



Nous proposons actuellement 3 tailles de lames différentes en acier inox X46Cr13 : 7,5 cm, 8,5 cm et 9,5 cm. L'épaisseur de lame est de 2 mm pour le 7,5 cm et de 2,5 mm pour les 8,5 et 9,5 cm. La version 7,5 cm est également disponible avec une pointe arrondie pour le couteau enfant. Enfin, la lame du 8,5 cm est aussi disponible en acier carbone.

We currently offer 3 different sizes of X46Cr13 stainless steel blades: 7.5 cm, 8.5 cm and 9.5 cm. The blade thickness is 2 mm for the 7.5 cm and 2.5 mm for the 8.5 and 9.5 cm. The 7.5 cm version is also available with a rounded tip to make it a kid's knife. Finally, the 8.5 cm blade is also available in carbon steel.





@petitbivouac

Dans la plupart des cas, les meilleures idées de personnalisation viennent de vous. Si nous en avons les moyens et que vous en avez le souhait, nous ferons tout notre possible pour vous aider à obtenir L'Alpage dont vous avez toujours rêvé. Avec nos machines de personnalisation nous pouvons travailler les différents parties du couteau. Nous pouvons également vous aider à réaliser des emballages personnalisés, et si vous le souhaitez, nous pouvons même utiliser une matière spécifique pour le manche. En ce qui nous concerne, vous pouvez également faire la gravure vous-même (comme dans le cas d'un de nos partenaires CB Distribution ci-dessous). Qui sommes-nous pour limiter votre créativité ? Notre position de partenaire vous permet de créer suivant votre envie.

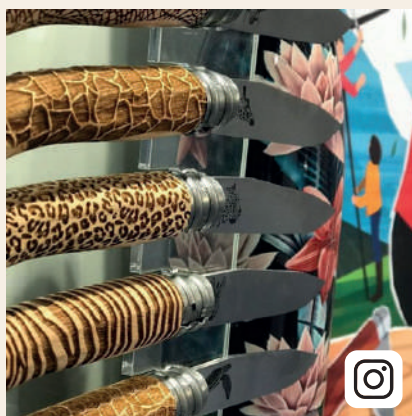
Veuillez noter que chaque logotype ou fichier que vous nous envoyez doit être en .EPS ou .IA pour pouvoir être utilisé (suivants des critères techniques spécifiques). Une participation de mise en oeuvre sera demandée en fonction de la qualité des éléments reçus.



@versus_imagination

In most cases, the best customization ideas come from you. If we have the means and you have the desire, we will do everything we can to help you obtain L'Alpage you have always dreamed of. With our personalisation machines we can work on the different parts of the knife. We can also help you make personalised packagings, and if you wish, we can even use a specific material for the handle. As far as we are concerned, you can even do the engraving yourself (as in the case of one of our partners such as CB Distribution below). Who are we to limit creativity? The only limit is literally your imagination. Our position as a partner allows you to create according to your wishes.

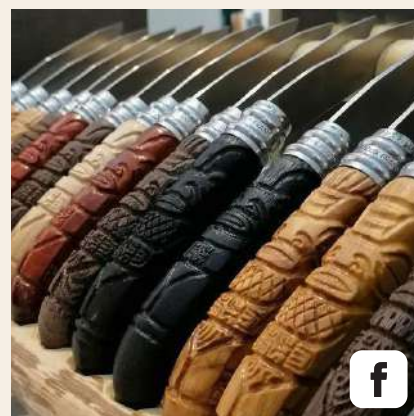
Please note that each logo or file you send us must be in .EPS or .IA to be used (following specific technical criteria). An implementation participation will be requested depending on the quality of the elements received.



@CB Distribution
@aciertrempe



@anecdote_restaurant



@popa.art.MJ

A VIROLE
L'ALPAGE

/BC

Boîte disponible en supplément
Box available at extra costCouteau 8,5 cm
carbone
Carbon 8,5 cm
knife**ALP.C.36.81._**Couteaux
9,5 cm inox
Stainless steel
9,5 cm knives**ALP.I.259.81._**Couteaux
8,5 cm inox
Stainless steel
8,5 cm knives**ALP.I.36.81._****324 /** Olivier verni - Varnished olive wood**317 /** Hêtre verni - Varnished beech**317 /** Hêtre verni - Varnished beech**311 /** Ebène - Ebony**307 /** Wengé - Wenge**324 /** Olivier verni - Varnished olive wood**325 /** Padouk verni - Varnished padouk**345 /** Sapelli verni - Varnished sapelli**322 /** Hêtre teinté verni - Varnished dyed beech**331 /** Noyer - Walnut**330 /** Chêne verni - Varnished oak**317 /** Hêtre verni - Varnished beech



Couteaux enfant
7,5 cm inox
Stainless steel 7,5 cm
kids knives

ALP.I.264.81._

- 357 / Hêtre verni bleu - Varnished blue beech
352 / Hêtre verni vert - Varnished green beech
349 / Hêtre verni rouge - Varnished red beech
317-A18 / Hêtre verni BIRDS - Varnished beech BIRDS
317-A17 / Hêtre verni SEA - Varnished beech SEA
317-A16 / Hêtre verni LEAF - Varnished beech LEAF
317-A15 / Hêtre verni DINO - Varnished beech DINO
317-A14 / Hêtre verni DESERT - Varnished beech DESERT
317-A13 / Hêtre verni FLORA - Varnished beech FLORA
317 / Hêtre verni - Varnished beech

317 / Hêtre verni - Varnished beech



Couteau 7,5
cm inox
Stainless steel
8,5 cm knife
ALP.I.263.81._



A VIROLE COYOTE



/BC

Boîte disponible en supplément
Box available at extra cost

Couteaux 8,5 cm inox
avec tire-bouchon
Stainless steel 8,5 cm
knives with corkscrew

COY.I.37.81._

Couteaux
8,5 cm inox
Stainless steel
8,5 cm knives

COY.I.36.81._

Couteaux 8,5 cm inox avec
tire-bouchon et lame dentée
Stainless steel 8,5 cm knives with
corkscrew and serrated blade

COY.I.37.91._



A VIROLE CADEAUX



KITPREBOIS Présentoir bois 36 cases (vide)
36 case knife display (empty)



ALP.I.36.81.317PNFC Pic-Nic
Picnic



BMR12 Présentoir 12 pc (vide)
12 pc display (empty)



ALP.IC.M.265.81.311CB
Coffret 2pc ébène
Ebony 2pc set



ALP.I.N.36.814.311 / Manche ébène, virole et lame noires
Ebony handle, black blade and ferrule



ALP.I.N.36.814.331 / Manche noyer, virole et lame noires
Walnut handle, black blade and ferrule



/CB
Boîte pour les couteaux
Box for the knives



ALP.DR.N.36.815.311 / Manche noyer, lame damas et virole noire
Walnut handle, damas blade and black ferrule



ALP.VG.N.36.82.303 / Manche buis, lame VG10 et virole noire
Boxwood handle, VG10 blade and black ferrule

REGIONAUX LAGUIOLE



L'original, le premier né, l'essence même du Laguiole. Une présentation est-elle vraiment nécessaire ?

The original, the first born, the very essence of Laguiole. Is a presentation even necessary?



Coffrets
Boxes



/CP3

- + Inox Sandvik trempé
- + Avec ou sans tire-bouchon
- + 2 mitres inox massives
- + Dos et abeille guillochés
- + Fabrication à la main
- + Hardened Sandvik stainless steel
- + With or without corkscrew
- + 2 solid stainless steel bolsters
- + Back and bee engraving
- + Handmade



/BC

Les couteaux LAGUIOLE sont vendus dans un emballage 100% recyclable et 100% fabriqué en France par un imprimeur certifié PEFC et Imprim'vert.

LAGUIOLE knives are sold in 100% recyclable packaging and 100% made in France by a PEFC and Imprim'vert certified printer.

8251.12A / Amourette - Snake wood

8251.12CO / Corne noire - Black horn

8251.12COB / Corne blonde - Blond horn

8251.12E / Ebène - Ebony

8251.12G / Genévrier - Juniper

8251.12O / Olivier - Olive wood



8252.12A / Amourette - Snake wood

8252.12CO / Corne noire - Black horn

8252.12COB / Corne blonde - Blond horn

8252.12E / Ebène - Ebony

8252.12G / Genévrier - Juniper

8252.12O / Olivier - Olive wood



8271.17COB / Corne blonde - Blond horn

Nous proposons ce couteau pour les collectionneurs. Un Laguiole avec une lame en damas d'une longueur de 17 cm avec ressort forgé.

We offer this knife for collectors. A Laguiole knife with a 17 cm long damascus blade with a forged spring.

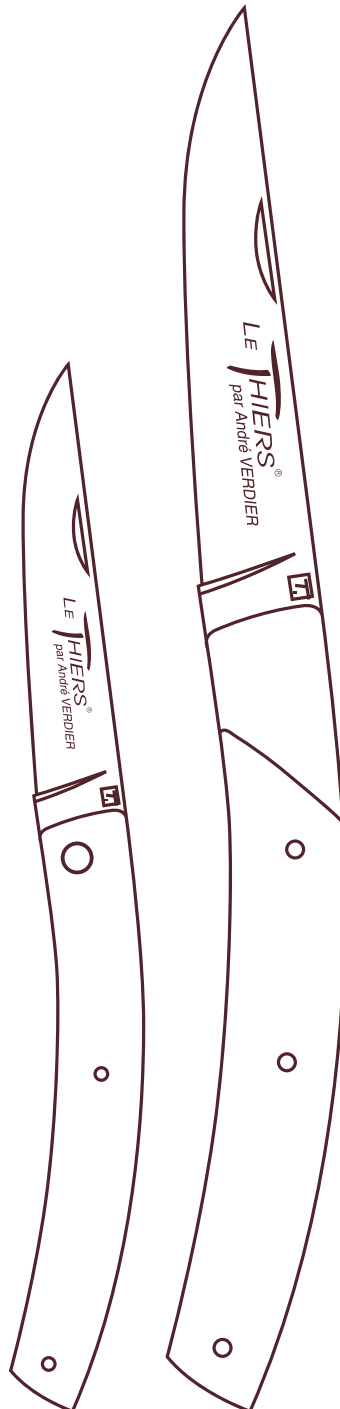


REGIONAUX LE THIERS®



Cette gamme Le Thiers® est un retour aux sources. Un design sobre et minimaliste qui convient à tous les goûts et à tous les budgets.

This Le Thiers® range is a back to basics. A sober minimalist design to suit all tastes and all budgets.



Coffrets
Boxes



/CP3



/BC

Les couteaux LE THIERS® sont vendus dans un emballage 100% recyclable et 100% fabriqué en France par un imprimeur certifié PEFC et Imprim'vert.

LE THIERS® knives are sold in 100% recyclable packaging and 100% made in France by a PEFC and Imprim'vert certified printer.

- + Inox Sandvik trempé
- + Lame de 9 ou 11 cm
- + Avec ou sans tire-bouchon
- + 1 mitres inox massive ou plein manche
- + Fabrication à la main
- + Hardened Sandvik stainless steel
- + 9 or 11 cm blade
- + With or without corkscrew
- + 1 solid stainless steel bolster or without bolster
- + Handmade



THI259.81.301 / 9 cm Olivier - Olive wood

THI259.81.302 / 9 cm Genévrier - Juniper

THI259.81.311 / 9 cm Ebène - Ebony

THI259.81.331 / 9 cm Noyer - Walnut

THI259.81.346 / 9 cm Bouleau finlandais - Finnish birch

THI.1.36.81.301 / Olivier - Olive wood 1 pc
THI.1.37.81.301 / 2 pc

THI.1.36.81.302 / Genévrier - Juniper 1 pc
THI.1.37.81.302 / 2 pc

THI.1.36.81.311 / Ebène - Ebony 1 pc
THI.1.37.81.311 / 2 pc

THI.1.36.81.331 / Noyer - Walnut 1 pc
THI.1.37.81.331 / 2 pc

THI.1.36.81.346 / Bouleau finlandais - Finnish birch 1 pc
THI.1.37.81.346 / 2 pc



Les couteaux Le Thiers® en corne et en os ont le ressort guilloché à la main.

The bone and blond horn Le Thiers® knives have a hand engraved back.

THI259.81.316 / 9 cm Corne blonde - Blond horn

THI259.81.348 / 9 cm Os - Bone

THI36.81.316 / Corne blonde - Blond horn 1 pc
THI37.81.316 / 2 pc

THI36.81.348 / Os - Bone 1 pc
THI37.81.348 / 2 pc



REGIONAUX LE TIRE DROIT

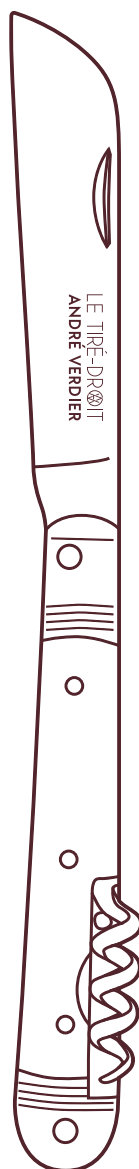


Le « Tiré-droit » est un couteau pliant régional traditionnel créé à la fin du 19ème siècle. Il trouve son origine dans le Morvan au coeur de la région Bourgogne.

A l'époque, le manche était le plus souvent en corne de vache (du Morvan bien sûr !), mais il pouvait aussi être confectionné à partir de bois de la région; et particulièrement en genévrier, facilement reconnaissable à son odeur poivrée.

The "Tiré-droit" is a traditional regional folding knife created at the end of the 19th century. It originated in the Morvan in the heart of the Burgundy region.

At the time, the handle was most often made of cow horn (from the Morvan region of course!), but it could also be made from local wood, particularly juniper, easily recognisable by its peppery smell.



/BC

Les couteaux LE TIRE DROIT sont vendus dans un emballage 100% recyclable et 100% fabriqué en France par un imprimeur certifié PEFC et Imprim'vert.

LE TIRE DROIT knives are sold in 100% recyclable packaging and 100% made in France by a PEFC and Imprim'vert certified printer.

- + Inox Sandvik trempé
- + Avec ou sans tire-bouchon
- + 2 mitres inox massives
- + Fabrication à la main
- + Hardened Sandvik stainless steel
- + With or without corkscrew
- + 2 solid stainless steel bolsters
- + Handmade

TDR.I.36.81.301 / Olivier - Olive wood

TDR.I.36.81.302 / Genévrier - Juniper

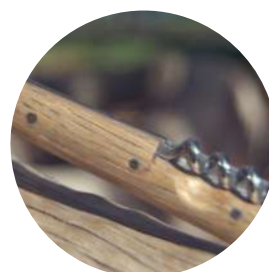
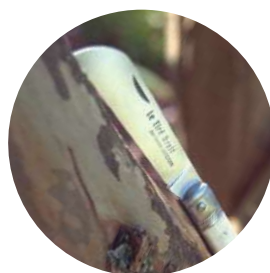
TDR.I.36.81.314 / Corne noire - Black horn

TDR.I.36.81.328 / Chêne - Oak

TDR.I.36.81.346 / Bouleau finlandais - Finnish birch

TDR.I.36.81.347 / Genêt - Broom wood

TDR.I.36.81.348 / Os - Bone



TDR.I.37.81.301 / Olivier - Olive wood

TDR.I.37.81.302 / Genévrier - Juniper

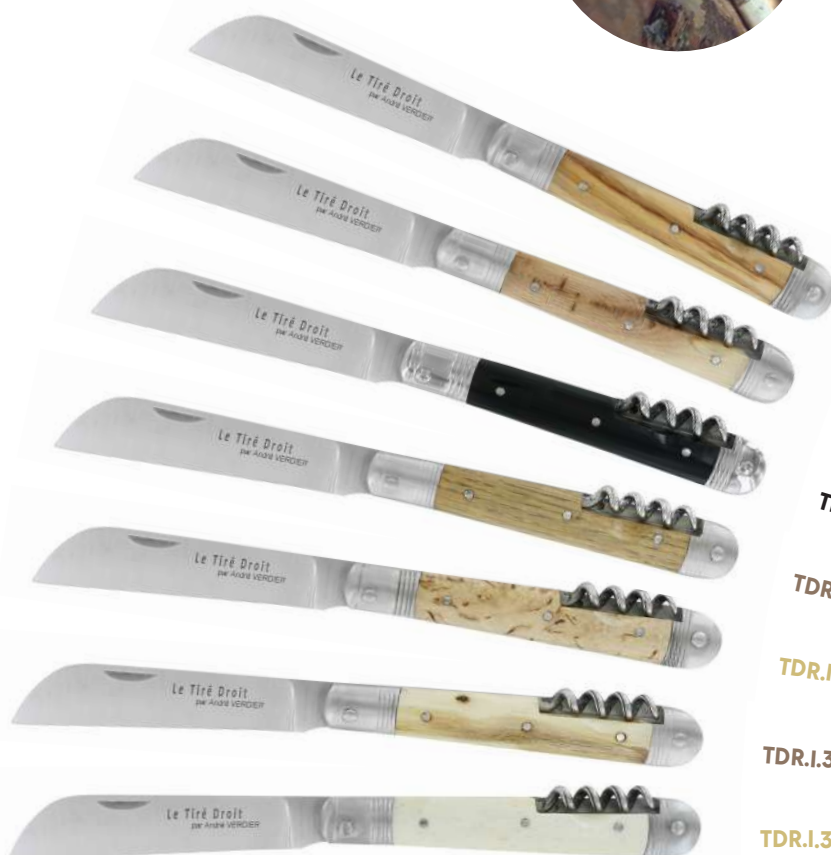
TDR.I.37.81.314 / Corne noire - Black horn

TDR.I.37.81.328 / Chêne - Oak

TDR.I.37.81.346 / Bouleau finlandais - Finnish birch

TDR.I.37.81.347 / Genêt - Broom wood

TDR.I.37.81.348 / Os - Bone



CAVE
CEPAGE

Sommeliers, connaisseurs ou bien amateurs, la gamme CEPAGE est destinée à tous les publics. Cette collection de style élégant est composée d'un grand tire-bouchon, d'une lame microdentée et d'un levier à décapsuleur intégré. A l'unité ou en coffrets, il y en a pour tous les goûts !

Sommeliers, connaisseurs or amateurs, the CEPAGE range is for everyone. This elegantly styled collection has everything you need: a large corkscrew, a micro-serrated blade and an integrated bottle opener. Available individually or in boxes, there is something for everyone!

Coffrets
Boxes

/CD

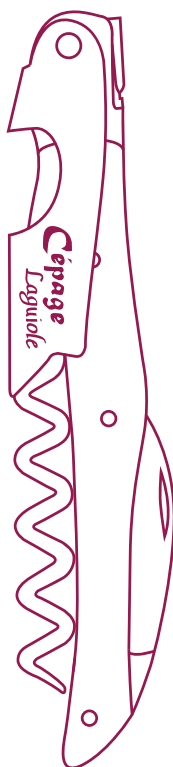


/CP1



/CP3

- + Inox X46Cr13 trempé
- + Lame dentée
- + Ressort guilloché
- + Levier avec décapsuleur
- + Mitres inox ou mitre(s) inox massives selon le modèle
- + Diverses matières pour les manches : résine, bois, corne ou acrylique
- + Fabrication à la main
- + Hardened X46Cr13 stainless steel
- + Serrated blade
- + Lever with bottle opener
- + Engraved back
- + Stainless steel bolsters or solid stainless steel bolster(s) depending on the model
- + Diverse handle materials: resin, wood, horn or stagwood
- + Handmade



Les couteaux CEPAGE 1 mitre et 2 mitres sont vendus en boîte. Pour les CEPAGE résine, la boîte est disponible avec un coût supplémentaire.

The CEPAGE knives with 1 bolster and 2 bolsters are sold in a box. For the CEPAGE resin knives, the box is available at additional cost.

CAVE
CEPAGE

RESINE



CEP152.99.102 / Façon olivier - Simili olive wood



CEP152.99.113 / Nouveau rouge - New red



CEP152.99.117 / Façon corne - Simili blond horn



CEP152.99.119 / Ivoire - Off white



CEP152.99.120 / Noir - Black



CEP152.99.121 / Gris marbré - Marbled grey



CEP152.99.133 / Chromé - Chrome plated

1 MITRE

**CEP.1.152.99.301** / Olivier - Olive wood**CEP.1.152.99.308** / Amourette - Snake wood**CEP.1.152.99.311** / Ebène - Ebony**CEP.1.152.99.313** / Bois de cerf - Stagwood**CEP.1.152.99.314** / Corne noire - Black horn**CEP.1.152.99.316** / Corne blonde - Blond horn**CEP.1.152.99.318** / Chêne de tonneau - Barrel oak**CEP.1.152.99.361** / Cep de vigne - Vine wood

CAVE
CEPAGE

2 MITRES



CEP152.99.231 / Acrylique ecaille N°2 - Acrylic flakes N°2



CEP152.99.301 / Olivier - Olive wood



CEP152.99.308 / Amourette - Snake wood



CEP152.99.311 / Ebène - Ebony



CEP152.99.313 / Bois de cerf - Stagwood



CEP152.99.314 / Corne noire - Black horn



CEP152.99.316 / Corne blonde - Blond horn



CEP152.99.318 / Chêne de tonneau - Barrel oak

LES
INDISPENSABLES
THE ESSENTIALS



A.VERDIER
100% FRANCE



Ces gammes sont conçues comme une réponse aux questions les plus élémentaires. Qu'est-ce qu'un couteau ? Qu'est-ce qu'un éplucheur ?

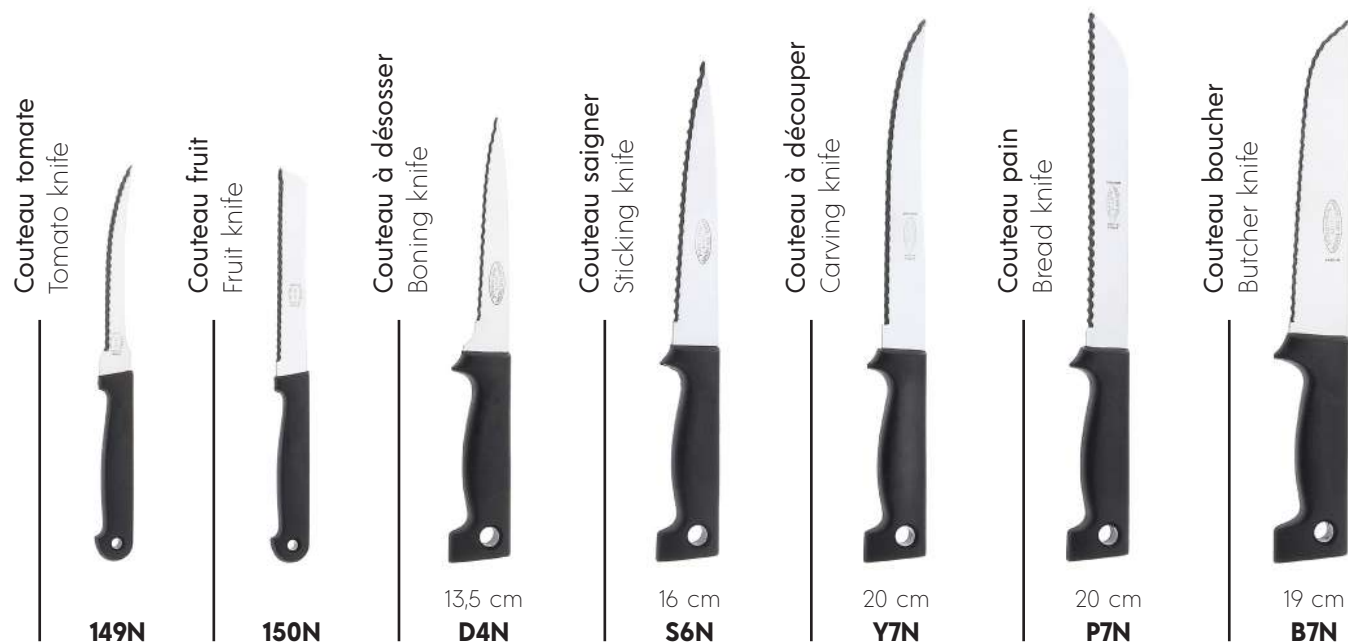
Les modèles standards ont un manche noir, mais à partir de 5000 pc, la couleur du manche peut être changée. Nous proposons également diverses solutions d'emballage pour s'adapter à chaque marché.

These ranges are conceived as an answer to the most basic questions. What is a knife? What is a peeler?

The standard models are black handled, but from 5000 pc on, the colour of the handle can be changed. We also propose diverse packing solutions to adapt to each market.



LES INDISPENSABLES EN CUISINE



LES INDISPENSABLES EN CUISINE

Ces gammes sont conçues comme une réponse aux questions les plus élémentaires. Qu'est-ce qu'un couteau ? Qu'est-ce qu'un éplucheur ?

Les modèles standards ont un manche noir, mais à partir de 5000 pc, la couleur du manche peut être changée. Nous proposons également diverses solutions d'emballage pour s'adapter à chaque marché.

These ranges are conceived as an answer to the most basic questions. What is a knife? What is a peeler?

The standard models are black handled, but from 5000 pc on, the colour of the handle can be changed. We also propose diverse packing solutions to adapt to each market.

Couteaux office
Paring knives



Biseauté /
Beveled

140BNRR



Denté /
Serrated

140MDNRR

Couteau cotalos
Cotalos knife



57NRR

Couteau table
Dinner knife



123NRR

Couteau fromage
Cheese knife



124NRR

Couteau tartineur
Butter spreader



125NRR

Couteau tomate
Tomato knife



149NRR

Couteau fruit
Fruit knife



150MDBNRR

Couteau à désosser
Boning knife



13,5 cm
D4NRR

Couteau saigner
Sticking knife



19 cm
S6NRR

Couteau à découper
Carving knife



20 cm
Y7NRR

Fourchette à découper
Carving fork



F6NRR

Couteau pain
Bread knife



20 cm
P7NRR

Couteau boucher
Butcher knife



20 cm
B7NRR

Couteau surgelés
Knife for frozen foods



20 cm
Z7NRR

Ces gammes sont conçues comme une réponse aux questions les plus élémentaires. Qu'est-ce qu'un couteau ? Qu'est-ce qu'un éplucheur ?

Les modèles standards ont un manche noir, mais à partir de 5000 pc, la couleur du manche peut être changée. Nous proposons également diverses solutions d'emballage pour s'adapter à chaque marché.

These ranges are conceived as an answer to the most basic questions. What is a knife? What is a peeler?

The standard models are black handled, but from 5000 pc on, the colour of the handle can be changed. We also propose diverse packing solutions to adapt to each market.



LES INDISPENSABLES PETITE COUTELLERIE

Trios



Couteau
steak
Steak knife
3057DM.AV



Couteau
table
Dinner knife
3123DM.AV



Couteau
pizza
Pizza knife
3059DM.AV

Saveur noire



Couteau
office
Paring knife
140ERN.AV



Couteau
tomate
Tomato knife
149RDM.N.AV



Couteau
steak
Steak knife
122RDM.N.AV



Couteau
table
Dinner knife
123RN.AV

Rondo



Couteau
steak
Steak knife
4057N



Couteau
steak
Steak knife
4057DMN



Couteau
table
Dinner knife
4123N



Couteau
pizza
Pizza knife
4059N

Saveur bois



Couteau
stylet
Paring
knife
18HCA



Couteau
châtaigne
Chestnut
knife
132



Saigne
volaille
Poultry
knife
1100/ETZ

LES INDISPENSABLES USTENSILES

Ces gammes sont conçues comme une réponse aux questions les plus élémentaires. Qu'est-ce qu'un louche ? Qu'est-ce qu'un écumoire ?

Les modèles standards ont un manche noir, mais à partir de 5000 pc, la couleur du manche peut être changée. Nous proposons également diverses solutions d'emballage pour s'adapter à chaque marché.

These ranges are conceived as an answer to the most basic questions. What is a ladle? What is a skimmer?

The standard models are black handled, but from 5000 pc on, the colour of the handle can be changed. We also propose diverse packing solutions to adapt to each market.

Louche
Ladle



975.1HNV

Ecumoire
Skimmer



975.2HNV

Fourchette à servir
Serving fork



975.3HNV

Cuillère à servir
Serving spoon



975.4HNV

Pelle ajourée
Kitchen spatula



975.5HNV

Louchette
Small ladle



975.6HNV

Spatule
Spatula



975.7HNV

Cuillère à spaghetti
Spaghetti spoon



975.8HNV

Brochettes
Skewers



Fourchette à fondue
Fondue fork

920/6



Brochette
Skewer

201.34

Louche
Ladle



977.1N

Ecumoire
Skimmer



977.2N

Fourchette à servir
Serving fork



977.3N

Cuillère à servir
Serving spoon



977.4N

Pelle ajourée
Kitchen spatula



977.5N

Louchette
Small ladle



977.6N

Spatule
Spatula



977.7N

Cuillère à spaghetti
Spaghetti spoon



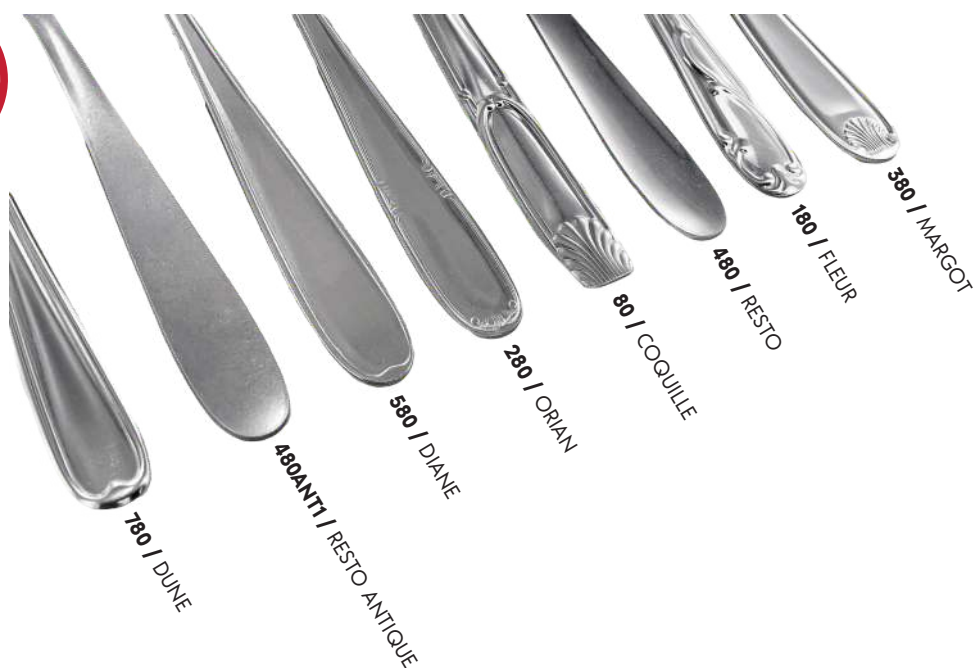
977.8N

LES INDISPENSABLES COUVERTS

Nous continuons à fabriquer 100% de nos collections inox en bassin thiernois. Un savoir-faire rare qui perdure au sein de notre entreprise.

We continue to manufacture 100% of our stainless steel collections in the Thiers basin. A know-how that has almost been lost and that is still alive in our company.

- + Finition brillantée
- + Bright finish



80
Coquille



Couteau
Knife

80PM



Fourchette
Fork

Ep. 1 mm
81/6



Cuillère
Spoon

82/6



Cuillère café
Coffee spoon

83/6



Cuillère
mazagran
Jam spoon

84/6

180
Fleur



Couteau
Knife

180



Fourchette
Fork

Ep. 1 mm
181/6



Cuillère
Spoon

182/6



Cuillère café
Coffee spoon

183/6



Cuillère moka
Moka spoon

185/6

280
OrionCouteau
Knife**280**Fourchette
Fork
Ep. 1,5 mm**281/3**Cuillère
Spoon**282/3**Cuillère café
Coffee spoon**283/3**Fourchette
gâteau
Cake fork**284/3**Fourchette
escargot
Snail fork**286/3**380
MargotCouteau
Knife**380**Fourchette
Fork
Ep. 1,5 mm**381/3**Cuillère
Spoon**382/3**Cuillère café
Coffee spoon**383/3**480
RestoCouteau
Knife**480**Fourchette
Fork
Ep. 2 mm**481.20**Cuillère
Spoon**482**Cuillère café
Coffee spoon**483**Fourchette
gâteau
Cake fork**484**Fourchette
escargot
Snail fork**486**Tartineur
Butter
spreader**88TSP**Couteau
fromage
Cheese
knife**89FRSP**

480ANT1

Resto antique



Couteau
Knife

480ANT1

Fourchette
Fork
Ep. 2 mm

481.20ANT1

Cuillère
Spoon

482ANT1

Cuillère café
Coffee spoon

483ANT1

580

Diane



Couteau
Knife

580

Fourchette
Fork
Ep. 2 mm

581.20/3

Cuillère
Spoon

582/3

Cuillère café
Coffee spoon

583/3

780

Dune



Couteau
Knife

780

Fourchette
Fork
Ep. 1 mm

781/6

Cuillère
Spoon

782/6

Cuillère café
Coffee spoon

783/6

Cuillère moka
Moka spoon

785/6

— Lots scotch



Lot de 6



Lot de 3



Lot de 3

123

LES INDISPENSABLES EMBALLAGES

— skin pack



1 pc



2 pc



3 pc



6 pc

— Lots en boîte



Lot de 50

SOMMAIRE

A

Aiguille à brider
p. 36

Anne-Sophie Pic
p. 25, 34

B

Balancelle
p. 31

Brochette
p. 118

C

Cotalos
p. 95, 115, 116

Couperet boucher
p. 31, 32

Couperet fromage
p. 27, 47, 49, 50, 57, 58, 59, 61, 62, 63, 65, 66, 69, 70, 71, 76, 77, 80, 81

Couteau à découper
p. 18, 20, 22, 28, 47, 49, 50, 56, 58, 59, 61, 62, 63, 65, 66, 69, 76, 80, 81, 115, 116

Couteau à désosser
p. 19, 21, 23, 28, 115, 116

Couteau à huître
p. 38, 47, 49, 56

Couteau bec d'oiseau
p. 18, 20, 22, 25, 27

Couteau chataigne
p. 117

Couteau décorateur
p. 37

Couteau dessert
p. 47, 49, 55

Couteau du boucher
p. 29, 115, 116

Couteau du chef
p. 17, 19, 21, 23, 28, 29

Couteau éminceur
p. 17, 24

Couteau filet de sole
p. 16, 19, 21, 23, 24, 28, 31

Couteau fromage
p. 27, 46, 48, 50, 56, 57, 58, 59, 61, 62, 63, 65, 66, 69, 70, 71, 76, 77, 80, 81, 115, 116, 121

Couteau fromage professionnel
p. 30

Couteau fruit
p. 115, 116

Couteau jambon
p. 19, 21, 23, 28

Couteau office
p. 16, 18, 20, 22, 25, 27, 47, 49, 56, 115, 116, 117

Couteau pain
p. 19, 21, 23, 24, 28, 47, 49, 50, 56, 57, 58, 59, 61, 62, 63, 65, 66, 69, 70, 71, 76, 77, 80, 81, 115, 116

Couteau pamplemousse
p. 37

Couteau pâtisserie
p. 28, 47, 49, 56, 58, 59, 61, 62, 63, 65, 66, 69

Couteau pizza
p. 27, 37, 117

Couteau poisson
p. 29, 46, 48, 55

Couteau saigner
p. 115, 116, 117

Couteau sandwich
p. 47, 49, 57, 58, 59, 61, 62, 63, 65, 66, 69, 76, 77, 80, 81

Couteau santoku
p. 16, 18, 20, 22, 24

Couteau saumon
p. 19, 21, 23

Couteau steak
p. 16, 18, 20, 22, 27, 46, 48, 50, 54, 58, 59, 60, 62, 63, 64, 66, 67, 68, 70, 72, 73, 76, 78, 79, 80, 81, 82, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 115, 117

Couteau stylet
p. 16, 17, 117

Couteau surgelés
p. 116

Couteau table
p. 27, 46, 48, 50, 54, 62, 63, 64, 66, 94, 95, 115, 116, 117

Couteau tomate
p. 27, 47, 49, 115, 116

Couteau tranchelard
p. 16, 19, 21, 23

Cuillère à servir
p. 118, 119

Cuillère à spaghetti
p. 118, 119

Cuillère brunch
p. 46, 48, 55

Cuillère café
p. 46, 48, 50, 54, 55, 58, 59, 60, 62, 63, 64, 66, 67, 68, 70, 71, 76, 77, 82, 83, 120, 121, 122

Cuillère confiture
p. 47, 49, 57

Cuillère dessert
p. 46, 48, 55

Cuillère moka
p. 47, 49, 55, 120, 122

Cuillère ronde
p. 46, 48, 55

Cuillère table
p. 46, 48, 50, 54, 55, 58, 59, 60, 62, 63, 64, 66, 67, 68, 70, 71, 76, 77, 82, 83, 120, 121, 122

Curette
p. 39, 56

D

Damas
p. 103, 105

Décapsuleur
p. 47, 49, 56, 66, 68

E

Ecumoire
p. 118, 119

Eplucheur
p. 27, 36, 37, 47, 49, 56, 115

F

Feuille boucher
p. 31, 32

Ficelle
p. 36

Foie gras
p. 47, 49, 56

Fouet
p. 37

Fourchette à fondue
p. 118

Fourchette à gauffre
p. 37

Fourchette brunch
p. 47, 49, 55

Fourchette escargot
p. 121

Fourchette dessert
p. 47, 49, 50, 54, 55, 58, 59, 60, 62, 63, 64, 66, 68, 70, 76, 77, 82

Fourchette diapason
p. 18, 20, 22, 31, 47, 49, 50, 56, 58, 59, 61, 62, 63, 65, 66, 69, 76, 77, 80, 81, 116, 118, 119

Fourchette fromage
p. 47, 49, 57, 58, 59, 61, 62, 63, 65, 66, 69, 70, 71, 76, 77

Fourchette gâteau
p. 47, 49, 50, 55, 56, 58, 59, 60, 62, 63, 65, 66, 68, 121

Fourchette poisson
p. 47, 49, 55

Fourchette table
p. 46, 48, 50, 54, 55, 58, 59, 61, 62, 63, 64, 66, 67, 68, 70, 71, 76, 77, 80, 81, 82, 83, 120, 121, 122

Fusil à aiguiser
p. 33

H

Hachinette
p. 36

L

Louche
p. 118, 119

M

Moule à melon
p. 37

O

Outil de l'écailler
p. 38

Ouvre-boîte
p. 36

Ouvre-huîtres
p. 38

P

Pelle
p. 35, 47, 49, 56, 58, 59, 61, 62, 63, 65, 66, 69, 118, 119

Pierre à aiguiser
p. 33

Pince
p. 36, 39

Pique fruits/bigorneaux
p. 39

Pliant
p. 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109

Présentoir
p. 26, 103

R

Raclette à fromage
p. 37

Rince doigts
p. 39

Roulette à pâte
p. 37

S

Scie
p. 32

Service salade
p. 47, 49, 50, 56, 58, 59, 61, 62, 63, 65, 66, 69, 70, 71, 76, 77

Set à découper
p. 47, 49, 50, 56, 58, 59, 61, 62, 63, 65, 66, 69, 76, 77, 80, 81

Set enfant
p. 57

Sommelier
p. 110, 111, 112, 113

Spatule
p. 34, 35, 47, 49, 118, 119

T

Tartineur
p. 27, 47, 49, 50, 56, 57, 58, 59, 61, 62, 63, 65, 66, 69, 70, 71, 86, 87, 115, 116, 121

Tire-bouchon
p. 47, 49, 56, 66, 68, 102, 105, 107, 109, 110, 111, 112, 113

V

Vide pomme
p. 37

Virole
p. 100, 101, 102, 103

Z

Zesteur cannelure
p. 37

INDEX

A

Anne-Sophie Pic

p. 25, 34

Apple corer

p. 37

B

Boning knife

p. 19, 21, 23, 28, 115, 116

Bottle opener

p. 47, 49, 56, 66, 68

Bread knife

p. 19, 21, 23, 24, 28, 47, 49, 50, 56, 57, 58, 59, 61, 62, 63, 65, 66, 69, 70, 71, 76, 77, 80, 81, 115, 116

Brunch fork

p. 47, 49, 55

Brunch spoon

p. 46, 48, 55

Butcher's knife

p. 29, 115, 116

Butcher's chopper

p. 31, 32

Butcher's cleaver

p. 31, 32

Butcher's saw

p. 32

Butter spreader

p. 27, 47, 49, 50, 56, 57, 58, 59, 61, 62, 63, 65, 66, 69, 70, 71, 86, 87, 115, 116, 121

C

Cake fork

p. 47, 49, 50, 55, 56, 58, 59, 60, 62, 63, 65, 66, 68, 121

Can opener

p. 36

Carving knife

p. 18, 20, 22, 28, 47, 49, 50, 56, 58, 59, 61, 62, 63, 65, 66, 69, 76, 80, 81, 115, 116

Carving set

p. 47, 49, 50, 56, 58, 59, 61, 62, 63, 65, 66, 69, 76, 77, 80, 81

Cheese cleaver

p. 27, 47, 49, 50, 57, 58, 59, 61, 62, 63, 65, 66, 69, 70, 71, 76, 77, 80, 81

Cheese fork

p. 47, 49, 57, 58, 59, 61, 62, 63, 65, 66, 69, 70, 71, 76, 77

Cheese knife

p. 27, 46, 48, 50, 56, 57, 58, 59, 61, 62, 63, 65, 66, 69, 70, 71, 76, 77, 80, 81, 115, 116, 121

Cheese plane slicer

p. 37

Chef's fork

p. 18, 20, 22, 31, 47, 49, 50, 56, 58, 59, 61, 62, 63, 65, 66, 69, 76, 77, 80, 81, 116, 118, 119

Chef's knife

p. 17, 19, 21, 23, 24, 28, 29

Chestnut knife

p. 117

Coffee spoon

p. 46, 48, 50, 54, 55, 58, 59, 60, 62, 63, 64, 66, 67, 68, 70, 71, 76, 77, 82, 83, 120, 121, 122

Cooking thread

p. 36

Corkscrew

p. 47, 49, 56, 66, 68, 102, 105, 107, 109, 110, 111, 112, 113

Cotalos

p. 95, 115, 116

Cranked spatula

p. 35, 47, 49, 56, 58, 59, 61, 62, 63, 65, 66, 69, 118, 119

D

Damas

p. 103, 105

Decorating knife

p. 37

Dessert fork

p. 46, 48, 50, 54, 55, 58, 59, 60, 62, 63, 64, 66, 68, 70, 76, 77, 82

Dessert knife

p. 46, 48, 55

Dessert spoon

p. 46, 48, 55

Dinner fork

p. 46, 48, 50, 54, 55, 58, 59, 61, 62, 63, 64, 66, 67, 68, 70, 71, 76, 77, 80, 81, 82, 83, 120, 121, 122

Dinner knife

p. 27, 46, 48, 50, 54, 62, 63, 64, 66, 94, 95, 115, 116, 117

Dinner spoon

p. 46, 48, 50, 54, 55, 58, 59, 60, 62, 63, 64, 66, 67, 68, 70, 71, 76, 77, 82, 83, 120, 121, 122

Display

p. 26, 103

F

Ferrule

p. 100, 101, 102, 103

Finger towelettes

p. 39

Fish fork

p. 47, 49, 55

Fish knife

p. 29, 46, 48, 55

Flexible filleting knife

p. 16, 19, 21, 23, 24, 28, 31

Foie gras

p. 47, 49, 56

Folding knife

p. 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109

Fondue fork

p. 118

Frozen food knife

p. 116

Fruit knife

p. 115, 116

G

Grapefruit knife

p. 37

H

Ham knife

p. 19, 21, 23, 28

J

Jam spoon

p. 47, 49, 57

K

Kid's set

p. 57

L

Ladle

p. 118, 119

Lemon zest and decorator

p. 37

M

Melon scoop

p. 37

Mincing knife

p. 31, 36

Mocha spoon

p. 47, 49, 55, 120, 122

N

Needle

p. 36

O

Oyster knife

p. 38, 47, 49, 56

Oyster opener

p. 38

P

Paring knife

p. 16, 17, 18, 20, 22, 25, 27, 47, 49, 56, 115, 116, 117

Pastry knife

p. 28, 47, 49, 56, 58, 59, 61, 62, 63, 65, 66, 69

Pastry wheel

p. 37

Peeler

p. 27, 36, 37, 47, 49, 56, 115

Peeling knife

p. 18, 20, 22, 25, 27

Pikes

p. 39

Pizza knife

p. 27, 37, 117

Professional cheese knife

p. 30

R

Round spoon

p. 46, 48, 55

S

Salad set

p. 47, 49, 50, 56, 58, 59, 61, 62, 63, 65, 66, 69, 70, 71, 76, 77

Salmon knife

p. 19, 21, 23

Sandwich knife

p. 47, 49, 57, 58, 59, 61, 62, 63, 65, 66, 69, 76, 77, 80, 81

Santoku knife

p. 16, 18, 20, 22, 24

Scaler

p. 38

Scraper

p. 39, 56

Serving spoon

p. 118, 119

Sharpening steel

p. 33

Skewer

p. 118

Skimmer

p. 118, 119

Slicing knife

p. 16, 19, 21, 23

Snail fork

p. 121

Sommelier

p. 110, 111, 112, 113

Spaghetti spoon

p. 118, 119

Spatula

p. 34, 35, 47, 49, 118, 119

Steak knife

p. 16, 18, 20, 22, 27, 46, 48, 50, 54, 58, 59, 60, 62, 63, 64, 66, 67, 68, 70, 72, 73, 76, 78, 79, 80, 81, 82, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 115, 117

Sticking knife

p. 115, 116, 117

T

Tomato knife

p. 27, 47, 49, 115, 116

Tongs

p. 36, 39

W

Waffle fork

p. 37

Whestone

p. 33

Whisk

p. 37



ANDRÉ VERDIER

— COUTELLERIE 1859 —

**ETS ANDRÉ VERDIER SA
COUTELLERIE**

3, rue de Martignat
63250 Celles-sur-Durolle
(France)

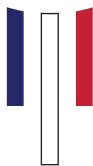
Téléphone +33 (0)4 73 51 50 22

administratif@andre-verdier.fr
ventes@andre-verdier.fr

www.verdiermanufacture.fr

VERDIER

MANUFACTURE 1859
CELLES - SUR - DUROLLE



Photos non contractuelles. Caractéristiques techniques peuvent évoluer (non contractuel)
Non-contractual photos. Technical characteristics can evolve (non-contractual)

Juillet 2023