

L'ALPAGE



Fabriqué en France
French made



ANDRÉ VERDIER
— COUTELLERIE 1859 —

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.



Photo archive 1959

VERDIER Manufacture: Eine alte Familiengeschichte, ein geschütztes Erbe und
ständig im Bau für die Zukunft.

VERDIER Manufacture wurde in Celles-sur-Durolle in der Nähe von Thiers – seit über sechs Jahrhunderten die Hauptstadt der französischen Messerschmiedekunst – gegründet. Seit fast zwei Jahrhunderten führt VERDIER Manufacture das überlieferte Fachwissen der Messerschmiedemeister fort, wobei die Firma gleichzeitig innovativ ist und regelmäßig neues Know-how integriert.

Hundert Jahre Besteck, das seit 1859 von Generation zu Generation weitergegeben wird.

Histoire / Geschichte	p iv
Labels / Qualitätssiegel	p v
Fabriqué en France / Hergestellt in Frankreich	p vi
L'Alpage / L'Alpage	p 8
L'Alpage inox 9,5 cm / L'Alpage Edelstahl 9,5 cm	p 10
L'Alpage inox 8,5 cm / L'Alpage Edelstahl 8,5 cm	p 10
L'Alpage carbone 8,5 cm / L'Alpage Karbonklinge 8,5 cm	p 11
L'Alpage inox 7,5 cm / L'Alpage Edelstahl 7,5 cm	p 11
L'Alpage inox enfant / L'Alpage-Kinder Edelstahl	p 11
L'Alpage inox PVD / L'Alpage PVD-Edelstahl	p 12
Set Pic-Nic / Pic-Nic set	p 14
Série limitée / Limitierte Auflage	p 16
Personnalisation / Anpassung	p 18
Présentoirs / Displays	p 19



ANDRÉ VERDIER
— COUTELLERIE 1859 —



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

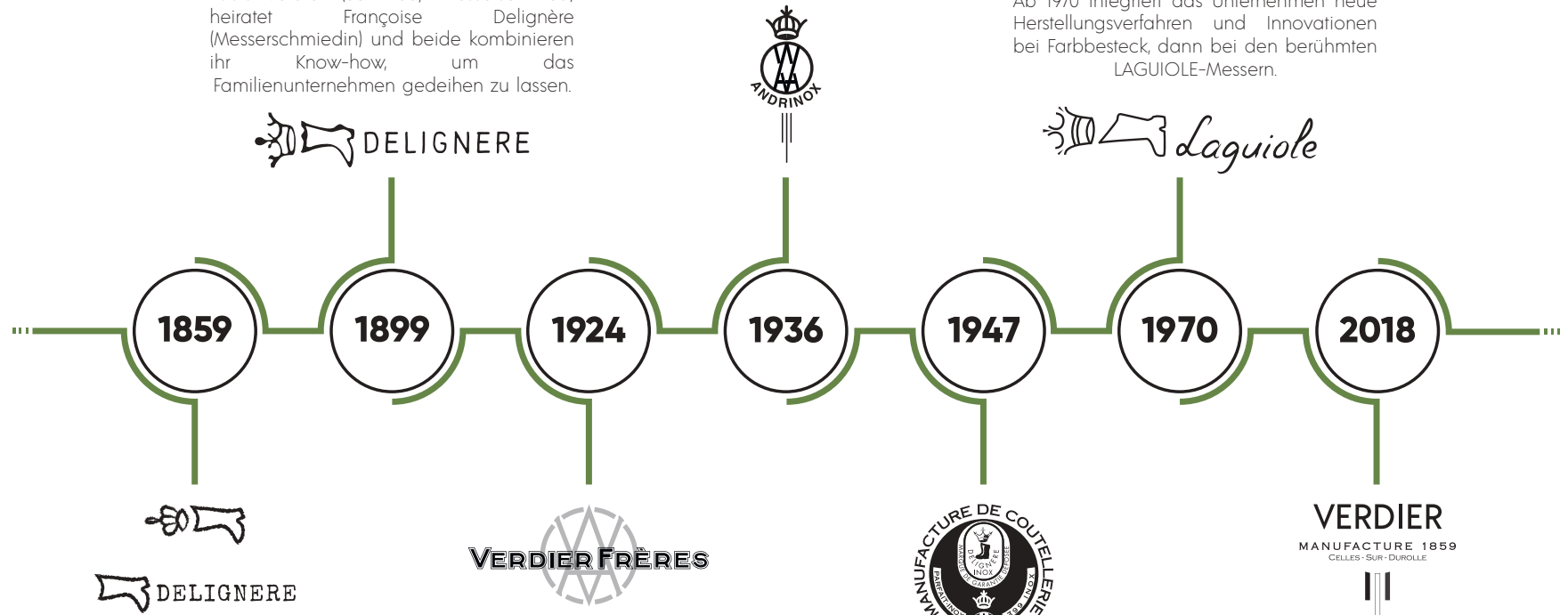
Louis Verdier (forgeron/coutelier) épouse Françoise Delignère (coutelière) et tous deux associent leurs savoir-faire pour faire prospérer l'entreprise familiale.

Louis Verdier (Schmied/ Messerschmied) heiratet Françoise Delignère (Messerschmiedin) und beide kombinieren ihr Know-how, um das Familienunternehmen gedeihen zu lassen.

Albert verlässt das Unternehmen. André übernimmt dann die Leitung des Unternehmens, das seinen Namen in "André VERDIER Coutellerie" ändert.

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

Ab 1970 integriert das Unternehmen neue Herstellungsverfahren und Innovationen bei Farbbesteck, dann bei den berühmten LAGUIOLE-Messern.



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 COURONNEE".

Antoine Delignère war, wie schon sein Vater und sein Großvater vor ihm, ein Vertragsmesserschmied. Aber im Gegensatz zu seinen Vorgängern hat er sich entschieden, seine eigenen Produkte zu schaffen und zu vermarkten.

Er hat die erste Marke des Unternehmens eingetragen: "LA BOTTE COURONNEE".

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

Herr und Frau Verdier vererben das Besteck ihren Söhnen André und Albert, die eine Zeit lang gemeinsam in der "Coutellerie VERDIER Frères" arbeiten.

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

In den folgenden Jahren öffnet das Unternehmen neue Grenzen und vermarktet seine Produkte unter verschiedenen Marken wie : "DELINERE", "LA BOTTE COURONNEE", "ANDRINOX", "AV"...

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

Im Jahr 2018 nimmt das Unternehmen den Markennamen "Verdier Manufacture" an, um die verschiedenen Marken und das Know-how, das es heute beherrscht, zusammenzufassen. Bis heute ist es eines der letzten Unternehmen, das 100% seiner Artikel in Frankreich herstellt.

Point de référence dans un monde en perpétuel changement

Face à la concurrence croissante de produits d'origine ambiguë, notre point fort majeur reste certainement la réalité sans faille d'une fabrication locale de l'ensemble de nos productions.

Tout comme la confiance établie sur le long terme avec la clientèle, cet engagement fait la fierté de toute l'équipe et est officiellement reconnu et récompensé.

Referenz in einer sich ständig verändernden Welt

Angesichts des zunehmenden Wettbewerbs durch Produkte unklarer Herkunft bleibt unsere wesentliche Stärke sicherlich die unfehlbare Realität der lokalen Herstellung all unserer Produkte.

Wie das langfristige Vertrauen, das mit den Kunden aufgebaut wurde, ist dieses Engagement der Stolz des gesamten Teams und wird offiziell anerkannt und belohnt.



En 2012, VERDIER Manufacture reçoit le label « Entreprise du patrimoine vivant » pour le maintien et la protection des techniques de production coutelières. En 2017 le label est renouvelé jusqu'à 2022.

2012 erhält VERDIER Manufacture das Siegel „Entreprise du patrimoine vivant“ (Unternehmen des lebendigen Erbes) für die Erhaltung und den Schutz der Produktionstechniken von Besteck. Im Jahr 2017 wird das Label bis 2022 erneuert.



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

Seit 2013 ist das Unternehmen als „Atelier d'Art de France“ anerkannt für seine Serien Laguiole Essentiel und Prestige, die hochwertigen Schließmesser und Thiers® sowie für die Serien Scof und Delarboulas: „Tableware“-Artikel in „Goldschmiede“-Qualität mit speziellen Techniken und Materialien.



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.

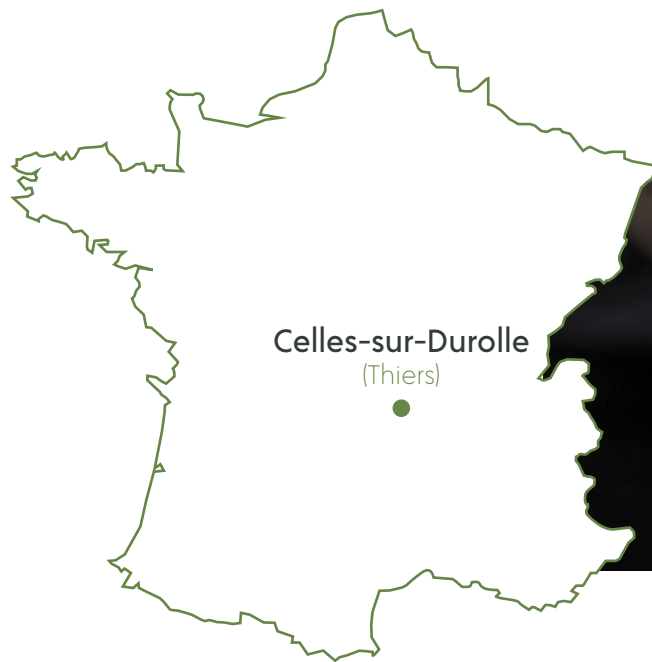
2014 wird das „Collège Culinaire de France“ das Siegel „Artisan de qualité“ (Qualitätshandwerker) verleihen, das die Türen zu einer engen Zusammenarbeit mit weltberühmten Köchen öffnet.



Pourquoi des produits fabriqués "100% en France" ?

Pour soutenir l'économie locale et réduire au maximum notre empreinte carbone.

La majorité de nos partenaires sont situés dans un rayon de 40 km autour de notre entreprise. Produits ou emballages, toute la transformation des matières premières est faite en France. Nous n'importons pas un seul produit ni composant d'Asie. Ce faisant, nous réduisons au maximum les déplacements que nos produits effectuent (éco-circuit). Dès la conception, nous veillons à ce que nos matières premières soient utilisées au plus juste (éco-conception). L'acier utilisé pour nos produits est issue à plus de 82% de recyclage. Les déchets d'acier ou de résine issues de nos fabrications sont recyclés soit dans les filières de traitements spécifiques soit dans le process de production.



En fabriquant nos produits en France, nous soutenons l'économie locale, le savoir-faire ancestral et les emplois locaux qui, autrement, seraient perdus.



Indem wir unsere Produkte in Frankreich herstellen, unterstützen wir die lokale Wirtschaft, das altüberlieferte Know-how und lokale Arbeitsplätze, die sonst verloren gehen würden.

Warum Produkte zu „100% in Frankreich hergestellt“?

Um die lokale Wirtschaft zu unterstützen und unseren CO₂-Fußabdruck zu minimieren.

Die meisten unserer Partner befinden sich in einem Umkreis von 40 km von unserem Unternehmen. Produkte oder Verpackungen, die gesamte Verarbeitung der Rohstoffe erfolgt in Frankreich. Wir importieren kein einziges Produkt oder Bauteil aus Asien. Auf diese Weise minimieren wir den Reiseaufwand für unsere Produkte (Öko-Kreislauf). Bereits in der Entwurfsphase achten wir darauf, dass unsere Rohstoffe so sparsam wie möglich verwendet werden (Öko-Design). Der für unsere Produkte verwendete Stahl wird zu mehr als 82% recycelt. Stahl- oder Harzabfälle aus unseren Produktionsprozessen werden entweder in speziellen Behandlungskanälen oder im Produktionsprozess recycelt.

Alors, l'ébène est-il aussi d'origine française ?

Evidemment, non. Pour l'instant, l'ébène ne pousse pas dans les froides montagnes Thiernoises. Quand nous disons que les produits sont fabriqués à 100% en France, nous voulons dire que **100% de la transformation des matières premières a été faite en France.**

Mais d'où viennent les matières premières brutes ?

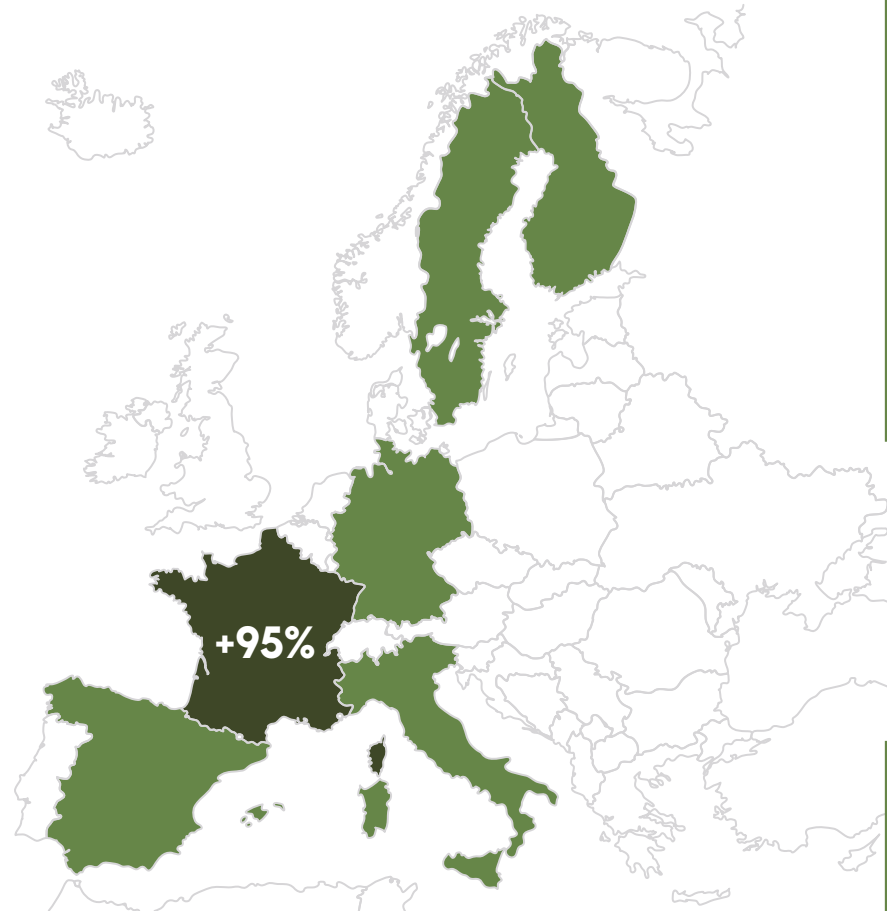
A ce jour, plus de 95% de nos achats sont faits en France (matière première brute ou transformée). Pour le restant, elles viennent d'Europe principalement (olivier, bouleau finlandais, certains PMMA, acier SANDVIK...), puis d'Amérique du Sud (bois de rose, amourette, cocobolo...), d'Afrique (l'ébène, le wengé, le sapelli, la corne et le béliet) et enfin d'Asie (le buffle et l'os), mais toujours en respectant les réglementations internationales.

Ist Ebenholz also auch französischer Herkunft?

Offensichtlich nicht. Im Moment wächst Ebenholz nicht in den kalten Bergen von Thiers. Wenn wir sagen, dass die Produkte zu 100% in Frankreich hergestellt werden, meinen wir, dass die Verarbeitung der Rohstoffe zu 100% in Frankreich erfolgt ist.

Aber woher kommen die Rohstoffe?

Bis heute werden mehr als 95% unserer Einkäufe in Frankreich getätigt (rohe oder verarbeitete Rohstoffe). Im Übrigen kommen sie hauptsächlich aus Europa (Olivierbaum, finnische Birke, einige PMMA, SANDVIK-Stahl...), dann aus Südamerika (Rosenholz, Amourette, Cocobolo...), aus Afrika (Ebenholz, Wengé, Sapelli, Horn und Widder) und schließlich aus Asien (Büffel und Knochen), aber immer unter Einhaltung der internationalen Vorschriften.



L'ALPAGE André Verdier

Si vous êtes arrivés jusqu'ici, cela signifie que vous êtes toujours intéressés par nos produits et dans ce cas par L'Alpage. L'Alpage est basé sur le design d'un couteau régional de forme original, avec pour critère principal une prise en main efficace et agréable pour une utilisation parfaite en toute circonstance.

Tous les modèles sont fabriqués à partir de 5 pièces seulement : une lame, un manche, une virole bloquante brevetée à double guidage, une sous-virole et un rivet.

Nous proposons actuellement 3 tailles de lames différentes en acier inox : 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.

C'est notre couteau de poche d'entrée de gamme. Un couteau fonctionnel et confortable à un prix abordable.

Et bien sûr, 100% fabriqué in France.

L'ALPAGE André Verdier

Wenn Sie so weit gekommen sind, bedeutet es, dass Sie immer noch an unseren Produkten und in diesem Fall an L'Alpage interessiert sind. L'Alpage basiert auf dem Design eines regionalen Messers mit einer originellen Form, wobei das Hauptkriterium ein effizienter und angenehmer Griff für einen perfekten Gebrauch unter allen Umständen ist.

Alle Modelle werden aus nur 5 Teilen hergestellt: einer Klinge, einem Griff, einer doppelt-geführte, patentierte Sperrzwinge, einer Unterzwinge und einem Niet.

Wir bieten derzeit 3 verschiedene Größen von Klingen aus Edelstahl an: 7,5 cm, 8,5 cm und 9,5 cm. Die Klingenstärke beträgt 2 mm für die 7,5 cm und 2,5 mm für die 8,5 und 9,5 cm. Die 7,5-cm-Version ist auch mit einer runden Messerspitze für das Kindermesser erhältlich. Schließlich ist die 8,5 cm lange Klinge auch in Karbonstahl erhältlich.

Dies ist unser Einsteiger-Taschenmesser. Ein funktionelles und komfortables Messer zu einem erschwinglichen Preis.

Und natürlich zu 100% in Frankreich hergestellt.



Fabriqué en France
Hergestellt in Frankreich

Couteau 9,5 cm

Messer 9,5 cm

Virole bloquante brevetée à double guidage
Patentierte doppelt-geführte Sperrzwinge

Manche disponible en hêtre verni ou olivier verni

Griff in lackiertem Buchenholz oder lackiertem Olivenholz erhältlich

Lame 2,5mm en acier inox trempé X46Cr13, longueur 9,5 cm

Klinge 2,5 mm aus gehärtetem rostfreiem Stahl X46Cr13, Länge 9,5 cm

ALPI.259.81.317

Hêtre / Buchenholz

ALPI.259.81.324

Olivier / Olivenholz

Couteau 8,5 cm

Messer 8,5 cm

Manche disponible en 9 essences différentes

Griff in 9 verschiedenen Holzarten erhältlich

Lame 2,5mm en acier inox trempé X46Cr13, longueur 8,5 cm

Klinge 2,5 mm aus gehärtetem rostfreiem Stahl X46Cr13, Länge 8,5 cm

ALPI.36.81.317

Hêtre / Buchenholz

ALPI.36.81.330

Chêne / Eichenholz

ALPI.36.81.331

Noyer / Nussbaumholz

ALPI.36.81.322

Hêtre teinté /
Gebeiztes Buchenholz

ALPI.36.81.345

Sapelli / Sapelli

ALPI.36.81.325

Padouk / Padouk

ALPI.36.81.324

Olivier / Olivenholz

ALPI.36.81.307

Wengé / Wenge

ALPI.36.81.311

Ebène / Ebenholz

Collection les Alpes en hêtre 8,5 cm / Les-Alpes-Kollektion aus Buchenholz 8,5 cm



Couteau 8,5 cm CARBONE

Messer 8,5 cm KARBONSTAHL



Lame 2,5mm en acier carbone, longueur 8,5 cm
Klinge 2,5 mm aus Karbonstahl, Länge 8,5 cm

Manche disponible en hêtre
Griff im Buchenholz erhältlich

ALP.C.36.81.317
Hêtre / Buchenholz

Couteau 7,5 cm

Messer 7,5 cm



Lame 2mm en acier inox trempé X46Cr13, longueur 7,5 cm
Klinge 2mm aus gehärtetem rostfreiem Stahl X46Cr13, Länge 7,5 cm

Manche disponible en hêtre
Griff im Buchenholz erhältlich

ALP.I.263.81.317
Hêtre / Buchenholz

Couteau ENFANT

KINDER-Messer



Bout rond
Runde Spitze

Manche disponible en 4 coloris
Griff in 4 Farben erhältlich

ALP.I.264.81.317
Hêtre / Buchenholz

ALP.I.264.81.352
Hêtre vert / Grünes Buchenholz

ALP.I.264.81.357
Hêtre bleu / Blaues Buchenholz

ALP.I.264.81.349
Hêtre rouge / Rotes Buchenholz

Collection Monde en hêtre 7,5 cm / Monde-Kollektion aus Buchenholz 7,5 cm





Fabriqué en France
Hergestellt in Frankreich

L'association de la tradition et de la haute technologie

Le traitement PVD est aussi fait en France !

Depuis quelques années, nous souhaitions proposer un traitement PVD sur notre gamme L'Alpage. En 2019, nous avons finalement réussi à trouver une société française pour nous accompagner dans ce projet. C'est grâce à elle que nous pouvons aujourd'hui, avec fierté, vous proposer nos couteaux L'Alpage traités PVD, toujours 100% fabriqué en France ! Pour l'instant, nous ne disposons que du traitement noir, mais comme vous pouvez le constater, nous avons déjà fait d'autres essais de couleurs...

N'hésitez pas à nous contacter pour cette gamme L'Alpage PVD !



ALP.I.N.36.814.311

Manche ébène, virole et lame 8,5 cm noir / Ebenholzgriff, Zwinge und Klinge 8,5 cm schwarz



ALP.I.N.36.814.331

Manche noyer, virole et lame 8,5 cm noir / Nussholzgriff, Zwinge und Klinge 8,5 cm schwarz



Die Verbindung von Tradition und Hochtechnologie

PVD-Behandlung wird auch in Frankreich gemacht!

Einige Jahre lang wollten wir eine PVD-Behandlung auf unserem L'Alpage-Sortiment anbieten. Im Jahr 2019 ist es uns schließlich gelungen, ein französisches Unternehmen zu finden, das uns bei diesem Projekt begleitet. Dieses Unternehmen ist der Grund dafür, dass wir Ihnen nun mit Stolz unsere L'Alpage-Messer mit PVD-Behandlung anbieten können, die immer noch zu 100% in Frankreich hergestellt werden! Im Moment haben wir nur die schwarze Behandlung, aber wie Sie sehen können, haben wir bereits andere Farbttests gemacht ...

Zögern Sie nicht, uns für diese Linie L'Alpage PVD zu kontaktieren !





Fabriqué en France

Hergestellt in Frankreich

Le partenaire idéal pour vos randonnées

Faire une randonnée, c'est bien. Y aller avec des amis ou avec sa famille, c'est génial. Partager un moment de convivialité lors du pique-nique, c'est encore mieux. Utilisez et abusez de notre kit à chaque occasion.

Der ideale Partner für Ihre Wanderungen

Wandern ist gut. Mit Freunden oder der Familie zu gehen ist toll. Noch besser ist es, ein freundliches Picknick zu teilen. Nutzen und missbrauchen Sie unser Kit bei jeder Gelegenheit.

ALPI.36.81.317PNFC

Planchette et couteau en hêtre 8,5 cm /
Buchenholz-Brettchen und -Messer 8,5 cm

L'emballage est fabriqué dans une imprimerie locale, à seulement 20 km de nos ateliers. Cette société est certifiée Imprim'vert. Le packaging est certifié PEFC avec une impression d'encre bio.

Die Verpackung wird in einer lokalen Druckerei hergestellt, die nur 20 km von unseren Werkstätten entfernt ist. Dieses Unternehmen ist Imprim'vert zertifiziert. Die Verpackung ist PEFC-zertifiziert und mit organischen Druckfarben bedruckt.





Fabriqué en France



Hergestellt in Frankreich

Une édition limitée à partager

Cet ensemble est constitué de 2 couteaux à manche en ébène en édition limitée : le bout rond de 7,5 et le couteau classique de 8,5 cm. Chaque couteau a une virole en finition mat et un guillochage main sur le dos de la lame. Leur nombre est limité à 500 exemplaires.



ALP.IC.M.265.81.311/CB

Eine limitierte Auflage zum Teilen

Dieses Set besteht aus 2 Ebenholzgriffmessern in limitierter Auflage. Eines der Messer ist ein L'Alpage mit 7,5 cm runder Spitze, das andere ist das klassische 8,5 cm Messer. Jedes Messer hat eine mattierte Zwinge und ein handguillochiertes Muster auf der Rückseite der Klinge. Ihre Anzahl ist auf 500 Stück begrenzt.

La personnalisation, votre choix à 100%

Ce catalogue n'est qu'un petit exemple de ce dont nous sommes capables de faire. 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 la 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 œuvre sera demandée en fonction de la qualité des éléments reçus.

Anpassung, Ihre 100%ige Wahl

Dieser Katalog ist nur ein kleines Beispiel dafür, wozu wir in der Lage sind. In den meisten Fällen kommen die besten Anpassungsideen von Ihnen. Wenn wir über die Mittel verfügen und Sie den Wunsch haben, werden wir alles tun, um Ihnen zu helfen, das L'Alpage-Messer zu bekommen, von dem Sie immer geträumt haben. Mit unseren Anpassungsmaschinen können wir die verschiedenen Teile des Messers bearbeiten. Wir können Ihnen auch dabei helfen, eine maßgeschneiderte Verpackung zu erstellen, und wenn Sie es wünschen, können wir sogar ein bestimmtes Material für den Griff verwenden. Was uns betrifft, so können Sie die Gravur auch selbst vornehmen (wie im Falle eines unserer CB-Vertriebspartner unten). Wer sind wir, dass wir die Kreativität einschränken? Unsere Position als Partner ermöglicht es Ihnen, nach Ihren Wünschen zu gestalten.

Bitte beachten Sie, dass jedes Logo oder jede Datei, die Sie uns senden, im EPS- oder IA-Format vorliegen muss, um verwendet werden zu können (nach bestimmten technischen Kriterien). Abhängig von der Qualität der erhaltenen Elemente wird eine Teilnahme an der Umsetzung beantragt.

Petit Bivouac

Photo : @petitbivouac



Versus Imagination

Photo : @versusimagination



CB Distribution

Photo : @acierrempe



Anecdote Restaurant

Photo : @anneeeck



Le couteau est très important... Et les supports de vente ?
Das Messer ist ja sehr wichtig... Und die Displays?



BMR1C



/BC



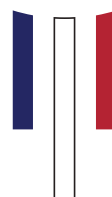
Novembre 2020

Photos non contractuelles. Caractéristiques techniques peuvent évoluer (non contractuel)
Nicht-vertragliche Fotos. Technische Merkmale können sich ändern (nicht vertraglich)

VERDIER

MANUFACTURE 1859

CELLES - SUR - DUROLLE



ETS ANDRÉ VERDIER SA
COUTELLERIE
3, rue de Martignat
63250 Celles sur Durolle - France

 www.verdiermanufacture.fr

 [verdiermanufacture](https://www.instagram.com/verdiermanufacture)

 +49 (0)69 24 74 802 11

 deutschland@andre-verdier.fr