



Fabriqué en France

French made



L'ALPAGE

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: 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	p iv
Labels / Labels	p v
Fabriqué en France / Made in France	p vi
L'Alpage / L'Alpage	p 8
L'Alpage inox 9,5 cm / 9,5 cm stainless steel L'Alpage	p 10
L'Alpage inox 8,5 cm / 8,5 cm stainless steel L'Alpage	p 10
L'Alpage carbone 8,5 cm / 8,5 cm carbon L'Alpage	p 11
L'Alpage inox 7,5 cm / 7,5 cm stainless steel L'Alpage	p 11
L'Alpage inox enfant / Kid's stainless steel L'Alpage	p 11
L'Alpage inox PVD / PVD stainless steel L'Alpage	p 12
Set Pic-Nic / Pic-Nic set	p 14
Série limitée / Limited edition	p 16
Personnalisation / Customization	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".

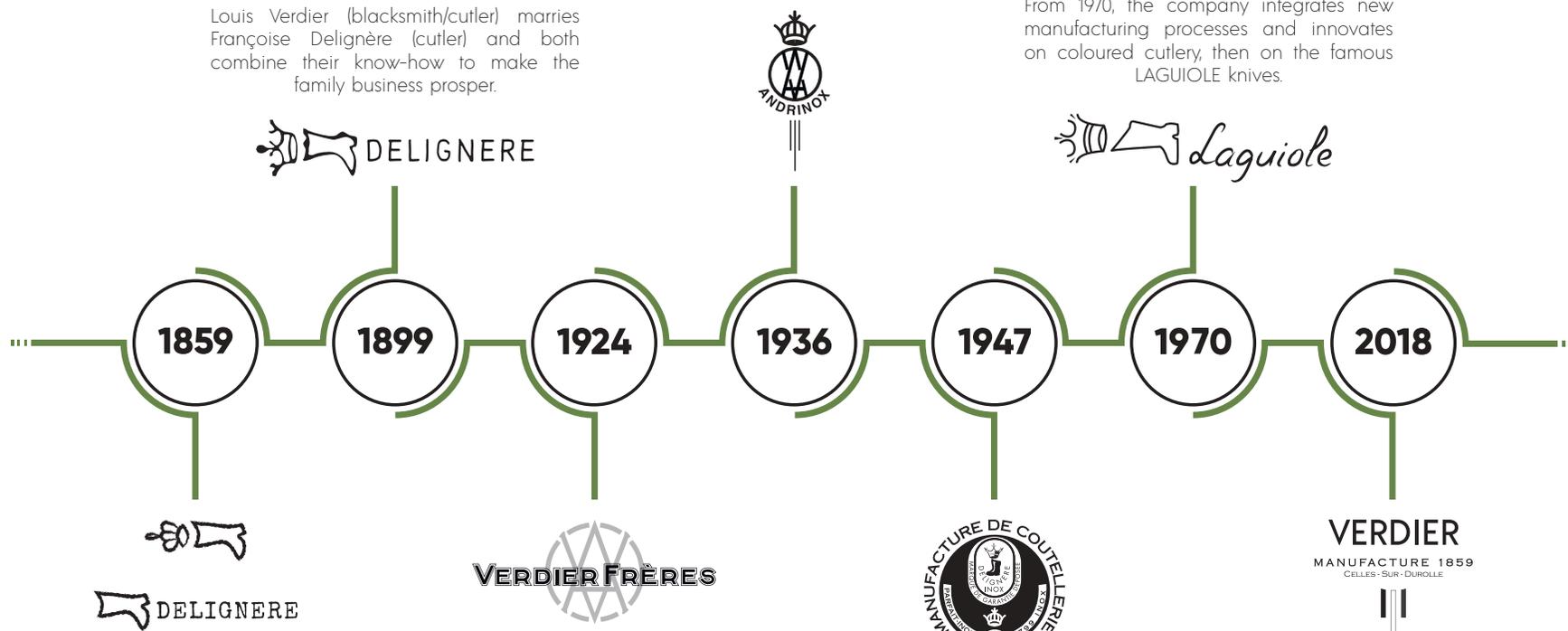
Louis Verdier (forgeron/coutelier) épouse Françoise Delignère (coutelière) et tous deux associent leurs savoir-faire pour faire prospérer l'entreprise familiale.

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

A 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.

Louis Verdier (blacksmith/cutler) marries Françoise Delignère (cutler) and both combine their know-how to make the family business prosper.



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, 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 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".

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

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 COURONNEE", "ANDRINOX", "AV"...

In the following years, the company opened new frontiers and marketed its products under different brands such as: "DELIGNERE", "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.

In 2018, the company takes the commercial name "Verdier Manufacture" to cover the various brands and know-how it masters today. It is currently one of the last companies to manufacture 100% of its products in France.

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.

A benchmark in an ever-changing world

In the face of increasing competition from products of ambiguous origin, our essential strength certainly remains the unfailing reality of local production of all our products.

Like the trust established for the long term with our customers, this commitment is the pride of the entire team and is officially recognised and rewarded.



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.

In 2012, VERDIER Manufacture was awarded the "Living Heritage Company" label for the maintenance and protection of cutlery production techniques. In 2017 the label was renewed until 2022.



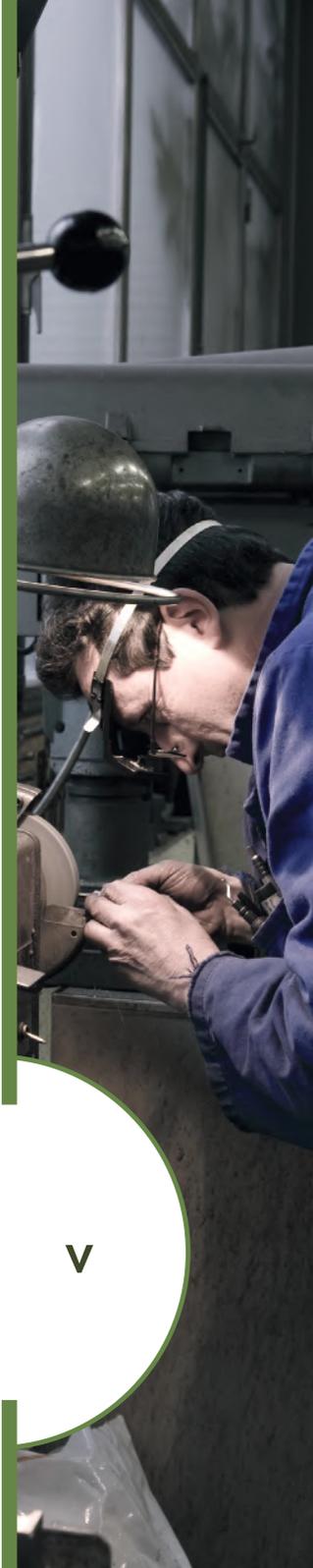
Depuis 2013, la société est reconnue « Atelier d'Art de France » pour ses gammes Laguiole Essentiel et Prestige, couteaux fermants haut de gamme et Thiers® ainsi que pour les gammes Scof et Delarboulas : articles « Arts de la table » de qualité « orfèvre » avec des techniques et matières particulières.

Since 2013, the company is recognised as an "Atelier d'Art de France" for its Laguiole Essentiel and Prestige, high end folding knives and 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.



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.



By manufacturing our products in France, we support the local economy, the ancestral know-how and local jobs that would otherwise be lost.

Why "100% made in France" products?

To support the local economy and reduce our carbon footprint as much as possible.

The majority of our partners are located within a radius of 40 km around our company. Products or packaging, all the transformation of raw materials is done in France. We do not import a single product or component from Asia. In doing so, we reduce the movements of our products as much as possible (eco-circuit). Right from the design stage, we ensure that our raw materials are used as sparingly as possible (eco-design). The steel used for our products is more than 82% recycled. Steel or resin waste from our production processes is recycled either in specific treatment channels or in the production process.

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 ?

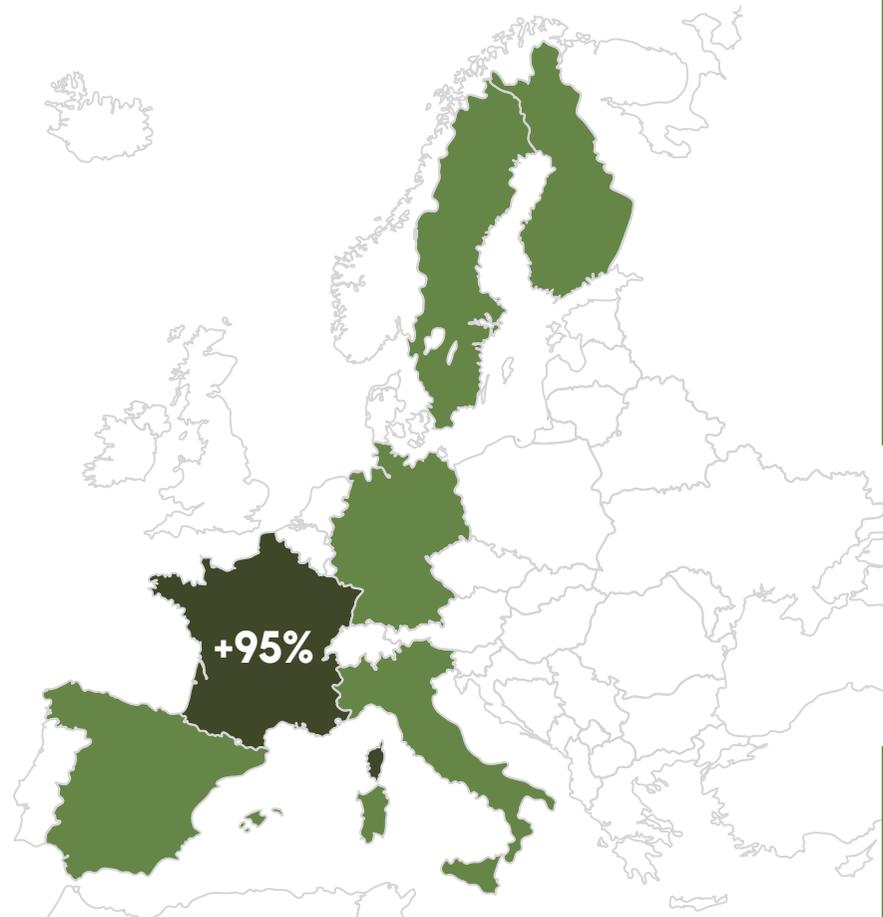
A ce jour, plus de 95% de nos achats sont faits en France (matière première brute ou transformée). Pour le restant, elles viennent d'Europe principalement (olivier, bouleau finlandais, certains PMMA, acier SANDVIK...), puis d'Amérique du Sud (bois de rose, amourette, cocobolo...), d'Afrique (l'ébène,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

So, is ebony of french origin too?

Well, obviously not. For the moment ebony doesn't grow in the cold Thiernoise mountains (located in the center of France). When we say that the products are 100% made in France, we mean that **100% of the transformation of the raw materials has been made in France.**

But where do the raw materials come from?

To this date, more than 95% of our purchases are made in France (raw or processed raw materials). For the rest, they come mainly from Europe (olive wood, Finnish birch, some PMMA, SANDVIK steel...), then from South America (rosewood, amourette, cocobolo...), Africa (ebony, wengé, sapelli, horn and ram) and finally from Asia (buffalo and bone), but always in compliance with international regulations.



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

If you've made it this far, it means that you are still interested in our products and in this case in L'Alpage. 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.

All models are manufactured from only 5 pieces: a blade, a handle, a patented double-guided locking ferrule, an under-ferrule and a rivet.

We currently offer 3 different sizes of 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.

This is our entry-level pocket knife. A functional and comfortable knife at an affordable price.

And of course, 100% made in France.



Fabriqué en France
French made

Virole bloquante brevetée à double guidage
Patented locking ferrule with double guide

Couteau 9,5 cm
9,5 cm knife



Lame 2,5mm en acier inox trempé X46Cr13, longueur 9,5 cm
2,5 mm hardened X46Cr13 stainless steel blade, length 9,5 cm

Manche disponible en hêtre verni ou olivier verni
Handle available in varnished beech or varnished olive wood

ALPI.259.81.317
Hêtre / Beech

ALPI.259.81.324
Olivier / Olive wood



Couteau 8,5 cm
8,5 cm knife



Lame 2,5mm en acier inox trempé X46Cr13, longueur 8,5 cm
2,5 mm hardened X46Cr13 stainless steel blade, length 8,5 cm

Manche disponible en 9 essences différentes
Handle available in 9 different types of wood

ALPI.36.81.317
Hêtre / Beech

ALPI.36.81.330
Chêne / Oak

ALPI.36.81.331
Noyer / Walnut

ALPI.36.81.322
Hêtre teinté / Dyed beech

ALPI.36.81.345
Sapelli / Sapelli

ALPI.36.81.325
Padouk / Padouk

ALPI.36.81.324
Olivier / Olive wood

ALPI.36.81.307
Wengé / Wenge

ALPI.36.81.311
Ebène / Ebony



Collection les Alpes en hêtre 8,5 cm / Les Alpes collection in 8,5 cm beech



Couteau 8,5 cm CARBONE

8,5 cm CARBON knife



NEW!

Manche disponible en hêtre
Handle available in beech

Lame 2,5mm en acier carbone, longueur 8,5 cm
2,5 mm carbon steel blade, length 8,5 cm

ALP.C.36.81.317
Hêtre / Beech



Couteau 7,5 cm

7,5 cm knife



Manche disponible en hêtre
Handle available in beech

Lame 2mm en acier inox trempé X46Cr13, longueur 7,5 cm
2 mm hardened X46Cr13 stainless steel blade, length 7,5 cm

ALP.I.263.81.317
Hêtre / Beech



Couteau ENFANT

KID'S knife



Bout rond
Round point

Manche disponible en 4 coloris
Handle available in 4 colours

ALP.I.264.81.317
Hêtre / Beech



ALP.I.264.81.352
Hêtre vert / Green beech



ALP.I.264.81.357
Hêtre bleu / Blue beech



ALP.I.264.81.349
Hêtre rouge / Red beech



Collection Monde en hêtre 7,5 cm / Monde collection in 7,5 cm beech

A13



A14



A15



A16



A17



A18





Fabriqué en France
French made

L'association de la tradition et de la haute technologie

Le traitement PVD est aussi fait en France !

Depuis quelques années, nous souhaitons 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 / Ebony handle, black 8,5 cm blade and ferrule



ALP.I.N.36.814.331

Manche noyer, virole et lame 8,5 cm noir / Walnut handle, black 8,5 cm blade and ferrule



The combination of tradition and high technology

The PVD treatment is also made in France!

For a few years now, we have wanted to offer a PVD treatment on our L'Alpage range. In 2019, we finally managed to find a French company to support us in this project. It is thanks to this company that we can now proudly offer you our L'Alpage knives with PVD treatment, still 100% made in France! For the moment, we only have the black treatment, but as you can see, we have already made other colour tests...

Do not hesitate to contact us for this L'Alpage PVD range!





Fabriqué en France



French made

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. Usez et abusez de notre kit à chaque occasion.

The ideal partner for your hikes

Going for a hike is good. Going with friends or with your family is great. A shared moment during the picnic is even better. Use and abuse our kit at every opportunity.



ALPI.36.81.317PNFC

Planchette et couteau en hêtre 8,5 cm /
Beech board and 8,5 cm knife

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.



The packaging is manufactured in a local printing plant, only 20 km away from our workshops. This company is Imprim'vert certified. The packaging is PEFC-certified with a printing of organic inks.





Fabriqué en France



French made

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.I.C.M.265.81.311/CB

A limited edition to be shared

This set consists of 2 limited edition ebony handled knives: the 7.5 cm round tip and the 8.5 cm classic knife. Each knife has a matt finished ferrule and they are both hand engraved at the back of the blade. Their number is limited to 500 units.

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 différentes 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.

Veillez 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.

The customization is 100% at your hands

This catalogue is just a small example of what we are capable of. 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.

Petit Bivouac

Photo : @petitbivouac



Versus Imagination

Photo : @versusimagination



CB Distribution

Photo : @acierrempe



Anecdote Restaurant

Photo : @anneeek



Le couteau est très important... Et les supports de vente ?
The knife is very important... But what about the sales supports?



BMR1C

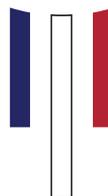


Novembre 2020

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

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)

 +33 (0)4 73 51 50 22

 ventes@andre-verdier.fr