



COUTELLERIE NONTRONNAISE

CATALOGUE 2026

www.coutellerie-nontronnaise.com

3 **EDITO** *EDITORIAL*

4 **HISTOIRE** *HISTORY*

8 **SAVOIR-FAIRE** *KNOW-HOW*

12 **GAMME CRÉATION** *CREATION RANGE*

CHRISTIAN GHION
OLIVIER GAGNÈRE
ÉRIC RAFFY
FRANCK FAUGÈRE
STUDIO MONSIEUR

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

BUIS PYROGRAVÉ / **WOODBURNED BOXWOOD**
NOYER PYROGRAVÉ / **WOODBURNED WALNUT**
BOIS PRÉCIEUX / **PRECIOUS WOOD**
MARQUETERIE / **MARQUETRY**
ACCESSOIRES / **ACCESSORIES**

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

BUIS PYROGRAVÉ / **WOODBURNED BOXWOOD**
NOYER PYROGRAVÉ / **WOODBURNED WALNUT**
FRÊNE DENSIFIÉ / **ASH TREE**
CHÊNE DE BARRIQUE - **DOMAINE POULVÈRE / BARREL OAK - DOMAINE POULVÈRE**
MANCHE BOULE / **BALL SHAPE HANDLE**
TISSU COMPRESSÉ / **COMPRESSED FABRIC**
ACRYLIQUE COLORÉ / **COLOURED ACRYLIC**
ACCESSOIRES / **ACCESSORIES**

75 **INFORMATIONS PRATIQUES**
PRATICAL INFORMATION



La Coutellerie Nontronnaise, héritière d'un savoir-faire immémorial, s'inscrit fièrement dans le paysage français des couteaux régionaux. Dans cet univers, le couteau de Nontron fait figure d'ancêtre et inspire de nombreuses légendes. Son histoire est si longue qu'il en est même difficile de dater sa naissance. Cependant les spécialistes sont d'accord sur le fait que le couteau de Nontron est le plus vieux couteau pliant de France et que son origine remonte au moins au XV^{ème} siècle. Un Nontron, c'est plus qu'un style : c'est un genre que l'on défend et qui en dit long sur notre territoire et nos savoir-faire.

Couteau de poche, outil de tous les usages, attribut indispensable des paysans, compagnon de chaque repas, le Nontron faisait la fierté de toute une région et se positionne aujourd'hui comme un passeport des personnes attachées à ce territoire. Au XVIII^{ème} siècle, trente-cinq coutelleries existaient dans le nontronnais. Depuis 1928, il ne reste que la «Coutellerie Nontronnaise». Indéfectible et persévérante, la Coutellerie Nontronnaise poursuit son oeuvre et défend son territoire et son savoir-faire.

Les produits de la Coutellerie Nontronnaise sont plus que des couteaux ; ils représentent des produits militants qui défendent la préservation en France des aptitudes caractéristiques des métiers manuels. Le couteau de Nontron démontre qu'un produit fabriqué à la main en France peut encore exister et représenter un savoir-faire local.

Coutellerie Nontronnaise is the heiress of a timeless expertise. It is part of the landscape of French regional knives. In our universe, the Nontron knife is considered as an ancestor and has inspired many legends. The story is so long that it is difficult to date. However, experts agree on the fact that the Nontron knife is the oldest French folding knife originating from the fifteenth century.

As a pocket knife, an all purpose tool, an indispensable attribute of farmers and a companion to every meal, the Nontron knife is the pride of an entire region and stands as a passport for people attached to this land.

In the 18th century, no fewer than thirty-five cutleries existed in the village of Nontron. Since 1928, only the Coutellerie Nontronnaise remains.

Unwavering and persevering the Coutellerie Nontronnaise continues to defend its territory and its know-how. Coutellerie Nontronnaise products are more than just knives, they are the defense of French manufacturing, a proud heritage of hand craft and skills.

The Nontron knife proves that a product made by hand in France can still exist and represent local know-how.

Gilles Gassou -
Dirigeant - Coutellerie
Nontronnaise



Le Nontron, comme nombre de couteaux, porte le nom du village qui l'a vu naître. Guillaume de la Villeneuve faisait déjà allusion aux « couteaux de Pierregord » dans sa « nomenclature des crieries de Paris », au début du XIII^{ème} siècle ; il est donc possible que cette région du sud-ouest produisît des couteaux et autres outils tranchants bien avant le bas Moyen-âge.

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

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

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

Deux familles - qui marqueront l'histoire du Nontron plus d'un siècle durant - font leur entrée : Bernard et Petit. Dans son rapport l'inspecteur précise : « on y fait, entre autres, des couteaux remarquables par leur petitesse et le fini du travail, qu'on exporte comme objets curieux ». Il fait allusion aux couteaux miniatures renfermés dans des coquilles de noix, voire de noisettes.

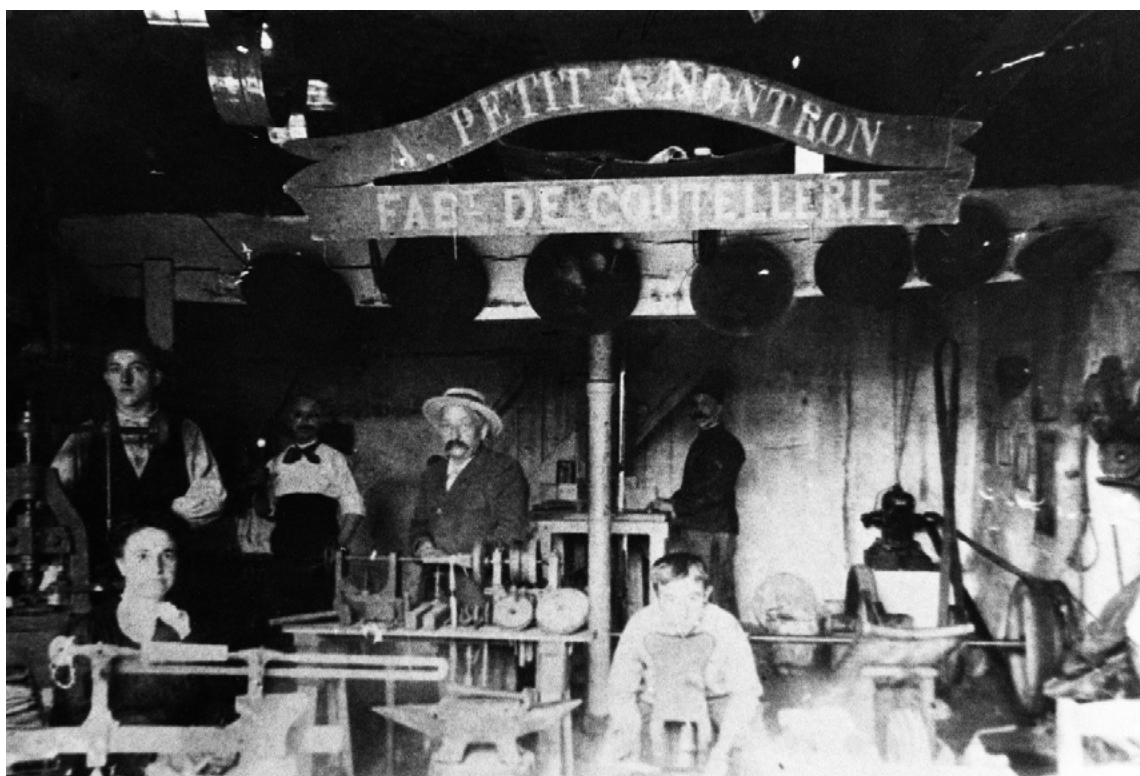


Lors du premier conflit mondial, les ouvriers des coutelleries Petit et Bernard se consacreront, sur demande du Ministère de la Guerre, à la fabrication de couteaux à cran d'arrêt. Ce couteau simple et robuste, muni d'un ressort à palme est déverrouillable via un anneau brisé.

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

En 1986, Bernard Faye rachète la Coutellerie Nontronnaise avant de la vendre à son tour à la « sarl Forge de Laguiole » en 1992.

Dans son nouvel écrin de bois et d'aluminium signé Luc Arsène-Henry depuis le 21 juin 2000, la Coutellerie Nontronnaise s'est offert les services de designers internationalement reconnus (Olivier Gagnère, Eric Raffy et Christian Ghion), et ce afin d'aborder le troisième millénaire avec la farouche volonté de faire savoir que le plus vieux couteau français est dans la force de l'âge. A ce jour une équipe composée d'une vingtaine de couteliers perpétuent cette tradition coutelière. Ces artisans répètent ces gestes immémoriaux au rythme des marteaux, dans une odeur de buis, pour donner naissance à un Nontron.



The Nontron knife, as other many knives, bears the name of the village of its birth. In the early 13th century, Guillaume de la Villeneuve was already referring to «Pierregord knives» in its «nomenclature des crieries de Paris». It is possible that this region of southwestern France produced knives and other sharpened tools before the Middle Ages.

All the raw materials were indeed gathered in site. The mineral iron (nontronite), long operated by Gallic people called Petrocorii (forges of Azat-in-Nontronnais, among others) and the numerous boxwood trees. The blades were hardened near the village in the very cold pure waters of the Bandiat River.

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

On October 13th 1653, Guillaume Legrand, master cutler in Saint Eustache (Paris) married Marie Belleterie and settled in Nontron, the village of his wife to manufacture Nontron knives. It is at that period that we can find the first writings concerning the turning ferrule. According to the Inspector from the Manufactures and Industries of Bordeaux, there were 39 cutleries in the Perigord area just before the French Revolution. At that time, with 2800 inhabitants, the Nontron village counted only 8 knife makers working in 5 renowned cutleries. Today, with 3500 inhabitants, Coutellerie Nontronnaise employs around 20 cutlers in Nontron.

Two families appeared in the Nontron history and will be present for more than one century: the Bernards and the Petits. In his report, the Inspector mentioned that they were making some extremely small and beautiful knives sold as curious objects. He spoke about the miniature knives presented in nutshells and walnut shells.

During the first World War, the cutlers that were working in the Bernard and Petit cutleries were dedicated to the manufacturing of the locked knives on request of the Ministry of War. This simple and



sturdy knife, used by the French army during the War, was unlocked thanks to its ring located at the top of the spring.

10 years after the end of the 1st World War, only the Coutellerie Petit survived. It will later become the Coutellerie Nontronnaise. Alphonse Chaperon, garage mechanic located in Nontron, bought it in 1931. The dark years of World War II were also those of the resourcefulness: boxwood was in short supply so the handles were made from holly or acacia; the blades, stamped CHAPERON NONTRON, were made from recycled bodywork of Citroen C4 cars. In 1986, Bernard Faye bought the Coutellerie Nontronnaise before selling it to Forge de Laguiole in 1992.

On June the 21st 2000, the new workshop designed by Luc Arsène-Henry opened its doors. Since that date, several designers such as Olivier Gagnère, Eric Raffy and Christian Ghion lent their talents to the reinterpretation of the oldest French knife. Today, a team of around twenty knifemakers perpetuate this tradition. These craftsmen repeat these ancestral gestures to the rhythm of the hammers, in a scent of boxwood, to give birth to a Nontron knife.



SAVOIR -FAIRE

Découpe et
usinage

KNOW- HOW

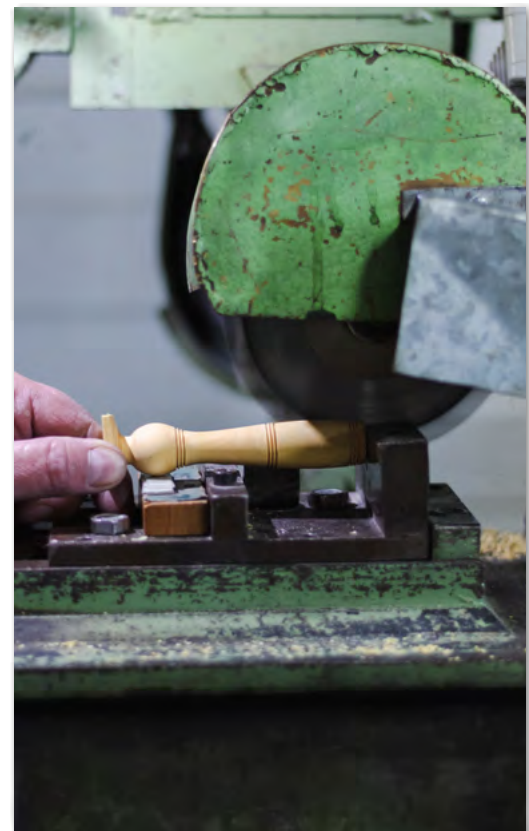
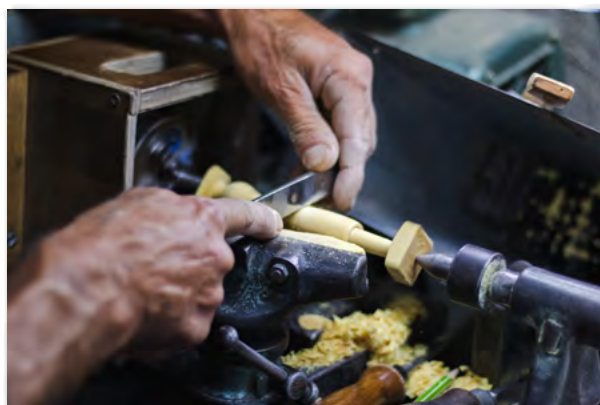
Sawing and
shapening

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

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

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

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



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



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



SAVOIR -FAIRE

Pyrogravure

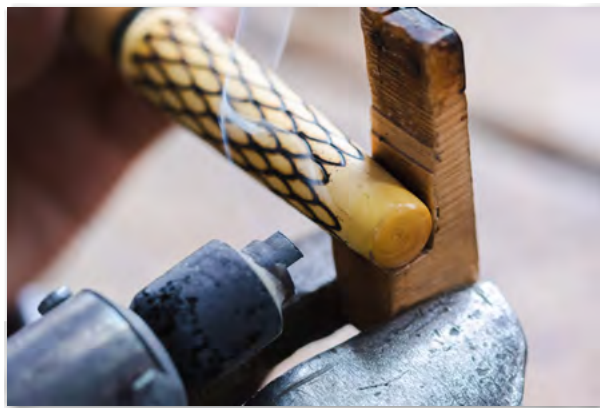
Deux fers sont utilisés pour réaliser les pyrogravures : un pour les pointillés et un autre pour les mouches. Ces dernières, signes de reconnaissance des Nontron, ne sont appliquées que sur les modèles en buis (à l'exception du modèle N° 30 boule et de certaines créations) entre les rainures du manche,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



KNOW- HOW

Woodburning

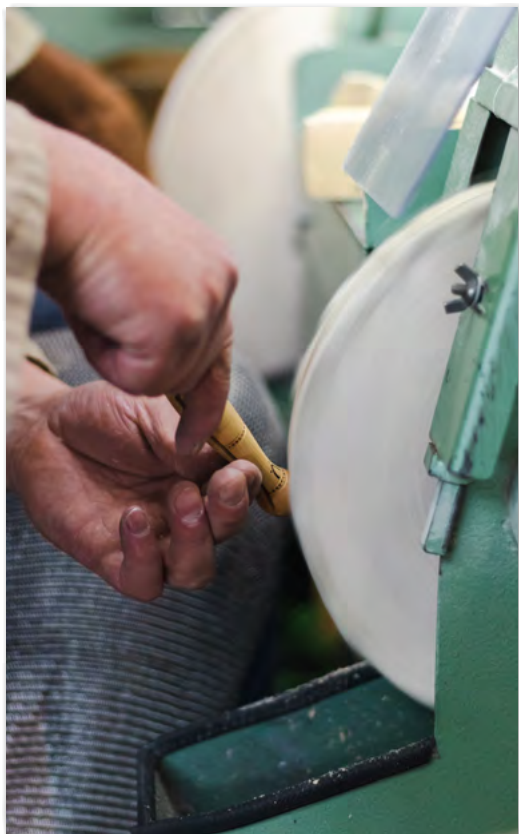
Two irons are used to wood burn the handles: one for the small stippling and the other one for the inverted V symbol also called a "fly". These last ones, the recognizable signs of Nontron knives, are only wood burned on boxwood and walnut handles (except on some models such as the n°30 with ball shape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



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



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



**SAVOIR
-FAIRE**

Finitiona

**KNOW-
HOW**

Finishing





GAMME CRÉATION

CREATION RANGE

CHRISTIAN GHION
OLIVIER GAGNÈRE
ÉRIC RAFFY
FRANK FAUGÈRE
STUDIO MONSIEUR



Christian GHION



A PROPOS ...

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

ABOUT

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



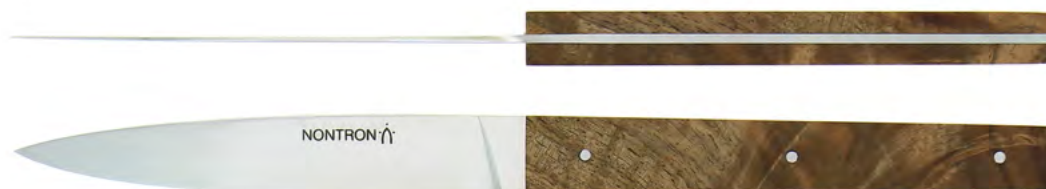
COLLECTION ÉLÉMENTAIRE

Cette collection
est disponible en
Ebène (EB),
Noyer (NO) et
Frêne densifié (FRD)



T6 EL EB

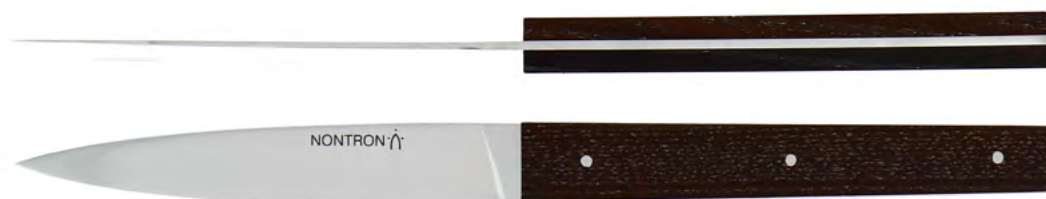
Coffret de 6 couteaux de table, longueur totale 23cm,
manche en ébène, finition brillante
Set of 6 table knives, 23cm total length, ebony handle, shiny finish



T6 EL NO BRI

Manche en noyer, finition brillante
Walnut handle, shiny finish

Egalement disponible en finition satinée
Also available in matt finish



T6 EL FRD

Manche en frêne densifié, finition brillante - résistant à l'eau
Ash tree handle, shiny finish - water resistant

ELEMENTAIRE LINE

This line is available in
Ebony (EB),
Walnut (NO) and
Ash tree (FRD)



Christian GHION

COLLECTION TD

Cette collection est disponible en Buis pyrogravé (BU), Noyer pyrogravé (NO), Ebène (EB) et Frêne densifié (FRD)

TD LINE

This line is available in Woodburned boxwood (BU), Woodburned walnut (NO), Ebony (EB) and Ash tree (FRD)



GHION N°25

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



T6 TD BU

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



T6 TD NO BRI

Manche en noyer, finition brillante
Walnut handle, shiny finish

Egalement disponible en finition satinée
Also available in matt finish



T6 TD EB

Manche en ébène, finition brillante
Ebony handle, shiny finish



T6 TD FRD

Manche en frêne densifié finition brillante - résistant à l'eau
Ash tree handle, shiny finish - water resistant





CD TD EB

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



CP TD EB

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



FROM TD EB

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



TART TD EB

Tartineur, lame 7,50 cm, manche en ébène, finition brillante
Butter knife, 7,50 cm blade length, ebony handle, shiny finish



PG TD EB

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



CS TD EB

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

Christian GHION

COLLECTION FA7

Les couteaux de table
sont disponibles en
Ebène (EB),
Chêne (CH),
Noyer (NO), Frêne
densifié (FRD) et
Acrylique minéral noir
(HM N)

L'art de la table
est disponible en
Acrylique minéral noir
(HM N)

FA7 LINE

The table knives are
available in
Ebony (EB), Oak (CH),
Walnut (NO),
Ash tree (FRD) and
Black acrylic (HM N)

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



T6 FA7 EB

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



T6 FA7 CH

Manche en chêne, finition satinée
Oak handle, matt finish



T6 FA7 NO

Manche en noyer, finition satinée
Walnut handle, matt finish

Egalement disponible en finition brillante
Also available in shiny finish



T6 FA7 FRD

Manche en frêne densifié, finition brillante - résistant à l'eau
Ash tree handle, shiny finish - water resistant



T6 FA7 HM N

Manche en acrylique noir, finition brillante - résistant à l'eau
Black acrylic handle, shiny finish - water resistant





CD FA7 HM N

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



CP FA7 HM N

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



FROM FA7 HM N

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



TART FA7 HM N

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



PG FA7 HM N

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



CS FA7 HM N

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

Christian GHION

COLLECTION BASIC

Cette collection est disponible en Buis pyrogravé (BU), Noyer pyrogravé (NO), Ebène (EB) et Frêne densifié (FRD)



T6 BASIC BU

Coffret de 6 couteaux de table, longueur totale 21,50 cm, manche en buis pyrogravé, finition brillante
Set of 6 table knives, 21,50 cm total length, woodburned boxwood handle, shiny finish



T6 BASIC NO BRI

Manche en noyer, finition brillante
Walnut handle, shiny finish

Egalement disponible en finition satinée
Also available in matt finish



T6 BASIC EB

Manche en ébène, finition brillante
Ebony handle, shiny finish



T6 BASIC FRD

Manche en frêne densifié, finition brillante- résistant à l'eau
Ash tree handle, shiny finish - water resistant

BASIC LINE

This line is available in Woodburned boxwood (BU), Woodburned walnut (NO), Ebony (EB) and Ash tree (FRD)





F6 BASIC BU

Coffret de 6 fourchettes
Set of 6 forks



C6 BASIC BU

Coffret de 6 cuillères à soupe
Set of 6 soup spoons



CA6 BASIC BU

Coffret de 6 cuillères à café
Set of 6 coffee spoons



F6 BASIC NO BRI

Coffret de 6 fourchettes
Set of 6 forks



C6 BASIC NO BRI

Coffret de 6 cuillères à soupe
Set of 6 soup spoons



CA6 BASIC NO BRI

Coffret de 6 cuillères à café
Set of 6 coffee spoons



F6 BASIC EB

Coffret de 6 fourchettes
Set of 6 forks



C6 BASIC EB

Coffret de 6 cuillères à soupe
Set of 6 soup spoons



CA6 BASIC EB

Coffret de 6 cuillères à café
Set of 6 coffee spoons



F6 BASIC FRD

Coffret de 6 fourchettes
Set of 6 forks



C6 BASIC FRD

Coffret de 6 cuillères à soupe
Set of 6 soup spoons



CA6 BASIC FRD

Coffret de 6 cuillères à café
Set of 6 coffee spoons

Christian GHION

COLLECTION HOLE

Cette collection est disponible en Buis pyrogravé (BU), Noyer pyrogravé (NO) et Ébène (EB)



T6 HOLE BU

Coffret de 6 couteaux de table, longueur totale 22 cm,
manche en buis pyrogravé, finition brillante
Set of 6 table knives, 22 cm total length, woodburned boxwood handle, shiny finish

HOLE LINE

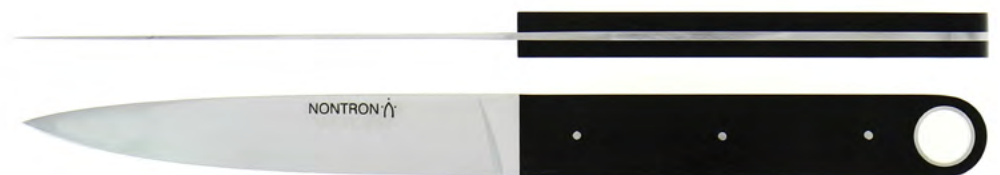
This line is available in Woodburned boxwood (BU), Woodburned walnut (NO) and Ebony (EB)



T6 HOLE NO

Manche en noyer, finition brillante
Walnut handle, shiny finish

Egalement disponible en finition satinée
Also available in matt finish



T6 HOLE EB

Manche en ébène, finition brillante
Ebony handle, shiny finish





Olivier GAGNÈRE



A PROPOS ...

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

ABOUT

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



**COUTEAU
PLIANT**

Ce couteau est livré
avec un étui en cuir
noir.



GAGNERE N°25

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

**FOLDING
KNIFE**

This knife comes with
a black leather sheath.



T6 GAGNERE CO

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

**COUTEAUX DE
TABLE**

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



T6 GAGNERE DI

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

TABLE KNIVES

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



Éric RAFFY



A PROPOS ...

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

ABOUT

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





T6 RAFFY BU

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

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



T6 RAFFY NO

Manche en noyer pyrogravé, finition brillante

Walnut handle, shiny finish

Egalement disponible en finition satinée
Also available in matt finish



T6 RAFFY EB

Manche en ébène, finition brillante

Ebony handle, shiny finish



T6 RAFFY FRD

Manche en frêne densifié, finition brillante - résistant à l'eau

Ash tree handle, shiny finish - water resistant

Éric RAFFY

COUTEAUX DE TABLE

Cette collection est disponible en Buis pyrogravé (BU), Noyer pyrogravé (NO), Ebène (EB) et Frêne densifié (FRD)

TABLE KNIVES

This line is available in Woodburned boxwood (BU), Woodburned walnut (NO), Ebony (EB) and Ash tree (FRD)



Franck FAUGÈRE



A PROPOS ...

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

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

ABOUT

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

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

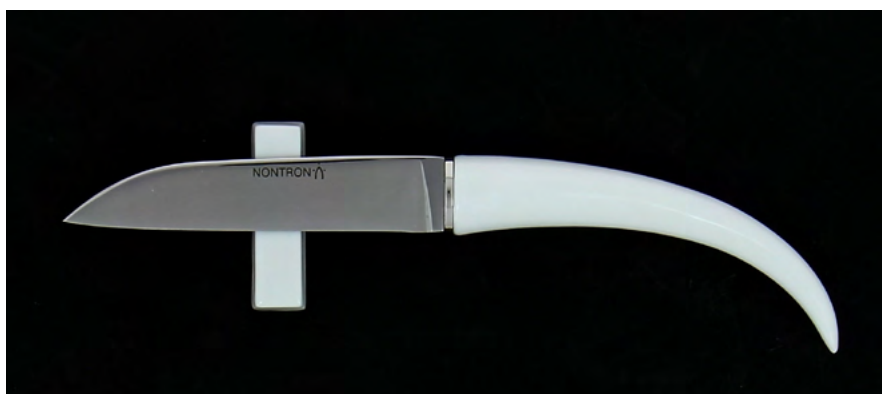
**Franck
FAUGÈRE**

COLLECTION DALVA

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

DALVA LINE

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



DALVA

Coffret de 6 couteaux de table, longueur totale 21,5 cm,
manche en porcelaine de Limoges, finition brillante

Set of 6 table knives, 21,5 cm total length, Limoges porcelain handle, shiny finish



Studio Monsieur



A PROPOS ...

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

ABOUT

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



COUTEAUX PLIANTS

Cette collection
est disponible en
Buis pyrogravé (BU)



22 PDUC PLU

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

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



25 GDUC PLU

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

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



22 PDUC SPLU

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

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



25 GDUC SPLU

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

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

FOLDING KNIVES

This line is available
in Woodburned
boxwood (BU)





GAMME HÉRITAGE *HERITAGE RANGE*

COUTEAUX PLIANTS / FOLDING KNIVES

BUIS PYROGRAVÉ / *WOODBURNED BOXWOOD*

NOYER PYROGRAVÉ / *WOODBURNED WALNUT*

BOIS PRÉCIEUX / *PRECIOUS WOOD*

MARQUETERIE / *MARQUETRY*

ACCESSOIRES / *ACCESSORIES*



Buis Pyrogravé

Couteaux pliants



CF N°10

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



CF N°10 PC

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



CF N°12

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



N°22

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





N°25

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



N°25 K

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



DAMAS 25 BU

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



N°30

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



N°50

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

Buis Pyrogravé

Couteaux pliants



N°22 BO

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



N°25 BO

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



DAMAS 25 BO BU

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



N°30 BO

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





N°25 DV

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



N°25 QC

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



CAP

Cran d'arrêt, modèle 1914-1918, lame 9 cm
Lock knife, 9 cm blade length



NA 38

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

Buis Pyrogravé

Couteaux pliants



P3

Couteau violon P 3 , lame 7,50 cm
Violin knife P 3, 7,50 cm blade length



PP

Couteau violon P P , lame 8,50 cm
Violin knife P P, 8,50 cm blade length

Woodburned Boxwood

Pocket knives



Couteau violon P 3 ressort guilloché, lame 7,50 cm
Violin knife P 3, 7,5 cm blade length, chiselled spring



PP G BU

Couteau violon P P ressort guilloché, lame 8,50 cm
Violin knife P P, 8,5 cm blade length, chiselled spring





N°4

Couteau à virole N°4, lame 17 cm, manche sabot
Turning ferrule knife N°4, 17 cm blade length, clog handle



N°4 DV

Couteau à virole N°4, lame 17 cm, manche double virole
Turning ferrule knife N°4, 17 cm blade length, double ferrule handle



N°1

Couteau à virole N°1, lame 26,50 cm, manche sabot
Turning ferrule knife N°1, 26,50 cm blade length, clog handle

Noyer Pyrogravé

Couteaux pliants

Woodburned Walnut

Pocket knives



N°22 NO

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



N°25 NO

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



N°22 BO NO

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



N°25 BO NO

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





P3 NO

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



PP NO

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



P3 G NO

Couteau violon P 3 ressort guilloché, lame 7,5 cm
Violin knife P 3, 7,5 cm blade length, chiselled spring



PP G NO

Couteau violon P P ressort guilloché, lame 8,5 cm
Violin knife P P, 8,5 cm blade length, chiselled spring

Bois Précieux

Couteaux pliants



N°22 EB

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



N°25 EB

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

Precious Wood

Pocket knives



DAMAS 25 EB

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



N°25 DV EB

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





N°22 BO EB

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



N°25 BO EB

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



DAMAS 25 BO EB

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



P3 G EB

Couteau violon P 3 ressort guilloché, lame 7,5 cm
Violin knife P 3, 7,5 cm blade length, chiselled spring



PP G EB

Couteau violon P P ressort guilloché, lame 8,5 cm
Violin knife P P, 8,5 cm blade length, chiselled spring

Bois Précieux

Couteaux pliants



N°25 OL

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



N°25 BO OL

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



N°25 AMAR

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



N°25 BO AMAR

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





N°25 LIB BU

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



N°25 LIB EB

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



25 TATOO 1

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



PP CHB

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

Bois Précieux

Couteaux pliants



CAP RH

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



CAP BS

Cran d'arrêt, lame 9 cm, manche en bois de serpent
Lock knife, 9 cm blade length, snakewood handle



CAP WE

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



CAP NO

Cran d'arrêt, lame 9 cm, manche en noyer
Lock knife, 9 cm blade length, walnut handle





Marqueterie

Couteaux pliants



N°22 DV EB/ALU

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



N°25 DV EB/ALU

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

Marquetry

Pocket knives



N°25 BO EB/ALU

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



N°25 BO DA EB/C

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





N°25 BO EB/OL

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



N°25 BO EB/BU

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



N°25 BO EB/PA

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



N°25 BO BU/NO

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



N°25 BO BU/AMAR

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

Marqueterie

Couteaux pliants



N°25 BO EB TRU

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

Marquetry

Pocket knives



N°25 BO AC

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



N°25 DV NO BU

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



Accessoires

Cette collection est disponible en cuir fauve ou noir.

Accessories

This collection is available in natural or black leather.

ET __

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



ET __ BO

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



H FAUVE

Housse cuir fauve
Natural leather sheath



H NOIR

Housse cuir noir
Black leather sheath





GAMME HÉRITAGE

HERITAGE RANGE

ART DE LA TABLE / TABLETOP

BUIS PYROGRAVÉ / *WOODBURNED BOXWOOD*

NOYER PYROGRAVÉ / *WOODBURNED WALNUT*

FRÊNE DENSIFIÉ / *ASH TREE*

CHÊNE DE BARRIQUE - *DOMAINE POULVÈRE* / *BARREL OAK - DOMAINE POULVÈRE*

MANCHE BOULE / *BALL SHAPE HANDLE*

TISSU COMPRESSÉ / *COMPRESSED FABRIC*

ACRYLIQUE COLORÉ / *COLOURED ACRYLIC*

ACCESSOIRES / *ACCESSORIES*



T6 OF RYBU

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



F6 OF BU

Coffret de 6 fourchettes
Set of 6 forks



C6 OF BU

Coffret de 6 cuillères à soupe
Set of 6 soup spoons



CA6 OF BU

Coffret de 6 cuillères à café
Set of 6 coffee spoons

Woodburned boxwood

Tabletop



Buis Pyrogravé

Art de la Table



T6 OF 10 RBU

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

Woodburned boxwood

Tabletop



T6 OF 12 RBU

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



T3 OF RBU

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





T OF 9 RBU

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



T OF 10 RBU

Couteau office, longueur totale 20 cm
Kitchen knife, 20 cm total length



T OF 10 RYBU

Couteau office, longueur totale 20,50 cm, lame yatagan
Table knife, 20,50 cm total length, yatagan blade



T OF 12 RBU

Couteau office, longueur totale 22 cm
Kitchen knife, 22 cm total length

Buis Pyrogravé

Art de la Table



CD 16 (lame 16cm) - CD 20 (lame 20cm)

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



F14

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

Woodburned boxwood

Tabletop



CP

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



TB ALU/BU

Tire-bouchon droit, en buis avec bague aluminium, finition brillante
Corkscrew made from boxwood and aluminum, shiny finish



SD 20

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



Noyer pyrogravé

Art de la Table



T6 OF RYNO

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



F6 OF BU

Coffret de 6 fourchettes
Set of 6 forks



C6 OF BU

Coffret de 6 cuillères à soupe
Set of 6 soup spoons



CA6 OF BU

Coffret de 6 cuillères à café
Set of 6 coffee spoons





T6 OF 10 RNO

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



T6 OF 12 RNO

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



T3 OF RNO

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

Noyer pyrogravé

Art de la Table



T OF 9 RNO

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



T OF 10 RNO

Couteau office, longueur totale 20 cm
Kitchen knife, 20 cm total length



T OF 10 RYNO

Couteau de table, longueur totale 20,50 cm, lame yatagan
Table knife, 20,50 cm total length, yatagan blade



T OF 12 RNO

Couteau office, longueur totale 22 cm
Kitchen knife, 22 cm total length





CD 16 NO (lame 16cm) - CD 20 NO(lame 20cm)
Couteau à découper, lame 16 ou 20 cm, finition brillante
Carving knife, 16 or 20 cm blade length, shiny finish



F14 NO
Fourchette à découper, 27cm, finition brillante
Kitchen fork, 27cm length, shiny finish



CP NO
Couteau à pain, lame 20 cm, finition brillante
Bread knife, 20 cm blade length, shiny finish



Frêne densifié

Art de la Table

Résistant à l'eau



T6 OF FRD

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

Ash tree

Tabletop

Water resistant



F6 OF FRD

Coffret de 6 fourchettes
Set of 6 forks



C6 OF FRD

Coffret de 6 cuillères à soupe
Set of 6 soup spoons



CA6 OF FRD

Coffret de 6 cuillères à café
Set of 6 coffee spoons



T OF FRD

Couteau office, longueur totale 20,50 cm, lame yatağan
Kitchen knife, 20,50 cm total length, yatağan blade





T6 OF 12 FRD

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



T OF 12 FRD

Couteau office, longueur totale 22 cm
Kitchen knife, 22 cm total length

Chêne de barrique - Domaine Poulvère *Barrel oak- Domaine Poulvère*



T6 OF 10 RY CHB

Coffret de 6 couteaux de table, longueur totale 20,50 cm, lame yatagan,
manche en chêne de barrique du Domaine Poulvère, finition satinée
Set of 6 table knives, 20,50 cm total length, yatagan blade, barrel oak handle from Domaine Poulvère, matt finish

Manche boule

Art de la Table
Buis pyrogravé

Ball shape handle

Tabletop
Woodburned
boxwood



T HUI BO BU

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



TART BO BU

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



CA NX BO BU

Casse noix, finition brillante
Nutcracker, shiny finish



FROM BO BU

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



FU BO BU

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



PG BO BU

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



CS BO BU

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





T HUI BO NO

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



TART BO NO

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



CA NX BO NO

Casse noix, finition brillante
Nutcracker, shiny finish



FROM BO NO

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



FU BO NO

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



PG BO NO

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



CS BO NO

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

Manche boule

Art de la Table
Noyer pyrogravé

Ball shape handle

Tabletop
Woodburned walnut



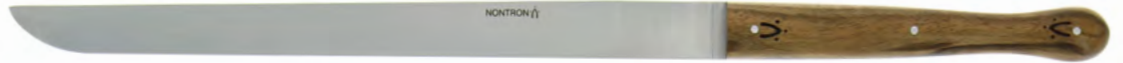
Manche boule

Art de la Table
Couteau à jambon



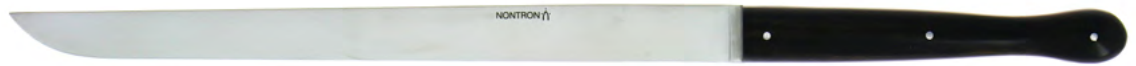
CJ BO BU

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



CJ BO NO

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



CJ BO EB

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

Ball shape handle

Tabletop
Ham knife



Manche boule

Art de la Table
Mandoline



MANDOL BO BU

Mandoline, longueur totale 27,50 cm, manche en buis pyrogravé, finition brillante
Mandolin, 27,50 cm total length, woodburned boxwood handle, shiny finish



MANDOL BO NO

Mandoline, longueur totale 27,50 cm, manche en noyer pyrogravé, finition brillante
Mandolin, 27,50 cm total length, woodburned walnut handle, shiny finish



MANDOL BO EB

Mandoline, longueur totale 27,50 cm, manche en ébène façon truffe, finition brillante
Mandolin, 27,50 cm total length, ebony handle with truffle effect, shiny finish

Ball shape handle

Tabletop
Mandolin



Tissu compressé

Art de la Table

Résistant à l'eau

Compressed fabric

Tabletop

Water resistant



T6 OF TC + COLOR

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



F6 OF TC + COLOR

Coffret de 6 fourchettes
Set of 6 forks



C6 OF TC + COLOR

Coffret de 6 cuillères à soupe
Set of 6 soup spoons



CA6 OF TC + COLOR

Coffret de 6 cuillères à café
Set of 6 coffee spoons,

Couleur au choix pour tous les couverts parmi les couleurs de la page suivante
Available colours for all cutlery items on the following page



Beige / Beige

Noir / Black

Violet / Purple

Chocolat / Chocolate

Bleu / Blue

Rose / Pink



Vert / Green

Orange / Orange

Rouge / Red

Jaune / Yellow

Bordeaux / Bordeaux

Acrylique coloré

Art de la Table

Résistant à l'eau



T6 OF 10 RY HM MULTI

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

Coloured acrylic

Tabletop

Water resistant



T6 OF 10 R HM MULTI

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



T6 OF 12 R HM MULTI

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

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



Blanc / White

Noir / Black

Marron / Toffee brown

Amande / Almond

Bleu ciel / Sky blue

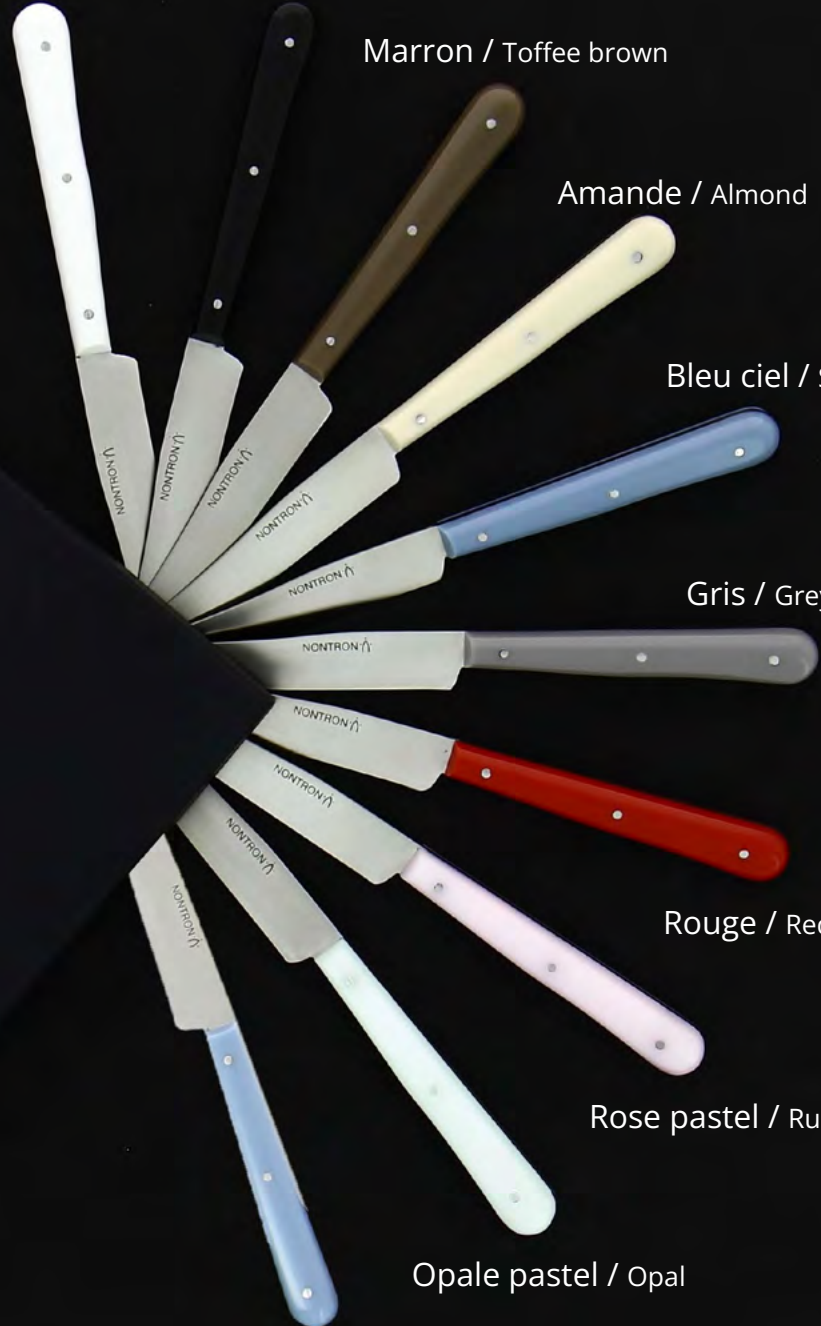
Gris / Grey

Rouge / Red

Rose pastel / Ruby

Opale pastel / Opal

Bleu pastel / Sapphire



Acrylique coloré

Art de la Table

Résistant à l'eau

Coloured acrylic

Tabletop

Water resistant



T3 OF R HM MULTI

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



T OF 9 R HM + COULEUR

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



T OF 10 R HM + COULEUR

Couteau office, longueur totale 20 cm
Kitchen knife, 20 cm total length



T OF 10 R HM + COULEUR

Couteau office, longueur totale 20 cm
Kitchen knife, 20 cm total length



T OF 12 R HM + COULEUR

Couteau office, longueur totale 22cm
Kitchen knife, 22cm total length



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

Accessoires

Art de la Table



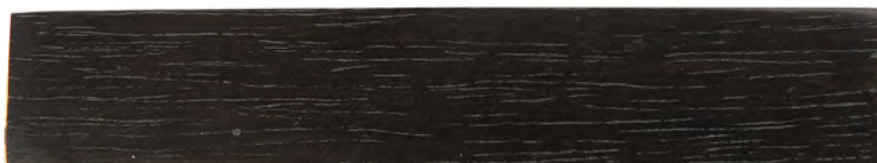
P6 CTX BU PY

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



P6 CTX NO PY

6 porte-couteaux en noyer pyrogravé
6 knife-rests made from woodburned walnut



P6 CTX EB

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

Accessories

Tabletop





COUTELLERIE
NONTRONNAISE



Informations pratiques / Pratical informations

MAGASIN DE L'ATELIER / WORKSHOP

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

HORAIRES / OPENING HOURS

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

BOUTIQUE NONTRON / NONTRON SHOP

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

HORAIRES / OPENING HOURS

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

VISITE DE L'ATELIER / VISIT OF THE WORKSHOP

Visite libre et gratuite

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





COUTELLERIE NONTRONNAISE

PLACE PAUL BERT
24 300 NONTRON

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

WWW.COUTELLERIE-NONTRONNAISE.COM