

FORGE DE
LAGUIOLE



LE LAGUIOLE D'ICI

FORGE DE LAGUIOLE DÉVOILE LE « LAGUIOLE D'ICI » : UN COUTEAU PLIANT AUTHENTIQUE, Désormais certifié indication géographique

LAGUIOLE, JUILLET 2025

Forge de Laguiole, notre manufacture d'excellence située sur le plateau de l'Aubrac, célèbre l'obtention du label officiel Indication Géographique «Couteau de Laguiole» avec la création d'un couteau pliant : **Le Laguiole d'Ici**. Fidèle à nos engagements depuis près de 40 ans, nous sommes fiers de vous présenter une pièce unique, reflet d'un savoir-faire profondément enraciné dans notre territoire d'origine.

Un label qui fait sens : l'IG "Couteau de Laguiole"

Reconnu par l'INPI, le label IG garantit que chaque couteau ainsi estampillé est conçu et fabriqué dans une aire géographique précise, selon un cahier des charges strict, protégeant les traditions coutelières locales. Forge de Laguiole prouve une fois encore son engagement : l'intégralité du couteau est réalisée dans notre atelier, de la forge de la lame jusqu'aux finitions du manche.

Un couteau unique, riche de sens et d'histoire.

Son manche de 12 cm est façonné dans un chêne subfossile vieux de plus de 5 000 ans, extrait de l'ancien lit du Rhin. Ce bois rare, chargé de mémoire, dialogue avec une lame forgée à chaud en acier français. Inspiré des premiers Laguiole fabriqués dans le village, ce modèle au design épuré et fonctionnel rend hommage à l'outil d'origine. Les finitions portent cette mémoire : un losange ancien, en lieu et place de la croix du berger, évoque un chapelet stylisé, discret clin d'œil aux objets du quotidien paysan. La croix de Saint André, ciselée au-dessus de la lame, rappelle les armoiries protectrices d'André l'un des premiers doms d'Aubrac.

Une continuité plus qu'une nouveauté.

Nous ne changeons pas de cap : depuis toujours, nos couteaux pliants traditionnels sont fabriqués à Laguiole, dans le respect du geste. Si l'IG marque une reconnaissance nationale, elle ne fait que valider ce que notre maison défend depuis ses origines : une fabrication locale, durable, juste et traçable. Le prix du couteau, lui, reste inchangé.

Un hommage au territoire de l'Aubrac et à ceux qui le font vivre.

À travers le Laguiole d'Ici, nous souhaitons saluer les habitants du Nord-Aveyron, gardiens de cette tradition, dont les mains, la mémoire et la passion ont façonné une légende. Ce couteau n'est pas un simple objet : c'est une part d'identité locale, un héritage vivant, qu'il est important de faire perdurer ici, à Laguiole.

À PROPOS DE L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE

L'Indication Géographique est un label officiel, délivré par l'INPI, qui sera reconnu par l'UE dès décembre 2025. L'IG protège les produits artisanaux et industriels dont la qualité, la réputation ou les caractéristiques sont liées à leur origine géographique.

Dans le cas du «Couteau de Laguiole», l'IG garantit que le couteau est fabriqué dans une zone limitée du Nord-Aveyron, selon un cahier des charges précis.

Il s'agit aujourd'hui du seul signe officiel qui permet à un client de s'assurer que son couteau de Laguiole provient bien de son berceau historique et non d'une production extérieure reprenant simplement sa forme.

LE CAHIER DES CHARGES COMPLET :



Un couteau labellisé de l'IG est estampé au niveau du talon de la lame.



FORGE DE LAGUIOLE UNVEILS THE “LAGUIOLE FROM HERE”: AN AUTHENTIC FOLDING KNIFE, NOW CERTIFIED WITH THE GEOGRAPHICAL INDICATION.

LAGUIOLE, JULY 2025

Forge de Laguiole, our Manufacture of excellence located on the Aubrac plateau, is celebrating the granting of the official “Couteau de Laguiole” geographical indication label with the creation of a folding knife: «**Laguiole from here**». True to our commitments for nearly 40 years, we are proud to present a unique piece that reflects the expertise deeply rooted in our region of origin.

A label that makes sense: the IG “Couteau de Laguiole”

Recognized by the INPI, the GI label guarantees that each knife bearing this stamp is designed and manufactured in a specific geographical area, according to strict specifications, protecting local cutlery traditions. Forge de Laguiole once again proves its commitment: the entire knife is made in our workshop, from the forging of the blade to the finishing of the handle.

A unique knife, rich in meaning and history.

Its 12 cm handle is crafted from subfossil oak that is over 5,000 years old, extracted from the ancient bed of the Rhine. This rare wood, steeped in history, contrasts beautifully with a hot-forged blade made from French steel. Inspired by the first Laguiole knives made in the village, this model’s sleek and functional design pays tribute to the original tool. The finishes carry this memory: an ancient diamond shape, instead of the shepherd’s cross, evokes a stylized rosary, a discreet nod to everyday peasant objects. The cross of Saint Andrew, engraved on the top of the blade, recalls the protective coat of arms of André, one of the first doms of Aubrac.

Continuity rather than novelty.

We are not changing course: traditional folding knives have always been manufactured in Laguiole, in accordance with traditional methods. While the IG signifies national recognition, it merely validates what our company has stood for since its inception: local, sustainable, fair, and traceable manufacturing. The price of the knife remains unchanged.

A tribute to the Aubrac region and those who bring it to life.

Through «Laguiole from here», we wish to pay tribute to the inhabitants of northern Aveyron, guardians of this tradition, whose hands, memory, and passion have shaped a legend. This knife is not just an object: it is part of the local identity, a living heritage that must be preserved here in Laguiole.

ABOUT GEOGRAPHICAL INDICATIONS

A geographical indication is an official label issued by the INPI (French National Institute of Industrial Property) and will soon be recognized in Europe from December 2025. GI protects artisanal and industrial products whose quality, reputation, or characteristics are linked to their geographical origin.

In the case of the “Laguiole knife,” the IG guarantees that the knife is manufactured in a limited area of northern Aveyron, according to precise specifications.

It is currently the only official mark that allows customers to be sure that their Laguiole knife comes from its historical birthplace and not from an external production facility that simply uses its shape.

THE COMPLETE SPECIFICATIONS :



A knife with the IG label is stamped on the blade.





Le couteau est accompagné de son certificat de garantie officiel
The knife comes with its official certificate of guarantee.



LAGUIOLE FROM HERE

A travers ce couteau, nous avons voulu réunir le meilleur de notre savoir-faire pour célébrer l'obtention du label : Indication Géographique Le Couteau de Laguiole, et rendre hommage aux habitants, aux traditions et à l'histoire de ce territoire.

With this knife, we wanted to bring together the best of our know-how to celebrate the awarding of this french label : Indication Geographique Le Couteau de Laguiole, and pay tribute to the people, traditions and history of this region.

DIMENSIONS / SIZES

Manche : 12 cm	Handle : 12 cm
Lame : 10 cm	Blade : 10 cm
Total : 22 cm	Total : 22 cm
Largeur du manche : 1,8 cm	Handle width : 1,8 cm

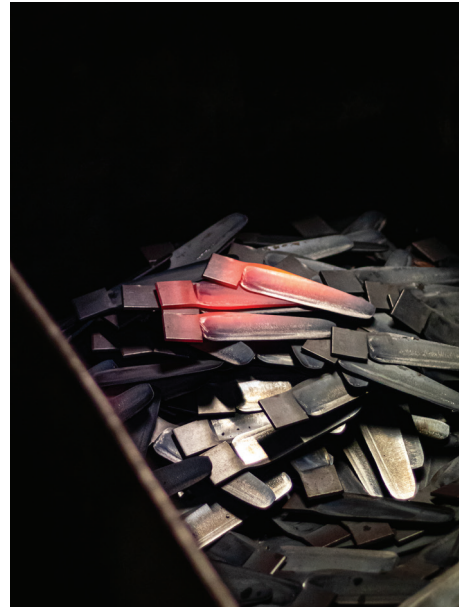
DÉTAILS / DETAILS

Couteau pliant 12cm	Folding knife 12cm
Lame forgée à chaud en acier français (T14)	Hot forged blade with french steel (T14)
Plein manche en coeur de chêne subfossile	Full handle made from the heart of fossilized oak
Rosettes laiton - Inox	Brass rosettes
Losange à la place de la croix du berger	Losange in place of the shepherd's cross
Ressort lisse	Smooth spring
Platines laiton	Brass plates
Croix de St André sur le dos de la lame	St. Andrew's cross on the back of the blade
Label IG estampé sur la lame	Official label stamped on the blade

LIVRAISON / DELIVERY

Le couteau est accompagné de son certificat de garantie. Le couteau est livré dans un élégant coffret.
Poids net : 65 g
Poids brut : 410 g

The knife comes with a guarantee certificate. The knife is delivered in an elegant box.
Net weight : 65 g
Gross weight : 410 g



Merci de votre confiance
Thank you for your trust.

Distributed in Canada by
PARIS PROVENCE



514 526-6975
info@parisprovence.com
www.parisprovence.com



FORGE-DE-LAGUIOLE.COM

