



FORGE DE
LAGUIOLE

ÉLECTION EXCLUSIVE

Spéciale Printemps 2026

NOUVELLE GAMME ALCHIMIE



La gamme Alchimie incarne une approche singulière de la création, où matière et savoir-faire se rencontrent autrement. Ces couteaux pliants et sommelier de la gamme Collection sont dotés d'un manche en résine intégrant des chutes de bois issues de nos ateliers. Des fragments habituellement inutilisables dans nos gammes classiques, sont ici soigneusement sélectionnés et assemblés. Chaque pièce révèle ainsi une composition unique, marquée par la diversité des essences et des textures.

Ce choix de fabrication traduit une volonté simple et sincère : revaloriser la matière sans artifice. Alchimie donne une nouvelle vie à nos matériaux tout en respectant les exigences de qualité et de finition Forge de Laguiole. Chaque produit devient une pièce de collection à part entière, à la fois contemporaine et ancrée dans notre savoir-faire. Une gamme au caractère affirmé, qui raconte une autre façon de créer, fidèle à l'esprit de la maison.

NOUVEAU



Ref : 00009081

Couteau pliant 1 pièce lame 12 cm Plein Manche
Inox Ressort Forgé Ciselé Alchimie Genévrier
Bleu Brillant T14 STD IG

Ref : 00009083

Couteau pliant 1 pièce lame 12 cm Plein Manche
Inox Ressort Forgé Ciselé Alchimie Genévrier
Blanc Brillant T14 STD IG



Ref : 00009085

Sommelier 2 pièces 1 Mitre Inox Ressort Forgé
Ciselé Alchimie bleu Brillant lame acier inoxy-
dable STD

Ref : 00009087

Sommelier 2 pièces 1 Mitre Inox Ressort Forgé
Ciselé Alchimie blanc Brillant lame acier inoxy-
dable STD



NOUVEAU

AIGUDA

AIGUDA s'inscrit dans le dialogue de longue date entre Forge de Laguiole et Bruno et Catherine Lefebvre.

Son nom évoque l'aigu, le tranchant, l'acte d'aiguiser : une promesse de précision. Ses lignes, inspirées du triangle, dessinent une silhouette tendue et essentielle. Entièrement réalisé en inox, AIGUDA affirme une esthétique brute et maîtrisée. La finition satinée révèle la douceur de la matière. Le PVD noir, un traitement de surface appliqué à haute résistance, protège l'acier tout en lui donnant une profondeur mate et intense. Chaque détail s'efface pour laisser place au geste. Minimaliste par choix, exigeant par nature. AIGUDA traverse les usages et les époques sans jamais perdre son sens. Un couteau pensé pour durer, ressentir, transmettre.

Ref : 00009102

6 Couteaux de Table Aiguda PVD Noir lame acier inoxydable STD



Ref : 00009105

6 Couteaux de Table Aiguda Satiné acier inoxydable STD



PLIANT TRADITION

C'est avec une immense fierté que Forge de Laguiole vous présente ce couteau, fruit d'un savoir-faire ancestral, enraciné dans le village de Laguiole et désormais reconnu par l'obtention du label officiel d'Indication Géographique «Couteau de Laguiole». Ce modèle unique incarne l'engagement profond de Forge de Laguiole : son manche de 12cm est façonné dans un chêne subfossile vieux de plus de 5 000 ans, extrait de l'ancien lit du Rhin, un bois noble qui a traversé les âges et que nous avons choisi de sublimer pour rendre hommage à l'Histoire. Sa lame, forgée à chaud à partir d'un acier français, vous offre une qualité de coupe remarquable, reflet de l'excellence que nous défendons. Fidèle aux origines rurales de ce couteau emblématique, nous avons remplacé la croix du berger traditionnelle par un losange ancien, rappel des premiers Laguiole paysans. La croix de Saint André, ciselée au-dessus de la lame, reprend un motif que l'on retrouvait autrefois sur les Laguioles. Symbole de protection, elle rend hommage à André, l'un des premiers doms d'Aubrac, dont les armoiries représentaient deux bâtons de pèlerin croisés. Cet élément rappelle l'ancrage historique et local du couteau, au coeur des traditions du plateau de l'Aubrac.



Ref : 00008613

Couteau «Laguiole d'ici»

Couteau pliant 12cm, 1 pièce, abeille et ressort forgés lisses, plein manche en coeur de chêne subfossile, losange sur le manche, platines laiton lisses, finition satinée, lame forgée à chaud acier T14, croix St André sur le dos de la lame.





L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE : Un gage d'authenticité

Les couteaux sous Indication Géographique offrent une garantie officielle d'authenticité et d'origine. Ce label certifie un savoir-faire reconnu, des critères de fabrication précis et une traçabilité contrôlée. En point de vente, l'IG est un repère clair qui rassure le consommateur et facilite l'explication de la différence face aux produits d'imitation. Elle constitue un argument commercial fort, simple à valoriser et immédiatement compréhensible.

Désormais reconnue à l'échelle européenne, l'Indication Géographique bénéficiera d'une protection et d'une visibilité renforcées. Un levier stratégique pour valoriser les produits, renforcer la confiance et dynamiser les ventes.

PLIANT SIGNATURE

Modèle STARCK

11 cm - Aluminium

00004446

Icône de la maison, ce modèle est le premier couteau de Laguiole revisité par un designer de renommée mondiale. Philippe Starck en a épuré les lignes pour révéler l'essentiel : la justesse des proportions et la fluidité du geste. Entre tradition et modernité, il transforme l'objet utilitaire en manifeste esthétique. Un Laguiole visionnaire, fidèle à son héritage et ouvert sur l'avenir. Couteau numéroté



ROUTARD

11 cm - Amourette

Livré avec son étui en cuir

00004441

Quand l'appel du voyage rencontre la tradition séculaire de Laguiole, naît le couteau Routard. Symbole de liberté, il revisite les codes : l'abeille devient une mappemonde et la croix du berger un chemin vers le monde. Forgé ici sur l'Aubrac, il incarne l'alliance entre l'aventure et l'artisanat français. Livré avec son étui en cuir chocolat, il se glisse dans la poche ou à la ceinture comme une promesse d'horizons lointains.

Modèle GHION

Flat 9 cm - Triple platine
Finition satinée

00003646

Christian Ghion ramène le geste du coutelier à l'essentiel : sans manche décoratif superflu, seules les platines épousent la paume et la lame y-tagan satinée s'affirme dans la simplicité. Forgé à la main sur le plateau de l'Aubrac, ce modèle incarne la rencontre entre design audacieux et artisanat d'avant-garde. Compact, léger, presque plat, il se glisse dans la poche comme un trait de style discret et puissant.



PLIANTS COLLECTION

ABEILLES CISELÉES 2026



La gamme collection révèle des modèles d'une rareté exceptionnelle, façonnés dans des matières précieuses et proposés en séries limitées. Chaque création incarne le prestige et l'excellence de notre savoir-faire, transformant chaque couteau en une véritable pièce de collection. une sélection exclusive, destinée aux amateurs éclairés et aux passionnés d'artisanat d'exception.



AF 01/2026

Ref : 00008994

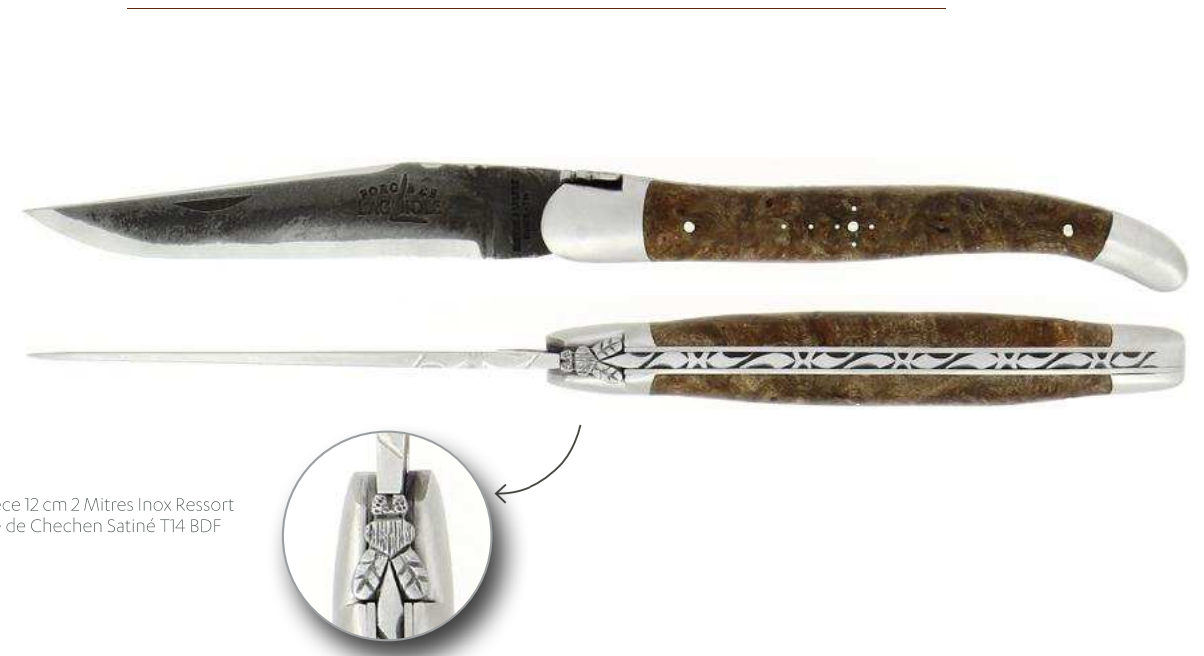
Couteau Pliant 1 pièce 12 cm Plein Manche Inox Ressort Forgé Ciselé Érable échauffé Noir Brillant T14 STD Double platines laiton guillochées dessus et dessous Intercalaire rouge IG



AF 02/2026

Ref : 00008985

Couteau Pliant 1 pièce 12 cm 2 Mitres Inox Ressort Forgé Ciselé Noyer Satiné Damas carbone Léopard STD Gravure mitres avant Placage Os de Bovin



AF 03/2026

Ref : 00008993

Couteau Pliant 1 pièce 12 cm 2 Mitres Inox Ressort Forgé Ciselé Loupe de Chechen Satiné T14 BDF



AF 04/2026

Ref : 00008991

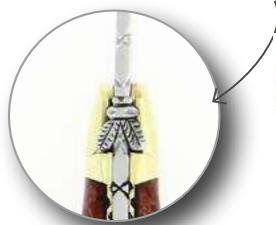
Couteau Pliant 1 pièce 12 cm 2 mitres Inox
Ressort Forgé Ciselé Calcéon Noir Satiné T14 STD
Intercalaire noir IG



AF 05/2026

Ref : 00008990

Couteau Pliant 1 pièce 11 cm 2 mitres Laiton
Ressort Forgé Ciselé Calcéon Rouge Brillant T14 STD
Simples platines guilochées dessus et dessous
Intercalaire noir IG



AF 06/2026

Ref : 00008989

Sommelier 2 pièces 1 Mitre Inox Ressort Forgé
Ciselé Bi matière Ebène Ivoire mammouth cœur
Brillant Damas Inox Munin STD Gravure Chappe
de raisin





AF 07/2026

Ref : 00009076

Sommelier 2 pièces 1 Mitre Inox Ressort Forgé Ciselé Bi matière Ebène Bois de rose Brillant Damas Inox Munin STD Gravure Chape Grappe de raisin



AF 08/2026

Ref : 00008988

Couteau Pliant 1 pièce 12 cm Plein Manche Inox Ressort Forgé Ciselé Érable Échauffé bleu Rivets Mosaïque bleu Brillant T14 STD Intercalaire noir IG



AF 09/2026

Ref : 00008987

Sommelier 2 pièces 1 Mitre Inox Ressort Forgé Ciselé Érable échauffé bleu Rivets mosaïque Brillant Z40C13 STD Gravure Chape Pinot Intercalaire noir



COFFRET DUO / IDÉE CADEAU

Découvrez notre coffret d'exception, une idée cadeau raffinée réunissant un couteau pliant, un couteau de sommelier et son étui en cuir assorti. Conçus dans une même matière, les manches offrent une parfaite harmonie visuelle et témoignent d'un design soigné jusque dans les moindres détails.

Pensé pour faire plaisir en toute occasion, ce coffret associe utilité, durabilité et élégance. Décliné en 9 matières, il permet de choisir une identité unique et reflète pleinement l'exigence et le savoir-faire de la maison.



+ Livré dans un élégant coffret prêt à offrir, avec certificat d'authenticité.

Ref : 00008647

Coffret duo (couteau pliant 12cm et sommelier gravure Pinot) Ressort Forgé Ciselé Lames damas inox Munin Ivoire de mammouth cœur Finition brillante

Ref : 00008644

Coffret duo (couteau pliant 11cm et sommelier) Corne de vache Aubrac Finition satinée

Ref : 00008649

Coffret duo (couteau pliant 12cm lame damas carbone Balbach et sommelier gravure pinot) Os de chameau stabilisé noir Finition brillante



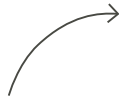
COUVERTS DE SERVICE

Coffret de 6 couteaux en Os Teintés

NOUVEAU

Ref : 00009071

6 Couteaux de Table 2 Mitres Inox Os teintés
Noir Bordeaux Gris Vert bouteille Marron Bleu
Brillant lame acier inoxydable STD



Service à découper

Service à découper grand format

Existent en plusieurs matières.



Ref : 00003461

Service à découper Grand Modèle
2 Mitres Inox Ébène Satiné



Service à découper 12 cm

Ref : 00003474

Service à découper Petit Modèle
2 Mitres Inox Olivier Satiné



Restez connectés !

Pour soutenir votre présence numérique avec Forge de Laguiole, nous sommes heureux de partager avec vous le lien vers notre bibliothèque Media, où vous trouverez tous nos supports numériques: notre documentation, des vidéos et des photos «mise en scène» de haute qualité.

[Lien vers Bibliothèque Media](#)
[Cliquez ici](#)



Nous vous remercions pour votre confiance

Distributed by
PARIS PROVENCE
CANADA
Prices in CDN \$



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

