



VIN & FROMAGE

FORGE DE
LAGUIOLE

La gamme Complémentaire FORGE DE LAGUIOLE adapte notre tradition à de multiples usages pour un public connaisseur cultivant le bon goût. Elle s'enrichit sans cesse de nouveaux modèles qui sont autant d'idées cadeaux.

FORGE DE LAGUIOLE complementary series combines tradition with use for the connoisseur who appreciates good taste combined with style and functionality. We are constantly adding items that are all unusual gift ideas.



CREATION PHILIPPE STARCK

Philippe Starck, le designer multi-récompensé

Dans les années 50, le petit Philippe Starck suit les traces de son père, ingénieur aéronautique à l'origine du premier avion de tourisme en France. Il s'amuse à scier, découper, coller et manipuler des objets. Trois décennies plus tard, il crée la société Starck Products et devient en peu de temps l'un des designers français contemporains les plus célèbres au Monde. Et pour cause. Philippe Starck est présent dans tous les domaines, du mobilier à la décoration d'intérieur en passant par la réalisation d'objets du quotidien, de vêtements, de produits d'hygiène ou d'éoliennes, et a raflé des prix dans le Monde entier, notamment le Grand Prix du Design Industriel. Il est nommé Commandeur des Arts et des Lettres. Tour à tour spectaculaires, démocratiques et intellectuelles, ses œuvres s'imposent dans les musées de New York, Munich, Londres, Chicago, Kyoto, Barcelone et Paris. Parmi les créations les plus marquantes de sa carrière prolifique, on compte la rénovation des appartements privés du président François Mitterrand à l'Elysée, la réalisation de l'Ecole Nationale supérieure des arts décoratifs à Paris, la maison Baccarat à Moscou, la manufacture FORGE DE LAGUIOLE en 1987 ou encore les premières boutiques de la marque et la décoration d'hôtels réputés comme le Hudson de New York ou le Costes à Paris. A noter que Philippe Starck est le premier designer à avoir été sollicité par FORGE DE LAGUIOLE pour ouvrir son chapitre « Laguiole de designer ».

Philippe Starck, the multi-awarded designer

In the 50's, young Philippe Starck followed in his father's footsteps, an aeronautical engineer who was behind France's first tourist plane. He had fun sawing, cutting, sticking and manipulating objects. Three decades later, he created Starck Products Society and became, in a short time, one of the most famous French contemporary designers of the world. The reason is that Philippe Starck was actively involved in so many fields, from furniture to interior decoration, including design of daily objects, clothes, hygiene products or wind turbines and ran off with prizes worldwide such as the "Grand Prix du Design Industriel" and was honoured as a "Commandeur des Arts et des Lettres". Whether spectacular, democratic and intellectual, his arts of works were exhibited in the museums of New York, Munich, London, Chicago, Kyoto, Barcelona and Paris. Among the most outstanding creations of his prolific career, there are the renovation of President François Mitterrand private apartments in the Elysée, the design of the "Ecole Nationale Supérieure des arts décoratifs" in Paris, the Baccarat shop in Moscow, FORGE DE LAGUIOLE building in 1987, the first shop for the brand FORGE DE LAGUIOLE and its different shops in Paris and Toulouse and the decoration of famous hotels such as the Hudson in New York or the café Costes in Paris. It is worth noting that Philippe Starck is the first designer who was contacted by FORGE DE LAGUIOLE to launch its initial design range.

COUTEAU À FROMAGE « JOJO LONG LEGS » BY STARCK

« JOJO LONG LEGS » CHEESE KNIFE BY PHILIPPE STARCK



Ref.: SFR N



Ref.: SFR R

En 1992, le modèle de couteau à fromage « Jojo Long Legs » fut présenté à l'Exposition Universelle de Séville où la société FORGE DE LAGUIOLE remporta le Prix du Design Européen. Son manche en bakélite est disponible en vert, rouge ou noir. Lame acier inaltérable finition brillante. Longueur totale : 29,50 cm.

In 1992, Starck's cheese knife was displayed at the Universal Exposition in Seville where Forge de Laguiole won the European Design Prize. Its bakelite handle is available in three colours: green, black and red. Resistant steel blade, shiny finish. Total length: 29.50 cm.

CREATION **ANDRÉE PUTMAN**

Andrée Putman, un esprit libre

Andrée Putman s'oriente vers une carrière de pianiste, comme sa mère, qui était concertiste. A 19 ans, elle obtient le prix d'harmonie du Conservatoire de Paris. Iconoclaste avant l'heure, Andrée Putman choisit d'être coursière pour la revue Femina et y découvre un univers peuplé de « précieuses ridicules ». A la fin des années 1950, elle est en relation avec Giacometti, Alechinsky et bien d'autres. Son goût pour les « gens qui [ne sont] pas dans les conventions » se précise. Vers trente ans, elle devient styliste pour Prisunic, crée « de belles choses pour rien », puis s'illustre au sein de l'agence de style Mafia, entre dans la société de prêt-à-porter Créateurs et Industriels, où elle révèle de grands noms de la mode comme Issey Miyake. Elle crée sa propre entreprise en 1978, Ecart, spécialisée dans la décoration et la réédition de mobilier des années 1930. A 53 ans, les propositions s'enchaînent pour celle qui ne s'intéresse qu'« à la colonne vertébrale des choses ». En 1984, elle transforme l'hôtel Morgans à New-York en hôtel de luxe, conçoit l'intérieur de boutiques pour Karl Lagerfeld ou Balenciaga. Forte de son succès, elle ouvre, en 1997, le studio Andrée Putman, pour se consacrer à l'architecture intérieure, le design et la scénographie. De grandes marques comme Veuve Clicquot ou Louis Vuitton sollicitent son talent de designer. Bertrand Delanoë, Maire de Paris, lui confie en 2008 la présidence du premier Comité Design Paris et Pleyel lui commande le piano à queue Voie Lactée. Un an plus tard, FORGE DE LAGUIOLE lui propose d'imaginer un couteau pliant : il en ressort une création étonnante de sobriété inspirée d'un couteau Laguiole datant des années 1820. En 2010, l'Hôtel de Ville lui consacre une très belle exposition qui rend hommage à son talent, son audace et son éclectisme.

Andrée Putman, a free spirit

Andrée Putman started her career as a pianist, like her mother who was a concert performer. When she was 19, she obtained the harmony prize at the Conservatoire de Paris. Avant-gardist, she decided to become a courier for the Femina magazine and discovered a world full of "affected absurdity". At the end of the 50's, she was in touch with Giacometti, Alechinsky and many others. Her taste for original people became clearer. When she was about thirty, she became stylist for Prisunic, created "beautiful things for nothing". Then, she distinguished herself at the style agency Mafia; entered in the world of prêt-à-porter at Créateurs et Industriels, where she revealed famous names in the fashion world such as Issey Miyake. In 1978, she created Ecart, her own company, specialized in the decoration and the reintroduction of furniture from the 30's. When she was 53, proposals followed one another for this woman who was only interested in the essence of things. In 1984, she transformed the Morgans hotel in New York into a luxury hotel, designed Karl Lagerfeld and Balenciaga shops. Thanks to her reputation, she opened, in 1997, the Andree Putman studio to devote herself to interior architecture, design and stage design. Famous brands such as Veuve Clicquot and Louis Vuitton asked for her designer talent. Bertrand Delanoë, the Mayor of Paris, entrusted to her the first presidency of the Comité Design Paris in 2008 and Pleyel ordered the design of the grand piano Voie Lactée "Milky Way". One year later, FORGE DE LAGUIOLE asked her to design a pocket knife, which was to be an astonishing creation full of sobriety inspired by a Laguiole knife of 1820. In 2010, the "Hôtel de Ville" in Paris devoted to her a personal and very beautiful exhibition which paid tribute to her talent, audacity and eclecticism.

Aux racines du pliant, dans l'Aubrac du début du 19ème siècle, il y a le Laguiole droit avec une lame bourbonnaise à pointe centrée. Deux signes qu'Andrée Putman qui travaille avec sa fille, Olivia, a choisi de réutiliser à l'intérieur d'une redistribution formelle inédite. Dans sa création, la lame revisitée est en alignement et s'achève sur une pointe qui rappelle clairement celle du pliant des années 1800. Le manche quant à lui reprend la forme historique du Laguiole droit. L'abeille s'inscrit toujours en décalé par rapport à l'emplacement traditionnel de la mouche et ce afin de conserver à la réalisation son caractère épuré et suggestif. Le manche comme la lame conserve son arrondi symétrique caractéristique, offrant ainsi une réinterprétation particulièrement réussie du Laguiole droit des années 1800.

The first Laguiole knife that was created in the 19th century was a «Laguiole droit» (straight Laguiole). Andrée & Olivia Putman were inspired by this specific shape when they created their table knife. The handle is made from ebony or ash tree (dishwasher safe). The blade has a matt finish. The bee is positioned slightly behind the usual spot in order to achieve a clean and charming character. The handle and the blade keep their rounded symmetry, making a nice reinterpretation of a straight Laguiole from the early 19th Century.

COUTEAUX À BEURRE / BUTTER KNIVES BY ANDRÉE PUTMAN
PETIT ET JOLI / SMALL AND BEAUTIFUL



Ref.: CB PUTMAN EB

Manche en ébène ou frêne densifié (spécial lave-vaisselle). Lame en acier inaltérable finition satinée.
Longueur totale : 16 cm.

*Ebony or ash tree handle (dishwasher safe). Resistant steel blade, matt finish.
Total length: 16 cm.*

CREATION HILTON MC CONNICO

Hilton McConnico, un artiste complet

A 17 ans seulement, l'Américain Hilton McConnico ouvre sa maison de couture spécialisée dans la création de vêtements princiers. Quelques années plus tard, il est repéré par Vogue New York qui lui propose une formation en couture parisienne. Mais Hilton se sait déjà plus attiré par le dessin que par la couture. A 22 ans, il travaille pour Ted Lapidus et Yves Saint-Laurent, avant de se lancer dans... le cinéma ! A son actif, on compte la réalisation des décors de plus d'une vingtaine de films, dont Diva, La Lune dans le Caniveau, de Jean-Jacques Beineix en 1983, qui lui vaut un César, et celle de plusieurs spots publicitaires des années 1980 (Renault, Côte D'or). Sa carrière se poursuit du côté de l'événementiel, auprès de marques prestigieuses comme Hermès. Hilton McConnico s'illustre également dans le monde du design : sa collaboration avec la maison Daum dans les années 1980 et la conception du design intérieur des musées du bâtiment amiral de Tokyo et de Séoul pour Hermès comptent parmi ses plus belles réussites. Depuis les années 2000, ce touche-à-tout collabore avec Cristal Saint Louis, peint de nombreuses toiles, crée un narguile pour la société AIRDIEM et invente les plus belles éditions d'art de la Maison Lampe Berger. En 2005, il remporte le prix du Talent de l'audace au Sommet du luxe et de la création. L'Apostrophe est le fruit de son travail avec FORGE DE LAGUIOLE. Ce couteau est surprenant et évoque la silhouette galbée du colvert : une « pause entre le mouvement du vent et l'équilibre de la girouette ».

COUTEAU A FROMAGE / CHEESE KNIFE BY HILTON MC CONNICO

En signant cette pièce étonnante, Hilton Mc Connico réinterprète le couteau traditionnel de FORGE DE LAGUIOLE avec cette audace lumineuse qui lui est propre. Une lame en inox satiné doucement incurvée sur le faux tranchant qui incline son cou pour se ficher en décalé sous la mouche géométrique du manche. Un manche en érable qui déroule, tout en l'adoucissant, la courbe caractéristique du pliant et se glisse dans une mitre arrière très enveloppante : c'est un Laguiole, la chose est entendue ! Il en présente la solidité et l'équilibre, grâce à l'assise étonnamment large du manche qui permet au couteau de tenir posé sans que la lame ne touche la surface de la table. Puis, le regard s'éloigne un instant. Quand il revient, comme par anamorphose, l'objet s'est transformé et ce sont deux ailes déployées, la silhouette d'un colvert glissant sur l'eau qui se découvre. La magie a opéré. Une pièce pleine de poésie qui sait marier avec bonheur grande fonc

Lame en acier inaltérable finition
Longueur totale : 24,50 cm



Ref.: T MCC ER

Hilton Mc Connico, a complete artist

When he was only 17, the American Hilton Mc Connico opened his fashion house specialized in the design of princely clothes. Some years later, he was soon talent spotted by Vogue New York who offered him a training course in Parisian dressmaking. However, Hilton already knew that he was more attracted by drawing than dressmaking. When he was 22, he worked for Ted Lapidus and Yves Saint-Laurent, before embarking on a...cinema career. He also designed sets for more than twenty movies, amongst which are Diva or La Lune dans le Caniveau by Jean-Jacques Beineix in 1983 which won him a Cesar in 1983. Also he directed several advertising spots in the 80's (Renault, Côtes D'or). His career goes on to the event organization with prestigious brands such as Hermès. Hilton Mc Connico also distinguished himself in the design world: his collaboration with the Maison Daum in the 80's and the conception of the museums interior design of the Admiral building in Tokyo and Seoul for Hermès are some of his most beautiful successes. Since 2000, he has been collaborating with Cristal Saint Louis, painting numerous canvases, creating a hookah for the AIRDIEM society and devising most beautiful art editions for Maison Lampe Berger. In 2005, he won the « Talent de l'audace au Sommet du luxe et de la creation » prize. The Apostrophe model is the result of his work with FORGE DE LAGUIOLE. This knife is surprising and suggests the shape of a mallard: the pause between the winds movement and the balance of the vane.

This model is a truly transition between the past models and the contemporary designs...

With this amazing knife called Apostrophe Hilton Mc Connico reinterprets the codes of the traditional FORGE DE LAGUIOLE knives with his very personal touch.

Its curved matt stainless steel blade is out of alignment with its maple handle with a soft undulation that reminds you of pocket knife. Its back bolster gives it solidity. One of the characteristics of this knife is that with the especially wide handle, it stands up on the table without touching the surface, so that the cutting edge is preserved.

After a while, as if by magic, the object has changed and there are two wings, the silhouette of a mallard floating on the water.

Resistant steel blade, matt finish, light maple handle.
Dimensions: 24.50 cm

Lame en acier inaltérable finition satinée, manche en érable clair.
Longueur totale : 24,50 cm

Resistant steel blade, matt finish, light maple handle.
Dimensions: 24.50 cm

CREATION **BRAS**

Sébastien et Michel Bras

Michel Bras naît à Gabriac en Aveyron en 1946. Il fait ses études au collège d'Espalion à quelques encablures de l'entreprise familiale, l'hôtel-restaurant « Lou Mazuc » de Laguiole. L'Aubrac et la cuisine le fascinent. Dès la sortie du collège, guidé par sa mère, il est initié à la cuisine du terroir. Et cette complicité perdure.

Difficile de quitter Laguiole, donc pas de formation extérieure, pas de passage dans les brigades, pas de Tour de France. Michel Bras s'instruit seul, laissant parler son intuition. Il étudie avec passion la littérature culinaire, se nourrit de grands penseurs : Saint-Augustin, Lamartine, Saint-Exupéry, Ernest Renan, Francis Ponge... Il court le long des chemins, butine, croque, contemple, médite. Il trouve finalement son chemin de cuisine.

Son fils Sébastien « fait » l'Ecole Hôtelière puis des stages chez Bernachon, Guérard et Gagnaire avant de rentrer au pays. Lorsque son père court, Sébastien arpente le plateau à vélo. Ce lieu, ce territoire, est aussi son ancrage : depuis l'enfance, il le traverse de part en part, construit des barrages dans les ruisseaux, observe les fleurs et les animaux, respire l'espace et la liberté qui le définit. A la maison, la gourmandise n'est jamais réprimée. Entre la grand-mère et le père, les expériences culinaires, les audaces, la rigueur se vivent au quotidien. Et Maman transmet le goût de la nature, le respect du vivant et de l'Autre.

Sébastien et Michel Bras

Michel Bras was born in Gabriac, in Aveyron, France, in 1946. He attended grammar school in Espalion, a stone's throw from the family hotel and restaurant "Lou Mazuc", in Laguiole. He was fascinated by both Aubrac and cuisine. Right out of school, his mother introduced him to local culinary traditions, and their collaboration continues.

It was difficult to leave Laguiole, so Michel did not receive any external training, enter the ranks, or make the traditional Tour de France. Instead, Michel Bras taught himself, following his intuition. He studied culinary literature with a passion, taking inspiration from such great thinkers as Saint-Augustin, Lamartine, Saint-Exupéry, Ernest Renan and Francis Ponge, amongst others. He walked the trails, gathered, nibbled, pondered and mediated, and finally found his own culinary path.

His son, Sebastien, is a graduate of l'Ecole Hôtelière, and completed internships with Bernachon, Guérard and Gagnaire before coming back to his native region.

While his father jogs, Sebastien criss-crosses the plateau on his bike. He is deeply rooted here, as well. Since his childhood, he has played in its diverse parts, building dams in streams, observing flowers and animals, and breathing the space and liberty that make define this place.

LE COUTEAU À FROMAGE MICHEL & ANDRÉ BRAS MICHEL & ANDRE BRAS CHEESE KNIFE



Ref.: CF BRAS

Couteau à fromage, plein manche en stamina. Destiné en premier lieu au Roquefort, le couteau à fromage signé Michel et André Bras / FORGE DE LAGUIOLE, est idéal pour tous les types de pâtes friables ou molles. Ce couteau est présenté dans un emballage de fabrication française (sur cette boîte figure un texte explicatif de son histoire).

Cheese knife, stamina wood handle. First created for Roquefort cheese in mind, this cheese knife signed Michel and André Bras / FORGE DE LAGUIOLE, has the ideal edge for all kinds of hard or soft cheeses. Cutting a piece of Roquefort or Gorgonzola cheese without damaging the texture, becomes a child's play in any one's hands. This knife comes boxed in modern French packaging.

AUTOUR DU FROMAGE
CHEESE ACCOMPANIMENTS

FORGE DE
LAGUIOLE

CREATION **ROLAND BARTHÉLÉMY**

LE SERVICE À FROMAGE



Service à fromage avec étui / Cheese set delivered with leather case:
Réf : CPMO + MF 2M IN BN + ETUI (pointe de corne, étui noir / black horn tip)
Réf : CPMO + MF 2M IN OL + ETUI (olivier, étui naturel / olivewood handle)

Qui n'a jamais rêvé de disposer d'un outil capable de couper à la fois un Camembert sans que la pâte adhère à la lame et un Gruyère sans en modifier la texture ? C'est désormais chose faite et ce, grâce à la collaboration entre FORGE DE LAGUIOLE et le maître fromager Roland Barthélémy.

Ainsi, le « couteau du fromager » aime plonger sa fine lame dans tous les types de pâtes. Sa micro denture lui permet de trancher, sans coup fêrir, les pâtes les plus dures, tandis que sa lame évidée reste intacte lorsqu'elle se fond dans les fromages les plus crémeux. Son manche possède un décroché qui permet la découpe jusqu'au bout de la tranche avec aisance. Ce couteau convient parfaitement aux fromages à pâte friable ou molle. C'est bien une mouchette d'un genre tout à fait différent qui est également proposée. Biseautée sur les côtés, elle assure, tout d'abord, un arrondi de coupe identique au gaucher comme au droitier. Équilibrée en poids manche/lame, elle garantit une prise en main parfaite car légère. Elle est tout particulièrement adaptée aux pâtes souples type Ardi-Gasna, Laguiole, Comté ou Mimolette pour une découpe de fines lamelles.

Ce modèle est disponible avec un manche en bois d'olivier ou en pointe de corne noire, finition satinée. Livré avec boîte cadeau ou étui cuir (en supplément).

BARTHÉLEMY CHEESE SET

Who has never wished for a tool able to cut Camembert without the cheese sticking to the blade? Or slice Gruyere without damaging the texture? Now, thanks to a collaboration between FORGE DE LAGUIOLE and the master cheesemaker Roland Barthelemy, such a perfect tool exists.

With its serrated blade, this new knife cuts even the hardest cheeses without damaging them. And the hollow blade remains perfectly clean when cutting creamy cheese as well. The special shape of the knife is particularly designed to easily and cleanly cut a complete slice of cheese. This model is also perfectly adapted for crumbly or softer cheeses. Accompanying this knife is an innovative cheese plane designed for use by either right or left handed people. Perfectly balanced between blade and handle, its ergonomics guarantees a light, precise cut. It can be used for harder cheeses or to precisely cut softer varieties such as Ardi-Gasna, Laguiole, Comte or Mimolette into thin slices for the finest gratins. Whether for gourmet or simply a lover of fine cheeses, the Barthelemy cheese set is a beautifully crafted, exquisite tool designed to last for generations.

This model is available with olivewood handle or black horn tip handle, matt finish. Delivered with gift packaging, leather case an option.



SOMMELIERS
SOMMELIERS

"Le Sommelier" prized by connoisseurs, is the result of a collaboration between FORGE DE LAGUIOLE and a group of professional wine waiters (sommeliers). Its ergonomic design, elegance and functionality won it the coveted prize Design Plus in Frankfurt, Germany.

The conical screw with its 5 turn grooved spiral assures perfect penetration in the cork. The lifter is molded in the foundry and designed for ease of use and intensive long-term utilization. The bee, symbol of the Laguiole, is simplified to a truncated triangle in this model in keeping with its contemporary design.

Apprécié par les connaisseurs, ce modèle a été réalisé en collaboration avec des sommeliers professionnels. Son ergonomie, son élégance et son efficacité lui ont valu de recevoir le Prix Design Plus à Francfort (Allemagne).

Le tire-bouchon conique de 5 spires permet d'optimiser sa fonctionnalité. La pièce d'appui, réalisée en fonderie et dont le principe de fonctionnement est breveté, est très résistante et supporte une utilisation intensive. L'abeille, sceau symbolique du Laguiole, est volontairement très épurée afin d'en préserver toute la ligne.



LAME DECAPSULEUR
BOTTLE OPENER BLADE



Ref.: SOM OL

Fabriqué à la main à partir de pointe de corne, os, aluminium, stamina et marqueterie bois ainsi qu'une très grande variété de bois précieux, chaque modèle est personnalisable. En effet, nous pouvons graver votre nom, logo...

Each corkscrew is hand made and available in horn tip, bone, aluminum, stamina wood, wood marquetry and a great variety of natural precious wood. Each model can be customised. We can engraved a name or a logo...



Sommelier, finition brillante, manche en pointe de corne noire
Sommelier, shiny finish, black horn tip handle

Ref.: SOM BN



Sommelier, finition satinée, manche en cep de vigne
Sommelier, matt finish, vine wood handle

Ref.: SOM CEP



Sommelier, finition brillante, manche en pointe de corne
Sommelier, shiny finish, marbled horn tip handle

Ref.: SOM B



Sommelier, finition brillante, manche en tissu compressé
Sommelier, shiny finish, compressed fabric handle (orange)

Ref.: SOM TC RO



Sommelier, finition satinée, manche en genévrier
Sommelier, matt finish, juniper handle

Ref.:SOM GE



Sommelier, finition brillante, manche en chêne fossilisé
Sommelier, shiny finish, fossilized oak handle

Ref.: SOM CHFE



Sommelier, finition satinée, manche en chêne de barrique
Sommelier, matt finish, oak barrel handle

Ref.:SOM CHB



Sommelier, finition brillante, manche en os
Sommelier, shiny finish, bone handle

Ref.: SOM OS

LES MOULINS À POIVRE ET À SEL

FORGE DE LAGUIOLE a conçu, en partenariat avec l'entreprise MARLUX, ce duo moulin à poivre et/ou à sel.

La partie supérieure est creusée dans une corne de vache d'Aubrac pour accueillir la tête du mécanisme totalement fabriqué en France tandis que le corps en bois de hêtre est enveloppé d'un cuir noir de vache d'Aubrac pour les moulins à poivre et d'un cuir gris de vache d'Aubrac pour les moulins à sel.

Chaque moulin est unique par la nature même des cornes.

PEPPER MILL & SALT MILL

In collaboration with the French firm MARLUX, FORGE DE LAGUIOLE created these two unusual variations of everyday items: a pepper mill and a salt mill.

The top of these mills, made from Aubrac cow horn, includes the specific MARLUX mechanism (entirely made in France).

The base made of beech wood is covered by Aubrac cow leather (black for pepper mill, grey for salt mill).

As we use natural horn the shape and colour of each mill is unique.

** Ces photos ne sont pas contractuelles. la corne étant un matériau naturel, elle peut présenter des aspects différents.
These pictures are not contractual. Horn is a natural material that can vary from one piece to another.*

ACCESSOIRES ACCESSORIES



Ref.: MAS
Moulin à Sel



Ref.: MAP
Moulin à Poivre



Ref.: COFFRET CADEAU

LE LAGUIOLE EN CADEAU

Objet magique et fédérateur, le couteau de Laguiole véhicule des valeurs fortes chères aux Aveyronnais : l'amitié, la solidarité et l'amour du travail bien fait. Il est le témoin de moments de détente et de bonheur en famille ou entre amis. Au fil du temps et au delà des frontières, il reste un bel objet qui se transmet de génération en génération et que l'on a plaisir à offrir à ceux que l'on aime.

Nous avons voulu créer une balade au fil des images et des mots par tous les temps. Une incursion dans la fabrication, l'histoire mais aussi l'environnement. Nous avons voulu avec Patrice Thebault et Philippe Gagnebet créer un voyage, un voyage au centre d'une entreprise, d'une légende : FORGE DE LAGUIOLE.

Quand on tient un objet unique et reconnu, il faut savoir le préserver, le mettre en valeur et lui édifier sa « légende ».

Ce magnifique coffret peut contenir :

- Le livre sur FORGE DE LAGUIOLE (vendu également hors coffret)
- Un couteau FORGE DE LAGUIOLE*
- Son certificat d'origine

LAGUIOLE AS A GIFT

As a mythical and unifying symbol of honoured traditions, the Laguiole represents values such as friendship, solidarity and love of finely crafted artisanal work. It plays a valuable part in gatherings of friends and families. As an object designed to be passed from generation to generation, Laguiole cutlery provides great pleasure to all who give and receive it. Patrice Thebault and Philippe Gagnebet offer you a journey in words and pictures through time and tradition: a journey in manufacturing, history and environment that encapsulates the legend that is FORGE DE LAGUIOLE.

Our objective today, as it has always been, is to ensure that this truly unique and legendary knife survives from its origins in the 19th Century to the 21st Century and beyond.

This beautiful gift set contains:

- A FORGE DE LAGUIOLE pocket knife*
- A certificate of origin
- A FORGE DE LAGUIOLE book (also available separately)

* Au choix, couteau 11cm, 1 pièce, en supplément

* 11 cm pocket knife from you choice, single blade, as an option



Distributed in Canada by

PARIS PROVENCE

514 526 6975

info@parisprovence.com

www.parisprovence.com