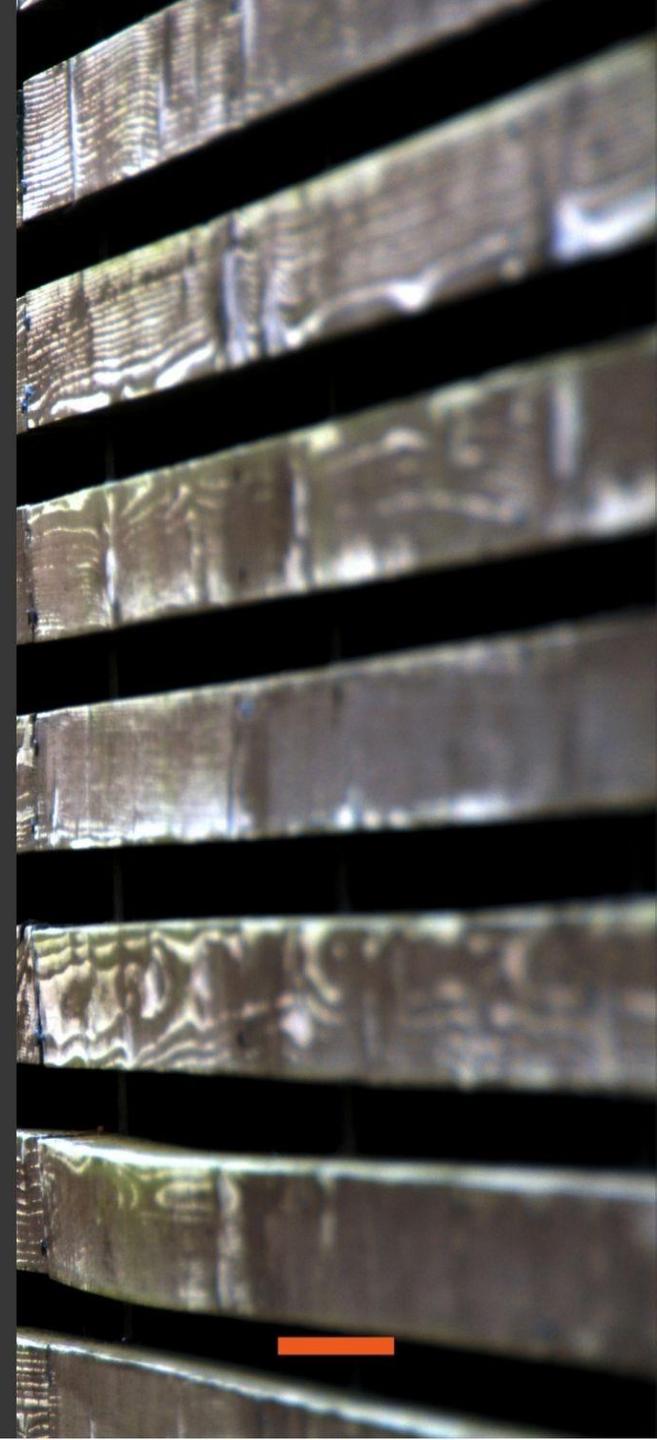




NONTRON

CATALOGUE





La Coutellerie Nontronnaise, héritière d'un savoir-faire immémorial, s'inscrit de plus en plus dans le paysage français des couteaux régionaux. Un Nontron, c'est plus qu'un style : c'est un genre que l'on défend et qui veut en dire long sur notre territoire et nos savoir-faire.

Dans cet univers, le couteau de Nontron fait figure d'ancêtre et inspire de nombreuses légendes. Cet imaginaire remontant à la nuit des temps s'appuie autant sur ses formes imaginées que sur son signe distinctif pyrogravé.

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 de France et que son origine remonte au moins au XVème siècle.

Un bon couteau ne naît pas n'importe où. Les lames du Nontron étaient trempées dans les eaux très froides et pures du Bandiat et utilisaient le minerai de fer local exploité depuis les temps préhistoriques. La présence de nombreuses forges gauloises en atteste, et les historiens rapportent que l'épée de Charles VII aurait été conçue et fabriquée à Nontron.

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 XVIIIème siècle, pas moins de trente-cinq coutelleries existaient dans le nontronais. En moins d'un siècle, la coutellerie nontronnaise s'est réduite comme peau de chagrin pour n'être plus représentée que par une seule entreprise en 1928 : la « Coutellerie Nontronnaise ».

Indéfectible et persévérente, la Coutellerie Nontronnaise poursuit son œuvre 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.

Défendre et acheter un Nontron, c'est s'inscrire dans un processus refusant cette fuite des compétences, et surtout participer à la démonstration qu'un produit fabriqué à la main en France peut encore exister et représenter un savoir-faire local.

Christian Ghion et tous les salariés de la Coutellerie Nontronnaise m'aident à développer ce projet pour qu'il soit porteur de valeurs, de savoir-faire et de modernité en lui conservant son identité ... et nous vous remercions de croire en nos produits, de nous aider dans cette lutte pour préserver cette belle fabrication artisanale de nos campagnes.

Gilles Gassou
Dirigeant - Coutellerie
Nontronnaise

Coutellerie Nontronnaise is the heiress of a timeless expertise. It is part of the landscape of French regional knives. A Nontron knife is more than a style: it is a symbol that we defend and speaks volumes of our country and our savoir-faire.

In our universe, the Nontron knife has ancestry and has inspired many legends. Dating back to the dawn of time based on both its recognizable shape and its distinctive wood burned symbol.

The story is so long that it is difficult to date. Incidentally, experts agree on the fact that the Nontron knife is the oldest French folding knife originating from the sixteenth century.

A good knife cannot be just born anywhere. The Nontron blades were soaked in the very cold and clean water of the Bandiat river. They used local iron which has been exploited there since prehistoric times. The presence of many Gallic forges attested to that, and historians record that the sword of Charles VII was designed and manufactured in Nontron.

A pocket knife, a tool with many uses, essential for the working man, a companion to every meal, the Nontron knife was the pride of an entire region and acts as a passport for the people belonging to the territory.

In the 18th century, no fewer than thirty-five cutlery existed in the village of Nontron. In less than a century, the Nontron knife manufacturing was reduced to a trickle and in 1928 by only one company remained in, « Coutellerie Nontronnaise ».

Unfailing, Coutellerie Nontronnaise persevere in defending its territory and its know how.

These products of Coutellerie Nontronnaise are more than just knives, they are the defense of French manufacturing, a proud heritage of hand craft and skills.

To champion and to buy a Nontron knife puts your name down in the prevention of losing skills, and most importantly participating in demonstrating that a product hand made in France can still exist and represent a truly local expertise.

Christian Ghion and all employees of Coutellerie Nontronnaise helped me develop this project a bearer of values, knowledge and modernity while preserving its identity ...and thank you for believing in our products, helping us in this struggle to preserve the beautiful craftsmanship of our "countryside".

Gilles Gassou
CEO- Coutellerie
Nontronnaise



20 GAMME DESIGN

Design range

Christian GHION

Olivier GAGNERE

Eric RAFFY

STUDIO MONSIEUR

38 GAMME TRADITIONNELLE

Traditional range

COUTEAUX PLIANTS / POCKET KNIVES

Gamme **buis pyrogravé** Wood burned boxwood range

Gamme **bois précieux** Precious wood range (not wood burned)

Gamme **marqueterie** Marquetry range

Gamme **accessoires** Accessories range

53 GAMME TRADITIONNELLE

Traditional range

ART DE LA TABLE / TABLETOP

Gamme **office buis pyrogravé** Woodburned boxwood country range

Gamme **boule** Ball shape handle range

Gamme **office frêne densifié** Ash tree country range

Gamme **office tissu compressé** Compressed fabric country range

Gamme **office acrylique coloré** Acrylic country range

Gamme **accessoires** Accessories range

64 INFORMATIONS PRATIQUES

Practical information

3 EDITO

Editorial

8 HISTOIRE

History

16 SAVOIR - FAIRE

Know-how



Le Nontron, comme nombre de couteaux, porte le nom du village qui l'a vu naître. Si l'on connaît désormais l'année précise de naissance du célèbre Laguiole (1828) et toute son histoire depuis cette date, il n'en va pas de même pour son « voisin » Périgourdin. Guillaume de la Villeneuve faisait déjà allusion aux « couteaux de Pierregord » dans sa « nomenclature des crieries de Paris », au début du XIII^e siècle ; il est donc possible que cette région du sud-ouest produisit 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. L'historien et géographe grec Strabon d'Amasée, contemporain de Jules César et grand voyageur, décrit les Pétrocères comme d'excellents travailleurs du fer.

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. En 1903, une ouvrière parviendra même à loger 154 couteaux fermants microscopiques dans un noyau de cerise (Marcelle Varnoux sera en charge de leur fabrication jusqu'en 1939).

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.

Son fils Gérard tiendra les rênes de la Coutellerie Nontronnaise de 1943 à 1986, année de son rachat par Bernard Faye qui la vendra à son tour à la « sarl Forge de Laguiole » en 1992. Ce coutelier, artisan de la renaissance du laguiole à Laguiole, aura à cœur de préserver ce savoir-faire sur son territoire.

Mais qui dit tradition ne dit pas immobilisme. Bien au contraire : dans son nouvel écrin de bois et d'aluminium signé Luc-Arsène Henri depuis le 21 juin 2000, la Coutellerie Nontronnaise s'est offert les services de designers internationalement reconnus comme Olivier Gagnère, Eric Raffy, Stefania di Petrillo 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 réaliser ces quelques quarante opérations nécessaires à la naissance d'un Nontron. Chaque pièce, réalisée de bout en bout par le même coutelier, est en quelque sorte unique. De la branche de buis sec (4 ans minimum de séchage sur place) au couteau fini, il faudra passer par les étapes de sciage, rainurage de l'ébauche, mise en place de la virole en fer et du clou, pose de la virole tournante en laiton ou maillechort, pose du cachet, meulage du dos, ponçage puis polissage du manche, affûtage de la lame forgée (depuis 1992, toutes les lames sont produites par Forge de Laguiole).

Reste alors une opération, et non des moindres : la pyrogravure. Ces motifs, dont on ignore toujours l'origine et la signification, se composent de 6 « mouches » : sortes de V inversés encadrés de 3 points et 4 rangées de petits points. Symboles religieux ? francs-maçons ? Référence aux compas des Compagnons du Devoir ? Cela fait plus d'un siècle que ces mouches font parler d'elles. Presque contemporaines de l'abeille du Laguiole, apparues en même temps que la forme « sabot » du manche, elles décorent aujourd'hui l'ensemble des modèles en buis, de poche comme d'office et de table.

« Boule », « sabot », « queue de carpe », « double virole » constituent aujourd'hui les quatre formes traditionnelles de manches produits en buis, ébène, genévrier, bois de rose ou olivier. De nouvelles matières comme le dica (kraft compressé imprégné de résine), le Corian ©, le tissu compressé ou le frêne densifié (résistant à l'eau) participent à la vie de ce couteau pluriséculaire, sans conteste le plus vieux de France.



PREMIER AND BRONZE

PURE BEEF TENDERLOIN

ROAST BEEF



The Nontron knife, as with many knives, bears the name of the village of its birth. If we now know the exact year of birth of the famous Laguiole knife (1828) and its history since that date, this is not the case for its neighbor from Perigord. 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-Nontronais, among others) and the numerous box trees. The blades were hardened near the village in the very cold pure waters of the Bandiat River. Strabon of Amasea, Greek geographer and historian who was a contemporary of Julius Caesar and a world traveler, described the Petrocorii as excellent iron workers.

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 cutlery 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 cutlery. 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. In 1903, a woman manufactured 154 tiny pocket knives that she managed to put in a cherry stone (till 1939, Marcelle Varnoux was in charge of their manufacturing).

During the first World War, the cutlers that were working in the Bernard and Petit cutlery 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. Gérard, his son, was at the head of the firm between 1943 and 1986, date of the take over of the firm by Bernard Faye. Then Forge de Laguiole bought this firm in 1992. Since that date, the leitmotiv of Forge de Laguiole has been to preserve the know-how on its territory, according to the tradition, while looking forward to the future.

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, Stefania di Petrillo and Christian Ghion lent their talents to the reinterpretation of the oldest French knife.

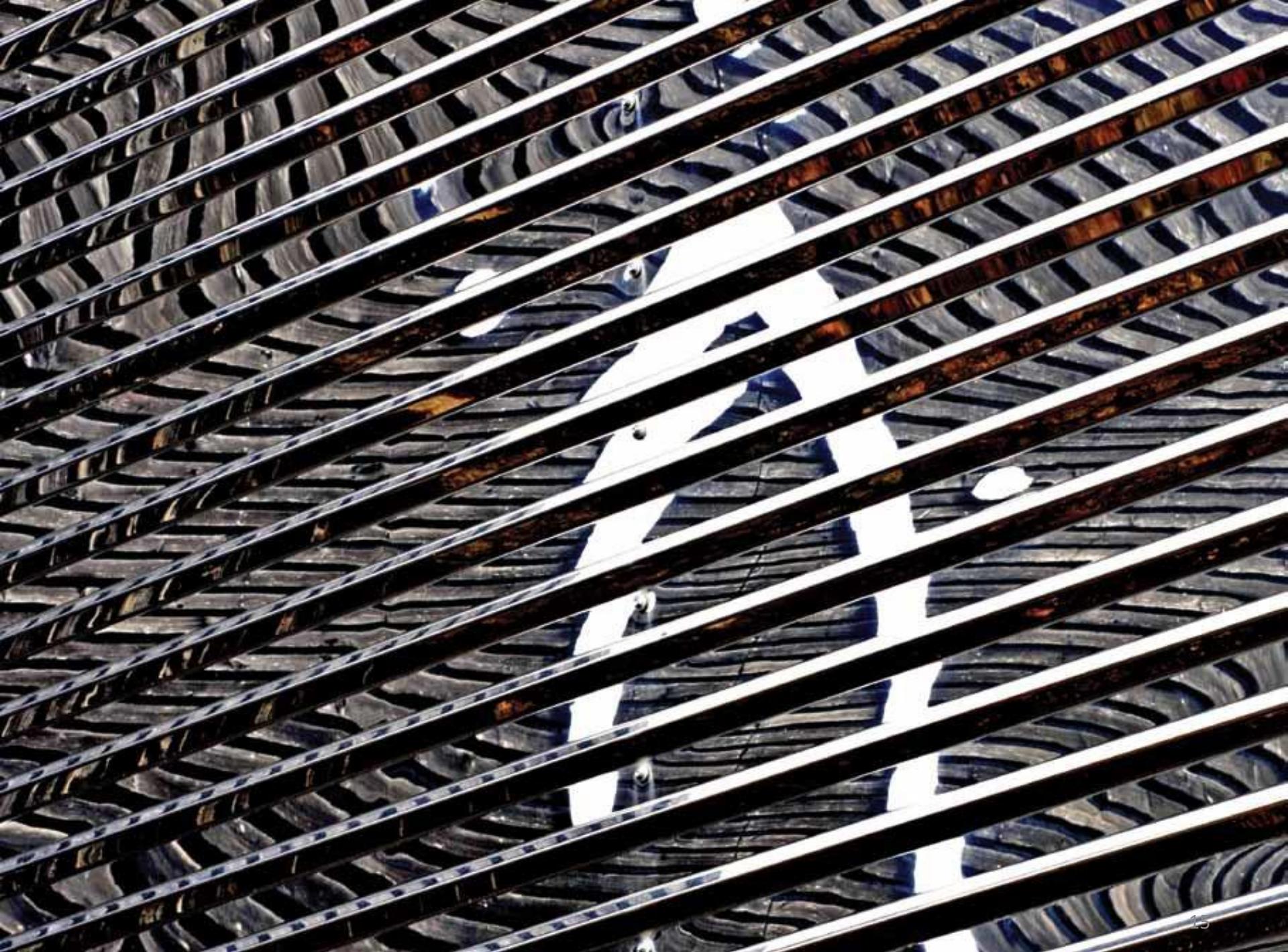


These artisans keep on manufacturing all the knives by hand. 40 steps are necessary to make a Nontron knife. Each piece is manufactured from the start to finish by the same person. From the boxwood piece (the wood is dried for at least 4 years) to the finished knife, many steps are necessary: the sawing, the shaping of the handle, the nailing of the ferrule, the setting up of the brass or nickel silver turning ferrule, sandpapering and polishing of the handle, sharpening of forged blade (since 1992, all blades are forged in Forge de Laguiole workshop).

Last and not least, there is still one final operation, wood burning. These patterns, whose origin and meanings are still unknown, are made from 6 "flies", a kind of reversed V surrounded by 3 points and 4 rows of small points. Are they religious symbols? Are they free masonry symbols? Is it a reference to the compass of the Compagnons du Devoir (fine journeymen)? These symbols appeared at the same time as the clog handle. Today, they decorate all the boxwood models.

Four traditional shapes: ball, clog, carp tail, double ferrule, are available on precious wood handles (boxwood, ebony, juniper, light rosewood or olivewood). New materials such as dica (compressed Kraft paper injected with resin), Corian®, compressed fabric or ash tree (dishwasher safe) are also used for the manufacture of the reworked versions of this, France's oldest knife.





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 prédecesseurs : 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 cœur 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.

The 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.



DÉCOUPE et USINAGE

Sawing and Shaping



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.



ASSEMBLAGE Assembling



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.

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 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.



PYROGRAVURE Woodburning



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.



FINITION

Finishing



Gamme DESIGN



Christian
GHION

Olivier
GAGNERE

Eric
RAFFY

STUDIO
MONSIEUR



A PROPOS...

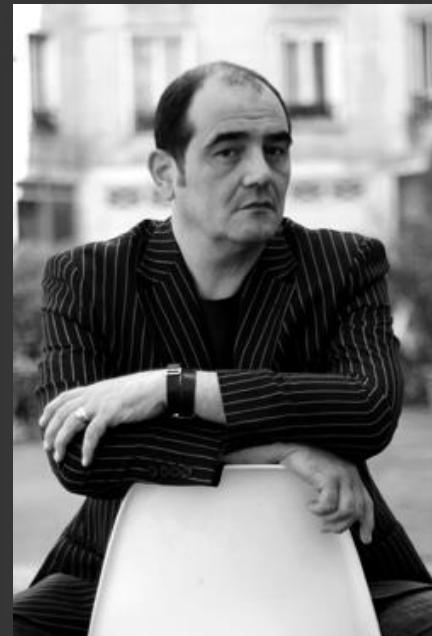
Christian Ghion est célèbre pour ses nombreuses créations telles que la nouvelle boutique Chantal Thomass rue Saint-Honoré.... En 1987, il fonde son propre studio de création avec Patrick Nadeau et obtient le Grand Prix de la Création de la ville de Paris. Exposées au VIA, à la Fondation Cartier, au 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 TD

Td Line

Cette collection est disponible en
Buis (BU),
Ébène (EB)

Frêne densifié (FRD)
Résistant à l'eau

This line is available in
wood burned boxwood (BU),
Ebony (EB)

Ash tree (FRD)
Water Resistant



T6 TD BU

Coffret de 6 couteaux de table, longueur totale 23 cm, manche en buis
Set of 6 table knives, 23 cm total length, wood burned boxwood handle



T6 TD EB

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



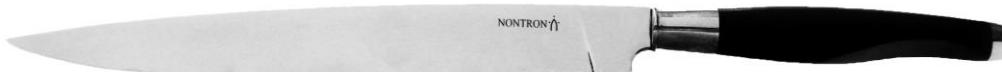
T6 TD FRD

Coffret de 6 couteaux de table, longueur totale 23 cm, manche en frêne densifié – résistant à l'eau
Set of 6 table knives, 23 cm total length, ash tree handle –water resistant



CD TD EB

Couteau à découper, lame 20 cm, manche ébène
Carving knife, 20 cm blade length, ebony handle



CP TD EB

Couteau à pain, lame 20 cm micro dentée, manche ébène
Bread knife, 20 cm blade length microtoothed, ebony handle



FROM TD EB

Couteau à fromage, lame 16 cm, manche ébène
Cheese knife, 16 cm blade length, ebony handle



TART TD EB

Tartineur, lame 7.5 cm, manche ébène
Butter knife, 7.50 cm blade length, ebony handle



PG TD EB

Pelle à Gâteau, manche ébène
Cake slicer, ebony handle

COLLECTION TD Td Line

Cette collection est disponible en

Buis (BU),

Ébène (EB)

et

Frêne densifié (FRD)

Résistant à l'eau

This line is available in
wood burned boxwood (BU),

Ebony (EB)

and

Ash tree (FRD)

Water resistant

COLLECTION ÉLÉMENTAIRE

*Elementaire
Line*

Cette collection est disponible en
Ébène (EB)
Frêne densifié (FRD)
Résistant à l'eau

This line is available in
Ebony (EB) and
Ash tree (FRD)
Water resistant



T6 EL EB

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



T6 EL FRD

Coffret de 6 couteaux de table, longueur totale 23 cm, frêne densifié – résistant à l'eau
Set of 6 table knives, 23 cm total length, ash tree handle – water resistant

NONTRON

NONTRON

NONTRON

COLLECTION BASIC

Basic Line

Cette collection est disponible en
Buis pyrogravé (BU)
Ébène (EB)
et
Frêne densifié (FRD)
Résistant à l'eau

This line is available in
Woodburned boxwood (BU)
Ebony (EB)
and
Ash tree (FRD)
Water resistant



T6 BASIC EB

Coffret de 6 couteaux de table, longueur totale 21.50 cm, manche en ébène
Set of 6 table knives, 21.50 cm total length, ebony handle



T6 BASIC BU

Coffret de 6 couteaux de table, longueur totale 21.50 cm, manche en buis pyrogravé
Set of 6 table knives, 21.50 cm total length, woodburned boxwood handle



T6 BASIC FRD

Coffret de 6 couteaux de table, longueur totale 21.50 cm, manche frêne densifié
Set of 6 table knives, 21.50 cm total length, ash wood handle

COLLECTION BASIC Basic Line



C6 BASIC FRD

Coffret de 6 cuillères à soupe,
manche en frêne densifié –résistant à l'eau
Set of 6 soup spoons, ash tree handle – water resistant

F6 BASIC FRD

Coffret de 6 fourchettes, manche en frêne densifié –
résistant à l'eau
Set of 6 forks, ash tree handle – water resistant

CA6 BASIC FRD

Coffret de 6 cuillères à café, manche en frêne densifié –
résistant à l'eau
Set of 6 coffee spoons, ash tree handle – water resistant



C6 BASIC BU

Coffret de 6 cuillères à soupe, manche en buis pyrogravé
Set of 6 soup spoons, Woodburned boxwood handle

F6 BASIC BU

Coffret de 6 fourchettes, manche en buis pyrogravé
Set of 6 forks, Woodburned boxwood handle

CA6 BASIC BU

Coffret de 6 cuillères à café, manche en buis pyrogravé
Set of 6 coffee spoons, Woodburned boxwood handle



C6 BASIC EB

Coffret de 6 cuillères à soupe, manche en ébène
Set of 6 soup spoons, ebony handle

F6 BASIC EB

Coffret de 6 fourchettes, manche en ébène
Set of 6 forks, ebony handle

CA6 BASIC EB

Coffret de 6 cuillères à café, manche en ébène
Set of 6 coffee spoons, ebony handle

Cette collection est disponible en

Buis pyrogravé (BU)

Ébène (EB)

et

Frêne densifié (FRD)

Résistant à l'eau

This line is available in

Woodburned boxwood (BU)

Ebony (EB)

and

Ash tree (FRD)

Water resistant



* Cette gam

* Dishwashe

COLLECTION FA7 FA7 Line

Cette collection est disponible en

Ébène (EB)

Acrylique minéral noir (HM N)

Chêne (CH)

avec finition satinée

et

Frêne densifié (FRD)

Avec finition brillante

Résistant à l'eau

This line is available in

Ebony (EB)

And

Oak with matt finish

and

Ash tree (FRD) with a shiny finish

Water resistant



T6 FA7 FRD

Coffret de 6 couteaux de table, longueur totale 23 cm, manche en frêne densifié*, finition brillante
Set of 6 table knives, 23 cm total length, ash tree handle, shiny finish



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



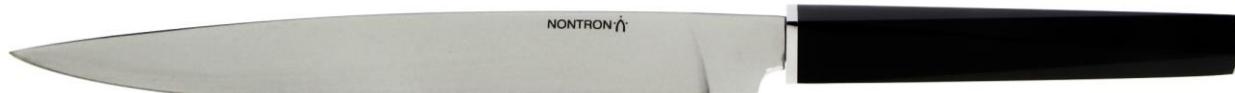
T6 FA7 HM N

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



T6 FA7 CH

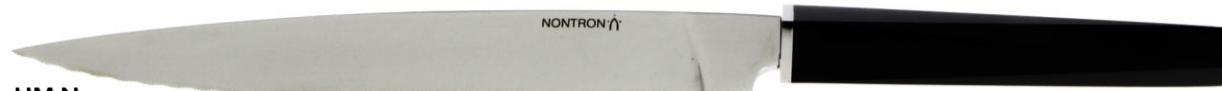
Coffret de 6 couteaux de table, longueur totale 23 cm, manche en chêne, finition satinée
Set of 6 table knives, 23 cm total length, oak handle, matt finish



CD FA7 HM N

Couteau à découper, lame 20 cm, manche acrylique minéral noir – résistant à l'eau

Carving knife, 20 cm blade length, black acrylic handle – water resistant



CP FA7 HM N

Couteau à pain, lame 20 cm micro dentée, manche acrylique minéral noir – résistant à l'eau

Bread knife, 20 cm blade length microtoothed, black acrylic handle – water resistant



FROM FA7 HM N

Couteau à fromage, lame 16 cm, manche acrylique minéral noir – résistant à l'eau

Cheese knife, 16 cm blade length, black acrylic handle – water resistant



CS FA7 HM N

Couvert à salade, Longueur totale 28 cm, manche acrylique minéral noir – résistant à l'eau

Salad server, 28 cm total length, black acrylic handle – water resistant



PG FA7 HM N

Pelle à Gâteau, manche acrylique minéral noir – résistant à l'eau

Cake slicer, black acrylic handle – water resistant



TART FA7 HM N

Tartiner, lame 7.5 cm, manche acrylique minéral noir – résistant à l'eau

Butter knife, 7.50 cm blade length, black acrylic handle – water resistant

COLLECTION FA7

FA7 Line

Cette collection est disponible en

Acrylique minéral noir (HM N)

Résistant à l'eau

This line is available in

Black acrylic

Water resistant

COLLECTION SABOT

Sabot Line

S'inspirant des codes du grand classique NONTRON qu'est le couteau sabot, Christian Ghion propose un moulin à poivre et un moulin à sel, permettant d'extraire la quintessence des grains à travers un geste ancestral, pour plus de saveur, de fraîcheur et de goût.

Inspired by the traditional NONTRON codes, Christian Ghion created these mills to extract the quintessence of grains through an ancestral gesture. Berries, spices, and salt crystals will enjoy this completely designed tool made in France



COLLECTION
SABOT
Sabot Line



MAP SABOT

Moulin à poivre, hêtre laqué noir, mécanisme Marlux
Pepper mill, black lacquered beech, Marlux mechanism

MAS SABOT

Moulin à sel, hêtre laqué blanc, mécanisme Marlux
Salt mill, white lacquered beech, Marlux mechanism





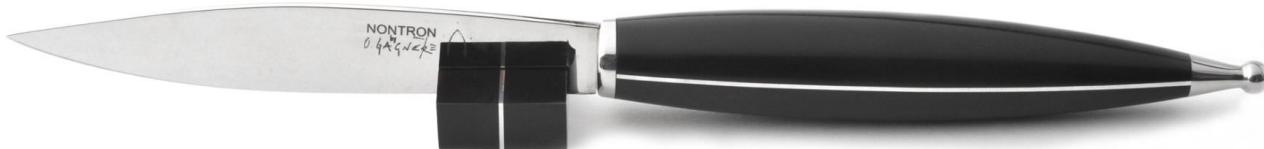
A PROPOS...

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 et plus récemment pour le nouveau 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 more recently Chef Pierre Gagnaire new 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...).





T6 GAGNERE DI

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



T6 GAGNERE CO

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



GAGNERE N°25

Couteau pliant à virole N°25, lame 9 cm, manche en Dica noir, livré avec étui cuir noir
Pocket knife with turning ferrule, N°25, 9 cm blade length, black Dica handle, delivered with black leather sheath

COUTEAUX DE TABLES

STEAK KNIVES

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

The table knives are delivered with 6 assorted knife holders.

COUTEAU PLIANT

FOLDING KNIFE

Ce couteau, est livré avec un étui en cuir noir

This knife is delivered with a black leather sheath.



A PROPOS...

Architecte designer est célèbre pour ses réalisations, 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 FRD

Coffret de 6 couteaux de table, longueur totale 22 cm, manche en frêne densifié – résistant à l'eau
Set of 6 table knives, 22 cm total length, ash tree handle – water resistant



T6 RAFFY EB

Coffret de 6 couteaux de table, longueur totale 22 cm, manche en ébène
Set of 6 table knives, 22 cm total length, ebony handle



T6 RAFFY BU

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

COUTEAUX DE TABLE STEAK KNIVES

Cette collection est disponible
en Buis (BU)
Ébène (EB)

Frêne densifié (FRD)
Résistant à l'eau

*This line is available in
wood burned boxwood (BU),
Ebony (EB)*

*Ash tree (FRD)
Water resistant*





A PROPOS...

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

ABOUT...

The two designers of Studio Monsieur have imagined two knives, the "Grands-Ducs Père et Fils" (or Mother and Daughter), a facetious evocation of the famous owl well known in Perigord. This line is available in boxwood (BU).





22 GDUC PLU

Couteau pliant N°22, lame 8 cm, manche en buis pyrogravé plumage
N° 22 Pocket knife (8 cm blade), "plumage" woodburned boxwood handle



25 GDUC PLU

Couteau pliant N°25, lame 9 cm, manche en buis pyrogravé plumage
N° 25 Pocket knife (9 cm blade), "plumage" woodburned boxwood handle



22 GDUC SPLU

Couteau pliant N°22, lame 8 cm, manche en buis pyrogravé
N° 22 Pocket knife (8 cm blade), woodburned boxwood handle



25 GDUC SPLU

Couteau pliant N°25, lame 9 cm, manche en buis pyrogravé
N° 25 Pocket knife (9 cm blade), woodburned boxwood handle

COUTEAUX PLIANTS

FOLDING KNIVES

Cette collection est disponible
en Buis (BU)

This line is available in
wood burned boxwood (BU)



Gamme TRADITION

COUTEAUX PLIANTS

Folding knives

GAMME BUIS PYROGRAVÉ

Woodburned boxwood range

GAMME BOIS PRÉCIEUX

Precious wood range

GAMME TATOO

Tatoo range

GAMME MARQUETERIE

Marquetry range

GAMME ACCESSOIRES

Accessory range





GAMME
BUIS PYROGRAVÉ
Woodburned boxwood range

COUTEAUX
PLIANTS

Pocket Knives



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



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 – Lame disponible en acier au carbone (sans supplément)
Turning ferrule knife N° 22, 8 cm blade length, clog handle - Available with carbon steel blade (no extra cost)



N°25

Couteau à virole N° 25, lame 9 cm, manche sabot - Lame disponible en acier au carbone (sans supplément)
Turning ferrule knife N° 25, 9 cm blade length, clog handle - Available with carbon steel blade (no extra cost)



N°25 K

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



DAMAS 25 BU

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

GAMME
BUIS PYROGRAVÉ
Woodburned boxwood range

COUTEAUX
PLIANTS

Pocket Knives

GAMME BUIS PYROGRAVÉ

Reproduction de modèles anciens

Woodburned boxwood range
Antique Reproduction

COUTEAUX PLIANTS

Pocket Knives



N°25 BO

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



N°25 DV

Couteau virole N° 25, lame 9 cm, manche double virole – Lame disponible en acier au carbone (sans supplément)
Turning ferrule knife N° 25, 9 cm blade length, double ferrule handle - Available with carbon steel blade (no extra cost)



N°25 QC

Couteau virole N° 25, lame 9 cm, manche queue de carpe – Lame disponible en acier au carbone (sans supplément)
Turning ferrule knife N° 25, 9 cm blade length, carp tail handle - Available with carbon steel blade (no extra cost)



DAMAS 25 BO BU

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



CAP

Cran d'arrêt, modèle 1914-1918, lame 9 cm – Lamé disponible en acier au carbone (sans supplément)
Lock knife, 1914-1918 model, 9 cm blade length -Available with carbon steel blade (no extra cost)



PP

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



NA 38

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



NA 68

Navette N° 68 - 6 pièces (lame, tire-bouchon, décapsuleur - ouvre-boîte, poinçon, petite lame et tournevis)
6 parts (blade, corkscrew, bottle opener / can opener, spike, small blade & screw driver)

GAMME BUIS PYROGRAVÉ

Reproduction de modèles anciens

*Woodburned boxwood range
 Antique Reproduction*

COUTEAUX PLIANTS

Pocket Knives



GAMME BOIS PRÉCIEUX

Non pyrogravé

Precious Wood

COUTEAUX PLIANTS

Pocket Knives



N°25 DV EB

Couteau virole maillechort N° 25, lame 9 cm, manche ébène double virole, disponible avec lame carbone (sans supplément)
Nickel-silver turning ferrule knife N° 25, 9 cm blade length, double ferrule ebony handle - Available with carbon steel blade (no extra cost)



N°25 BO EB

Couteau virole maillechort N° 25, lame 9 cm, manche boule disponible avec lame carbone (sans supplément)
Turning ferrule knife N° 25, 9 cm blade length, ball handle, - Available with carbon steel blade (no extra cost)



N°25 EB

Couteau virole maillechort N° 25, lame 9 cm, manche sabot, disponible avec lame carbone (sans supplément)
Turning ferrule knife N° 25, 9 cm blade length, clog handle - Available with carbon steel blade (no extra cost)



N°25 LIB EB

Couteau à virole Libellule N° 25, lame 9 cm, manche en ébène
Dragonfly turning ferrule knife N° 25, 9 cm blade, ebony handle



DAMAS 25 BO EB

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



DAMAS 25 EB

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

**GAMME
BOIS PRÉCIEUX**

Non pyrogravé

Precious Wood

**COUTEAUX
PLIANTS**

Pocket Knives



GAMME BOIS PRÉCIEUX

Non pyrogravé

Precious Wood

COUTEAUX PLIANTS

Pocket Knives



N°25 OL

Couteau à virole N° 25, lame 9 cm, manche sabot en olivier – Disponible avec lame carbone (sans supplément)
Turning ferrule knife N°25, 9 cm blade, olivewood handle, clog shape - Available with carbon steel blade (no extra cost)



N°25 BO OL

Couteau à virole N° 25, lame 9 cm, manche boule en olivier - Disponible avec lame carbone (sans supplément)
Turning ferrule knife N°25, 9 cm blade, olivewood handle, ball shape - Available with carbon steel blade (no extra cost)



N°25 BO AMAR

Couteau à virole N° 25, lame 9 cm, manche boule en amarante - Disponible avec lame carbone (sans supplément)
Turning ferrule knife N° 25, 9 cm blade, amaranth handle, ball shape - Available with carbon steel blade (no extra cost)



N°25 AMAR

Couteau à virole N° 25, lame 9 cm, manche sabot en amarante - Disponible avec lame carbone (sans supplément)
Turning ferrule knife N° 25, 9 cm blade, amaranth handle, clog shape - Available with carbon steel blade (no extra cost)

N°25 LIB BU

Couteau à virole Libellule N° 25, lame 9 cm, manche en buis
Dragonfly turning ferrule knife N° 25, 9 cm blade, boxwood handle



PP CHB

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



25 TATOO 1

Couteau à virole N° 25, lame 9 cm, manche sabot, pyrogravure modèle 1
Turning ferrule knife N° 25, 9 cm blade, amaranth handle, clog shape



GAMME
BOIS PRÉCIEUX

Non pyrogravé

Precious Wood

COUTEAUX
PLIANTS

Pocket Knives

GAMME
TATOO



GAMME MARQUETERIE

Marquetry range

COUTEAUX PLIANTS

Pocket Knives



N° 25 BO DA EB/C

Couteau virole maillechort N° 25, lame 9 cm, manche boule damier ébène/Corian blanc et noir

Nickel-silver turning ferrule knife N° 25, 9 cm blade length, marquetry handle (ebony and white Corian®) checkerboard handle, ball shape



N° 25 BO EB/ALU

Couteau virole maillechort N° 25, lame 9 cm, manche boule en ébène et aluminium

Nickel-silver turning ferrule knife N° 25, 9 cm blade length, marquetry handle (aluminum and ebony) handle, ball shape



N° 25 DV EB/ALU

Couteau virole maillechort N° 25, lame 9 cm, manche double virole ébène et aluminium

Nickel-silver turning ferrule knife N° 25, 9 cm blade length, double ferrule ebony and aluminum handle



N° 25 BO EB HM B

Couteau virole maillechort N° 25, lame 9 cm, manche ébène avec acrylique blanc et inserts aluminium

Nickel-silver turning ferrule knife N° 25, 9 cm blade length, ebony and white acrylic handle with aluminum inserts



N° 25 BO EB/OL

Couteau virole maillechort N° 25, lame 9 cm, manche boule en ébène, olivier et aluminium
Nickel-silver turning ferrule knife N° 25, 9 cm blade length, marquetry handle (ebony and olivewood) handle, ball shape

GAMME MARQUETERIE

Marquetry range



N° 25 BO EB/BU

Couteau virole maillechort N°25, lame 9 cm, manche boule en ébène et buis
Nickel-silver turning ferrule knife N° 25, 9 cm blade length, marquetry handle (boxwood and ebony) handle, ball shape

COUTEAUX PLIANTS

Pocket Knives



N° 25 BO EB/PA

Couteau virole maillechort N°25, lame 9 cm, manche boule en ébène et padouk avec inserts aluminium
Nickel-silver turning ferrule knife N° 25, 9 cm blade length, marquetry handle (aluminum, padouk and ebony) handle, ball shape



N° 25 BO EB HM R

Couteau virole maillechort N°25, lame 9 cm, manche ébène avec acrylique coloré rouge et inserts aluminium
Nickel-silver turning ferrule knife N° 25, 9 cm blade length, ebony and acrylic handle with aluminum inserts



GAMME MARQUETERIE

Marquetry range

COUTEAUX PLIANTS

Pocket Knives



25 BO BU/NO

Couteau virole maillechort N° 25, lame 9 cm, manche boule en buis, noyer avec inserts aluminium
Nickel-silver turning ferrule knife N° 25, 9 cm blade length, marquetry handle (boxwood and walnut), ball shape



25 BO AC

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



25 BO BU/AMA

Couteau virole maillechort N° 25, lame 9 cm, manche boule en buis, amarante et aluminium
Nickel-silver turning ferrule knife N° 25, 9 cm blade length, marquetry handle (boxwood and amaranth) handle, ball shape



25 BO EB TRU

Couteau virole maillechort N° 25, lame 9 cm, manche boule en ébène, sculpté façon truffe
Nickel-silver turning ferrule knife N° 25, 9 cm blade length, marquetry handle (ebony handle with truffle pattern), ball shape



GAMME ACCESSOIRE

Accessory range



ET __

Etui ceinture cuir
pour modèles Sabot
Également disponible
en noir

Belt leather case for
models with clog
handle. Also available in
black



ET __ BO

Etui ceinture cuir
pour modèles Boule
Également disponible
en fauve

Belt leather case for
models with ball handle



H NOIR

Housse cuir noir
Black leather sheath



H FAUVE

Housse cuir fauve
Natural leather sheath

Gamme TRADITION

ART DE LA TABLE

Tabletop

GAMME OFFICE

BUIS PYROGRAVÉ

Woodburned boxwood country range

GAMME BOULE

Ball shape handle range

GAMME OFFICE TISSU COMPRESSÉ

Compressed fabric Country range

GAMME OFFICE FRÊNE DENSIFIÉ

Ash tree Country range

GAMME CHÈNE DE BARRIQUE

Barrel oak country range

GAMME ACRYLIQUE COLORÉ

Acrylic color country range

GAMME ACCESSOIRES

Accessory range



GAMME TRADITION

GAMME OFFICE BUIS PYROGRAVÉ

Country range
Woodburned boxwood

ART DE LA TABLE

Tabletop



T6 OF RYBU

Coffret de 6 couteaux de table, longueur totale 20.50 cm, lame yatagan
Set of 6 table knives, 20.50 cm total length, yatagan blade



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



T OF 9 RBU

Couteau office, longueur totale 17 cm, manche rond

Kitchen knife, 17 cm total length, round handle



T OF 10 RBU

Couteau office, longueur totale 20 cm, manche rond

Kitchen knife, 20 cm total length, round handle



T OF 10 RYBU

Couteau office, longueur totale 20.50 cm, manche rond

Kitchen knife, 20.50 cm total length, round handle



T OF 12 RBU

Couteau office, longueur totale 22 cm, manche rond

Kitchen knife, 22 cm total length, round handle

GAMME OFFICE BUIS PYROGRAVÉ

Country range
Woodburned boxwood

ART DE LA TABLE

Tabletop



GAMME TRADITION

GAMME OFFICE BUIS PYROGRAVÉ

Country range
Woodburned boxwood

ART DE LA TABLE

Tabletop



CD 20

Couteau à découper, lame 16 ou 20 cm
Carving knife, 16 or 20 length blade

F14

Fourchette à découper (assortie avec CD 16 ou CD 20)
Carving fork (suit with CD 16 or CD 20)

CP

Couteau à pain, lame 20 cm
Bread knife, 20 cm blade length

TB ALU/BU

Tire-bouchon droit, buis avec bague aluminium
Straight corkscrew made from boxwood and aluminum





FROM BO BU

Couteau à fromage, longueur totale 24.50 cm

Cheese knife, 24.50 cm total length



PG BO BU

Pelle à tarte, longueur totale 28.50 cm

Cake knife, 28.50 cm total length



TART BO BU

Tartineur, longueur totale 17 cm

Butter knife, 17 cm total length



THUI BO BU

Couteau à huîtres, longueur totale 17 cm

Butter knife, 17 cm total length

GAMME BOULE BUIS PYROGRAVÉ

*Country range
Woodburned boxwood*

ART DE LA TABLE

Tabletop



GAMME OFFICE BUIS PYROGRAVÉ

*Country range
Woodburned boxwood*

ART DE LA TABLE

Tabletop



CS BO BU

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



CJ BO EB

Couteau à jambon, manche boule en buis pyrogravé – Également disponible en ébène
Ham knife, ball handle made from boxwood – Also available with ebony handle



FU BO BU

Fusil longueur 33cm
Sharpener, 33 cm total length



CA NX BO BU

Casse noix
Nut crackers



T6 OF FRD

Coffret de 6 couteaux de table, longueur totale 20.50 cm, lame yatagan

Set of 6 table knives, 20.50 cm total length, yatagan blade



T OF 12 FRD

Couteau office, longueur totale 23 cm,

Kitchen knife, 22 cm total length,



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

GAMME OFFICE FRÊNE DENSIFIÉ

Ash tree country range

Résistant à l'eau

Water resistant

ART DE LA TABLE

Tabletop



GAMME TRADITION

GAMME OFFICE TISSU COMPRESSÉ

Compressed fabric
country range

Résistant à l'eau
Water resistant

ART DE LA TABLE

Tabletop



T6 OF TC + color

Coffret de 6 couteaux de table, longueur totale 20.50 cm, lame yatagan

Set of 6 table knives, 20.50 cm total length, yatagan blade



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





T6 OF 10 RY CHB

Coffret de 6 couteaux de table, longueur totale 20.50 cm, lame yatagan 10 cm, finition satinée

Set of 6 table knives, 20.50 cm total length, yatagan blade 10 cm, matt finish

**GAMME OFFICE
CHÊNE DE BARRIQUE
Domaine Poulvère**

*Barrel oak country range
Poulvère domain*

ART DE LA TABLE

Tabletop



GAMME TRADITION

GAMME OFFICE ACRYLIQUE COLORÉ

Colors Acrylic
country range

Résistant à l'eau
Water resistant

ART DE LA TABLE

Tabletop



T6 OF10RY HM MULTI

Coffret de 6 couteaux de table, longueur totale 20.50 cm, lame yatagan
Set of 6 table knives, 20.50 cm total length, yatagan blade

TOF12R HM + color

Couteau office lame 12cm
Kitchen knife, 12 cm blade length



TOF10R HM+ color

Couteau office lame 10 cm
Kitchen knife, 10 cm blade length



TOF9R HM+ color

Couteau office, lame 9 cm
Kitchen knife, 9 cm blade length



Amande
Almond

Blanc
White

Gris
Grey

Marron
Toffee
brown

Noir
Black

Red
Rouge

Bleu ciel
Sky blue

Rose
pastel
Ruby

Opale
pastel
Opal

Bleu pastel
Sapphire

GAMME
ACCESSOIRE

Accessory range



P6 CTX BU PY

6 porte-couteaux en buis pyrogravé

6 knife-rests made from woodburned boxwood



P6 CTX EB

6 porte-couteaux en ébène

6 knife-rests made from ebony







NONTRON



Exclusive Canadian Distributor

PARIS PROVENCE

514 526 6975

info@parisprovence.com
www.parisprovence.com

