



Tradition Qualité Original

CATALOGUE

Fabriqué    Laguiole - France

LAGUIOLE & LAGUIOLE



Le terme Laguiole désigne à la fois une provenance et un style de couteaux.

La provenance est celle du village de Laguiole, situé dans l'Aubrac, haut plateau de roches volcaniques et granitiques, sauvage et fier, où est née la formidable histoire de ces couteaux.

Le style est celui d'un couteau de paysan, original par sa ligne cambrée, sa mouche et le guillochage de son ressort.

Sa reconnaissance internationale lui vaut de nombreuses imitations partout dans le monde. Couteau de terroir, le Laguiole authentique est donc non seulement inspiré par le style Laguiole, mais il doit être fabriqué à Laguiole.

FORGE DE LAGUIOLE

Forge de Laguiole® est la manufacture
de couteaux qui fabrique ses couteaux
à Laguiole selon une tradition
qui remonte à 1828.





LA COUPE

La qualité de l'acier et le travail sur les lames **Forge de Laguiole®** garantissent un tranchant d'exception ainsi qu'une longévité qui assurent la renommée de nos couteaux. Cet acier s'aiguisé facilement, garde un excellent fil et ne s'oxyde pas. Son tranchant vous procure des sensations qui flattent tous vos sens et qui complètent le plaisir d'être à table.



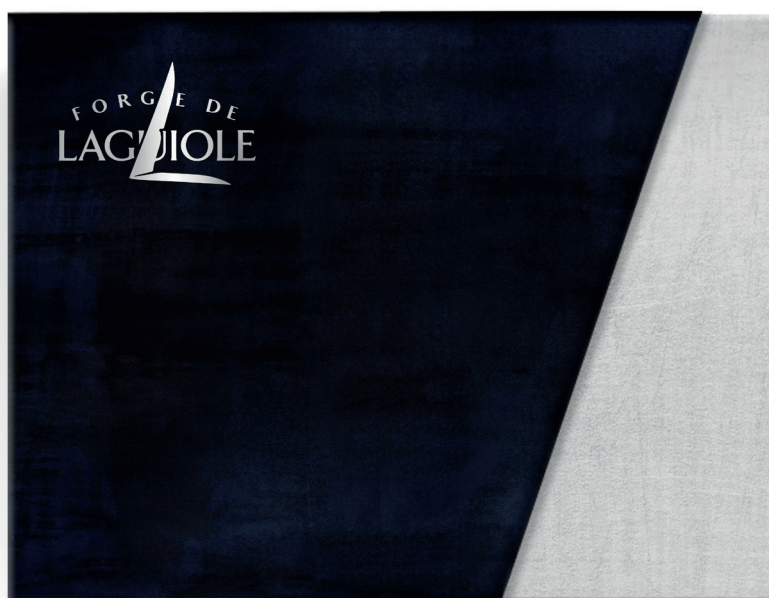


LE GOÛT

Votre couteau de table **Forge de Laguiole®** coupe en révélant le juste goût des produits grâce à l'efficacité de son tranchant. Il vous permet de sublimer la dégustation des aliments crus ou cuits en conservant toutes leurs saveurs sans pressurer inutilement leur pulpe ou leur chair et donc sans perte de leurs sucs. Raison pour laquelle ils sont plébiscités par des chefs comme Sébastien Bras, Gérald Passédat, Anne-Sophie Pic, Michel Sarran...

COFFRET

Des écrins pour **Forge de Laguiole**® qui valorisent les couteaux et l'univers de la marque.



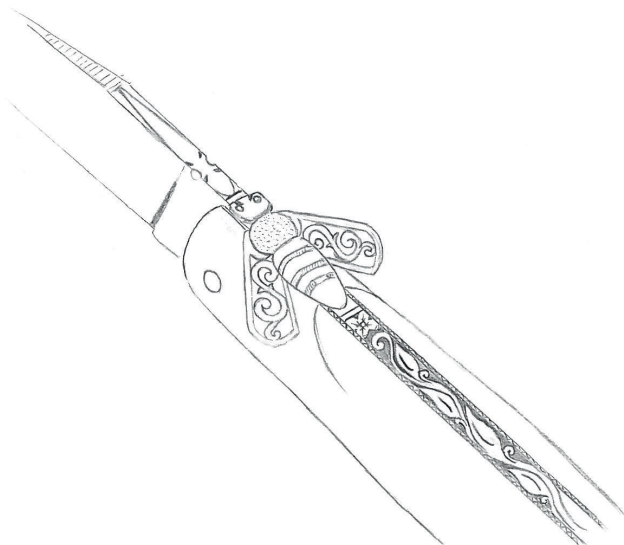


LES SIGNES FORGE DE LAGUIOLE



L'ABEILLE

L'abeille, un des symboles d'un couteau **Forge de Laguiole®**, est ciselée à la lime et au poinçon. Symbole impérial napoléonien, sa présence sur les couteaux serait, selon la légende, un hommage rendu au courage des habitants de Laguiole par l'empereur Napoléon lui-même.





LES MITRES

Les mitres sont forgées puis fixées sur les platines qui seront percées et polies avant le montage. Ces mitres, en laiton ou en acier, servent à protéger les extrémités du manche au service d'un usage quotidien.

LE GUILLOCHAGE

Le guillochage, travail d'orfèvrerie, est un ciselage composé de lignes, de traits ondés qui s'entrelacent sur le ressort pour le couteau pliant ou sur la soie pour le couteau de table.





I

LES COUTEAUX DE TABLE

TABLE TRADITION

*Tradition, authenticité
& raffinement*

Un couteau **Forge de Laguiole®** apporte à une table authenticité et raffinement par la noblesse de ses matériaux et la pureté de sa ligne. Sa coupe, fluide et soyeuse, sublime la dégustation d'un repas préparé avec soin, du choix du menu à l'élaboration des plats.





Couteau et fourchette de table Tradition
manche en olivier

TABLE TRADITION

Manche en **corne**
2 mitres inox
Finition brillante
Coffret de 6 couteaux de table
REF : T6 2M IN B



Manche en **corne noire**
2 mitres inox
Finition brillante
Coffret de 6 couteaux de table
REF : T6 2M IN BN



Manche en *olivier*
2 mitres inox
Finition satinée
Coffret de 6 couteaux de table
REF : T6 2M IN OL



Manche en *genévrier*
2 mitres inox
Finition satinée
Coffret de 6 couteaux de table
REF : T6 2M IN GE



TABLE TRADITION

Manche en *thuya*

2 mitres inox

Finition satinée

Coffret de 6 couteaux de table

REF : T6 2M IN TH



Manche en *ébène*

2 mitres inox

Finition satinée

Coffret de 6 couteaux de table

REF : T6 2M IN EB



Manche en *olivier*
2 mitres inox
Finition brillante
Coffret de 6 couteaux de table
REF : T6 2M IN OL BRI



Manche en *genévrier*
2 mitres inox
Finition brillante
Coffret de 6 couteaux de table
REF : T6 2M IN GE BRI



TABLE TRADITION

Manche en *ébène*
2 mitres inox
Finition brillante
Coffret de 6 couteaux de table
REF : T6 2M IN EB BRI



Manche en *thuya*
2 mitres inox
Finition brillante
Coffret de 6 couteaux de table
REF : T6 2M IN TH BRI



Manche en **os**
2 mitres inox
Finition brillante
Coffret de 6 couteaux de table
REF : T6 2M IN OS



Manche en **bois de cerf**
2 mitres inox
Finition brillante
Coffret de 6 couteaux de table
REF : T6 2M IN CF



TABLE TRADITION

Manche en *tissu compressé noir*

2 mitres inox

Finition brillante

Résistant à l'eau

Coffret de 6 couteaux de table

REF : T6 2M IN TC NOI



Manche en *tissu compressé rouge*

2 mitres inox

Finition brillante

Résistant à l'eau

Coffret de 6 couteaux de table

REF : T6 2M IN TC ROU



Manche en *frêne densifié*
2 mitres inox
Finition brillante
Résistant à l'eau
Coffret de 6 couteaux de table
REF : T6 2M IN FRD



TABLE SIGNATURES

JEAN-MICHEL WILMOTTE

Manche en *dacryl®* 6 couleurs

Finition brillante

Résistant à l'eau

Coffret de 6 couteaux de table

REF : T6 W IN FL MULTI





Couteau de table signature
Jean-Michel Wilmotte
Ref : T6 W IN FL MULTI

TABLE SIGNATURES

C+B LEFEBVRE

Monobloc en *inox brillant*

Résistant à l'eau

Coffret de 6 couteaux de table

REF : T6 SKEL BRI

Ch + L



C+B LEFEBVRE

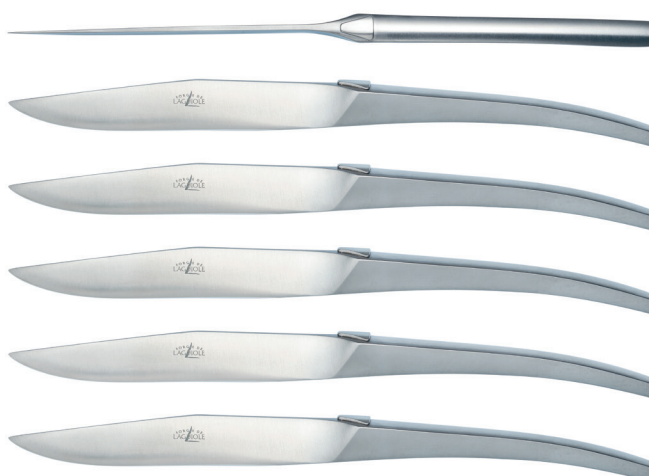
Monobloc en *inox satiné*

Résistant à l'eau

Coffret de 6 couteaux de table

REF : T6 SKEL SAT

Ch + L



PHILIPPE STARCK

Monobloc en *inox satiné*
Résistant à l'eau
Coffret de 6 couteaux de table
REF : T6 LOG



CHRISTIAN GHION

Monobloc en *inox brillant*
Résistant à l'eau
Coffret de 6 couteaux de table
REF : T6 MASSIF

Christian Ghion



TABLE SIGNATURES

ANDRÉE PUTMAN

Manche en *frêne densifié*

Finition satinée

Résistant à l'eau

Coffret de 6 couteaux de table

REF : T6 PUTMAN FRD

Andrée Putman



ANDRÉE PUTMAN

Manche en *ébène*

Finition satinée

Coffret de 6 couteaux de table

REF : T6 PUTMAN EB

Andrée Putman





Couteau de table signature
Andrée Putman
Ref: T6 PUTMAN EB



II

LES COUTEAUX PLIANTS

PLIANTS TRADITION

*Une silhouette fine &
courbe, véritable référence*

Les couteaux pliants **Forge de Laguiole®** ont en commun cette silhouette fine et courbe du Laguiole apparue dès 1900. Élégance, finition irréprochable, utilisation de matériaux de qualité, les couteaux de poche **Forge de Laguiole®** sont devenus une véritable référence. Ils se déclinent dans différentes matières. Les lames sont forgées à chaud à partir d'acier français et peuvent avoir une finition brillante ou satinée.



PLIANTS

TRADITION

Manche en **corne de vache Aubrac**

2 pièces : lame et oeillet

2 mitres inox

Finition satinée

Couteau pliant 11 cm

REF:12110 IN CA SAT



Manche en **corne**

1 pièce : lame

2 mitres laiton

Finition brillante

Couteau pliant 11 cm

REF : 1211 B

Manche en **corne noire**

1 pièce : lame

2 mitres laiton

Finition brillante

Couteau pliant 11 cm

REF : I211 BN



Manche en **corne**
1 pièce : lame
2 mitres laiton
Finition brillante
Couteau pliant 12 cm
REF : 1212 B



Manche en **corne noire**
1 pièce : lame
2 mitres laiton
Finition brillante
Couteau pliant 12 cm
REF : 1212 BN



Manche en **corne**
1 pièce : lame
2 mitres inox
Finition brillante
Couteau pliant 11 cm
REF : 1211 IN B



PLIANTS

TRADITION

Manche en **corne noire**

1 pièce : lame

2 mitres inox

Finition brillante

Couteau pliant 11 cm

REF : 1211 IN BN



Manche en **corne**

1 pièce : lame

2 mitres inox

Finition brillante

Couteau pliant 12 cm

REF : 1212 IN B



Manche en **corne noire**

1 pièce : lame

2 mitres inox

Finition brillante

Couteau pliant 12 cm

REF : 1212 IN BN



PLIANTS

TRADITION

Manche en **ébène**

1 pièce : lame

2 mitres inox

Finition satinée

Couteau pliant 11 cm

REF : 1211 IN EB



Manche en **olivier**

1 pièce : lame

2 mitres inox

Finition satinée

Couteau pliant 12 cm

REF : 1212 IN OL



Manche en **genévrier**

1 pièce : lame

2 mitres inox

Finition satinée

Couteau pliant 12 cm

REF : 1212 IN GE



Manche en *thuya*
1 pièce : lame
2 mitres inox
Finition satinée
Couteau pliant 12 cm
REF : 1212 IN TH



Manche en *ébène*
1 pièce : lame
2 mitres inox
Finition satinée
Couteau pliant 12 cm
REF : 1212 IN EB



PLIANTS

TRADITION

Manche en *olivier*
2 pièces :
lame et tire-bouchon
2 mitres inox
Finition satinée
Couteau pliant 12 cm
REF : 22121 IN OL



Manche en *genévrier*
2 pièces :
lame et tire-bouchon
2 mitres inox
Finition satinée
Couteau pliant 12 cm
REF : 22121 IN GE



Manche en **thuya**
2 pièces :
lame et tire-bouchon
2 mitres inox
Finition satinée
Couteau pliant 12 cm
REF : 22121 IN TH



Manche en **ébène**
2 pièces :
lame et tire-bouchon
2 mitres inox
Finition satinée
Couteau pliant 12 cm
REF : 22121 IN EB





III

LES COUTEAUX SOMMELIERS

SOMMELIERS TRADITION

*Ergonomie, élégance
& efficacité*

Ce modèle de couteau Sommelier **Forge de Laguiole®** a été réalisé en collaboration avec des Sommeliers professionnels et lui confère ainsi son ergonomie, son élégance et son efficacité. La longueur de notre tire-bouchon conique de 5 spires permet d'optimiser sa fonctionnalité, y compris pour les bouchons délicats des plus grands crus. La pièce d'appui, réalisée en fonderie et dont le principe de fonctionnement est breveté, est très résistante et supporte une utilisation intensive.



Couteau sommelier
Ref : SOM CHB

SOMMELIERS TRADITION

Tous les sommeliers sont livrés avec un étui en cuir noir

Manche en **corne de vache Aubrac**

Finition satinée

Couteau sommelier

REF : SOM CA SAT



Manche en **corne**

Finition brillante

Couteau sommelier

REF : SOM B



Manche en **genévrier**

Finition satinée

Couteau sommelier

REF : SOM GE



Manche en *olivier*
Finition satinée
Couteau sommelier
REF : SOM OL



Manche en *ébène*
Finition satinée
Couteau sommelier
REF : SOM EB



SOMMELIERS TRADITION

Tous les sommeliers sont livrés avec un étui en cuir noir

Manche en **thuya**
Finition satinée
Couteau sommelier
REF : SOM TH



Manche en **chêne de barrique**
Finition satinée
Couteau sommelier
REF : SOM CHB



Étui en **cuir**
Livré avec chaque Sommelier



IV

ACCESSOIRES

ACCESSOIRES

*Art de la table
& idées cadeaux*

Ces accessoires Art de la Table adaptent la tradition du couteau **Forge de Laguiole®** à de multiples usages pour un public connaisseur cultivant le bon goût. Autant d'idées cadeaux à savourer du regard ou même à déguster...



Fourchette
Ref : FE6 2M IN OL

ACCESSOIRES

Couteau à beurre
Manche en *pointe de corne noire*
Finition brillante
REF : CB BN BURE



MICHEL ET SÉBASTIEN BRAS
Couteau à fromage
REF : CF BRAS



Moulin à poivre
Moulin français gainé de cuir noir
Corne de vache Aubrac
REF : MAP



Moulin à sel
Moulin français gainé de cuir gris
Corne de vache Aubrac
REF : MAS



ACCESSOIRES

Service à découper

Manche en *olivier*

Finition satinée

REF : SD 2M IN OL



Manche en *corne noire ou claire*

2 mitres inox

Finition brillante

Coffret de 6 fourchettes

REF : FE6 2M IN BN



Manche en *olivier*
2 mitres inox
Finition satinée
Coffret de 6 fourchettes
REF : FE6 2M IN OL



Manche en *genévrier*
2 mitres inox
Finition satinée
Coffret de 6 fourchettes
REF : FE6 2M IN GE



ACCESSOIRES

Manche en *thuya*
2 mitres inox
Finition satinée
Coffret de 6 fourchettes
REF : FE6 2M IN TH



Manche en *ébène*
2 mitres inox
Finition satinée
Coffret de 6 fourchette
REF : FE6 2M IN EB



Manche en *olivier*
2 mitres inox
Finition brillante
Coffret de 6 fourchettes
REF : FE6 2M IN OL BRI



Manche en *genévrier*
2 mitres inox
Finition brillante
Coffret de 6 fourchettes
REF : FE6 2M IN GE BRI



ACCESSOIRES

Manche en *ébène*
2 mitres inox
Finition brillante
Coffret de 6 fourchette
REF : FE6 2M IN EB BRI



Manche en *thuya*
2 mitres inox
Finition brillante
Coffret de 6 fourchette
REF : FE6 2M IN TH BRI







WWW.FORGE-DE-LAGUIOLE.COM

Route de l'Aubrac, BP 9
12210 LAGUIOLE - FRANCE

T: +33 (0)5 65 48 43 34
commercial@forge-de-laguiole.com