

FORGE

April 2023

Spezial



Das Magazin für Abenteurer.
Feinschmecker. Und Liebhaber
echter Handwerkskunst

FORGE DE
LAGUIOLE

3

EDITORIAL

5

AUS EINEM GUSS

*Unsere Auswahl an
Monoblockmessern*

9

LAGUIOLE & BRAS

*Eine besondere Verbindung
für Genuss der Extraklasse*

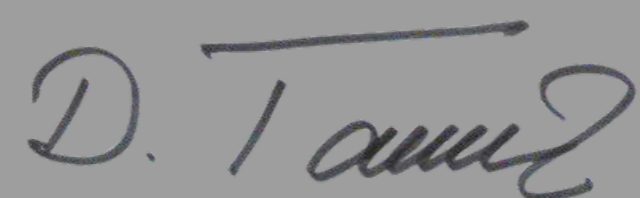
Liebe Forge de Laguiole Liebhaber,

zurück zur Normalität. Wenn es eine Sache gibt, die wir uns sicherlich alle wünschen, dann ist es genau das. Weniger Sorgen. Weniger Konflikte. Mehr Miteinander. Mehr Freude. Wir alle spüren, dass sich in den letzten Jahren in uns etwas angestaut hat. Wir wollen das Leben wieder genießen.

Und wir von Forge de Laguiole wollen unseren Teil dazu beitragen. Mit Kreationen, die diese besonderen Momente mit den Liebsten noch ein Stückchen besonderer machen. Genau deshalb widmen wir diese Ausgabe speziell unseren Signature-Tafelmessern. Messer, die wir in Zusammenarbeit mit außergewöhnlichen Persönlichkeiten kreiert haben und genau deshalb mehr sind, als nur ein Objekt zum Schneiden. Es sind Kreationen, die Spaß machen und eine Geschichte erzählen.

Viel Spaß beim Lesen!

Derek Tanner
CEO

A handwritten signature in black ink that reads "D. Tanner". The signature is written in a cursive style with a horizontal line above the "T".



Ein Vorteil unserer Monoblock-Messer ist, dass sie leicht zu pflegen sind. Sie können unsere Monoblock-Messer sogar in die Spülmaschine geben. Danach empfehlen wir, die Messer sofort mit einem Tuch abzutrocknen.



Spezial

Aus einem Guss

Gemeinsam mit den beeindruckendsten Kreativ-Genies haben wir
Messer kreiert, die das Maximum an Ästhetik durch das Minimum
an Extras erreichen. Erleben Sie unsere einzigartigen
Monoblockmesser. Weil weniger mehr ist.



FORGE D'
LACROIX



"Wir haben die Verantwortung, einen Beitrag zu leisten. Als Schöpfer und Macher dieser außergewöhnlichen Aufgabe, den Prozess der Veränderung fortzusetzen."

- Philippe Starck -

Anlässlich des 25. Jubiläums der Forge de Laguiole im Jahr 2012 kehrte der Architekt und Designer Phillippe Starck zu den Wurzeln seiner ersten ikonischen Schöpfung für Forge de Laguiole aus dem Jahr 1986 zurück, die noch heute im Museum of Modern Art (MoMA) in New York ausgestellt ist.

Diese "zweite Generation" von Starck trägt noch immer seine einzigartige Handschrift. Der Name? LOG. Ein Tafelmesser mit einem Griff aus Edelstahl mit rauer Oberfläche für einen idealen Halt. Ein radikales Essential, wie eine mineralische Wurzel verankert in der natürlichen Schönheit der der Hochebene von Aubrac.



Jetzt Kaufen



*"Wir haben es SKEL genannt. Die indoeuropäische
Wurzel des Wortes Messer."
- Catherine und Bruno Lefebvre -*

Für das Designer-Paar Catherine und Bruno Lefebvre liegt die Schönheit im Detail. Das SKEL-Tischmesser ist bemerkenswert. Es schmückt perfekt Ihren Tisch und passt zu jedem Besteck.. Es verbindet ein schlichtes und elegantes Design mit der berühmten Biene des Laguiole-Messers. Der Griff liegt dank seiner konischen und leicht polygonalen Form besonders gut in der Hand.



Jetzt Kaufen





VOIGT & SÖHN
LAGBIOLE



- Christian Ghion -

Eine elegante Nüchternheit umgibt das "Le Massif". Schlank und solide, ist es aus einem einzigen Stück Stahl gefertigt, das bei über 1000 Grad Celsius geschmiedet wurde. Dank der Form des Griffs liegt es präzise in der Hand, was das Schneidevergnügen optimiert. Erleben Sie das Vergnügen einer perfekten Passform. Einfach aber besonders. Schlicht und radikal zugleich.



Jetzt Kaufen

Forge Feature

Das Erbe des Geschmacks

Michel und Sébastien Bras gehören zu den bedeutendsten französischen Köchen der Neuzeit und sind eng mit der Forge de Laguiole verbunden. Und das nicht nur, weil zwischen Schmiede und Restaurant gerade einmal fünf Kilometer liegen.

Eine Reise durch das Aubrac-Hochplateau ist magisch. An kaum einem anderen Ort in Europa ist die Kraft der Natur derart greifbar. Ein Wechselspiel aus Licht und Schatten, Wärme und Kälte und eine Landschaft, die ihren Namen noch verdient hat. Zur Wahrheit gehört aber auch: Genau hier liegt nicht nur das historische Messerzentrum unseres Landes und unsere Forge de Laguiole, sondern auch eines der beeindruckendsten Restaurants des Landes, das "Le Suquet". Hier, mit einem atemberaubenden Ausblick auf das Aubrac-Hochplateau, schwingt in zweiter Generation Sébastien Bras (links), Sohn von Michel Bras (rechts), den Kochlöffel auf Weltklasse-Niveau. Lediglich fünf Kilometer trennen das Restaurant und unsere Schmiede. Unsere Verbindung geht aber noch viel weiter. Ein Überblick.





Qualität in dritter Generation. Die Geschichte der kulinarischen Bras-Dynastie beginnt 1956. Dem Jahr, in dem die Mutter von Michel Bras ein einfaches, unprätentiöses Restaurant in Laguiole eröffnet. "Es war köstliche, gut zubereitete Hausmannskost", erinnert sich Michel Bras noch heute, der von Anfang an seiner Mutter in der Küche unterstützte und im Jahr 1968 nicht nur die Leitung des Restaurants übernahm, sondern auch das kulinarische Erbe. Im Jahr 1992 gründete er das Restaurant Le Suquet auf der besagten Landzunge über Laguiole.

Dabei ging der familiäre Charakter jedoch nie verloren. Lange nachdem sie das wohlverdiente, aber sicher nicht gewünschte Rentenalter überschritten hatte, war "Oma Bras" immer noch in der Küche von Le Suquet anzutreffen, wo sie die Mahlzeiten für die Brigade zubereitete, und niemand wagte es, sich einzumischen, wenn sie das Aligot zubereitete. Ein Umfeld, in dem Sébastien, Sohn von Michel aufwuchs und nun in dritter Generation das kulinarische Erbe weiterführt. Sébastien Bras, der seit 2009 die Leitung des Le Suquet innehat, setzt neue Akzente im Aubrac mit der gleichen



Leidenschaft und Sensibilität wie sein Vater Michel. Im Einklang mit dem Rhythmus der Jahreszeiten reflektiert und transkribiert seine Küche seine Emotionen, inspiriert durch seine Symbiose mit der Natur. Seine Küche, intuitiv und präzise, wird so zu einem Erlebnis.

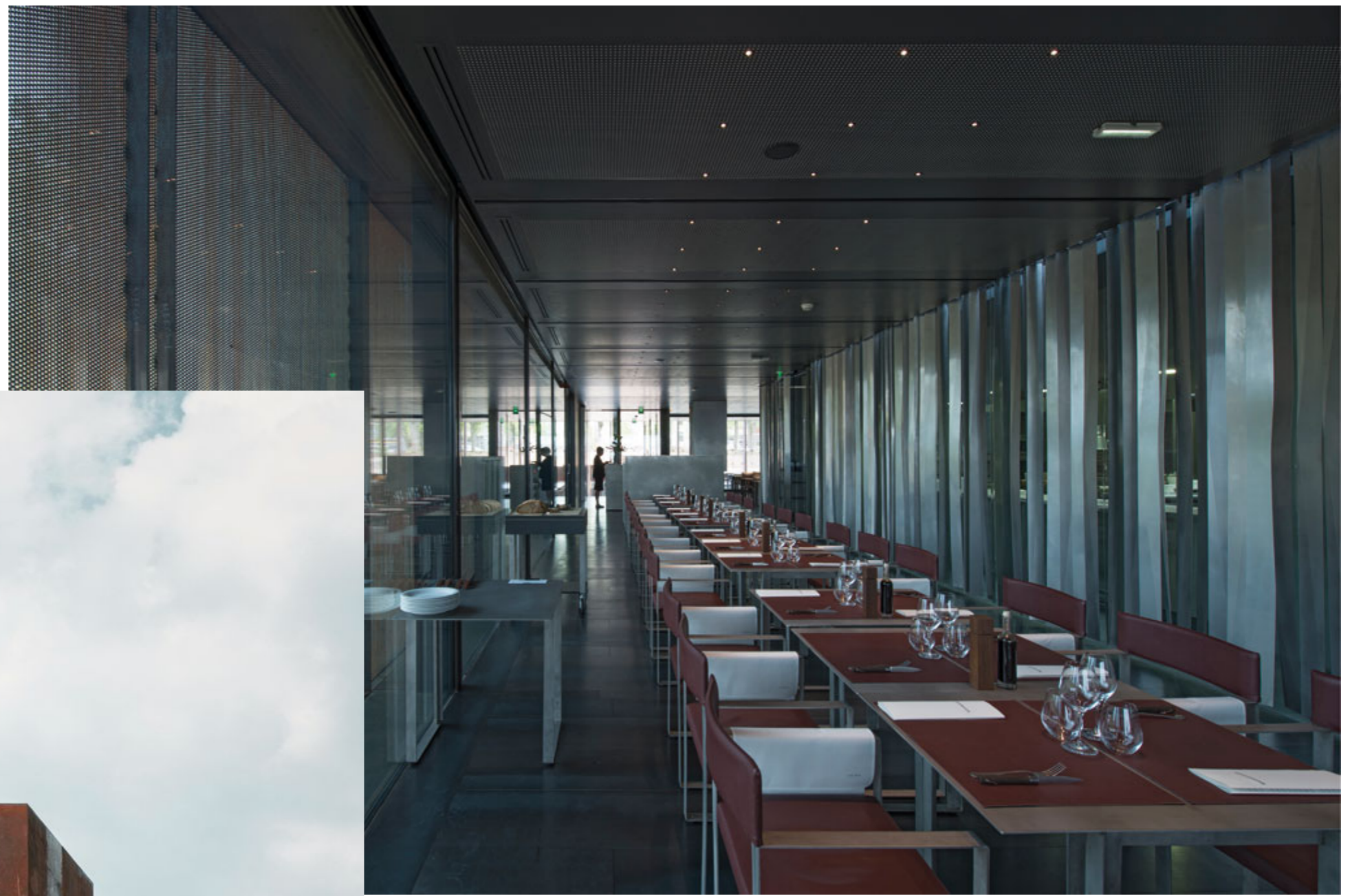


Gemeinsam mit Michel und Sébastien haben wir ein Messer kreiert, welches heute noch auf den Tischen im "Le Suquet" beiden Gästen für Begeisterung sorgt. Eine ideale Symbiose aus Funktionalität, Ästhetik und Authentizität.



Jetzt Kaufen







Auch im außergewöhnlichen Soulages Museum in Rodez sind Forge de Laguiole und die Bras-Familie vereint. Hier, im "Cafe Bras", welches direkt an der Kunst-Ausstellung, die mehr als 250 Arbeiten des französischen Künstlers Pierre Soulages umfasst, trifft "ein Hauch von Bras-Luft" auf ein Ambiente, das an ein Dorfcafé von früher erinnert.

Auch für diesen außergewöhnlichen Ort des Genusses haben wir gemeinsam mit der Bras-Familie ein ganz besonderes Messer kreiert, welches die unterschiedlichen Einflüsse vereint. Minimalistisch, pur und ein Schmeichler in der Hand.



Jetzt Kaufen

From Laguiole. For the world.

FORGE

Qualität | Tradition | Original

April 23

www.forge-de-laguiole.com

 [forgedelaguiole](https://www.instagram.com/forgedelaguiole)