

COUTELLERIE : LA CRÉATIVITÉ TOUJOURS DE MISE MALGRÉ UN ENVIRONNEMENT CONTRAINT

Les marques déploient des stratégies multiples pour répondre à un marché qui se fait plus sélectif. Entre design audacieux, diversification des usages, montée en gamme ou innovations techniques, la filière manifeste sa capacité à se réinventer. Le point sur les nouveautés et les initiatives marquantes de cette rentrée.

■ Par/by Sophie Komaroff

Malgré un contexte économique et commercial contrasté, le dynamisme des marques de coutellerie est indéniable. Pour les fabricants et les marques, l'environnement est complexe dans la mesure où ils doivent composer avec des incertitudes internationales, notamment celles liées au renforcement des taxes américaines sur l'acier, l'administration américaine ayant en effet relevé en la matière ses droits de douane de 25 % à 50 % qui ne concernent pas seulement les matières brutes mais aussi de nombreux produits intégrant une part d'acier. Pour autant, les acteurs du secteur misent sur l'innovation technique, la montée en gamme et la valorisation de leur patrimoine pour maintenir leur attractivité. Entre design audacieux, procédés de coupe améliorés et éditions limitées, l'offre continue de se diversifier, confirmant la résilience de la filière coutelière.

CLAUDE DOZORME : UN UNIVERS CUISINE REPENSÉ

CLAUDE DOZORME: A REVAMPED KITCHEN WORLD

Le coutelier Claude Dozorme opère une refonte significative de sa catégorie de couteaux de cuisine. Car, pour Didier Perret, CEO de Claude Dozorme, si la collection Cuisine au Quotidien séduit par son design et son rapport qualité-prix, le reste de la gamme cuisine du fabricant peine parfois à convaincre dans le marché concurrentiel de la coutellerie. « *Les produits sont très design mais intimident parfois la clientèle au moment de faire un choix* », analyse Didier Perret. Alors, pour renouer avec une cible élargie, Claude Dozorme lance de nouvelles collections au style plus conventionnel, sans pour autant rompre avec son identité. La marque entend en effet préserver ce qui fait sa singularité : des couteaux au design distinctif pour un repositionnement qui revisite les incontournables de la cuisine.

Première étape de ce travail, la refonte de la collection 1902 (en référence à l'année de création

There is no denying that the dynamic energy of knifemaking brands is cutting through, notwithstanding an economic and business environment that might suggest otherwise. The economic environment is complex for manufacturers and brands insofar as they need to forge ahead in the face of international uncertainties – especially those related to American tariffs on steel, noting that the US administration has raised tariffs on steel from 25% to 50%. That relates to a good number of things that include steel as well as the raw materials themselves. Sector entities are, however, exploiting technical innovations to pull through – as well as working towards a shift upmarket and an emphasis on heritage to retain their appeal. The knifemaking industry's resilience continues to be evident thanks to bold design, improved processes and limited edition pieces.

de la coutellerie Claude Dozorme) en interne avec une dizaine de modèles. Le manche est notamment revisité afin de procurer un confort en main amélioré tout en arborant un style plus traditionnel. « *Côté design, 3 déclinaisons sont proposées pour les manches. Outre le bois d'olivier qui reste un incontournable avec son toucher chaud et agréable, l'émblématique imprimé vichy rouge et blanc conserve une place de choix avec son look "bistrot français" très apprécié, décrit Didier Perret. Un troisième décor, Liberty, composé de petites fleurs roses et rouges sur fond blanc, propose aux consommatrices principalement, mais pas uniquement, une série courte de 4 couteaux indispensables (un office, un trancheur universel, un santoku 13 cm et un couteau à découper 15 cm) ainsi qu'une petite fourchette, utile pour maintenir les aliments pendant la découpe.* » Chaque collection dispose d'un packaging dédié qui rappelle les matières et les motifs des manches.

Deuxième étape de ce repositionnement : la présentation en avant-première à Maison&Objet d'une nouvelle collection : « *Baptisée Légende, elle a pour mission de remplacer Claude Dozorme sur le devant de la scène dans la catégorie de la coutellerie de cuisine* », indique Didier Perret. Cette gamme complète, d'une dizaine de



KNIFEMAKING: CREATIVITY STILL CUTTING THROUGH EVEN IN A CONSTRAINED ENVIRONMENT

Brands are deploying a wide range of strategies to respond to an increasingly selective marketplace, and the industry is now showcasing its capacity to reinvent itself via a range of initiatives including bold design, diversification of usage, shifts upmarket, and technical innovations. We take an overview of what's new and look at the stand-out projects under way during the autumn season.



références, répond à l'ensemble des usages, de l'office 10 cm au chef 20 cm, en passant par le désossé et le filet de sole. Le design, fruit de la collaboration avec un designer expérimenté, affiche des lignes dynamiques. Le manche, ergonomique et confortable, associé à une mitre massive, confère à ces couteaux un caractère affirmé. L'acier choisi — le X50Cr-MoV15 — est un alliage haut de gamme au tranchant durable, résistant et facile à réaffûter. Le montage vissé reflète le soin particulier apporté à la fabrication, réalisé au sein des ateliers thiernois de la marque.

Knifemaker Claude Dozorme has revamped its kitchen knife category to a significant extent. The CEO of Claude Dozorme Didier Perret notes that while its Cuisine au Quotidien collection continues to appeal thanks to its value for money and good design, the remainder of the manufacturer's kitchen range is struggling to win people over in what is such a highly competitive knifemaking world. "Products are very designer-like but can seem intimidating to the customer at the point at which they are making the decision," he says. Claude Dozorme has launched new collections with a more conventional style to better connect with an expanded target market without compromising on their brand identity - the company is keen to hold onto what makes it so distinctive: knives with a striking design for a market repositioning that is a revisit of the kitchen essential. The first stage of that process has been to internally revamp the 1902 collection (a hark back to the year that the Claude Dozorme company was set up) with a dozen models. The handle has been revisited to result in improved hand comfort, and it also has a more traditional style. "Design-wise, three handle variants are available. Olive wood remains a must-have with its warm and pleasing feel, and the iconic Vichy red and white enjoys a special status with its 'French bistro' look that people really like, explains Didier Perret. A third décor is Liberty which comprises little pink and red flowers on a white background that tends to be aimed at female recipients though certainly not always. It is a small range of four essential knives (utility, universal cut, a 13cm Santoku, and a 15cm cutting knife) and there's also a small fork that is good for holding down

the food while cutting it." Each collection has dedicated packaging that has information on the handle materials and motifs.

The second stage of the repositioning is the preview presentation at Maison&Objet of a new collection which, explains Didier Perret, "is called *Légende*. Its purpose is to place Claude Dozorme centre stage in the kitchen knives category." The full range comprises around ten pieces and is for many uses. It includes a 10cm utility knife, a 20cm Chief's knife, a deboning knife, and a sole filleting knife. The design is the end result of a partnership with an experienced designer, and presents a dynamic look. The handle is ergonomic and comfortable and features a solid bolster, giving the knife an assertive character. The choice of steel — X50CrMoV15 — is a high-end alloy that delivers a long-lasting cutting edge that is robust and easy to sharpen, and the screwed-in assembly reflects the careful attention to its manufacturing that takes place at the company's workshop at Thiers.

ETCH, JEUNE MARQUE FRANÇAISE, À LA RECHERCHE DE PARTENAIRES RETAIL

ETCH, A YOUNG FRENCH BRAND LOOKING FOR RETAIL PARTNERSHIPS

Nouvelle venue sur le secteur Cook & Share de Maison&Objet, la marque ETCH a été fondée en 2022 par Aymeric Perrot, ingénieur de formation et passionné d'art culinaire. Jusqu'alors uniquement commercialisée en ligne, ETCH est à la recherche de boutiques partenaires, visant notamment les coutelleries ainsi que les boutiques de déco ou concept-stores. La marque propose pour l'heure une collection de quatre modèles : couteau de chef (lame 18,5 cm), santoku (17 cm), éminceur (20 cm) et couteau à pain (22 cm). Sa particularité : le manche de forme ronde, fabriqué en Bretagne, en merisier vernis, choisi pour son origine française ainsi que pour sa teinte et ses nervures irrégulières qui confèrent à chaque pièce un caractère unique. Découpées, assemblées et affûtées à Thiers, les lames sont en acier Nitrox (acier inoxydable HRC 56). Prix publics : à partir de 150 €.

D'ores et déjà adoptées par plusieurs chefs parisiens, la collection entend marier la philosophie japonaise sur le plan de l'esthétique (un bel objet à contempler) et celle européenne (polyvalence de la lame et facilité d'affûtage), pour des couteaux adaptés à tous les usages. Un couteau



d'office, décliné sur le même design, est en cours de développement, avec un lancement prévu au 2^e semestre 2026. L'année prochaine devrait également voir le lancement d'une gamme d'accessoires dédiés à la coutellerie (planches, bloc couteau). Autre projet en développement : une collection 100 % acier à destination des professionnels.

A newcomer to the Cook & Share section at Maison&Objet is ETCH founded in 2022 by Aymeric Perrot, a trained engineer with a passion for culinary items. ETCH knives have hitherto been sold online only but the company is now in search of partner stores, and there is particular interest in knife retailers, decoration outlets, and concept stores. At present the brand features four models: Chef's knife (18.5cm blade), Santoku (17cm), slicer (20cm) and bread knife (22cm). What makes them distinctive are their rounded-shaped handles made in Brittany from varnished wild cherry wood chosen for its French origins, its tint, and the uneven lines conferring a unique character to each piece. The blades are cut out, assembled and sharpened at Thiers and are made of Nitrox steel (HRC56 stainless steel). Prices to the public: from €150. The collection has already been taken up by a number of Parisian Chefs and looks to marry Japanese philosophy around its aesthetics (contemplation of a beautiful thing) with a European philosophy (easy to sharpen, versatile blade) for knives suitable for any purpose. A utility knife with the same design is being developed with a launch expected in late 2026, and next year is also when a new range of knife accessories is expected to be launched including a knife block and a cutting board. Also on the cards is a 100% steel collection for professionals.

LOOK TOTAL BLACK CHEZ PRADEL EXCELLENCE A TOTAL BLACK LOOK FOR PRADEL EXCELLENCE

Le noir rime avec élégance, caractère et précision. En coutellerie, il permet de proposer une esthétique affirmée ! Pradel Excellence propose ainsi Les Essentiels, deux nouvelles gammes au design monochrome noir.

La première se compose d'un trio de couteaux (office lame 9 cm ; utilitaire 12,5 cm ; santoku 18 cm) qui couvre tous les gestes essentiels : éplucher, trancher, hacher ou ciseler. Fabriqués en acier inoxydable 3Cr14, leurs lames fines et robustes (2 à 2,5 mm d'épaisseur) sont dotées d'un revêtement noir contrasté par un fil de coupe gris. Un détail qui



confère à chaque lame une allure unique. L'ergonomie n'est pas en reste avec un manche au fini noir mat qui procure une prise en main confortable, y compris en cas d'utilisation prolongée. Prix public : 29,90 €.

La seconde est dédiée à la table, avec un set de 4 couteaux à steak munis d'une lame de 12,5 cm en acier 3Cr14 (épaisseur 2 mm) conçue pour trancher sans effort les viandes, les grillades ou encore les légumes croquants. Là encore, un fil de coupe gris contrastant met en valeur celle-ci, pour une allure résolument contemporaine. Prix public : 29,90 €. Black equals elegance, character and precision – and in knifemaking it is a great vehicle for an assertive aesthetic! To that end, Pradel Excellence has produced Les Essentiels: two new ranges with a black monochrome look. The first comprises a trio of knives (9cm all-purpose knife; 12.5cm utility; 18cm Santoku) that covers all the main uses including peeling, chopping, slicing and whittling. The fine and robust blades (2 to 2.5mm thick) are made of 3Cr14 stainless steel and feature a black coating with a contrasting grey thread line, a detail that gives each blade a unique appeal. Ergonomic features are carefully considered too – the handle has a matt black finish that delivers a comfortable grip, including during prolonged use. Price to the public: €29.90.

The second collection is for the dining table and comprises four steak knives with a 12.5cm blade in 3Cr14 steel (2mm thick) designed to effortlessly cut meat, grilled food and crunchy vegetables. These knives also have a contrasting grey thread design that enhances their appeal for a determinedly contemporary look. Price to the public: €29.90.

AU NAIN LABELISÉ EPV AU NAIN GETS THE LIVING HERITAGE ENTERPRISE LABEL

En juillet dernier, Au Nain Couteliers a obtenu le label Entreprise du patrimoine vivant, une distinction qui met en évidence sa contribution au



patrimoine industriel et culturel français. Fondée en 1885, l'entreprise familiale (4^e génération) propose des couteaux professionnels, d'art de la table ainsi que ses modèles industriels spécifiques. Elle associe des procédés modernes et des techniques traditionnelles, tout en assurant chaque année la transmission de ses savoir-faire grâce à la formation d'apprentis (CAP instruments coupants au centre AFPI de Thiers). La société qui célèbre en 2025 ses 140 ans, a lancé un couteau anniversaire, Le 140, un couteau de cuisine conçu par ses apprentis. Celui-ci est le fruit d'un travail manuel réalisé dans les ateliers du fabricant, de la découpe de la lame à l'affûtage, en passant

par l'émouture, le polissage et le montage. Doté d'une lame en acier inox 1.4034 et d'un manche en Garolite G10, un matériau composite offrant une résistance élevée aux chocs et à l'usure, il se décline en trois tailles : office 9 cm, cuisine 15 cm et 20 cm. Prix public à partir de 120 €.

Au Nain Couteliers was awarded the French Living Heritage Enterprise label in July – a distinction that highlights the company's contribution to French cultural and industrial heritage. The 4th generation family-run business was founded in 1885 and sells professional-use knives, dining table knives, and also dedicated industrial-use models. The company blends modern processes with traditional craftsmanship while also assiduously managing the transmission of its know-how via apprenticeships (the vocational training certificate for cutting instruments at the Thiers centre for the manufacturing of industrial items the AFPI). The company celebrates its 140th birthday in 2025 - and to mark that milestone Au Nain Couteliers has launched a knife called Le 140: a kitchen knife designed by its apprentices. It is the end result of manual projects undertaken at the manufacturer's workshop including blade cut-out, sharpening, grinding, polishing, and assembly. The blade is 1.4034 stainless steel and the handle is of Garolite G10, a composite material with elevated robustness and good user resistance. Three sizes are available: 9cm utility, and 15cm and 20cm kitchen knives. Prices to the public: from €120.

LE LAGUIOLE D'ICI, COUTEAU D'EXCEPTION SIGNÉ FORGE DE LAGUIOLE

THE LAGUIOLE D'ICI KNIFE : AN OUTSTANDING KNIFE FROM FORGE DE LAGUIOLE

La manufacture installée sur le plateau de l'Aubrac a dévoilé cet été le Laguiole d'ici, un couteau pliant d'exception : son manche de 12 cm est fabriqué en chêne subfossile âgé de plus de 5 000 ans, est associé à une lame forgée à chaud en acier français, dans l'esprit des premiers couteaux Laguiole produits au village. Ses finitions renforcent cette référence à cette mémoire : un losange ancien remplace ici la croix du berger, évoquant un chapelet stylisé, discret rappel de la culture paysanne, tandis qu'une croix de Saint-André, gravée au-dessus de la lame, rend hommage aux armoiries protectrices d'André, l'un des premiers doms d'Aubrac (issu du latin *dominus*, le titre honorifique dom désignait certains religieux et, à Aubrac, le chef de la maison hôtelière).



Ce couteau présente le label Indication géographique Couteau de Laguiole délivré par l'Institut national de la propriété industrielle (Inpi), qui garantit que le couteau est fabriqué dans une zone spécifique du Nord-Aveyron, et conformément à un cahier des charges précis. Ainsi, le talon de la lame est estampé de ce label.

The manufacturer located on the Aubrac plateau unveiled the Laguiole d'ici knife this summer made at Aubrac in south-central France. The outstanding fold-up knife has a 12cm handle made of fossilised oak dating back more than 5000 years, and the blade is hot-forged knife from French steel - following in the footsteps of the first Laguiole knives made in the village. The finish of the knives recall that ancestral memory: the shepherd's cross is replaced here by the old lozenge evoking the look of a stylised rosary – a subtle nod to the French rural culture. The Saint Andrew's cross is carved on the blade as a homage to the protective heraldic sign of one of Aubrac's premier 'doms': André – the term 'dom' being derived from the Latin *dominus*, referring here to the honorific 'dom' that designated religious figures and, at Aubrac, the Chef at a hospitality venue. The knife has the Protected Geographical Indication status conferred upon it by France's National Institute of Industrial Property INPI, guaranteeing that it has been made in a specific region of Nord-Aveyron and complies with particular specifications. The heel of the blade is stamped with that label.

NOGENT*** ENRICHT SA GAMME EXPERT AFFIDENTÉ

NOGENT*** ENRICHES ITS EXPERT AFFIDENTÉ RANGE

Nogent*** fait évoluer sa collection Expert Affidenté, réputée pour ses lames microdentées. Jusqu'alors proposée avec des manches en polypropylène, la gamme s'étend avec une déclinaison en cerisier des bois certifié PEFC (rivets aluminium), pour les éplucheurs (1 ou 2 tranchants) et les couteaux d'office (8, 9 et 11 cm). La technologie Affidenté reste au cœur de cette gamme : le tranchant micro-denté (4 dents par millimètre) qui assure une coupe nette, sans requérir d'affûtage. La lame, épaisse jusqu'à 1,5 mm, sont en acier inoxydable à haute teneur en carbone et molybdène (dureté Rockwell 56 - 58 HRC). Fabrication française. Prix publics : de 7,60 € à 14,90 €.

Nogent*** is developing its Expert Affidenté collection acclaimed for its micro-serrations. The range has hitherto only been available with polypropylene handles, and is fleshed out with variants that feature handles made of PEFC-certificated cherry wood (aluminium rivets) for the peelers (1 or 2 cutting edges) and utility knives (8, 9 and 11 cm). The Affidenté technology remains the core element of the range: the micro-serration (4 serrations per millimetre) delivers a clean cut



without any need for sharpening. The blade is up to 1.5mm thick and is made of high-carbon content stainless steel and molybdenum (Rockwell hardness of 56 - 58 HRC). French manufacture. Prices to the public: from €7.60 to €14.90.

CLAUDE THIERS ET CARTAILLER-DELUC, DEUX SIGNATURES SCIP FRANCE EN ÉVOLUTION

CLAUDE THIERS AND CARTAILLER-DELUC, TWO EVOLVING SCIP FRANCE SIGNATURES

Avec sa nouvelle collection de couteaux Albatros, la marque Claude Thiers apporte une touche design et authentique à la table. Une proposition pleine de caractère, portée par une lame généreuse avec ses 2,5 mm d'épaisseur en acier X50CrMoV15 garantissant une tenue de



coupe durable. Plusieurs options de manches sont proposées, en version plein manche ou avec mitre : résine, carbone ou bois tels que le noyer, l'olivier, le thuya, le bouleau bocote ou encore le genévrier (cade). Sans oublier un modèle tout inox, baptisé Marble, compatible avec le lave-vaisselle. A noter que pour chaque déclinaison, il existe la fourchette assortie correspondante. Prix public : à partir de 320 € le coffret de

6 couteaux en essence de bois plein manche ; 360 € pour la version avec mitre.

Autre nouveauté chez SCIP France, le sommelier Cartailier-Deluc existe désormais dans une version double-étage, une première depuis 1972, année de sa création. L'ustensile est également doté d'une vrille de 6 cm qui facilite l'extraction des bouchons longs. Fidèle à son design sobre et à sa robustesse, ce modèle inox conserve l'esprit du sommelier original, et bien entendu toujours emballé dans sa boîte jaune emblématique. Déjà plébiscité aux États-Unis, en particulier en Californie, ce nouvel outil, décliné dans les mêmes versions que celles du modèle à simple étage, complète la gamme existante. Prix public : de 40 à 90 € selon les modèles.

Claude Thiers brings a dash of design and authenticity to the dining table with its Albatros knife collection. The pieces are characterful and feature a generously sized blade that is 2.5mm thick and made of X50CrMoV15 steel, guaranteeing an ongoing and long-lasting cut. Several blade options are available in full-length handle or handle with bolster: resin, carbon, and wood that includes walnut, olive, thuya, bocote birch and juniper. A fully stainless steel model is also available called Marble that is dishwasher-safe. A matching fork is available to go with each variant. Prices to the public: from €320 for the set of 6 full-handle knives in wood essence; €360 for the mitre variant.

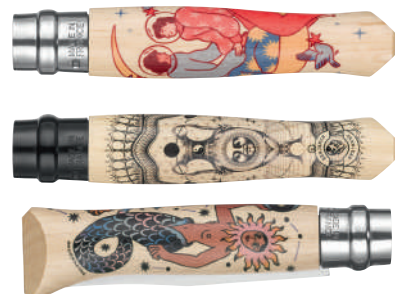
Also new at SCIP France is the Cartailier-Deluc corkscrew that now has a two-step version, a first since 1972 – the year of its creation. The utensil has a 6cm spiral worm for the easy removal of long corks. The stainless steel model retains its understated and robust design and is in line with the original sommelier mindset – and of course it still comes in its iconic yellow box.

The new tool is already widely used in the USA, especially California, and is available in the same variants as the single-step version to complete the existing range. Price to the public: from €40 to €90 depending on the model.

OPINEL : DE NOUVELLES ÉDITIONS LIMITÉES POUR LE N°08

OPINEL : NEW LIMITED EDITIONS FOR THE N°08

C'est un voyage céleste et incroyablement poétique qu'Opinel propose en cette rentrée. Qu'il évoque l'infini, le mystère, les rêves, les astres, etc., le cosmos suscite une fascination universelle. Le coutelier savoyard a ainsi invité trois artistes à explorer ce thème afin d'habiller son iconique couteau pliant N°08 en proposant leur interprétation des corps célestes. Elisa, alias Asile, est une artiste et illustratrice française. Son univers est habité de personnages ronds et attachants, d'une faune et d'une flore hautes en couleur, dans des paysages aux accents





oniriques. Ode à la bienveillance, ses dessins prennent la forme d'images légères, dans un style ludique et décomplexé. Pour cette collaboration, elle a imaginé une mise en scène de l'équilibre entre le Soleil et la Lune, incarné par deux personnages assis sur un croissant lunaire, différents mais égaux. Autour d'eux, trois oiseaux dessinent une constellation, faisant de la Lune un espace de rencontre et de douceur, suspendu entre rêve et réalité. Installé au Pays basque, Benjamin Jeanjean est illustrateur, plasticien et tatoueur. Il puise son inspiration dans les gravures anciennes, les nouvelles images, l'irrationnel, la logique humaine et l'humanité. Utilisant diverses techniques (illustration, céramique, installation, fresque), Benjamin Jeanjean se caractérise par son style hautement figuratif qui conjugue le non-sens, l'humour noir et les contradictions pour donner vie à des histoires complexes. Pour Opinel, il offre une vision symbolique du cosmos : un vase antique au centre suggère le réceptacle de l'univers, entouré d'un visage solaire orné du Yin et du Yang, des phases lunaires et de motifs géométriques rappelant l'éternel cycle du temps. Un jeu sur la dualité, évoquant de loin une gravure ancienne tandis qu'apparaissent, de près, des symboles contemporains.

Artiste française multidisciplinaire basée à Montréal, Dalkhafine se consacre à ses projets artistiques personnels après un parcours en tant qu'animatrice 2D. Illustration, motion design, peinture, sérigraphie, fresques murales, vêtements ou encore Vjing, elle transpose son univers coloré, inspiré de la nature et souvent souligné de contours sombres, sur une multitude de supports. Son illustration pour Opinel est un hommage aux constellations du Tigre et de la Sirène, symbolisant la rencontre entre la puissance terrestre et l'énergie cosmique. Majestueux, le tigre s'incline devant la sirène rayonnante comme un soleil, tandis que les étoiles forment un écrin céleste protecteur.

Éditions limitées à lames numérotées : 8 200 exemplaires disponibles pour chaque modèle. Prix publics : 42 € pour les modèles illustrés par Asile et Dalkhafine, 46 € pour celui réalisé par Benjamin Jeanjean.

A celestial and incredibly lyrical voyage is under way for Opinel this autumn season. The cosmos is endlessly fascinating to all, evoking mystery, stars, dreams and infinity – and so the Savoie-based knifemaker has invited three artists to explore that theme with a view to adorning its iconic N°08 folding knife with a design that interprets our celestial bodies. Elisa goes under the name of Asile, and is a French artist and illustrator – her world features endearing rounded people, colourful flora and fauna, and dreamlike landscapes. Her designs are odes to benevolence and take the form of lightweight images in a laid-back and playful style. For her partnership with Opinel, she brings a landscape of a harmonious Sun and Moon incarnated by two people seated on a moon crescent who are different but equal. Three birds fly around them to form a constellation, the Moon becoming a space of gentleness and serves as a meeting place, suspended between dreams and reality.

Benjamin Jeanjean is a Basque country-based illustrator, graphic designer and tattoo artist, and he takes his inspiration from ancient engravings, new images, irrationality, humanity, and the capacity for human reason. He draws on a range of techniques including illustration, ceramics, frescos and installations, and features a highly figurative style that blends nonsensical whimsy, black humour and contradictions to give life to complex stories. For Opinel, Benjamin Jeanjean brings to the knife a symbolic take on the cosmos: a centrally positioned antique vase

alludes to a receptacle of the universe and is surrounded by a solar face adorned with Yin and Yang designs, moon phases, and geometric motifs that recall the eternal cycle of time. It is a play on duality that evokes from afar ancient engravings - while closer in are contemporary symbols. Dalkhafine is a multi-disciplinary French artist who devotes her time to personal artistic projects having spent a career as a 2D animator. She transposes her colourful universe in the form of illustrations, motion designs, silkscreen printing, mural frescos, clothing and Video Jockeying. Her creations are inspired by nature and are often underpinned by sombre contours on a multitude of media supports. Her illustration for Opinel is a homage to the Tigris and Siren constellations, symbolising the encounter between terrestrial power and cosmic energy. The majestic tiger is inclined before the siren that radiates like a sun, with the stars forming a protective backdrop.

Limited editions with numbered pieces: 8200 pieces for each model. Prices to the public: €42 for the models illustrated by Asile and Dalkhafine, €46 for those designed by Benjamin Jeanjean.

GOYON-CHAZEAU CÉLÈBRE 50 ANS DE CRÉATION COUTELIÈRE

GOYON-CHAZEAU CELEBRATES 50 YEARS OF KNIFE CREATION



Depuis trois générations, Goyon-Chazeau perpétue à Thiers la tradition coutelière française. L'histoire de cette coutellerie démarre dans les années 1950 : Solange Chazeau et Gabriel Goyon travaillent alors dans leur atelier pour de grandes maisons françaises. Avec leur fils Denis, ils fondent en 1975 la société Goyon-Chazeau sur le terrain familial, marquant pour celle-ci le début du développement de ses propres gammes, forgées à la main et 100 % fabriquées en France selon un savoir-faire artisanal, reconnu par le label Entreprise du patrimoine vivant.

Cette aventure coutelière se poursuit avec Magali, (petite-fille des fondateurs) et Vincent Soucille qui ont notamment imaginé à l'occasion des 50 ans de Goyon-Chazeau un couteau en édition limitée à 400 exemplaires dans la gamme P'tit Tradi : une série numérotée au manche en loupe de frêne provenant du terrain familial, à la lame gravée 50 ans, emballé dans un packaging arborant un logo anniversaire (prix public : 59,90 €). Goyon-Chazeau a en effet créé un logo pour ses 50 ans : celui-ci rend hommage à Thiers, berceau de la coutellerie française, avec un "T" qui évoque à la fois la ville et son couteau éponyme. Au centre, le signe se prolonge symbolisant le cours de La Durolle, traversant le "cœur de forge" qui fait partie de l'identité graphique du fabricant. Trois lignes



stylisées y représentent les trois univers de production : couteaux de cuisine, couteaux et couverts de table, et couteaux de poche.

Autre nouveauté à découvrir dans la gamme Tradi, le couteau Happy Tradi doté d'une lame dentelée de 13 cm de type santoku, conçu pour la découpe des fruits à peaux fines, le pain et le saucisson. Il se décline en 3 essences de bois : ébène aubier, olivier et noyer vieilli. Prix public : 64,90 €. Pour la présentation en point de vente, un display aux couleurs du packaging de 12 couteaux mixant les trois différents manches est proposé.

La gamme Tradi se décline aussi en set de 3 couteaux : trio Tradi (P'tit, Grand, Happy) noyer, ébène aubier ou olivier. Prix public : 164,90 €.

Goyon-Chazeau has handed down the French knifemaking tradition across three generations, with their story going back to the 1950s: Solange Chazeau and Gabriel Goyon were at the time working in their own studio for big French entities. In 1975 they founded Goyon-Chazeau with their son Denis on family land, marking the beginning of the development of their own ranges that were forged by hand and 100% made in France using artisan craftsmanship techniques, as recognised via the French Living Heritage Enterprise label. The knifemaking venture continues with the founders' grand-daughter Magali as well as Vincent Soucille, who created the limited edition Goyon-Chazeau knife for the business's 50th birthday as part of the P'tit Tradi knives. The range is limited to 400 pieces and each one is numbered, with a handle made of burr ash from the family land with a blade engraved with the 50 year mark. The packaging features a birthday logo (price to the public: €59.90). The 50th birthday logo created by Goyon-Chazeau is a homage to Thiers, the cradle of French knifemaking, with the 'T' that evokes the eponymous knife and the town itself. In the centre of the logo is the extended T design that symbolises the flow of the Durolle river crossing through the 'heart of the forge' that is a part of the manufacturer's graphic identity. Three stylised lines represent the three production types: kitchen knives, table knives and flatware, and pocket knives.

A further novelty in the Tradi range is the Happy Tradi knife that has a 13cm Santoku type serrated blade, ideal for cutting fine-skinned fruit, bread and dried sausage. The knives are available in three wood essences: sapwood ebony, olive wood, and aged walnut. Price to the public: €64.90. A display facility is available for points of sale that features the 12 knife packaging that mixes the three different handles.

The Tradi range is also available as a set of 3 knives: Tradi trio (P'tit, Grand, Happy) in walnut, sapwood ebony, and olive wood. Price to the public: €164.90.

VICTORINOX : DE NOUVELLES RÉFÉRENCES DYNAMISENT L'ASSORTIMENT

VICTORINOX: NEW ITEMS TO ENERGISE THE SELECTION

La marque fait du commerce de détail un axe stratégique pour renforcer la visibilité de ses différentes catégories de couteaux de cuisine, afin de consolider son positionnement. Dans cette perspective, la collection



Swiss Classic, lancée en 2007, bénéficie d'une mise en avant renouvelée cette année grâce à l'introduction de nouvelles couleurs. Ces teintes, inspirées de l'univers culinaire, viennent compléter le noir initialement proposé et apportent une diversité visuelle enrichie en magasin, permettant d'enrichir l'assortiment tout en proposant les caractéristiques techniques

qui fondent le succès de cette gamme pensée pour conférer précision et confort. Les manches sont en polypropylène (PP) résistant pour les petits formats (tels que les couteaux à tomates ou de table), et en élastomères thermoplastiques (TPE) antidérapants pour les modèles plus longs, tels que les couteaux à pain ou de chef. A noter que les lames, en acier inoxydable de qualité professionnelle, sont compatibles avec le lave-vaisselle. Prix public : à partir de 3,90 € le couteau bec d'oiseau Swiss Classic.

Nouvelle également au catalogue du fabricant, la série Dual Grip se distingue par un manche bimatière composé d'un noyau en polypropylène (PP) revêtu d'un élastomère thermoplastique (TPE) antidérapant afin de conférer une prise en main sûre, y compris en conditions humides. Les couteaux sont équipés de lames en acier inoxydable européen, affûtées pour garantir une découpe précise et efficace. La gamme comprend neuf modèles polyvalents pour cuisinier et huit modèles adaptés aux besoins de l'industrie alimentaire et de transformation de la viande. Chaque référence est conçue pour un usage précis — du santoku au couteau à désosser, en passant par les modèles à pain ou pour pâtisseries — afin d'offrir confort, contrôle et fiabilité dans des environnements intensifs. La catégorie des couteaux pliants n'est pas en reste : Victorinox dévoile en effet Companion, une collection développée pour simplifier l'ouverture des contenants récalcitrants. Des outils de poche polyvalents (bouts arrondis, lames dentelées pour couper le carton, ou encore tournevis) aux diverses fonctions afin de procurer la polyvalence nécessaire à tous les besoins du quotidien. Le Companion S Alox, ultrafin et portable, est doté d'un décapsuleur, d'un tournevis cruciforme Phillips, d'un dénudeur de fils électriques et de ciseaux. Version au design épuré, le Companion X Alox intègre des ciseaux de précision logés entre des côtes en Alox haut de gamme. Le Companion Slim Alox est un outil léger de poche, équipé d'un ouvre-emballage, de tournevis et de ciseaux. Le Companion est





laguiole_enaubrac



Laguiole en Aubrac

L'ART DE LA TABLE

Laguiole en Aubrac



www.laguiole-en-aubrac.fr

quant à lui un couteau de poche suisse polyvalent muni de 16 fonctions, dont un ouvre-emballage, une lime à ongles et des ciseaux. Déclinaisons : cellidor rouge pour le Companion, rouge, or et argent pour le Companion S Alox, le Companion X Alox et le Companion Slim Alox.

Au rang des éditions limitées, Victorinox reste fidèle à ses rendez-vous traditionnels, avec deux lancements cet automne : le Winter Magic Limited Edition 2025 (10 000 pièces) doté de côtes en bois de poiriers ornées d'un arbre gravé au laser, et de 12 fonctions ; et le Huntsman Year of the Horse 2026 (8 888 pièces numérotées ; 6 fonctions), clin d'œil à l'astrologie chinoise et à l'année du cheval célébrée le 17 février 2026.

The retail industry has become a strategic focus area for the brand as a way of reinforcing the visibility of various kitchen knife categories in order to consolidate Victorinox's market positioning. To that end, the Swiss Classic collection launched in 2007 benefits from a fresh take this year thanks to the introduction of new colours. The tints are inspired by the culinary world and complement the initial black, delivering enriched visual diversity in the store and making it easy to mix and match while also delivering the technical characteristics that have been at the core of the range's success, designed to deliver comfort and precision. The handles are made of polypropylene (PP) – robust for small format knives such as table or tomato knives. Handles for longer knives such as bread and Chef's knives are made of non-slip Thermoplastic Elastomer (TPE). The professional-level stainless steel blades are dishwasher-safe. Prices to the public start at €3.90 for the Swiss Classic bird's beak point knife. Also new to the manufacturer's catalogue is the Dual Grip series whose distinctive feature is the dual material handle made of a polypropylene (PP) core encased in non-slip Thermoplastic Elastomer (TPE) for a secure hold in the hand, including in humid conditions. The knives have a European stainless steel blade sharpened to deliver an effective and precise cut. The range comprises nine versatile models for cooking, and eight models ideal for food industry use and for meat handling. Each item is designed for a particular use including a Santoku for deboning and a bread knives for bakers, and they deliver great control, comfort and reliability in intensive-use environments.

The fold-up knives element has not been idle either: Victorinox has lifted the veil on the Companion – a collection developed to make it easy to open stubborn containers. These are versatile pocket knives with rounded end blades, serrated blades for cutting cardboard, and also screwdrivers. The functions are varied to deliver the kind of versatility people seek for all everyday needs. The Companion S Alox is ultra-slim and easy to carry around and includes a bottle opener, a Phillips cross-shaped screwdriver, an electrical wire stripper, and scissors. The Companion X Alox has a streamlined look and integrates precision scissors that slip into the sides of the top-range Alox. The Companion Slim Alox is a lightweight pocket tool that includes a package opener, screwdriver and scissors, and the Companion is a versatile Swiss pocket knife with 16 functions, including a package opener, a nail file and scissors. Variants: red Cellidor for the Companion, red, gold or silver for the Companion S Alox, the Companion X Alox and the Companion Slim Alox.

Victorinox has remained loyal to its traditional markers when it comes to limited editions, with two autumn launches: Winter Magic Limited Edition 2025 (10 000 pieces) featuring pear wood sides adorned with a laser-engraved tree and with 23 functions; and the Huntsman Year of the Horse 2026 (8 888 numbered pieces; 6 functions) – a nod to Chinese New Year and the Year of the Horse that is celebrated on 17 February 2026.



LAGUIOLE EN AUBRAC : UN COUTEAU HOMMAGE À SA TERRE

LAGUIOLE EN AUBRAC: A KNIFE THAT IS A TRIBUTE TO ITS LAND

Avec la collection Terre d'Aubrac, c'est un fragment de ce haut plateau volcanique que la marque Laguiole en Aubrac propose d'emporter avec soi. Chaque couteau pliant est en effet façonné à partir de terre de l'Aubrac, transformée pour créer une nouvelle matière au toucher minéral légèrement rugueux et à la teinte sombre ponctuée de grains plus clairs et rougeoyants en clin d'œil au feu des volcans. Trois modèles à lame 12 cm sont proposés : une pièce deux mitres inox, et plein manche mouche Aubrac ou jonquille. Prix publics : de 202 € à 304 €.

La table n'est pas en reste avec une nouvelle création, Le Gastronomome à la silhouette audacieuse. Ce modèle se caractérise en effet par sa lame longue et élancée et son manche aux angles marqués. Des choix de formes qui confèrent une esthétique contemporaine et affirmée. Conçu comme un objet de design, il associe soin du tranchant et recherche formelle. Le manche est proposé en paperstone, paperstone texturé, ainsi qu'en bois d'olivier ou de noyer. Prix public : à partir de 264 € le coffret de 6.

A noter que la marque propose également de nouveaux accessoires. Côté cuisine, elle lance des tabliers (coton gris ou ciré bleu jean), un bloc en acacia aimanté (30 X 24,5 X 10 cm), une barre en noyer aimantée (45,5 X 6,5 X 2 cm), une sacoche permettant le transport de 8 couteaux de cuisine (prix publics : de 51 € à 73 €). Côté table, elle propose désormais une boîte en cuir permettant le rangement et le transport de 6 couteaux table (prix public : 47 €). Autre nouveauté, une pochette de cuir en fibre de banane pour compléter sa gamme de couteaux pliants (prix public : 10 €).

The Terre d'Aubrac collection embodies the proposition of Laguiole en Aubrac: that of buyers of the knives being able to take home a fragment of the volcanic high plateau. Every folding knife in the collection is shaped from Aubrac soil that has been transformed to create a new material with a slightly rugged mineral touch and a dark tint punctuated with lighter reddish fragments in a nod to the fire of the volcano. Three 12cm blade models are available: a stainless steel two-mitre piece, full handle Aubrac fly, and daffodil. Prices to the public: €202 to €304.

The dining table gets its own makeover too via the new creation Le Gas-

tronome, with its bold profile. The knife has a long, slender blade with an angular look handle – shapes that confer upon the knives a contemporary and assertive aesthetic. Conceived as a designer item, Le Gastronomome is a blend of outstanding cutting edge with a carefully considered shape. The handle is in paperstone, textured paperstone, and olive or walnut wood. Price to the public: from €264 for the set



of 6. The brand is also bringing out new accessories – for the kitchen there are aprons (grey cotton on waxed blue-jean), a magnetised acacia wood block (30 X 24.5 X 10 cm), a magnetised walnut wood bar (45.5 X 6.5 X 2 cm), and a knife carry bag that will hold 8 kitchen knives (prices to the public: from €51 to €73). For the dining table there is now a leather box for storing and transporting 6 table knives (price to the public: €47). Also new is a banana fibre leather carry holster to complete the fold-up knives range (price to the public: €10).

AGORA-TEC DISTRIBUTEUR DE ZA-PAS AGORA-TEC DISTRIBUTOR OF ZA-PAS

La marque polonaise Za-Pas rejoint en ce deuxième semestre le portefeuille de marques du distributeur français Agora-Tec. Fondée en 2016, elle est spécialisée dans les couteaux outdoor et bushcraft, fabriqués artisanalement en Pologne, et propose une gamme qui couvre les besoins essentiels : couteaux bushcraft, EDC (everyday carry), outdoor intensif et utilisation polyvalente. Parmi les références à découvrir : Urban Tactic à la lame de 12 cm finition stonewash et au manche en G10 (prix public : 89 €) ; Ambro 2 à la lame en acier 1.4116S de 9 cm (prix public : 59 €) ; Geo à la lame en acier D2 et au manche en G10 orange ; Ranger doté d'une lame en acier X50CrMoV15 et au manche en frêne (prix public : 42,90 €).



The Polish brand Za-Pas joined the brand portfolio of the French distributor Agora-Tec in the second half of the year. Founded in 2016, Za-Pas specialises

in outdoor and bushcraft knives made in Poland using artisan techniques, selling a range that covers the basics: bushcraft knives, EDC (everyday carry), intensive outdoor, and versatile use. Among the knives to discover are: Urban Tactic with a stonewash finish 12cm blade and G10 handle (price to the public: €89); Ambro 2 with a 9cm 1.4116S steel blade (price to the public: €59); Geo with a D2 steel blade and orange G10 handle; Ranger with a X50CrMoV15 steel blade and oak wood handle (price to the public: €42.90).

WÜSTHOF CIBLE LES FAMILLES AVEC UNE RÉFÉRENCE JUNIOR WÜSTHOF TARGETS FAMILIES WITH A JUNIOR KNIFE

Nouveauté 2025 chez Wüsthof, le couteau de chef Junior, destiné aux enfants âgés de 4 ans et plus. Inspiré de l'Original de la série Classic du fabricant dont il présente la forme caractéristique, le manche doté d'un protège doigts et du trident de la marque, il se distingue par sa lame large de 10 cm (pour couper des tranches droites) au bout arrondi et de manches colorés (bleu, vert ou rose). Autre particularité, l'angle d'affûtage de 32° pour un niveau de tranchant adapté aux enfants.



Wüsthof met l'accent sur la présentation, avec un packaging ludique conçu pour attirer l'attention en magasin. Celui-ci peut être présenté suspendu ou posé en rayon, et renferme un message personnalisé de Viola Wüsthof, ainsi qu'un set d'autocollants destinés aux enfants. Un présentoir de comptoir contenant six couteaux (deux par couleur) est proposé afin de faciliter l'achat d'impulsion. La PLV comprend également un chevalet au format A4 et des adhésifs pour vitrine au format A6, complétés par un dépliant. A noter que la marque a élaboré un argumentaire pour accompagner les détaillants dans leurs conseils de vente, articulé autour de deux axes : d'une part, le couteau comme outil éducatif qui permet aux enfants de cuisiner sous surveillance, en développant la créativité, la motricité fine et la découverte des aliments ; d'autre part, le produit comme idée de cadeau adaptée aux clients à la recherche d'un objet durable et porteur de sens. L'argumentaire qui souligne également la dimension conviviale de l'usage, identifie des profils clients ciblés (familles sensibles à la qualité, à la transmission et aux moments partagés). Prix public : 29 € le couteau de chef Junior.

New at Wüsthof for 2025 is the Chef Junior knife for children aged four and over. Inspired by the Original from the manufacturer's Classic range and with that knife's characteristic shape, the handle has a finger protector and bears the brand's trident symbol. Its distinctive features are the 10cm wide blade (for making straight cuts) with rounded edge, and the coloured handles in blue, green or pink. Another distinguishing feature is the 32° sharpening angle that is a child-friendly cut angle. Wüsthof makes much of presentation: packaging is playful and designed to catch the eye of in-store browsers. The packaging can be hung up or placed on a shelf and includes a personalised message from Viola Wüsthof, as well a set of stickers for children. The countertop presentation case contains six knives (two in each colour) and is offered to retailers to encourage impulse purchases. Point of sale advertising also includes an A4 format easel and A6 window stickers, plus a leaflet. The brand has also put together a sales pitch for retailers as part of their sales advice information that focusses on two areas: first – the knife as an educational tool for children to learn to prepare food under supervision thus promoting creativity, fine motor skills and food exploration; and secondly the presentation of the product as a gift idea suitable for customers looking for something that will last a long time and that has meaning. The sales pitch also emphasises the convivial dimension of the usage and identifies a targeted group of customers that includes families that appreciate good quality, cultural transmission, and togetherness. Price to the public: €29 for the Chef Junior knife.

DEUX NOUVELLES RÉFÉRENCES DE PLIANTS SIGNÉES JOKER TWO NEW FOLD-UP KNIVES BEARING THE JOKER NAME

Le coutelier espagnol Joker enrichit sa gamme de pliants avec les modèles Setter et Pointer, fabriqués à Albacete. Le Setter présente une lame lisse drop point de 80 mm et un manche incurvé rehaussé par une vis d'axe surdimensionnée. Le Pointer se distingue pour sa part par une lame clip point de 90 mm et une mitre large polie miroir pour



une impression de robustesse accrue. Les deux lames sont forgées en acier molybdène vanadium, apprécié pour sa résistance à la corrosion, et sont doté d'un système de verrouillage back lock empêchant une fermeture accidentelle lors de l'utilisation. Côté manche riveté laiton, place aux effets traditionnels avec du bois de cerf, de l'olivier ou de la corne de taureau. Distribution France : Agora-Tec. Prix publics de 40,90 € à 90,90 €.

The Spanish knifemaker Joker has enriched its range of fold-up knives with its Setter and Pointer models, made at Albacete. The Setter features an 80mm smooth drop point blade and a curved handle enhanced with an over-sized screw. The Pointer is distinctive for its 90mm clip point blade and wide mirror-polish mitre, for an impression of enhanced robustness. The two blades are made of vanadium molybdenum steel that is acclaimed for its resistance to corrosion and it also features a slipjoint non-locking mechanism that prevents accidental closure during use. The handle sides are riveted with brass, and traditional effects are achieved with deer antler, olive wood or bull horn. France distribution: Agora-Tec. Price to the public: from €40.90 to €90.90.

JEAN DUBOST INNOVE AVEC LE COUTEAU DÉMONTABLE, RÉPARABLE ET RECYCLABLE JEAN DUBOST INNOVATES WITH A KNIFE THAT CAN BE DISMANTLED, REPAIRED, AND RECYCLED

Présenté sur le salon Maison&Objet en septembre dernier, le couteau Circo mis au point par Jean Dubost repose sur une innovation qui intègre pleinement la notion de cycle de vie du produit. En effet, le manche est doté d'un système de vis (modèle déposé) qui permet un démontage du couteau, grâce à la clef fournie par le fabricant. L'utilisateur peut ainsi trier chaque composant dans la filière adaptée, évitant que l'ustensile ne devienne un déchet non valorisable. Cette logique de circularité se retrouve naturellement dans le choix des matériaux : manche fabriqué à partir de déchets plastiques collectés et recyclés en France, lame en acier recyclé à 85 %, emballage en carton certifié FSC à base de fibre d'herbe économe en eau. L'utilisateur peut également prolonger



la durée de vie de son couteau : Jean Dubost, conformément à sa raison d'être ("tranchons pour un monde meilleur"), propose en effet un kit de réparation (lame ou manche avec vis et clé), évitant ainsi le remplacement complet du produit ! Fabriqué en France, Circo est doté d'une garantie de 25 ans. Couteaux disponibles : office, tomate/baguette, grill.



Prix public : 26,90 € le couteau d'office et sa clef ; 16,50 € le kit de réparation.

Jean Dubost a en outre lancé cet été une collection dotée de manches en bouleau de Norvège, un bois clair et élégant dont les madrures sont dues à l'effet du gel lors des montées de sève printanières. Parmi les nouveautés, un coffret de six couteaux de table Jean Dubost Laguiole à la lame en acier inoxydable finition poli miroir (épaisseur 2,5 mm). Le couteau Le Poche Jean Dubost arbore les mêmes caractéristiques avec une lame en acier inoxydable AISI420 finition satinée (2,5 mm), l'abeille emblématique et un étui en lin français upcyclé, présenté dans un coffret bois. Le tire-bouchon Millésime Jean Dubost Laguiole (ressort inox guilloché 2,5 mm, mèche 5 spires, levier inox et lame coupe-capsule intégrée) complète la série. Prix public : 388 € le coffret de 6 couteaux Jean Dubost Laguiole ; 152 € le sommelier Millésime Jean Dubost Laguiole.

The Circo knife was presented at the Maison&Objet trade fair in September. Perfected by Jean Dubost, the knife is based on an innovation that fully takes into account the product's life cycle. The handle features a screw system (patent submitted) facilitating the knife's dismantling thanks to the key provided by the manufacturer. The user can sort each element into the right channel so that the utensil does not become a waste product that cannot be upcycled. That circularity mindset is evident in the materials too: the handle is made from plastic waste collected and recycled in France, the blade is 85% recycled steel, and the packaging is in FSC-certificated cardboard based on water-economic grass material. The user also gets to extend the life expectancy of their knife: Jean Dubost has, in line with its mission ('let's cut our way to a better world'), produced a repair kit (blade or handle with screw and key) that means the product does not have to be completely replaced! Made in France, Circo comes with a 25-year guarantee. Knives available: utility, tomato/baguette, grill. Price to the public: €26.90 for the utility knife and its key; €16.50 for the repair kit.

Jean Dubost also launched in summer a collection featuring Norwegian birch handles – a wood that is light and elegant whose grain is the result of the freezing effect of the spring sap rising. Among the novelties is a set of six Jean Dubost Laguiole table knives with mirror-polish finish stainless steel blades (2.5mm thick). The pocket knife Le Poche Jean Dubost has the same features, with satinated finish AISI420 stainless steel blades (2.5mm) as well as the iconic bee and the upcycled French linen cover, presented in a wood case. The series is completed by the Millésime Jean Dubost Laguiole corkscrew (2.5mm guilloché stainless steel spring. 5 spiral worm, stainless steel lever, and integrated capsule cutter blade). Price to the public: €388 for the set of six Jean Dubost Laguiole knives; €152 for the Millésime Jean Dubost Laguiole sommelier corkscrew.



KOTAI MISE SUR L'EXCELLENCE JAPONAISE

KOTAI FOCUSSES ON JAPANESE EXCELLENCE

Kotai élargit son catalogue cette année avec deux nouvelles collections fabriquées à Seki (Japon), ville réputée pour son héritage coutelier et son festival dédié, Hamono Matsuri. La collection Hashi (« pont ») qui vise à faire le lien entre les traditions japonaise et occidentale, se décline en trois lignes : Hashi Classique (HRC 57), Hashi Tsuchime (HRC 57) à lame martelée, et Hashi Damas (HRC 61). Conçue pour les amateurs de couteaux japonais, elle privilégie des modèles communs tels que le gyuto et le petty. Leur acier plus tendre et leur pleine soie visible confèrent résistance à l'oxydation et aux chocs.

Avec sa lame en acier VG-10 (HRC 61), son manche octogonal en bois de pakka avec demi-soie et insert métallique, et sa finition martelée et damassée, la collection Densho (« héritage ») s'ancre quant à elle davantage dans l'esthétique japonaise. Pensé pour les professionnels et les passionnés, cet objet conserve durablement son tranchant, sous réserve d'un entretien adapté. Prix public à partir de 220 €.

Ces deux gammes traduisent la volonté de Kotai, à savoir allier le « meilleur des deux mondes » : la dureté et la tenue de coupe de l'acier enrichi en carbone, associées au caractère inoxydable du chrome, une émouture symétrique et des formes japonaises (bunka, gyuto). L'entreprise a choisi un packaging sans plastique, illustré de dessins réalisés en interne.

Kotai expands its catalogue this year with two new collections made at Seki in Japan, a town acclaimed for its knifemaking heritage and for its knife-dedicated festival the Hamono Matsuri. The Hashi ('bridge') collection is designed to bridge Japanese and Western traditions and comes in three lines: Hashi Classic (HRC 57), Hashi Tsuchime (HRC 57) with hammered blade, and Hashi Damas (HRC 61). The collection is designed for lovers of Japanese knives and tends towards common models such as the gyuto and the petty. Their gentler steel and visible full tang confer upon the knife great resistance to shock and to oxidation. The Densho ('heritage') collection features a VG-10 (HRC 61) stainless steel blade, octagonal handle in pakka wood with half tang and metallic insert, and a hammered Damask finish. The knife is anchored in the Japanese aesthetic, and is designed for professional and enthusiastic amateur use. The cut lasts a long time, subject to the right maintenance. Price to the public: from €220.

Both ranges manifest Kotai's interest in its capacity to bring together the 'best of both worlds' – the hardness and stability of the cut of the carbon-enriched steel that is associated with the stainless character of the chrome, a symmetric grind, and Japanese shapes (bunka, gyuto). The business has opted for plastic-free packaging illustrated by internally created designs.



TB INNOVE AVEC LA TECHNOLOGIE NANOCUT

TB INNOVATES WITH NANOCUT TECHNOLOGY

La nouvelle collection Joseph de TB Haute Coutellerie se distingue par son design soigné et son positionnement haut de gamme. Conçus et fabriqués en France, ces couteaux pleine soie marient un acier Nitrox (55-56 HRC, 16% de chrome), réputé pour sa résistance à la corrosion, à la technologie exclusive Nanocut, développée par TB, qui confère un tranchant précis et une durabilité accrue, renforcés par un affilage professionnel. Les manches 3 rivets en acétate (compatibles avec le lave-vaisselle) se déclinent dans une palette de 12 coloris, permettant de personnaliser le dressage de la table, tandis qu'une finition Hydrawood complète la série. Présentée en coffret de 4 pièces, la collection Joseph s'adresse au marché grand public ainsi qu'aux professionnels de la restauration. Prix public : 290 € le coffret de 4.

The distinctive feature of the new Joseph collection from TB Haute Coutellerie is its high-end positioning and painstaking design. Designed and made in France, the full tang knives blend Nitrox steel (55-56 HRC, 16% chrome) acclaimed for its resistance to corrosion with the exclusive Nanocut technology developed by TB that confers enhanced hardness and a precise cut, underpinned by professional-level honing. The three acetate handle rivets (dishwasher-safe) come in a palette of 12 colours for easy personalisation when laying a table, and the Hydrawood finish completes the range. The Joseph collection is presented as a 4-piece set and is aimed at the mass market and at catering industry professionals. Price to the public: €290 for the set of 4.

HAIKU INTERNATIONAL : DES COLLECTIONS DIFFÉRENCIANTES AVEC RYOMA

HAIKU INTERNATIONAL: DISTINCTIVE COLLECTIONS WITH RYOMA

Sur un marché où la demande des consommateurs incite les fabricants à se renouveler, Haiku International oriente le développement de sa marque Ryoma vers des collections distinctives. La gamme Rainbow se distingue par l'usage d'un damas coloré. Réalisée à partir d'un acier japonais fortement carburé, cette lame présente des motifs et nuances uniques, liés au procédé de fabrication, pour une finition inédite dans l'univers de la coutellerie. Quant aux performances de coupe, elles



répondent aux attentes des professionnels et des utilisateurs particuliers en termes d'esthétique et de performance de coupe. Prix public : 189,90 € le couteau de chef.

La série Kurosan s'inscrit dans une logique différente. Inspirée des traditionnelles finitions noires japonaises, elle se caractérise par son esthétique raffinée rehaussée par sa lame brute. Cette gamme vise à proposer un produit distinctif, à l'identité visuelle forte, tout en restant accessible en termes de coût, étudié pour l'achat plaisir ou le cadeau. Prix public : 119,90 € le couteau de chef.

In a marketplace where consumer demand is encouraging manufacturers to come up with new products, Haiku International has made the decision to develop its Ryoma brand into distinctive collections. The Rainbow range is acclaimed for its use of coloured Damask made from highly carbonated Japanese steel, and presents unique nuances and motifs attributed to its manufacturing process for a strikingly different finish in the knifemaking world. As for cut performance, the knives are a response to the expectations of personal and professional users in terms of their cut performance and aesthetics. Price to the public: €189.90 for the Chef's knife.

The Kurosan range has emerged from a different set of considerations, taking its inspiration from the traditional Japanese black finish and presenting an elegant aesthetic enhanced by its raw blade. The range is designed to offer a distinctive product with a striking visual identity while remaining accessible cost-wise, ideal for the enjoyment of buying for oneself or as a gift. Price to the public: €119.90 for the Chef's knife.

LES LAMES SKNIFE AU SERVICE DES PLUS GRANDES TABLES SKNIFE BLADES AT THE SERVICE OF THE BEST DINING TABLES

La manufacture suisse Sknife est présente sur les tables de prestigieux restaurants à Paris, en Alsace et sur la Côte d'Azur, mais aussi sur



celles des chefs français à l'étranger (Hong Kong, Macao et Singapour). La marque signe des collections exclusives pour des partenaires d'exception, tels que l'Hôtel du Cap-Eden-Roc à Antibes et le club de football Paris Saint-Germain. « *Aujourd'hui, la France est notre principal marché d'exportation*, indique Michael Bach, fondateur et directeur général de Sknife. *L'innovation en matière de design et de matériaux, associée à la précision, est la clé de notre succès. Nous fabriquons nos produits dans la ville horlogère de Bienne, ce qui nous donne accès aux derniers alliages d'acier. Les couteaux à steak Sknife sont fabriqués à partir d'un nouvel acier chirurgical. Associés à du bois stabilisé, ils sont parfaitement adaptés à une utilisation en bord de mer.* » Un argument qui semble convaincre plusieurs établissements de la Côte d'Azur : La Réserve à Ramatuelle, l'Hôtel Martinez à Cannes, le Cap Ferrat, le Yacht Club et le Métropole à Monaco comptent parmi les clients de la marque.

The Swiss manufacturer Sknife has a place at the dining tables of prestigious restaurants in Paris, in the Alsace region, and in the Côte d'Azur area – as well as those of French Chefs outside France - including Hong Kong, Macao and Singapore. The brand puts its signature to exclusive collections for carefully selected partners such as the Cap-Eden-Roc Hotel at Antibes and Paris Saint-Germain football club. "France is our main export market these days," explains Michael Bach, founder and director-general of Sknife. *The key to our success is innovation around design and materials allied to precision. We make our products in the watchmaking town of Bienne, meaning we get access to the latest steel alloys. Sknife steak knives are made from a new surgical steel, which are perfect for seaside use along with the stabilised wood.* It is a sales benefit that certainly appears to have won over a number of places around the Côte d'Azur, and the brand counts among its customers: La Réserve at Ramatuelle, Hôtel Martinez at Cannes, the Cap Ferrat, the Yacht Club, and the Metropole at Monaco.

AU SABOT RASSEMBLE LA TABLE ET LA CUISINE AU SABOT BRINGS THE TABLE AND THE KITCHEN TOGETHER

Coutellerie fondée en 1870, Au Sabot élargit son offre de couteaux de table avec Les Indispensables de la cuisine, un set de quatre couteaux d'office/table inspirés de l'univers bistrot et adaptés à de multiples usages : découper une viande, dresser une assiette ou partager une planche apéritive. Leur lame lisse pleine soie est montée sur un manche poli à la main, décliné en quatre essences de bois : olivier, érable fumé, bocote et chêne vert aux nuances chaleureuses. Prix public : 89 € pour le set aux manches en olivier ; 96 € pour les autres essences de bois. Au Sabot is a knifemaker founded in 1870 that now expands its table knife offering with a set of four utility/table knives inspired by the world of the bistro and suitable for a number of uses including cutting meat, setting up a dish or sharing a board of aperitif food. The collection is called Les Indispensables de la cuisine ['Kitchen essentials'], and the full tang smooth blades are mounted onto a hand-polished handle with four wood essence options: olive, smoked maple, bocote, and green oak with warm tones. Price to the public: €89 for the olive wood handle set; €96 for the other wood essences.



RÉINVENTEZ VOTRE PROUST !



Moule coquillage pour des madeleines inventives et raffinées.

- Forme originale.
- Revêtement antiadhérent Duramax sans PTFE, PFAS, PFOA.
- Démoulage facile sans ajout de matière grasse.
- Résiste jusqu'à 230 °C.
- Dimensions : 28 x 28 x 3.3 cm.