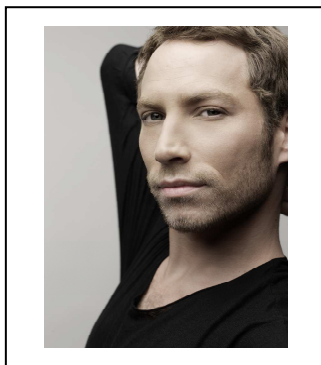


Janvier 2010

Votre emploi du temps ne vous a pas permis de vous rendre sur le Stand Forge de Laguiole/Coutellerie de Nontron au Salon Maison & Objet, nous nous permettons donc de vous présenter les dernières nouveautés exposées sur le Salon de Janvier.

UN NOUVEAU DESIGNER POUR LA FORGE DE LAGUIOLE, ORA-ÏTO



La Forge de Laguiole se tourne vers le créateur devenu aujourd'hui l'un des artistes les plus en vue et sollicite ses talents de visionnaire pour donner un nouveau souffle au savoir faire emblématique de ses ateliers. C'est avec une intelligence aigüe des codes de Forge de Laguiole, qu'il imagine le couteau FURTIVO, point d'ancrage de cette nouvelle aventure qui réinterprète avec fluidité l'ergonomie historique de l'artisanat de légende propre à la Forge de Laguiole.
Sortie produit : 1^{er} Semestre 2010

NOS NOUVEAUTÉS



Andrée Putman

Une interprétation pliante du modèle de table

Après le couteau de table, Forge de Laguiole et le Studio Andrée Putman poursuivent leur collaboration par la réalisation d'un très beau modèle pliant qui reprend tout en adaptant les définitions du modèle de référence.

Prix public indicatif TTC : 840 €



Christian Ghion

Un pliant à virole en sabot d'inox de la Coutellerie de Nontron

Le couteau pliant signé Christian Ghion a reçu le 1^{ER} prix des TADI 2009 (Trophées Aquitains de Design Industriel)

Prix public indicatif TTC : 138 €

DES COUTEAUX DE DESIGNERS QUI PASSENT AU LAVE-VAISSELLE



Le design au quotidien.

Forge de Laguiole a voulu relever le défi en introduisant un bois spécial « usage quotidien » dans le façonnage des manches de trois des modèles phares destinés à une utilisation domestique. Des objets de patrimoine portant la signature de designer de renom et réalisés dans des matières dites « nobles ».

Andrée Putman, Prix public indicatif TTC : 330 €, le coffret de six couteaux



Christian Ghion, Prix publics indicatifs TTC : 69 € (Beurre), 460 € (Coffret de six couteaux de table), 122 € (à découper et fromage), 127 € (Pain)



Beurre



Table



Découper



Fromage



Pain

Eric Raffy, Prix public indicatif TTC : 383 € le coffret de six couteaux



La suite du bestiaire pour un pliant sur mesure (Lame et manche au choix)



Sur la lancée de la collection du « Centenaire de l'abeille », la Forge de Laguiole poursuit sa démarche et enrichit sa gamme de pliants « options luxe ».

Pour exemple : corne noire, lame acier T12, 12 cm, prix public indicatif TTC 191 €

+



L'abeille tapisserie : Les abeilles vont apparaître sur le manteau du sacre de Napoléon mais également sur les tapisseries, les tentures et toujours en semé comme les fleurs de lys.

Prix public indicatif TTC : 253 €

ou



Tous les diamants du monde : Un diamant noir devient irrésistible quand il s'entoure de compagnons choisis, en l'occurrence un diamant chocolat et l'eau claire du plus étincelant des diamants blancs pour parer de ses feux, l'or 18 carats, d'une abeille joliment ciselée.

Prix public indicatif TTC : 660 €

ou



L'abeille était une salamandre ... : Cette très belle salamandre en or 18 carats, tachetée de sombre, appelé « soufflet » en Auvergne à la réputation d'occire les troupeaux mais sur les bords de la Loire, il fut l'emblème de la dernière maîtresse de François 1^{er}.

Prix public indicatif TTC : 286 €

Deux couteaux en os de girafe



Ce sont deux exemplaires de couteaux pliants, à cran forcé et à manches en os de girafe qui sont réalisés et présentés par la célèbre Forge à la curiosité des amateurs d'acier de Damas.

Prix public indicatif TTC : 1314 €

Prix public indicatif TTC : 1123 €



La Forge de Laguiole revisite les années 1890



C'est le fameux couteau droit de Laguiole que les maquignons aux visages tannés par le vent et la pluie portaient fièrement à leur ceinture, à la fin des années 1890, que la Forge de Laguiole revisite aujourd'hui.



Le moins droit... : Une lame dont le dessin rappelle clairement « la lame bourbonnaise » du siècle dernier mais un manche en buis dont la forme incurvée suggère celle des Laguioles habituels, un œillet pour glisser une cordelette, une abeille posée comme il se doit en avant sur le ressort guilloché.
Prix public indicatif TTC : 998 €



Le plus ancestral ... : Préhistorique avec son manche en os de mammouth « persillé » et référentiel avec sa lame « bourbonnaise », ce couteau à cran d'arrêt se distingue par son caractère très personnel.
Prix public indicatif TTC : 1628 €



Le plus fidèle ... : ... à son terroir d'origine. Car c'est dans du thé d'Aubrac produit sur les plateaux d'Aubrac qu'a macéré l'os de bœuf d'Aubrac du manche de ce beau pliant droit à cran forcé que conclut le plus exemplaire des becs de corbin.
Prix public indicatif TTC : 994 €

Le cornillon ou la partie interne de la corne de Vache, un couteau d'atmosphère et de caractère



A la différence des manches traditionnels en bois, en corne ou en métal, c'est une matière vivante qu'a souhaité utiliser la Forge de Laguiole pour ce pliant à cran forcé dont la ligne classique évoque, avec élégance, les plus ancestraux des couteaux de Laguiole : le cornillon, autrement dit la partie interne de la corne de vache, traitée de façon spécifique et stabilisée pour constituer cette matière étonnante dont le grain n'est pas sans évoquer celui d'un galet.

Prix public indicatif TTC : 290 €



Poivre et Sel



La Forge de Laguiole complète cette année, pour tous les amateurs de bonne chair, son moulin à poivre d'un superbe moulin à sel. Les matières et les formes semblent, à elles seules, une évocation des pâturages de l'Aveyron.

Prix public indicatif TTC : 73 € l'exemplaire



Shopping et visuels haute définition disponibles sur simple demande au Service de Presse.

Service de Presse Forge de Laguiole
Sarrotpress.com – 43, Rue d'Auteuil – 75016 Paris
Tél : 01.45.25.43.27 / Fax : 01.45.25.46.52
E-mail : christian.sarrot@sarrotpress.com
Christian Sarrot : 06 08 22 07 82
Annick Kerbart : 06 26 93 93 66
www.sarrotpress.com