

# UNE LAME, UN MANCHE : UN UNIVERS DE POSSIBILITÉS

**Dans le monde du couteau, le choix des matériaux est bien plus qu'une affaire de tradition ou de technique : c'est un véritable levier de différenciation et de séduction pour les revendeurs et leurs clients. À la croisée de l'innovation et des tendances, les grandes marques, françaises et internationales, partagent leur savoir-faire et leur vision pour révéler ce qui fait le succès d'un couteau.**

■ Par/by Maxime Lecheminoux et Charles Gaudin

**E**ntre des lames en acier inoxydable haut de gamme, des alliages modernes ou de l'acier damassé d'un côté, et de l'autre des manches façonnés dans des bois précieux, des fibres composites innovantes ou même des matériaux recyclés, chaque détail compte pour répondre aux attentes des consommateurs. À la tête de la Coutellerie Champenoise, plus grande boutique de couteaux d'Europe, Fabien Bourly observe une montée en puissance du couteau de cuisine, qui représente une part croissante des ventes. « *Nous attirons une clientèle exigeante en quête de qualité* », note-t-il.

Deux profils de clients se distinguent côté manches : un tiers privilégie la simplicité et l'usage compatible avec le lave-vaisselle, optant pour des solutions en plastique autour de 60 €. Les deux autres tiers, à la recherche d'un bel objet, sont attirés par les manches en bois noble ou matériaux hybrides, acceptant un entretien manuel pour préserver leur couteau. L'acier inoxydable domine le marché des lames (95 %), alliant tranchant, souplesse et facilité d'entretien grâce aux progrès récents. Les propositions alternatives comme la céramique ou l'acier carbone séduisent désormais un public restreint de passionnés.

## PLÉBISCITE DE L'ACIER INOXYDABLE

Responsable communication de Laguiole en Aubrac, Clémence Bax confirme et résume : « *L'acier inoxydable est plébiscité pour sa durabilité et sa facilité d'entretien. L'acier carbone, traditionnel et facile à affûter, demande, lui, un soin régulier pour éviter la rouille. L'acier damassé, à la fois solide et esthétique, est très recherché pour sa technicité et sa beauté.* » L'acier inoxydable combine l'action du carbone (dureté et longévité du tranchant) et du chrome (élasticité et résistance à la corrosion). Certaines marques élaborent même leur propre formule, conservée dans le plus grand secret. « *Au fil des siècles, Zwilling a élaboré une formule unique d'acier pour ses couteaux, alliant un dosage spécifique de carbone et de*

**E**very detail matters when responding to consumer expectations: blades made of high-end stainless steel, modern alloys or Damascus steel - and then handles shaped using precious wood, innovative composite fibres, or even recycled materials. Fabien Bourly is head of Coutellerie Champenoise, the largest knife shop in Europe and he notes that the kitchen knife is become more significant, accounting for a growing proportion of sales. “*We are attracting a demanding clientele looking for high quality,*” he comments.

There are two customer profiles when it comes to handles: a third of them prefer the simplicity and usage of something that is dishwasher-compatible, and they will opt for plastic solutions at around €60. The remaining two thirds are looking for a thing of beauty. They like the

handles made of fine wood or hybrid materials, and are happy to accept that their knife will require some manual handling for maintenance purposes. The blade market is dominated by stainless steel (95%) that unites the features of a good cut, suppleness, and ease of maintenance thanks to recent progress in those areas. Other solutions are available that include ceramic and carbon steel, and these are now starting to be more popular with a small number of knife enthusiasts.

## THE POPULARITY OF STAINLESS STEEL

Clémence Bax, communications manager for Laguiole en Aubrac, comments on the popularity of stainless steel and sums up the situation thus: “*Stainless steel is popular everywhere for its durability and ease of maintenance. Carbon steel is a traditional material and is easy to sharpen – but that kind of steel does need regular care to avoid it rusting. Damascus steel is solid and looks great, and people love it for its beauty and technical features.*” Stainless steel combines the performance of carbon (hardness and good life expectancy of the cut) with chrome (elasticity and resistance to corrosion). Some brands even put together their own formula, which is a closely guarded secret. “*Over the years, Zwilling*



Disponible depuis février 2025, la nouvelle collection Évolution Y de Déglon comporte 7 couteaux fabriqués en France, dotés de lames pleine soie en acier inoxydable X46Cr13 et de manches en palissandre pour un toucher doux et un aspect chaleureux. Le talon dégagé confère à cette ligne une silhouette épurée et facilite le réaffilage complet de la lame. Références disponibles : office 10 cm, cuisine 15 cm, filet de sole 17 cm, chef 20 cm et 25 cm, découper 19 cm, pain 19 cm. Prix publics : de 45€ à 80 €. Available from February 2025, the new Évolution Y from Déglon comprises 7 knives made in France featuring full-tang blades made of X46Cr13 stainless steel, with handles made of rosewood for a soft feel and a warm look. The set back heel confers upon the line a clean-swept profile and makes it easy to fully sharpen the blade. Items available: 10cm utility, 15cm kitchen, 17cm sole fillet, 20cm and 25cm Chef, 19cm cutting, 19cm bread. Prices to the public: €45 to €80.



Célébrant les 100 ans de Roger Orfèvre, les couteaux en Vitter se déclinent cette année en 2025 en 3 références : un éminceur, un office et un couteau de table. Le Vitter est un matériau stratifié compact et durable, conçu sans formaldéhyde. Il est hydrofuge, ignifuge (classe B-s2, d0), résistant aux chocs, aux rayures et aux détergents chimiques agressifs. Adapté à un usage alimentaire, il ne retient ni les odeurs ni les saveurs. Compatible avec le lave-vaisselle, il possède des propriétés antibactériennes efficaces à 99,9 %. † To celebrate 100 years of Roger Orfèvre, knives made using Vitter are available during 2025 in 3 variants: a slicer, a utility knife, and a table knife. Vitter is a compact and durable layered material that is made without the use of formaldehyde. It is water-repellent, fireproof (class B-s2, d0), and resistant to shock, scratches and aggressive chemical detergents. The material is suitable for use with food and retains no odour or flavour. As well as being dishwasher-safe, it possesses anti-bacterial properties effective to a level of 99.9%.

## ONE BLADE, ONE HANDLE: A WORLD OF POSSIBILITIES

**In the world of knives, the selection of material is much more than a matter of tradition or technique – it is a real lever of differentiation, and serves to reach out to sellers and their customers. Big names in knifemaking, both French and international, are positioned at the intersection of innovation and trends - and here they share their expertise and vision to reveal what makes the knife such a great success story.**

chrome, souligne Nathalie Chabert, directrice marketing et communication de Zwilling France. *Cette formule a évolué et sa production est désormais confiée à Outokumpu, leader mondial de l'acier inoxydable durable grâce auquel nous avons réduit de 93 % l'empreinte carbone liée à la conception de notre acier.* »

### **PAS LE MOINDRE COMPROMIS SUR LA QUALITÉ**

Dirigeant de la coutellerie Perceval, Félix Poché préfère insister sur le savoir-faire plutôt que sur le matériau intrinsèque : « *Chaque acier possède des composantes et des caractéristiques intéressantes. Même un acier*

*has devised a unique steel formula for its knives that is a carefully calibrated mix of carbon and chrome, says Nathalie Chabert, communications and marketing director at Zwilling France. The formula has evolved, and its production is now entrusted to Outokumpu, the world-leading producer of sustainable stainless steel. Thanks to them, we have reduced the carbon footprint linked to the creation of our steel by 93%.* »

### **NO COMPROMISE WHATSOEVER ON QUALITY**

The head of the knifemaker Perceval, Félix Poché, prefers to emphasise heritage expertise over the actual materials: *"Each steel has beneficial*



La série Chowa de Kyocera marie tradition japonaise et innovation technique. Les lames en céramique de zirconium Z212 offrent une résistance à l'usure et un tranchant deux fois plus durable que les modèles précédents de la marque, tandis que les manches avec revêtement soft touch assurent confort et ergonomie. Prix publics à partir de 49,90 €. The Chowa series from Kyocera marries Japanese tradition with technical innovation. The Z212 zirconium blades deliver usage resistance and sharpness of cut that is twice as good as the brand's earlier models, and the soft-touch handles make for a comfortable and ergonomic fit. Prices to the public from €49.50.

jugé "non noble" peut être sublimé par le savoir-faire et des étapes clés comme le traitement thermique. Sans cette maîtrise, le meilleur acier ne suffirait pas. Chez Perceval, nous sélectionnons des aciers répondant parfaitement à notre cahier des charges, afin de concevoir des couteaux robustes, durables et performants. La robustesse et l'excellence du tranchant, qui font notre réputation, reposent sur des choix d'acier équilibrés, garantissant des performances constantes et irréprochables. »  
 « Aussi bien sur les lames que sur les manches, Kai a pour leitmotiv de ne jamais faire le moindre compromis sur la qualité, rappelle Nicolas Guinebretière, directeur de la filiale France de Kai. En tant que coutelier japonais, notre positionnement fait que nous recourons à des matériaux incontournables pour tenir notre promesse aux clients. Récemment, nous avons innové avec l'acier VGXeos (extrêmement dur 60-62 ±1 HRC), un acier exempté de tout cobalt, ce qui nous permet d'accompagner la tendance vers des procédés plus éco-environnementaux. »  
 L'écoresponsabilité s'impose de plus en plus sur l'échiquier, sans que cela n'altère la performance du couteau : « Notre acier contient 86 % de matériaux recyclés. Nous utilisons l'acier inoxydable X46Cr13,



La finition de coupe affidentée de Nogent\*\*\* se caractérise par une lame munie de micro-dentelures qui procure un tranchant performant et résilient dans le temps. Ces micro-dents facilitent la pénétration dans des textures qu'elles soient résistantes ou délicates, tout en minimisant les efforts de coupe. The 'Affidenté' finish of the sharpened edge on a Nogent\*\*\* can be characterised by its blade with micro-serrations that deliver a high-performance cut that lasts a long time. The micro-serrations make it easy to penetrate all kinds of food textures be they delicate or tough, while also reducing the energy expenditure of the cutting motion.



La coutellerie Atelier Perceval, implantée à Thiers, valorise un savoir-faire artisanal d'exception en créant des couteaux de table, de poche et de cuisine façonnés à la main. Sa maîtrise des techniques telles que l'émouture lente et le polissage traditionnel garantit des finitions haut de gamme. The knifemaker Atelier Perceval based at Thiers valorises outstanding artisan craftsmanship with the creation of table, pocket and kitchen knives that are handmade. The company's mastery of a wide range of techniques including slow grinding and traditional polishing mean that a top-range finish is guaranteed.

components and characteristics. Even a steel deemed to be 'not fine quality' can be sublimated through expertise and key treatment stages, such as thermal treatment. Even the best steel will not do the job without expert handling. Here at Perceval, we select the steel that perfectly responds to our specifications so that we are in a position to design knives that are robust, sustainable, and high-performance. Our reputation is founded on robustness and excellent cut performance, and that is reliant on selecting the right steel balance that is certain to deliver impeccable and consistent performance."

"The leitmotif for Kai is to never make the slightest compromise on quality, be that for blades or handles, points out Nicolas Guinebretière, director of the Kai France subsidiary. As a Japanese knifemaker, our market positioning is such that we will use the materials that are indispensable to keeping our customer promise. We recently innovated with VGXeos steel (extremely hard 60-62 ±1 HRC). It is a steel that has no cobalt in it at all, meaning that we are able to support the trend towards more environmentally friendly processes."

Environmental responsibility is becoming an increasingly salient consideration in the general landscape, though not at the expense of good knife performance. Jean Dubost CEO Alexandre Dubost explains that "Our steel contains 86% recycled materials. We use X46Cr13 stainless steel enriched with molybdenum, which enhances performance as it delivers better hardenability and optimised protection against corrosion. Furthermore, our century-old knifemaking expertise in grinding and sharpening means that we can produce knives with an outstanding cut." Molybdenum is a metal that can harden steels, and it is also used by Claude Dozorme – as is vanadium, another metal with similar features. "We mainly use high quality steel and the versatile X50CrMoV15 with an alloy that delivers a fantastic compromise thanks to its well-balanced composition: 0.5% carbon, 15% chrome, 1% molybdenum, and 1% vanadium," explains Dider Perret, CEO of Claude Dozorme.

### A TRADITION OF 100% FORGED KNIVES

The 100% forged knife is an iconic element of French knifemaking methods, and embodies precision and robustness. Unlike other manufacturing techniques, a forged knife is made from a single block of steel (the blade, bolster and tang) that is hammered while hot for optimal

enrichi en molybdène, ce qui améliore ses performances en offrant une meilleure trempabilité et une protection optimisée contre la corrosion. De plus, notre savoir-faire coutelier centenaire, par l'émouture et l'aiguisage, permet d'offrir des couteaux au tranchant exceptionnel », explique Alexandre Dubost, président de Jean Dubost. Métal permettant de durcir les aciers, le molybdène est également utilisé par la coutellerie Claude Dozorme. Tout comme le vanadium, autre métal aux vertus semblables. « Nous utilisons principalement l'acier haut de gamme et polyvalent X50CrMoV15 avec un alliage donnant un excellent compromis grâce à sa composition équilibrée : 0,5 % de carbone, 15 % de chrome, 1 % de molybdène et 1 % de vanadium », précise Didier Perret, président de Claude Dozorme.

### LA TRADITION DU 100% FORGÉ

Méthode emblématique de la coutellerie française, le 100% forgé est un symbole de robustesse et de précision. Contrairement à d'autres techniques de fabrication, un couteau forgé est conçu d'une seule pièce d'acier (lame, mitre et soie), martelée à chaud pour atteindre une densité et une solidité optimales. « L'une de nos principales singularités sur le

density and solidity. "One of the main singular features of ours in the marketplace is the use of the 100% forged process for our two brands," explains Guillaume Pranal, product and marketing manager at Rousselon Dumas-Sabatier. We use nitrogen-enriched stainless steel, meaning that we get to benefit from a very good hardness rating of 58-60 HRC. At 32 Dumas, we have developed specific characteristics including those around sharpening – a domain on which we have been actively working to strengthen performance and to reinforce our intellectual property protection."

The 100% forged tradition also exists at Goyon-Chazeau (who bear the Living Heritage Enterprise label) covering the majority of its table and kitchen knives. "The steel bar is heated to over 1000°C, and is then reworked into a ball shape that will result in greater thickness to a particular zone, the bolster for example, and it is then struck using a power hammer equipped with a die," describes Magali Soucille, CEO of Goyon-Chazeau, also emphasising that the manufacturer's expertise is likewise evident in its double V-shaped grinding guaranteeing a high-performance and durable cut along the entire length of the blade.

Acier inoxydable Z40C13 finition miroir et manche en bois d'amourette, une essence de bois tigré caractérisée pour sa teinte rouge-brun et sa densité, pour les couteaux (37 g) A Fleur de peau et Apollon, dans la collection frivole Sans Dessous Dessus signée Deejo. Lame avec cran de sécurité de type liner lock décorée d'une gravure au laser. Série limitée et numérotée à 999 exemplaires. Prix public : 99,90 € pièce. Deejo bares it all with its playful collection 'Stripped Bare' featuring two 37g knives 'Sensuous Elegance' and 'Apollo'. The blades are of mirror-finish Z40C13 stainless steel with a snakewood handle that stands out for its density and red-brown tint. The blade has a liner-lock safety catch decorated with laser engraving. Numbered limited edition of 999 pieces. Price to the public: €99.90 a piece.



# Coutellia

**17 & 18**  
**MAI 2025**  
**THIERS**  
CAPITALE MONDIALE  
DE LA COUTELLERIE



[www.coutellia.fr](http://www.coutellia.fr)



un événement organisé par

CCI PUY-DE-DÔME  
CLERMONT AUVERGNE MÉTROPOLE

nos partenaires :

La Région  
Auvergne-Rhône-Alpes

Ville de Thiers

Thiers-Dore  
Montagne  
Puy-de-Dôme

PUY-DE-DÔME  
MON DÉPARTEMENT

Excalibur

MMA  
Clermont  
Métiers  
Artisanat  
MONTAGNE PUY-DE-DÔME

Livradois-  
Forez

Contact : T. +33 4 73 43 43 40 - [evenements@puy-de-dome.cci.fr](mailto:evenements@puy-de-dome.cci.fr)

Service communication CCI Puy-de-Dôme - 2024 - Couteau : LE THIERS® par Alexis THUIA  
© Crédits photos : Freepik - Serge BULLO

*marché, c'est le recours pour nos deux marques à ce procédé du 100 % forgé », explique Guillaume Pranal, responsable marketing et produit de Rousselon Dumas-Sabatier. Nous utilisons un acier inox enrichi en azote, ce qui nous permet de bénéficier d'une très bonne dureté de 58-60 HRC. Chez 32 Dumas, nous avons développé des caractéristiques spécifiques, notamment en matière d'affûtage, un domaine sur lequel nous travaillons activement pour renforcer à la fois les performances et la protection de notre propriété intellectuelle. »*

Tradition du 100 % forgé également chez Goyon-Chazeau (labélisé Entreprise du patrimoine vivant) pour la majorité de ses gammes de couteaux de table et de cuisine. « *L'acier en barre est chauffé à plus de 1 000°C, refoulé pour former une boule qui apportera de l'épaisseur à une zone spécifique telle que la mitre, puis forgé sous un marteau-pilon équipé de matrices »*, décrit Magali Soucille, CEO de Goyon-Chazeau. Et de souligner que le savoir-faire de la manufacture se démarque également par l'émouture double (en V), garante d'un tranchant performant et durable sur l'ensemble du fil de la lame.

Autre illustration du savoir-faire en France : la finition de coupe "affidentée" de Nogent\*\*\* qui offre le confort d'une lame affilée (lisse) et la durée d'un tranchant denté. « *Notre gamme Expert, avec sa technologie exclusive Affidenté, dispose d'une denture de 4 dents par millimètre, presque invisible à l'œil nu*, précise Thomas Fernagu, directeur technique et R&D. *Cette innovation offre une expérience de découpe fluide et efficace sans écraser l'aliment. »*

### LA RÉSISTANCE ET LA FLEXIBILITÉ DE L'ACIER DAMASSÉ

Réputé pour ses caractéristiques esthétiques et techniques, l'acier damassé conserve un prestige intact auprès d'une cible de consommateurs passionnés. « *Pour notre marque Miyabi, nous utilisons presque exclusivement des aciers damassés, riches en carbone. Leur tranchant est beaucoup plus durable, même si l'acier reste sensible aux chocs. Ces aciers multicouches qui peuvent présenter une résistance à la corrosion réduite sont traités selon un processus interne et exclusif de*



Le spécialiste du couteau suisse Victorinox a levé en janvier le voile sur l'Alox Limited Edition 2025 qui marque la 11<sup>e</sup> édition de sa collection annuelle. Cette année, place à un manche au rouge minéral, coloris inspiré par la résilience et l'équilibre, deux qualités symboliques de la marque. Chaque modèle de cette édition limitée présente des côtes en Alox découpées dans l'aluminium, estampées et éloxées. Pour souligner le caractère exclusif de cette offre, l'année 2025 est gravée par électrolyse au verso chaque couteau. Disponible en Classic SD Alox, Pioneer X Alox et Evoke Alox. Prix publics : 43 €, 75 € et 129 €. : The Swiss knife specialist Victorinox lifted the veil in January on the Alox Limited Edition 2025 marking the 11<sup>th</sup> edition of its annual collection. This year, mineral red gets top billing – a colour inspired by resilience and balance, two of the brand's iconic qualities. Each of the limited edition knives feature Alox sides punched from embossed and anodised aluminium. To highlight the exclusive character of the offering, the year 2025 is engraved and electrolysed on the back of each knife. Available in Classic SD Alox, Pioneer X Alox and Evoke Alox. Prices to the publics: €43, €75 and €129.



La lame du couteau Le Thiers RLT de Claude Dozorme est en acier suédois 14C28N, un matériau inoxydable de haute qualité, reconnu pour son tranchant, sa résistance à la corrosion et sa facilité d'entretien. Le manche est proposé dans divers matériaux (bois, corne, molaire de mammouth, carbone, etc.). Chaque couteau est unique grâce à des finitions artisanales, notamment le guillochage manuel du ressort et l'onglet acéré, signatures du savoir-faire de la coutellerie Claude Dozorme. : The blade of the Le Thiers RLT knife from Claude Dozorme is made of Swedish 14C28N steel, a high-quality stainless material that is widely acclaimed for its good cut, its resistance to corrosion, and its ease of maintenance. The handle is available in various materials including wood, tusk, horn and carbon. Each knife is unique thanks to the artisan finishes that include manual guilloche work on the spring and the sharp-edged mitre, hallmarks of the historic craftsmanship of the knifemaker Claude Dozorme.

Another illustration of expertise in France is the finish of the 'Affidenté' cut finish from Nogent\*\*\* that delivers the comfort of a well-sharpened smooth blade with the penetrative prowess of a serrated edge. "Our Expert range with its exclusive Affidenté technology features a 4-notch per millimetre serration that is almost invisible to the naked eye, says Thomas Fernagu, technical and R&D director. The innovation delivers a fluid and effective cut experience that doesn't crush the food."



Lames damas et manches en matériaux rares pour le coffret de couteaux de table Le Thiers Pirou luxe de Goyon-Chazeau : pleine soie mouche et platines full damas et manches en assortiment de mammouth (croute, molaire, pulpe, os, ivoire). Prix public : 9 000 € le coffret de 6. : Damascus blades and handles made of rare materials for the Le Thiers Pirou luxury table knife set from Goyon-Chazeau: full tang bolster and ramp, full Damascus, handles made of a range of animal bone (tooth, pulp, bone, ivory, tusk). Price to the public: €9000 for the set of 6.

## UNE PREMIÈRE GAMME CUISINE POUR LE COQ FRANÇAIS

Le Coq Français déploie sa première collection de couteaux de cuisine, Le Coq en Cuisine !, avec le lancement d'un couteau d'office disponible à partir du mois d'avril, « conçu dans un souci de performance, de qualité et d'accessibilité », explique la marque. Afin de garantir un produit efficace, un choix a été fait pour des caractéristiques haut de gamme, tout en maîtrisant les coûts. En particulier, un montage demi-soie a été sélectionné pour concentrer l'investissement sur la lame, tout en proposant un prix plus abordable ». Ce couteau est doté d'une lame en acier inoxydable 12C27, réputé pour ses performances de coupe et sa facilité d'entretien. Vendu sur carte ou sur présentoir (24 pièces). Prix public : 19,90 € pièce.



## FIRST KITCHEN RANGE FOR LE COQ FRANÇAIS

Le Coq Français unveils its first collection Le Coq en Cuisine ! with the launch of a utility knife available from April, "designed with performance in mind as well as quality and accessibility," explains the brand.

In order to guarantee an effective product, the decision was made to ensure high-end characteristics while also keeping cost reasonable. So we went for a half-tang assembly to focus the investment on the blade while ensuring that the price was affordable." The knife features a 12C27 stainless steel blade highly acclaimed for its cut performance and ease of maintenance. Sold on card or in a case (24 pieces). Price to the public: € 19.90 a piece.

*durcissement Cryodur qui offre à nos lames une dureté, une flexibilité et une résistance à la corrosion exceptionnelles.* », indique Nathalie Chabert (Zwilling). La coutellerie Claude Dozorme propose, elle, des séries spéciales de couteaux de poche avec l'acier damassé "120 couches", très apprécié pour son esthétique.

### LE TRANCHANT EXCEPTIONNEL DE LA CÉRAMIQUE

Pionnière en 1984 avec ses lames en céramique ultrafines, Kyocera a élargi sa gamme avec des modèles aux styles et couleurs variés. « Ce matériau est haut de gamme, moderne, ultra-léger, extrêmement dur et résistant à la corrosion », explique Oliver Pinnow, responsable des ventes chez Kyocera. La surface dense et lisse de la lame offre des découpes précises et très fines. De plus, la céramique ne libère pas d'ions métalliques, ce qui la rend totalement inodore et neutre en goût, tout en préservant les saveurs des aliments sans rouiller ni s'oxyder. » Kyocera vient de lancer une nouvelle collection, Chowa (« harmonie » en japonais), qui marie tradition artisanale japonaise et savoir-faire. Fabriquées à partir de céramique brevetée (zircone 7212) par Kyocera, les lames, aiguisées à la main, conservent leur tranchant deux fois plus longtemps que les autres lames en céramique de la marque.

### LE MANCHE, ARME DE DISTINCTION MASSIVE

La fabrication des manches joue un rôle clé dans l'ergonomie et l'entretien des couteaux. Clémence Bax, de Laguiole en Aubrac, énumère le champ des possibilités : « Les manches en bois, prisés pour leur esthétique naturelle et leur toucher agréable, conviennent à un usage domestique mais restent sensibles à l'humidité et aux chocs. La corne, emblématique des couteaux Laguiole, séduit par ses motifs variés et son toucher lisse, nécessitant un entretien spécifique pour éviter le dessèchement. L'os, fragile, offre une élégance sobre, tandis que le bois de cerf, robuste, résiste aux intempéries, idéal pour l'extérieur. Les matières composites (carbone, résine, acrylique) procurent résistance et variété, mais divisent selon les goûts. Les matériaux rares (ivoire, nacre, météorite), enfin, confèrent une valeur unique aux pièces de collection ! »

### LE BOIS, UN CLASSIQUE QUI NE S'ÉMOUSSE PAS

Le bois demeure un matériau très apprécié. Quand la marque 32 Dumas travaille le chêne vert, dense et résistant, Sabatier opte pour l'olivier,

### THE RESISTANCE AND FLEXIBILITY OF DAMASCUS STEEL

Damascus steel is highly reputed for its aesthetic and specialised characteristics, and its prestige has held steady among its enthusiastic consumer target market. Nathalie Chabert (Zwilling) points out that "For our Miyabi brand, we almost exclusively use Damascus steel, which has a high carbon content. The cut lasts a lot longer, even though the steel remains sensitive to shock. The multi-layer steel can present with reduced corrosion resistance, so they are treated using an exclusive internal hardening process called Cryodur that gives the blades outstanding hardness, flexibility, and resistance to corrosion." Over at the knifemaker Claude Dozorme, a special series of pocket knives with '120-layer' Damascus steel is available that is highly acclaimed for its aesthetic.



« La série Kasane est un exemple d'écoresponsabilité et de respect des traditions, explique Dorian Minni, dirigeant de Chroma France. Chaque année, des camions évaluent des troncs dans les montagnes au-dessus de Seki, la capitale du couteau, pour fabriquer des routes, et des événements météorologiques mettent à bas des arbres centenaires. Ces morceaux épars, trop petits pour l'ameublement, sont récupérés par des artisans locaux et reconstitués pour des objets décoratifs ou des manches de couteaux. C'est le cas des manches en cerisier des montagnes de la gamme Kasane de Kasumi dont le veinage du bois ressort joliment. Cerise sur le gâteau, chaque manche est unique. » "The Kasane series is an example of eco-responsibility and respect for tradition, explains Dorian Minni, manager of Chroma France. Every year, trucks dig out trunks from the mountains above Seki, the capital of the knife, to build roads - and weather events are bringing down century-old trees. These scattered fragments are too small to use for furniture, and are recovered by local artisans to make decorative objects and knife handles. That's what we have with the mountain cherry tree handles from the Kasane range from Kasumi, in which the veins of the wood appear in a beautiful way. The icing on the cake is that every handle is unique."



Le concept "eCO<sub>2</sub>" développé par Verdier Manufacture s'appuie sur l'utilisation de manches en biocomposite contenant jusqu'à 50 % de lignocellulose, une substance obtenue à partir de déchets issus de l'industrie du bois et du papier. The "eCO<sub>2</sub>" concept developed by Verdier Manufacture is applied to the use of bio-composite handles that contain up to 50% lignocellulose – a substance made from wood and paper industry waste products.

son fer de lance, chaleureux, nervuré, mais aussi pour le noyer, plus foncé, et le hêtre, plus clair. Zwilling, pour sa part, n'utilise le bois que pour ses éditions limitées et premium, avec du bois certifié PEFC et FSC. Des certifications dont se dotent la majorité des acteurs. Une démarche dans laquelle Jean Dubost est engagée depuis 15 ans, qui utilise principalement du bois naturel comme le hêtre et le chêne pour une excellente préhension et un toucher agréable. Pour faciliter l'entretien de ces manches en bois, Jean Dubost applique un vernis protecteur ou bien, pour les couteaux haut de gamme façonnés à la main, une pâte naturelle pour nourrir et protéger le bois de l'humidité.

De son côté, Nogent 3\*\*\* propose plusieurs essences : charme, hêtre, merisier et cerisier des bois, celle-ci étant déclinée sur la nouvelle gamme Expert Affidenté lancée à Ambiente en février. Moins connu et pourtant vertueux, le Pakka, un composite en bois et en résine principalement conçu pour la durabilité et la résilience à une utilisation dure. Antibactérien, il résiste aux différences thermiques et à l'eau et ne se dégrade pas dans le temps. « *Tous nos manches sont traités et travaillés de cette manière, avec des essences de bois associées à des résines afin que nos*



La série Professional S de Zwilling présente une lame en acier inoxydable de haute qualité, enrichi en carbone, forgé selon le procédé spécial Sigmaforce qui garantit une lame résistante à la corrosion et facile à affûter, et affiné par une trempe spécifique (Friodur). Prix public : à partir de 62,95 € pièce. The Professional S series from Zwilling presents with a high-quality stainless steel carbon-enriched blade forged using the special Sigmaforce process that guarantees a blade that is resistant to corrosion and easy to sharpen, and is refined using a special hardening process (Friodur). Price to the public: from €62.95 a piece.

### THE OUTSTANDING CUT OF CERAMIC

Kyocera was a pioneer back in 1984 with its ultrafine ceramic blades, and has now expanded its range with models that sport a variety of colours and styles. "The material is top-range, modern, ultra-lightweight, very hard indeed, and resistant to corrosion," explains Oliver Pinnow, sales manager at Kyocera. The blade's smooth dense surface offers a precise and very fine cut, and the ceramic does not give off metallic ions meaning that it is completely odourless and neutral to taste, and also preserves the flavour of the ingredients without rusting or oxidising." Kyocera recently launched a new collection: Chowa ('harmony' in Japanese) that marries Japanese traditional artisanship with Japanese know-how. The blades are made by Kyocera using patented ceramic (zircon 7212), are hand-sharpened, and will retain their cut twice as long as the brand's other ceramic blades.

### THE HANDLE – A SOLID WAY TO STAND OUT

Handles play a key role in a knife's maintenance and ergonomic features, so the manufacturing matters a lot. Clémence Bax, from Laguiole en Aubrac, sets out the options available: "Handles made of wood are prized for the natural aesthetic and pleasant feel, and they are good for domestic use – though they are sensitive to humidity and to shock. Animal horn handles are an iconic element of Laguiole knives, and these are attractive for their varied motifs and smooth touch. They need to be maintained in a specific way to prevent the handle drying



La collection Century Technobois de Tramontina propose des couteaux de cuisine haut de gamme, conçus pour les professionnels et les amateurs exigeants. Cette gamme se distingue par un manche en bois compatible avec le lave-vaisselle et des lames en acier DIN 1.4116, réputées pour leur résistance à la corrosion et leur durabilité. Les lames présentent une dureté de 57 HRC et un affûtage en V 15-15, garantissant une précision de coupe optimale. Une trempe sub-zéro renforce la structure de l'acier, améliorant sa solidité et sa durabilité. La collection inclut différents modèles adaptés à un usage professionnel, tels que couteaux de chef, à pain ou santoku, tous dotés d'un design ergonomique et polyvalent, convenant aux cuisines professionnelles ou domestiques. The Century Technobois collection from Tramontina features high-end kitchen knives designed for use by professionals and demanding enthusiasts. The range stands out for the wood handle that is dishwasher-safe, and its DIN 1.4116 steel blades acclaimed for their resistance to corrosion and durability. The blades present a hardness of 57HRC and are sharpened in V 15-15, guaranteeing optimal cut precision. The sub-zero tempering process reinforces the steel structure, improving its solidity and durability. The collection incorporates different models suitable for professional use including Chef knives, bread knives and Santoku knives – all of them versatile and with an ergonomic design and suitable for use in professional and domestic kitchens.

# ARCOS®

Made in Spain

Since 1734

## DÉCOUVEZ LA COLLECTION

# KYOTO



### KYOTO, L'ART DU COUTEAU FORGÉ

Forgés d'une seule pièce, de la mitre jusqu'au culot, les couteaux Kyoto allient poids, robustesse et précision exceptionnels. Leur tranchant Silk Edge assure une coupe fluide, tandis que l'acier NITRUM® garantit une dureté et une durabilité à toute épreuve. Depuis 1734, Arcos façonne des couteaux premium, qui incarnent l'excellence à chaque geste.

MADE IN  
SPAIN



TRANCHANT  
SILK EDGE



TRAITEMENT  
BACTIPROOF  
SILVER®



Prix Public Conseillé : à partir de 75€



Complément à la série Shun Classic, la nouvelle ligne Shun Pro Sho de Kai présente des lames japonaises traditionnelles fabriquées à partir d'acier A10, composant du cœur des lames damas de la marque. Dans leur prolongement, des mitres en acier inoxydable, et des manches en bois de pakka noir. The new Shun Pro Sho line from Kai is a complement to the Shun Classic series, and presents traditional Japanese blades made with A10 steel, the component of the core of the brand's Damascus blades. Extending from the blades are stainless steel bolsters, and black pakka wood handles.



couteaux répondent aux normes des cuisines professionnelles », indique Nicolas Guinebretière (Kai France).

### MATIÈRES BIOSOURCÉS, PLASTIQUE RECYCLÉ : LE VIRAGE ÉCO-RESPONSABLE

« Dans une démarche éco-responsable, nous travaillons de plus en plus avec des matériaux recyclés pour les manches : plastique recyclé, résine, micarta... Comme une chaussure, il est indispensable d'essayer un couteau. Le poids du couteau est l'un des critères de choix pour le consommateur que l'on orientera plutôt vers tel ou tel matériau », analyse Nathalie Chabert de Zwilling. Il y a quelques semaines, Verdier Manufacture a créé le concept "eCO<sub>2</sub>", en intégrant des manches en biocomposite contenant jusqu'à 50 % de lignocellulose, une matière qui provient de déchets de l'industrie du bois et du papier. « Certaines versions de manches intègrent même une matière plastique issue du recyclage chimique et participent ainsi à une économie circulaire plus active », précise Omar Gonzalez, responsable marketing de Verdier Manufacture.

Il y a deux ans, à l'occasion des 100 ans de la marque, Nogent\*\*\* a également amorcé ce virage éco-responsable. L'objectif ? « Remplacer nos manches en polypropylène (résine thermoplastique) par des manches biosourcés à base de canne à sucre, avec un design ergonomique pour une meilleure prise en main », détaille Pascal Provost, son directeur commercial.

La marque Jean Dubost, de son côté, s'impose comme une référence dans la transformation des matières plastiques, avec une expertise de plus de 50 ans et un outil de presses à injecter. « Pour favoriser l'économie circulaire, notre gamme Sense valorise des déchets plastiques collectés et recyclés en France. La gamme Vintage, elle, intègre au

Transformer les déchets plastiques en matière première : tel est le pari réussi de la coutellerie française Jean Dubost avec sa gamme Sense qui regroupe des couteaux innovants aux manches issus de l'économie circulaire.

Leur conception fondée sur un matériau écoresponsable, Le Pavé, issu du recyclage de déchets plastiques collectés en France, permet de réduire l'empreinte carbone de 84 % par rapport aux plastiques traditionnels. Prix public : 39,90 € le coffret de 3. Transforming plastic waste to make raw materials: it's a win-win for the French knifemaker Jean Dubost with its Sense range that features innovative knives that also have handles whose materials are sourced within a circular supply chain. The design is based on the eco-responsible material Le Pavé made from plastic waste recovered within France, and means that the carbon footprint is reduced by 84% compared to traditional plastics. Price to the public: €39.90 for the set of 3.



out. Bone is fragile and has a sober elegance about it, while deer antler is robust, resistant to inclement weather, and perfect for outdoor use. Composite materials (carbon, resin, acrylic) deliver great resistance and there is good variety potential – but not everybody likes them. Rare materials (ivory, mother-of-pearl, meteorite) confer a unique value on collection pieces!"

### WOOD: A CLASSIC THAT NEVER GETS DULL

Wood remains a much-appreciated material: 32 Dumas works with green oak that is dense and resistant, Sabatier opts for olive wood - its flagship material - that is warm and veined. Sabatier also works with walnut wood that is darker, and beech that is lighter. Zwilling only uses wood for its limited and premium editions, and uses PEFC and FSC-certificated wood –certificated wood is used by most knifemakers. Jean Dubost has been using that kind of wood for 15 years, and they use mainly natural wood such as beech and oak that has a great grip and feels good. Jean Dubost also applies a protective varnish to facilitate maintenance, and in the case of hand-crafted high-end knives applies a natural paste to nourish the wood and protect it from being damaged by humidity.

A number of wood essences are used over at Nogent 3\*\*\* such as hornbeam, beech, wild cherry and wood cherry, the latter being rolled out across the new Expert Affidenté range launched in February at Ambiente. Pakka wood is less well-known and yet is just as ethically sound – it is a wood and resin composite created mainly for its durability and resistance to heavy use. It is also antibacterial, and is resistant to heat variations and water, and will also not deteriorate over time. "All our handles are treated and crafted in this manner, using wood essences mixed with resins to ensure that our knives are suitable for professional kitchen use" says Nicolas Guinebretière (Kai France).



Étapes de forge du couteau de table Le Thiers Prestige de Goyon-Chazeau, labélisé Entreprise du patrimoine vivant (EPV) pour la fabrication de couteaux de table et de cuisine 100 % forgés. Stages in forging the Le Thiers Prestige knife at Goyon-Chazeau, bearing the French Living Heritage Entreprise label for its 100% forged manufacturing of table and kitchen knives.

Couteau pliant Laguiole en Aubrac, mitres inox et double platine en os de mammoth. Prix public : 590 €. Folding knife from Laguiole en Aubrac with mitres of stainless steel bolsters and double platinum with mammoth bone. Price to the public: €590.



## FORGE DE LAGUIOLE : LA TRADITION DE LA LAME FORGÉE À CHAUD

« Chez Forge de Laguiole, nous accordons une attention particulière à la qualité des matériaux utilisés pour la fabrication de nos couteaux, perpétuant ainsi la tradition d'une lame forgée à chaud qui équipe l'ensemble de nos modèles pliants de 9, 11 et 12 cm, indique Charlotte Raynal, responsable marketing de Forge de Laguiole. Nous privilégions un acier français pour la conception de nos lames. Aujourd'hui, Forge de Laguiole est la seule manufacture à proposer des couteaux pliants fabriqués à Laguiole, dotés d'une lame forgée à chaud en acier français. Cette singularité témoigne de notre volonté de préserver et transmettre ce savoir-faire ancestral dans notre atelier. Notre acier inoxydable T14 a été sélectionné pour offrir un équilibre parfait entre performance et facilité d'entretien. Son taux de carbone garantit une excellente capacité d'affûtage, tandis que son taux de chrome plus élevé assure une résistance exceptionnelle à la corrosion. Depuis quelques années, nous observons un engouement croissant pour des objets alliant esthétique et technicité. Dans cette optique, nous avons récemment lancé une gamme de couteaux de table dotés d'une soie en damas inox. Chaque pièce est entièrement ciselée à la main, y compris l'abeille, emblème de nos couteaux. Ces couteaux sont disponibles avec un manche en pointe de corne noire ou en noyer, deux matières naturelles nobles qui rehaussent la beauté du damas avec élégance. »

Prix publics : 1 496 € le coffret de 2 couteaux de table en pointe de corne noire, lame damas inox ; 1 418 € le coffret de 2 couteaux de table en noyer, lame damas inox.



## FORGE DE LAGUIOLE : A TRADITION OF HOT FORGED BLADES

“At Forge de Laguiole, we pay particular attention to the quality of the materials used in making our knives, thereby keeping alive the tradition of a hot-forged blade that is used for all our fold-up knives that are 9, 11, and 12cm, points out Charlotte Raynal, marketing manager at Forge de Laguiole. We opt for French steel when designing our blades wherever possible. Forge de Laguiole is now the only manufacturer to make folding knives made at Laguiole that feature a hot-forged blade made of French steel. That singular feature is a testament to our drive to preserve and pass on our ancestral know-how within our workshop. Our T14 stainless steel has been selected to deliver the perfect balance between performance and ease of maintenance. The carbon content guarantees outstanding sharpening capacity, and the higher chrome content delivers exceptional resistance to corrosion. We have been seeing growing enthusiasm in the past few years for objects that marry aesthetic values with technical performance. Noting that, we recently launched a range of table knives with a Damascus stainless steel tang. Each piece is fully hammered by hand including the bee emblem of our knives. These knives are available with a black tip horn handle, or of walnut wood – two natural and fine materials that elegantly set off the beauty of the Damascus.” Price to the public: €1496 for the set of 2 table knives with black tip horn handle, stainless steel Damascus blade; €1418 for the set of 2 table knives with walnut wood handle and stainless steel Damascus blade.

moins 80 % de plastique recyclé provenant de nos propres rebuts, auxquels nous offrons ainsi une seconde vie », précise Alexandre Dubost. Pour ses couteaux de la gamme Idéal, Sabatier a choisi le POM, un variant du plastique très polyvalent et résistant, très facile à nettoyer. Pour son modèle Edonist, la marque travaille avec de l'ABS, un matériau plastique qui permet d'avoir des formes particulières et une palette de couleurs différentes. L'ABS est aussi l'option retenue par Kyocera pour

## BIO-SOURCED MATERIALS, RECYCLED PLASTIC: VEERING TOWARDS ECO-RESPONSIBILITY

“As part of our eco-responsibility drive, we are working more and more with recycled materials to make the handles including recycled plastic, resin and Micarta. Just like a shoe, it's vital that people try out a knife – its weight is one of the criteria of choice for consumers, and we would steer them to a particular material,” suggests Nathalie Chabert



Nouveauté au catalogue de Yaxell, la collection Rei (dont le nom signifie « noir » ou « sombre » en japonais). Lame forgée en acier Damas VG10, sublimée par un revêtement DLC (Diamond-Like Carbon), un type de revêtement carbone qui imite certaines propriétés du diamant) noir profond. Manche noir et rouge en bois de Pakka, octogonal, avec incrustation des armoiries de la famille Samurai. Références disponibles : chef, slicing, nakiri, kiritsuke, santoku). Distribution France : Agora-Tec. Prix public : 375 € pièce. New to the Yaxell catalogue is the Rei collection (the name meaning 'black' or 'dark' in Japanese). The blade is made of VG10 Damascus steel sublimated by a deep black Diamond-Like Carbon (DLC) coating – a type of carbon coating that imitates some properties of diamond. The octagonal black and red handle is made of Pakka wood and has encrusted within it the arms of the Samurai family. Items available: Chef, slicing, Nakiri, Kiritsuke, Santoku). France distribution: Agora-Tec. Price to the public: €375 a piece.



Woll vient de dévoiler deux lignes de couteaux. La gamme Cutting Edge, au design léger et contemporain, est dotée de lame forgée en acier inoxydable DIN 1.4116 affûtée manuellement. Manche décliné en 2 couleurs (options de couleurs possibles pour des demandes spécifiques et des campagnes personnalisées). La collection Prime Edge se caractérise par sa lame, composée de 67 couches d'acier, méticuleusement pliée et forgée pour offrir la durabilité et la beauté de l'acier damassé. Chaque lame possède donc un motif unique. Tranchant scalpel, affûté à la main. Chaleur naturelle et grain riche pour les manches en chêne massif aux contours ergonomiques qui assurent une prise en main confortable. Emballage : coffret cadeau à fermeture magnétique. Woll recently lifted the veil on two lines of knives: the Cutting Edge range features a contemporary and light design and has a forged blade made of DIN 1.4116 stainless steel that is sharpened manually. The handle is available in 2 colours (other colour options are available for special requests and personalised campaigns); and the Prime Edge collection really stands out for its blade that is made up of 67 layers of steel that have been painstakingly layered and forged to deliver the durability and beauty of Damascus steel – meaning that each knife has a unique motif. The knife has a scalpel cut, and is hand-sharpened with a solid oak wood handle that has a rich grain and natural warmth and ergonomic contours that result in a comfortable grip. Packaging: gift set with magnetic closing mechanism.



La coutellerie Lepage choisit des matières contemporaines d'exception en accord avec la modernité revendiquée de son approche. « Nous avons testé des dizaines de matériaux puis sélectionné pour Le Table Carbone & Co deux collections artisanales pour leurs qualités techniques et esthétiques exceptionnelles, explique Barbara Mandon, responsable commerciale chez Lepage. Les alliages à base de fibres ou fils de carbone mis au point puis fabriqués par les artisans de Fat Carbon, selon leurs procédés innovants brevetés. L'alliance du carbone avec des métaux (titane, cuivre et laiton) ou avec de la poudre de céramique teintée se concrétise par des matières à la fois high-tech et poétiques. Les alliages de résine et de métaux, créés et fabriqués au Danemark par les ateliers Raffir réputés pour leur créativité et leur technicité pour ce type d'application. » Ces matériaux, récemment adoptés par des créateurs d'horlogerie de luxe pour la fabrication de montres contemporaines, confèrent à chaque pièce son unicité. The knifemaker Lepage selects its outstanding contemporary materials in line with the assertive modernity of its approach. "We tried out dozens of materials, and then selected two artisan collections for Le Table Carbone & Co for the materials' technical features and exceptional aesthetics, explains Barbara Mandon, commercial manager at Lepage. The carbon thread or fibre-based alloys are perfected and then manufactured by the artists at Fat Carbon in line with their innovative and patented processes. The end result of bringing together carbon with metals (titanium, copper and brass) or with tinted ceramic powder is a range of materials that are both high-tech and artistic. Alloys of resin and metal are designed and manufactured in Denmark at the Raffir workshops acclaimed for their creativity and technical prowess in this kind of application." The materials have recently been adopted by luxury timepiece designers for making contemporary watches, conferring upon each piece its own uniqueness.



« Chez Kotai, nous distinguons nos lames en "acier monocouche" – le 440C de la gamme Pakka ou le 1K6 de la gamme Tsubame, par exemple – des aciers damassés ou simplement "damas" tels que le VG-10 de la gamme Densho ou le AUS-10 de la gamme Bunka Damas, explique Jérémie Plane, fondateur de Kotai. Contrairement aux lames en acier monocouche – faites d'une seule couche d'acier uni – les lames en VG-10 de la collection Densho Damas (photo) sont composées d'une couche centrale (pour le tranchant) et d'une succession de 33 couches d'acier (pour la durabilité) superposées de chaque côté. Cet acier damassé, en plus de ses qualités esthétiques rappelant des vagues et rendant chaque couteau Kotai unique, permet de combiner les atouts d'un acier très haut en carbone (la couche de VG-10 au cœur de la lame atteint une dureté HRC de 61) aux avantages des aciers plus "tendres", tels que la résistance aux chocs et à la corrosion. La lame ainsi forgée de 67 couches d'acier possède une tenue de coupe exceptionnelle, tout en bénéficiant d'une durabilité et d'une résistance accrue. » Prix public : à partir de 220 € pièce. "Here at Kotai, we consider our 'mono-layer steel' blades (such as the 440C in the Pakka range or the 1K6 in the Tsubame range) to be different to the Damascus-layer blades, the 'Damascus' steel ones, such as the VG-10 from the Densho range or the AUS-10 from the Bunka Damas range, explains Jérémie Plane, founder of Kotai. Unlike mono-layer steel blades that comprise a single whole layer of steel, the VG-10 blades in the Densho Damas collection (photo) comprise a central layer for the cut and then a succession of 33 steel layers for durability. These layers are superimposed on each side. Aside from the aesthetic qualities that have a wave-like appearance rendering each Kotai knife unique, the Damascus steel is a great way to bring together the benefits of very high carbon content steel (the VG-10 later at the core of the blade has an HRC hardness level of 61) with the benefits of the more 'soft' steels that include resistance to shock and corrosion. A blade forged with 67 layers of steel will retain its cut for an exceptionally long time while also benefiting from improved resistance and durability." Price to the public: from €220 a piece.



FORGE DE  
LAGUIOLE



  
NONTRON

[coutellerie-nontronnaise.com](http://coutellerie-nontronnaise.com)

## NÉO6, LE DERNIER-NÉ D'OPINEL

Lors du salon Ambiente, Opinel a dévoilé Néoo6, un couteau de poche conçu pour être le compagnon idéal des utilisateurs au style de vie moderne et actif (déjeuner sur le pouce, ouverture d'un colis, peler un fruit, etc.) grâce à sa compacité (< 10 cm fermé) et sa légèreté (< 25 g).

Sa lame (réaffûtable) de 7 cm en acier inoxydable arbore un bout arrondi, sans blocage verrouillé, conférant à l'ustensile un caractère rassurant. Innovation, le système breveté Opiflex offre un maintien de la lame sans manipulation pour une utilisation facilitée. Le design fait la part belle aux bois nobles tels que l'olivier, l'ébène et le noyer noir. La bague Opiflex est quant à elle ciselée. Fabrication française. Prix publics de 25 € à 60 € selon l'essence de bois.



## NÉO6, THE NEWEST ARRIVAL AT OPINEL

At the Ambiente trade fair Opinel lifted the veil on its Néoo6 pocket knife, designed as the perfect companion for those leading a modern and active lifestyle (such as breakfast on the go, opening a package, peeling a fruit) thanks to its compact size (< 10 cm when closed) and its light weight (< 25 g). The resharpenable 7cm stainless steel blade has a rounded end and no locking block mechanism, making for a utensil with a reassuring character. The patented Opiflex system means that the blade is maintained without being handled for easy use, and the design makes much of fine wood such as olive wood, ebony and black walnut. The Opiflex ring is carved. French manufacture. Price to the public: €25 to €60 depending on wood essence.

sa série Chowa avec son manche soft-touch, avec sa forme ergonomique inspirée du marteau traditionnel japonais s'adaptant parfaitement à la main pour éviter la fatigue du poignet.

Météorite, molaires de mammoth... le manche dans tous ses états Dire qu'il y a mille et une façons de concevoir un manche de couteau n'est pas galvaudé. Les fabricants rivalisent d'ingéniosité avec des idées tantôt insolites, tantôt révolutionnaires, mais souvent originales. Chez Perceval, par exemple, on revendique d'être « *parmi les premiers à explorer des matériaux comme la météorite ou le bois de fer* », tous façonnés à la main. Claude Dozorme, de son côté, mise sur la diversification : « *La résine méthacrylate, résistante aux rayures et au lave-vaisselle, est un matériau de haute qualité*, explique Didier Perret. *Nous utilisons aussi de la bakélite, des molaires de mammoth, de la loupe de bois de fer, des cornes de bélier, de buffle, de cerf, de zébu, et même de phacochère.* » Il travaille également avec des cuirs similaires à ceux des bracelets de montres et du carbone recyclé provenant de pièces aéronautiques. Enfin, le micarta, un alliage de textile et de résine, se distingue par un aspect bois une fois poli et façonné, tout en étant compatible avec les lave-vaisselles professionnels. « *Le micarta noir*

En tant que production japonaise qui puise son identité dans une culture plus que centenaire, la gamme Haiku Original trouve son inspiration dans les bois locaux japonais. Le bois de honoki apparenté au magnolia est un bois doux qui devient de plus en plus haptique au fil du temps pour un confort inégalé. Légèreté et maniabilité sont les maîtres-mots de ce couteau souvent employé dans les concours culinaires pour son bénéfice anti-fatigue. C'est le bois des sayas et tsukas japonais fiché dans du bambou, montage shintô sans clous ni vis, "pour ne pas faire mal au bois", comme dans les temples japonais où la charpente est assemblée façon *kigumi* qui se traduirait en Occident par « *tenon-mortaise* ». L'utilisation du bois est une caractéristique marquante de l'architecture japonaise car les bâtiments en pierre étaient sujets aux tremblements de terre dans le Japon antique. The Haiku Original range takes its inspiration from local Japanese woodland in an echo of its Japanese production whose identity is drawn from a culture going back more than a century. The honoki wood, related to magnolia, is a soft wood that becomes more sensuous over time, for unparalleled comfort. Light and easy to handle: that is how the knife can be summed up. These knives are often used in culinary competitions for the anti-fatigue benefits of the tool. Honoki wood is the wood used for Japanese sayas and tsukas enclosed in bamboo as well as for Shinto constructions without screws or nails 'in order to avoid harming the wood', as with Japanese temples in which the carpenter will assemble the structure in the style of *kigumi* ('the craft of jointing wood', in Western terms). Japanese architecture is notable for its use of wood, as buildings made of stone were vulnerable to earthquakes in antique Japan.

at Zwilling. A few weeks ago, Verdier Manufacture created the 'eCO<sub>2</sub>' concept through the integration of bio-composite handles containing up to 50% lignocellulose – a material made from paper and wood industrial waste. "Certain versions of the handle even incorporate a plastic material sourced from chemical recycling, thereby participating in a more active circular economy," points out Omar Gonzalez, marketing manager at Verdier Manufacture.

To commemorate the brand's 100<sup>th</sup> birthday two years ago, Nogen<sup>\*\*\*</sup> likewise took the eco-responsible road, the objective being to "Replace our handles made of polypropylene (thermoplastic resin) with bio-sourced sugarcane-based handles with an ergonomic design for a better grip," details Pascal Provost, the company's commercial director. Over at Jean Dubost, the emphasis is on making their mark as a flagship name in transforming plastic materials, drawing on expertise going back more than 50 years and an injection press tool. Alexandre Dubost explains that "To stimulate the circular economy, our Sense range upcycles plastic waste collected and recycled in France. Then there is the Vintage range that incorporates at least 80% recycled plastic that is sourced from our own scraps, thereby giving those scraps a second life." Sabatier has opted for the plastic material POM for its Idéal range of knives. The material is versatile, resistant and very easy to clean. For its Edonist model, the brand works with ABS – a plastic material that is





Atelier 1515 propose des manches dans des matériaux variés : os de renne, ébène du Cameroun, moaire de mammoth, ivoire de phacochère, hêtre échauffé, cep de vigne, bois de cerf, mouflon, impala, nacre... Côté lame, l'atelier travaille notamment l'acier inox, ainsi que l'oxydation à l'eau forte du damas. Ici, couteau de table en os de renne Inuit, lame 11 cm en inox 14C28N. Prix public : 400 €. Atelier 1515 features handles made from a variety of materials: reindeer antler, ebony from Cameroon, mammoth molar, warthog ivory, heated beech, vine wood, deer horn, bighorn sheep, impala and mother of pearl. As for the blade, the workshop works with, among other materials, stainless steel and etching oxidisation of the Damascus steel. Shown here is the table knife with Inuit reindeer bone, 11cm 14C28N stainless steel blade. Price to the public: €400.

*utilisé pour les manches de 32 Dumas bénéficie d'un polissage brillant qui sublime la texture du fibrage résultant de la compression de couches de lin coloré », précise Guillaume Pranal.*

In fine, le choix des matériaux dans la coutellerie va bien au-delà de la simple fonctionnalité : il incarne l'innovation, la durabilité et la différenciation. Que ce soit à travers des matériaux traditionnels sublimés par un savoir-faire ancestral ou par l'intégration de technologies avant-gardistes, chaque couteau raconte une histoire unique. ●



Les couteaux Wüsthof présentent des lames en acier inoxydable allemand DIN 1.4116 pour une durabilité et une précision accrues. Des versions en acier damassé (67 couches) sont également proposées pour les modèles haut de gamme. Les manches sont fabriqués en matériaux robustes tels que le POM pour les gammes classiques ou en chêne massif pour une touche naturelle et esthétique. Des technologies, telles que la double ondulation pour les couteaux à pain et le Kullenschliff (ponçage en alvéoles) pour réduire l'adhérence des aliments, améliorent la performance. Wüsthof knives feature German DIN 1.4116 stainless steel for improved precision and durability. The Damascus steel (67 layers) blade variants are also available for high-end models. The handles are made of robust materials such as POM for the classic ranges, or also of solid oak for an aesthetic natural feel. Performance is enhanced via particular technical features such as double serration for bread knives, and Kullenschliff (edges sanded into dimples) to reduce the incidence of food sticking to the blade.

La nouvelle collection Signature de 32 Dumas se compose de couteaux 100 % forgés à chaud et fabriqués à Thiers. Chaque modèle présente une mitre oblique facettée, une garde concave et un manche ergonomique disponible en Micarta ou en chêne vert, des matériaux réputés pour leur élégance et leur durabilité. La mitre, gravée du logo 32 Dumas, est incrustée dans l'acier pour souligner le caractère forgé de la lame. La qualité de coupe repose sur l'acier 4116N enrichi en azote, allié à un affilage manuel certifié. Avec un acier recyclé à 85 %, l'écoconception n'est pas en reste. Prix public : à partir de 119 €.

The new Signature collection from 32 Dumas comprises knives that are 100% hot forged and made at Thiers. Each model presents an oblique faceted mitre, a concave guard, and an ergonomic handle available in Micarta or in green oak – materials that are highly acclaimed for their elegance and durability. The mitre is engraved with the 32 Dumas logo and is encrusted into the steel as a way of highlighting the forged character of the knife. The high quality of the cut is down to the nitrogen-enriched 4116N steel together with the certificated manual honing process. Eco-design is on the menu too, with 85% recycled steel used. Price to the public: from €119.



easily crafted into particular shapes and has a palette of different colours. Kyocera also opts for ABS on its Chowa range with the soft-touch handle and ergonomic shape inspired by the traditional Japanese hammer that sits perfectly in the hand, avoiding wrist fatigue.

#### METEORITE, MAMMOTH MOLARS – ALL KINDS OF HANDLES

There are a thousand and one ways to design a knife handle – and while that may seem like a trite thing to say, what is certain is that manufacturers are competing with each other and coming up with ingenious creations that can certainly seem quirky or revolutionary – and they are often highly original. Over at Perceval, for example, it is claimed that the company is “among the first to explore materials such as meteorite or ironwood”, all of them shaped by hand. Claude Dozorme, on the other hand, is making much of diversification: “Methacrylate resin is resistant to scratches and dishwasher-safe, and it is a high-quality material, explains Didier Perret. We also use Bakelite, mammoth tusk, ironwood offcuts, horns of ram, buffalo, deer, zebu and even warthog.” He also works with leathers similar to watch bracelet leather, and recycled carbon from aeronautical parts. Then there is Micarta: an alloy of resin and textiles that is really interesting for its wood-like appearance when shaped and polished, while also being safe to put in a professional dishwasher. “Black Micarta used for the handles of the 32 Dumas benefit from a brilliant polishing stage that sublimates the texture of the fiberisation resulting from the compression of the coloured linen layers,” explains Guillaume Pranal.

Ultimately, the choice of material used in knifemaking is about far more than functionality. It incarnates innovation, durability, and differentiation – and every single knife tells a unique story, be that through traditional materials sublimated by ancestral know-how, or through the integration of cutting-edge technology. ●