



Maison
Château[®]
LAGUIOLE



Maison Château LAGUIOLE® réunit trois marques distinctes, chacune incarnant une identité forte qui véhicule à travers le monde l'Art de Vivre à la française, empreinte de créativité, d'élégance et de raffinement.

Avec nos marques, **Château LAGUIOLE®**, **LIGNE W** et **Guy Vialis**, nous poursuivons une quête constante de l'excellence, en nous dévouant à la création de produits de haute qualité. Nous améliorons en permanence notre savoir-faire artisanal pour offrir des pièces exceptionnelles.

Notre large gamme de collections répond à une diversité de goûts et de styles, qu'ils soient classiques, contemporains ou modernes. Notre engagement envers la qualité et la satisfaction du client nous vaut une réputation mondiale faisant de nous une référence incontournable pour les clients les plus exigeants.

Notre équipe, animée par de fortes valeurs humaines, incarne notre engagement à la fois dans la préservation de notre précieux patrimoine artisanal et dans sa transmission aux générations futures.

Notre ambition est de développer chaque marque tout en préservant son identité distinctive qui a contribué à forger sa réputation, et de mettre l'excellence de notre savoir-faire au service de nos clients pour offrir des produits toujours plus durables et performants.





Sommaire

› Introduction

› LIGNE W

- › W Signature
- › W Origine
- › L'Iroquois Wood
- › L'Iroquois COLORS
- › Urban Street art
- › Urban Tattoo
- › Urban Zinc
- › L'essentiel
- › Kit L'essentiel

› Château LAGUIOLE®

- › Classic
- › Grand Cru
- › Edge
- › Versailles
- › Melchior
- › Meilleur Sommelier du monde
- › Opus
- › Eros
- › Rouge & Noir
- › Vintage
- › Sakura
- › First
- › Franc-maçon
- › Monaco
- › Signature
- › Héritage

› Guy Vialis

- › Le Thiers® par Guy Vialis





Savoir-faire

Maison Château LAGUIOLE® est engagée dans une quête perpétuelle d'excellence en matière de conception et de design.

Nos produits sont fabriqués avec soin et attention au sein de notre manufacture, située à Thiers, la capitale française de la coutellerie.

Nous sélectionnons rigoureusement les matières premières de la plus haute qualité pour concevoir des produits qui sont à la fois esthétiques et fonctionnels, tout en intégrant des méthodes de production responsables.

Notre exigence nous conduit à exercer une vigilance constante sur chaque aspect de nos créations, cherchant continuellement à les perfectionner et à les sublimer.





Personnalisation

Maison Château LAGUIOLE® propose un service de personnalisation haut de gamme qui permet la création de pièces uniques à partir de nos collections.

Notre gamme d'options de personnalisation, incluant notamment la gravure et l'impression couleur, permet de façonner chaque pièce afin de refléter les préférences et les besoins uniques de chacun.

Que ce soit pour une occasion spéciale ou un cadeau d'entreprise, nous sommes engagés à fournir un niveau de qualité et de savoir-faire irréprochables, et veillons à ce que chaque pièce personnalisée réponde aux attentes de nos clients.





Partenariats



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE



Maison Château LAGUIOLE® est partenaire de deux organisations prestigieuses, l'Association de la Sommellerie Internationale (ASI) et l'Union de la Sommellerie Française (UDSF).

Notre engagement mutuel envers l'excellence et notre dévouement à la promotion des standards les plus exigeants dans le domaine du service du vin nous unissent dans notre objectif de cultiver les compétences et l'expertise des sommeliers talentueux à travers le monde.

Nous sommes convaincus qu'ensemble, nous renforcerons le rôle essentiel des sommeliers dans la promotion de l'art de la dégustation du vin.





FONDATION
PRINCE ALBERT II
DE MONACO

Préserver l'Océan
et la Terre pour le
futur de l'Humanité



Développement durable

Maison Château LAGUIOLE® a pour ambition d'exercer un impact positif et durable sur l'environnement, à travers ses actions.

Nous avons opté pour des méthodes d'approvisionnement visant à favoriser la préservation de l'environnement et à renforcer notre responsabilité sociale. Cette démarche se traduit notamment par notre engagement en faveur des fournisseurs locaux.

Dans le cadre de notre engagement pour un monde plus durable, nous soutenons activement la Fondation Prince Albert II de Monaco, dont les valeurs et les actions en faveur du développement durable et de la préservation de l'environnement sont cruciales pour contribuer à un avenir meilleur et exercer un impact positif sur notre planète.

Nous croyons fermement que chaque projet soutenu est une étape essentielle sur la voie de l'éthique environnementale et de la protection de notre planète.



LIGNE | W
FRANCE

Château®
LAGUIOLE

Guy Vialis



“ **Maison Château LAGUIOLE®** met en lumière son savoir-faire d'exception et son engagement envers l'excellence à travers ses trois marques qui incarnent l'essence même de l'Art de Vivre à la française. Forts de plusieurs siècles de tradition artisanale inégalée, nous rendons hommage à notre patrimoine inestimable et à l'expertise exceptionnelle de nos artisans. Nous partageons avec fierté cet héritage précieux avec nos clients du monde entier, guidés par nos valeurs immuables d'excellence, d'innovation et de créativité. ”

Sébastien Lézier
Founder & CEO
Maison Château LAGUIOLE®





LIGNE | W
FRANCE





Fondée en 2008, **LIGNE W** a rapidement acquis une réputation de marque innovante grâce à sa gamme de couteaux de sommelier à la fois originaux et performants, remarquables pour leur design iconique. Elle a su harmonieusement marier l'audace, l'efficacité et l'esthétique pour créer un style unique.

Les collections LIGNE W offrent une variété de produits qui équilibrent avec finesse l'intemporalité et les tendances contemporaines. Disponibles dans un large choix de couleurs, de matériaux et de finitions, elles sont conçues pour s'adapter à différents styles, tout en incarnant à la perfection l'art de la convivialité.

Toujours en quête d'innovation, LIGNE W explore continuellement de nouveaux horizons en lançant régulièrement de nouvelles lignes inspirées par la créativité de talentueux designers.

Chaque couteau de sommelier est méticuleusement conçu avec savoir-faire, en utilisant des matériaux de première qualité garantissant à la fois durabilité et efficacité. Il est équipé de fonctionnalités hautement pratiques, telles qu'un double levier, un coupe-capsule intégré, et une poignée ergonomique qui rend l'ouverture des bouteilles fluide et sans effort.

Que l'on soit un sommelier professionnel, un amateur de vin ou simplement quelqu'un qui apprécie les beaux objets pour partager un moment convivial, LIGNE W propose un couteau de sommelier qui saura combler toutes les attentes et répondre à toutes les envies.



LIGNE | W
FRANCE





Collection **W**

Conçue pour l'élégance
et la précision

Ligne **W**

La collection **W** se distingue par sa qualité et son design, offrant une sélection de couteaux de sommelier conçus à partir de matériaux nobles et authentiques.

Origine

Les manches des couteaux de sommelier sont confectionnés à partir d'une variété de bois, de cornes ou de fûts de chêne, ajoutant ainsi une touche supplémentaire de sophistication et d'authenticité à leur design. L'utilisation de matériaux haut de gamme participe de l'élégance des couteaux de sommelier, tandis que leur forme ergonomique garantit une prise en main optimale pour une utilisation précise et sans effort.

La collection **W** est idéale pour les amateurs de beaux objets à la recherche de pièces authentiques offrant une performance optimale.



LIGNE|**W**
FRANCE





LIGNE | W
FRANCE

Signature

Luxe & style en harmonie

Un style raffiné et élégant

Conçu en collaboration avec l'un des plus prestigieux Châteaux Grand Cru de Bordeaux, le couteau de sommelier **Signature** présente des formes arrondies et des lignes épurées. Le manche de forme ovale allie élégance et efficacité pour assurer une prise en main incomparable.

Un design contemporain au charme intemporel

Elaboré avec savoir-faire à partir d'une sélection de bois nobles, le couteau de sommelier Signature incarne l'élégance et le raffinement intemporels.

13 matériaux de manche sont proposés à partir d'une sélection de bois et de corne.

Présentation dans une boîte coffret magnétique en bois.

fonctionnalités

- ◆ Système à double levier
- ◆ Corps en acier inoxydable brossé
- ◆ Vis en téflon
- ◆ Coupe-capsule à lame crantée
- ◆ Manche en bois ou corne
- ◆ Poids : 80 gr
- ◆ Dimensions : 12,4x3,1x1,5 cm
- ◆ Garantie : 5 ans

Variations possibles en fonction du matériau du manche





LIGNE | W
FRANCE

Origine

Grands crus j'élevais,
grands crus j'ouvrirai !

L'histoire des grands vins à portée de main

L'Origine est l'unique couteau de sommelier au manche en fût de chêne ayant servi à faire vieillir de grands vins. Chaque manche en fût de chêne est façonné par les mains expertes de nos maîtres artisans qui utilisent les meilleurs bois issus des fûts de vin de vignobles renommés.

L'alliance parfaite entre la nature et l'élégance

Le couteau de sommelier Origine allie parfaitement la beauté brute du fût de chêne à l'élégance de son design.

3 options de finition de manche sont proposées : bois, lie de vin ou fût ancien.

Présentation dans une boîte coffret en carton craft avec une étiquette cachetée à la cire.

fonctionnalités

- ◆ Système à double levier
- ◆ Corps en acier inoxydable brossé
- ◆ Vis en téflon
- ◆ Coupe-capsule à lame crantée
- ◆ Manche en fût de chêne
- ◆ Poids : 78 gr
- ◆ Dimensions : 12,4x3,1x1,5 cm
- ◆ Garantie : 2 ans

Variations possibles en fonction du matériau du manche





Collection **L'Iroquois**

Une inspiration ancestrale
pour des valeurs universelles

L'Iroquois
Wood

La collection **L'Iroquois** puise son inspiration dans les valeurs ancestrales des Premières Nations, rendant hommage à leur culture et à leur précieux héritage. Nous sommes convaincus que ces valeurs, telles que le respect de la nature, la vie en communauté et l'hospitalité, sont plus pertinentes que jamais dans notre société moderne.

L'Iroquois
COLORS

Chaque couteau de sommelier a été soigneusement conçu pour allier durabilité et respect de l'environnement, en utilisant des matériaux écologiques tels que le PLA (plastique végétal) ou le bois.

Choisir le couteau de sommelier L'Iroquois, c'est opter pour un produit solide et original, porteur d'une signification symbolique, tout en rejoignant une communauté de personnes partageant les valeurs qui ont inspiré la collection.



LIGNE | W
FRANCE



LIGNE | W
FRANCE



L'iroquois Wood

Durable & universel

Une conception durable

L'iroquois Wood est fabriqué à partir de bois d'hévéa provenant de forêts plantées, gérées de manière responsable.

Un style universel

Avec son design intemporel et universel, L'iroquois Wood se marie parfaitement avec tous les styles.

Présentation dans une boîte coffret blanche.

fonctionnalités

- ◆ Système à double levier
- ◆ Corps en acier inoxydable brossé
- ◆ Vis en téflon
- ◆ Coupe-capsule à lame crantée
- ◆ Manche en bois de caoutchouc
- ◆ Poids : 78 gr
- ◆ Dimensions : 12,2x3,2x1,5 cm
- ◆ Garantie : 1 an

Variations possibles en fonction du matériau du manche



LIGNE | W
FRANCE



L'Iroquois COLORS

L'union de la couleur et de l'éthique

Un design éco-responsable

L'Iroquois COLORS adopte une approche éthique en intégrant une poignée en PLA biodégradable, contribuant ainsi de manière positive à la préservation de notre planète.

Le PLA est un matériau bio-sourcé fabriqué à partir d'extraits de plantes tels que la canne à sucre et le maïs. Composé de ressources renouvelables, ce matériau durable est biodégradable et représente une alternative naturelle aux combustibles fossiles en se décomposant complètement sans libérer de microplastiques nocifs.

Une collection haute en couleur

L'Iroquois COLORS, à la fois audacieux et riche en couleurs, apporte une touche d'originalité sur la table.

5 lignes de produits, offrant chacune une variété de 4 couleurs, sont proposées : ligne Pastel, ligne Tendance, ligne Vignoble, ligne France et ligne Summertime.

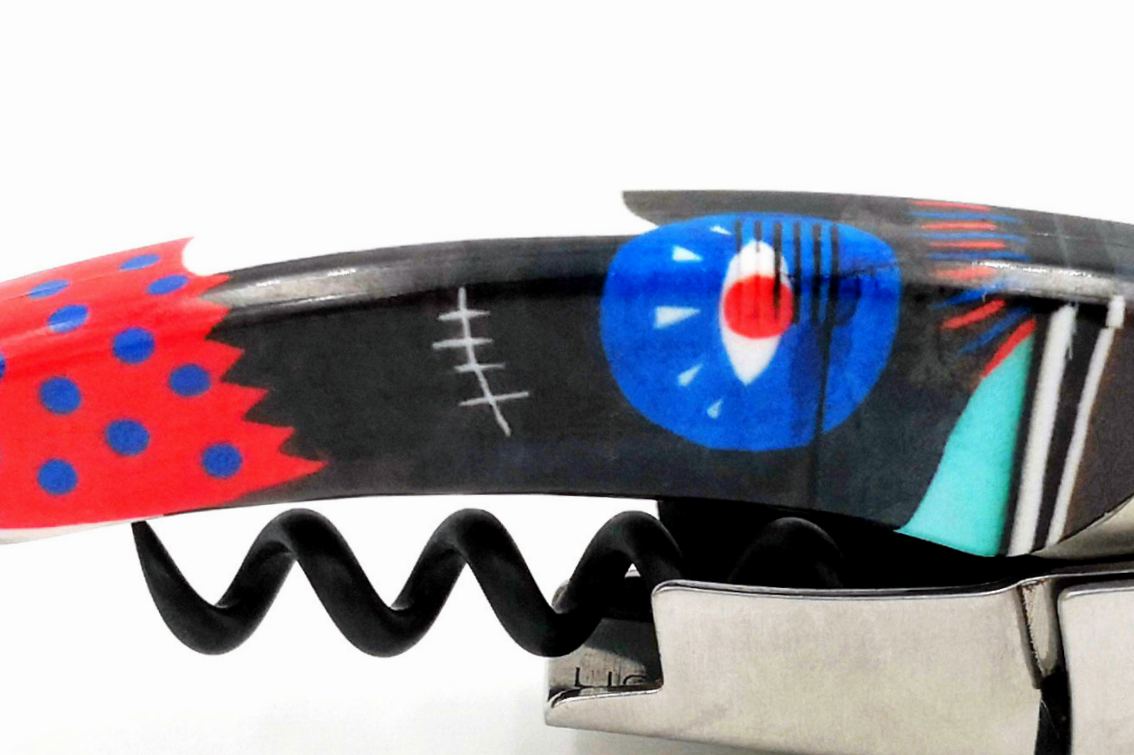
Présentation dans une boîte coffret blanche.

fonctionnalités

- ◆ Système à double levier
- ◆ Corps en acier inoxydable brossé
- ◆ Vis en téflon
- ◆ Coupe-capsule à lame crantée
- ◆ Manche en PLA
- ◆ Poids : 78 gr
- ◆ Dimensions : 12,4x3,1x1,5 cm
- ◆ Garantie : 1 an

Variations possibles en fonction du matériau du manche





Collection **Urban**

L'essence de la créativité

Urban
Street art

La collection **Urban** incarne l'essence du style contemporain et moderne à travers ses couteaux de sommelier uniques et distinctifs, mettant en avant la créativité et l'innovation.

Urban
Tattoo

Urban
Zinc

Elle reflète l'engagement de LIGNE W à proposer constamment des designs originaux et de haute qualité, bouleversant les codes traditionnels des couteaux de sommelier et célébrant la liberté d'expression, la diversité et la créativité. Chaque couteau de sommelier Urban marie habilement un design audacieux à une inspiration contemporaine.

De l'art urbain à un style minimaliste, la collection Urban propose une diversité de styles qui répondent à des goûts et préférences variés, offrant ainsi une expérience riche et personnalisée.



LIGNE | W
FRANCE



LIGNE|W
FRANCE



Urban Street art

L'art urbain comme inspiration

Tendance et exclusif

S'inspirant de la scène artistique urbaine des villes du monde entier, chaque création **Urban Street Art** arbore une sélection de motifs élaborés à l'aide de la technologie de sublimation 3D, garantissant un niveau de précision et de durabilité exceptionnel en matière de design.

En édition limitée

Urban Street Art ne cesse de réinventer son audace créative avec la sortie de nouvelles séries chaque année.

Présentation dans un tube magnétique transparent.

fonctionnalités

- ◆ Système à double levier
- ◆ Corps en acier inoxydable brossé
- ◆ Vis en téflon
- ◆ Coupe-capsule à lame crantée
- ◆ Manche en PBT
- ◆ Poids : 78 gr
- ◆ Dimensions : 12,4x3,1x1,5 cm
- ◆ Garantie : 1 an





LIGNE | W
FRANCE

Urban Tattoo

L'originalité marquée
dans son essence

Audacieux et original

Avec son manche en bois gravé au laser, **Urban Tattoo** présente un design inspiré de motifs artistiques qui ajoutent une touche de mystère et d'originalité.

Une histoire unique au cœur de chaque collection

Urban Tattoo fait partie d'une collection qui comprend 4 designs différents, renouvelés chaque année. Chaque motif, qu'il soit tribal, formé d'entrelacs ou s'inspirant de l'art, porte en son sein une histoire.

Présentation dans un tube magnétique transparent.

fonctionnalités

- ◆ Système à double levier
- ◆ Corps en acier inoxydable brossé
- ◆ Vis en téflon
- ◆ Coupe-capsule à lame crantée
- ◆ Manche en bois de caoutchouc
- ◆ Gravure laser
- ◆ Poids : 78 gr
- ◆ Dimensions : 12,4x3,1x1,5 cm
- ◆ Garantie : 1 an





Urban Zinc

Un style pure & industriel

Conçu pour durer

Fabriqué à partir de 140 grammes de métal pur, **Urban Zinc** est conçu pour offrir une longévité et une durabilité exceptionnelles. Son design ergonomique assure une prise en main confortable pour une utilisation sans effort.

La rencontre entre l'élégance et la robustesse

Son design épuré et graphique combine l'élégance et la robustesse, révélant un style industriel sophistiqué.

Présentation dans un tube magnétique transparent.

fonctionnalités

- ◆ Système à double levier
- ◆ Corps en acier inoxydable brossé
- ◆ Vis en téflon
- ◆ Coupe-capsule à lame crantée
- ◆ Manche en zinc
- ◆ Poids : 140 gr
- ◆ Dimensions : 11,6x3,1x1,5 cm
- ◆ Garantie : 1 an



Collection L'essentiel

Le partenaire incontournable
pour une efficacité optimale

L'essentiel

Kit

L'essentiel

La collection **L'essentiel** a été conçue comme un atout indispensable pour accompagner les professionnels et les particuliers au quotidien. Son objectif est de fournir un ensemble d'outils complet et efficace pour le service du vin.

Elle se distingue par ses couteaux de sommelier équipés d'un manche «soft touch» en TPR (caoutchouc thermoplastique) qui procure un confort exceptionnel lors de leur utilisation. Ils sont proposés dans une vaste gamme de couleurs, contribuant ainsi à enrichir la variété de notre sélection.

Avec son design compact, ergonomique et hautement performant, chaque pièce de la collection L'essentiel a été minutieusement conçue pour améliorer l'expérience de dégustation et de service du vin.



LIGNE | W
FRANCE



LIGNE|W
FRANCE



L'essentiel

Un nom qui parle de lui-même

L'efficacité au coeur de sa conception

L'essentiel se distingue par son design épuré, mettant l'accent sur l'efficacité et offrant un confort inégalé grâce à son manche «soft touch» en TPR.

Facile à personnaliser

Son design minimaliste, avec une surface plane intégrée, offre une personnalisation facile, notamment par l'impression numérique.

Présentoir de 12 couleurs.

fonctionnalités

- ◆ Système à double levier
- ◆ Corps en acier inoxydable
- ◆ Vis en téflon
- ◆ Coupe-capsule à lame crantée
- ◆ Manche «soft touch» en TPR
- ◆ Poids : 68 gr
- ◆ Dimensions : 12x2,4x1,4 cm



Kit L'essentiel

L'accessoire indispensable

Le kit **L'essentiel** comprend le couteau de sommelier L'essentiel et le **CorkOut®**, offrant une solution complète et pratique aussi bien pour les amateurs de vin que pour les professionnels.

Avec cet outil innovant, vous n'avez plus à craindre que des morceaux de liège tombent dans la bouteille. Le **CorkOut®** assure une expérience de dégustation de vin optimale en les récupérant rapidement et facilement.

Présentation dans une boîte coffret blanche.

LIGNE | W
FRANCE

fonctionnalités

L'essentiel

- ◆ Système à double levier
- ◆ Corps en acier inoxydable
- ◆ Vis en téflon
- ◆ Coupe-capsule à lame crantée
- ◆ Manche «soft touch» en TPR
- ◆ Poids : 68 gr
- ◆ Dimensions : 12x2,4x1,4 cm

CorkOut®

- ◆ Corps en plastique ABS
- ◆ Composants en acier inoxydable





Château[®]
LAGUIOLE





Château[®]
LAGUIOLE

Château LAGUIOLE[®] jouit d'une réputation d'exception dans le domaine des couteaux et des couteaux de sommelier haut de gamme qui se distinguent par leur élégance incomparable, un savoir-faire exceptionnel et une créativité inégalée.

Château LAGUIOLE[®] voit le jour en 1993 grâce à l'initiative de Guy VIALIS, sommelier français de renom, dont l'ambition était de métamorphoser un outil à l'origine purement fonctionnel en une véritable œuvre d'art.

Au décès de Guy VIALIS en 2016, un nouvel élan est donné à la marque avec l'arrivée de Sébastien LÉZIER, fondateur de LIGNE W, qui reprend le flambeau de l'héritage légué par Guy VIALIS. Les collections ont été revisitées et les composants techniques perfectionnés, tout en demeurant fidèles à l'esprit de Guy VIALIS et à l'histoire de Château LAGUIOLE[®].

Château LAGUIOLE[®] se distingue par l'utilisation de matériaux de première qualité, renommés pour leur durabilité exceptionnelle, leur précision et leur efficacité. Chaque pièce est réalisée à la main selon des techniques traditionnelles par des artisans qualifiés, avec un soin méticuleux apporté à chaque détail et un engagement inébranlable envers l'excellence. Ainsi, une pièce Château LAGUIOLE[®] n'est pas seulement un bel objet fonctionnel, mais également un précieux héritage qui peut être transmis de génération en génération.

Depuis sa création, Château LAGUIOLE[®] est devenue la marque la plus prestigieuse et exclusive dans le monde des accessoires pour le vin et continue d'affirmer sa passion et son engagement à travers ses collections exceptionnelles.

Aujourd'hui, au-delà des valeurs de tradition, Château LAGUIOLE[®] incarne l'excellence et la créativité.





Caractéristiques clés

ARTISANAT

Château LAGUIOLE® crée des produits alliant fonctionnalité et esthétique. Chaque pièce est soigneusement conçue pour offrir un confort optimal et une facilité d'utilisation, en sélectionnant uniquement des matériaux de première qualité réputés pour leur fiabilité et leur durabilité.

DESIGN

Nos produits sont réputés pour leur élégance unique, avec des créations arborant des designs distinctifs et des détails originaux tels que les gravures décoratives (guillochage) à l'arrière du manche, ainsi que notre traditionnel emblème de l'abeille forgée. Chaque pièce originale est estampillée de notre logo.

LAME

Nos lames sont façonnées par des mains expertes pour être très tranchantes, les rendant idéales pour la découpe et les tâches de précision.

DURABILITÉ

Nous créons des produits conçus pour durer, où chaque pièce est réalisée dans une perspective de longévité. Notre engagement se reflète dans notre garantie à vie, assurant une satisfaction durable.

PRÉSENTATION

Nous avons conçu une boîte coffret noire de qualité supérieure, assurant une présentation élégante, assortie d'une carte de membre exclusive ainsi que d'un étui en cuir conçu spécialement pour les couteaux de sommelier et les couteaux pliants.





La vrille conique Château LAGUIOLE®

Nous avons atteint une excellence sans égal grâce à la création d'une vrille conique qui permet l'ouverture sans effort des bouteilles de vin les plus délicates.

UNE PROUESSE DE PRÉCISION POUR LES COUTEAUX DE SOMMELIER

La vrille s'affine progressivement vers son extrémité, facilitant une pénétration douce dans le bouchon de la bouteille. Ses spirales offrent une meilleure prise dans le bouchon, permettant une insertion sans heurt et évitant tout risque de dommage. Cette conception garantit une extraction du bouchon sans effort et sans résistance.

FABRIQUÉE EN FRANCE À PARTIR DE MATÉRIAUX DE PREMIÈRE QUALITÉ

Fabriquée en acier inoxydable de haute qualité, notre vrille conique garantit une durabilité et des performances exceptionnelles.





Privilège pour les membres

Château LAGUIOLE® s'engage à créer des produits exceptionnels qui résistent à l'épreuve du temps. Pour assurer la confiance de nos clients dans l'authenticité de leur achat, nous proposons un enregistrement en ligne simple et sécurisé.

CARTE DE MEMBRE INCLUSE

Pour témoigner de notre engagement, chaque produit **Château LAGUIOLE®** est accompagné d'une carte de membre dans sa boîte de présentation. La carte comporte un code QR unique, qui peut être scanné en ligne pour valider l'authenticité du produit et activer la garantie à vie.

GARANTIE À VIE

En procédant à l'enregistrement en ligne de son produit **Château LAGUIOLE®**, le client a l'assurance qu'il possède une pièce authentique, confectionnée avec le plus grand soin et une attention aux détails. La garantie à vie assure que le produit sera exempt de tout défaut, procurant ainsi une tranquillité d'esprit et une preuve durable de l'investissement dans un produit authentique de haute qualité.



Classic

Grand Cru

Edge

Versailles

Melchior

Meilleur Sommelier du Monde

Opus

Château LAGUIOLE® *Couteaux de sommelier*

Un symbole d'excellence
pour les professionnels du vin

Le **couteau de sommelier Château LAGUIOLE®** se distingue comme l'inventeur de l'accessoire de luxe dédié au service du vin, démontrant ainsi son leadership incontesté dans ce domaine d'exception. Il est devenu la référence des couteaux de sommelier haut de gamme et reste un modèle inégalé à ce jour.

Il incarne véritablement l'excellence, conçu pour répondre aux besoins et aux exigences des sommeliers qui recherchent précision, durabilité et élégance dans leurs outils du quotidien.

Depuis sa création, Château LAGUIOLE® n'a de cesse d'améliorer la qualité de ses couteaux de sommelier, dans une quête constante de la perfection. Elle a collaboré avec les meilleurs sommeliers du monde pour élever le design et la fonctionnalité de ses créations.

Le couteau de sommelier Château LAGUIOLE® allie une apparence élégante et raffinée à une efficacité exceptionnelle, renforçant ainsi son statut d'icône dans l'univers du vin.



Château®
LAGUIOLE



Château LAGUIOLE® Classic

L'icône

Château LAGUIOLE® Classic a marqué son entrée en 1993 en tant que premier couteau de sommelier de luxe, suscitant l'engouement des amateurs de vin du monde entier.

Cette pièce exceptionnelle a rapidement conquis les sommeliers les plus renommés à travers le monde et demeure le couteau de sommelier haut de gamme le plus vendu et le plus imité à ce jour.

27 matériaux de manche sont proposés à partir d'une sélection de bois, corne, os, carbone, stamina, PaperStone®, acrylique, inox, argent et or.

fonctionnalités

- ◆ Abeille forgée
- ◆ Gravure décorative (guillochage)
- ◆ 1 mètre
- ◆ Coupe-capsule à lame crantée
- ◆ Corps et levier en acier inoxydable Sandvik 12C27
- ◆ Poids : 90 gr
- ◆ Longueur du coupe-capsule : 4,06 cm
- ◆ Longueur totale fermée : 11,4 cm

Variations possibles en fonction du matériau du manche

Château®
LAGUIOLE





Château[®]
LAGUIOLE

Château LAGUIOLE[®] *Grand Cru*

Conçu pour les professionnels du vin

Château LAGUIOLE[®] Grand Cru incarne l'élégance et l'efficacité, pour un couteau de sommelier à la fois sophistiqué et robuste.

Il conserve les caractéristiques essentielles du couteau de sommelier Château LAGUIOLE[®] Classic, tout en intégrant des mitres plus larges qui rehaussent à la fois son élégance et sa robustesse, en faisant ainsi l'outil idéal pour une utilisation intensive.

25 matériaux de manche sont proposés à partir d'une sélection de bois, corne, os, carbone, stamina, PaperStone[®] et acrylique.

fonctionnalités

- ◆ Abeille forgée
- ◆ Gravure décorative (guillochage)
- ◆ 2 mitres
- ◆ Coupe-capsule à lame crantée
- ◆ Corps et levier en acier inoxydable Sandvik 12C27
- ◆ Poids : 100 gr
- ◆ Longueur du coupe-capsule : 4,06 cm
- ◆ Longueur totale fermée : 11,4 cm

Variations possibles en fonction du matériau du manche



Château®
LAGUIOLE



Château LAGUIOLE® Edge

Un éclat de couleur

Tout en conservant les mêmes caractéristiques que le Château LAGUIOLE® Grand Cru, le couteau de sommelier **Château LAGUIOLE® Edge** se distingue par une touche de couleur apportée par l'ajout de bordures teintées.

Que ce soit un bleu profond, un rouge vibrant ou un jaune éclatant, les entretoises ajoutent une dimension unique à la poignée traditionnelle en bois ou en corne.

2 matériaux de manche sont proposés avec 3 options de couleurs : ébène ou corne avec des entretoises jaunes, bleues ou rouges.

fonctionnalités

- ♦ Abeille forgée
- ♦ Gravure décorative (guillochage)
- ♦ 2 mitres
- ♦ Coupe-capsule à lame crantée
- ♦ Corps et levier en acier inoxydable Sandvik 12C27
- ♦ Poids : 100 gr
- ♦ Longueur du coupe-capsule : 4,06 cm
- ♦ Longueur totale fermée : 11,4 cm

Variations possibles en fonction du matériau du manche



Château®
LAGUIOLE

Château LAGUIOLE® *Versailles*

Un héritage français d'exception

Château LAGUIOLE® Versailles est une véritable pièce du patrimoine français, imprégné de l'essence même du prestigieux Château de Versailles qui fut la résidence du Roi Louis XIV.

Ce couteau sommelier unique est confectionné à partir de bois historiques issus des jardins du Château de Versailles, notamment des arbres touchés par la tempête de 1999 ainsi que le précieux chêne de Marie-Antoinette, perdu lors de la canicule de 2003 en France. Ces arbres ont été rapportés de différentes parties du monde lors de la rénovation ordonnée par Louis XVI au XVIII^e siècle et avaient entre 221 et 324 ans d'âge. Son levier est orné du symbole de la fleur de lys, emblème du royaume de France, apportant une touche d'élégance supplémentaire à son design.

4 matériaux de manche sont proposés : bois de tulipier, bois de genévrier, bois d'if et buis.

Château LAGUIOLE® Versailles est livré avec son étui en cuir bleu personnalisé.

fonctionnalités

- ◆ Abeille forgée
- ◆ Gravure décorative (guillochage)
- ◆ 1 mitre
- ◆ Coupe-capsule à lame crantée
- ◆ Corps et levier en acier inoxydable Sandvik 12C27
- ◆ Poids : 90 gr
- ◆ Longueur du coupe-capsule : 4,06 cm
- ◆ Longueur totale fermée : 11,4 cm

Variations possibles en fonction du matériau du manche



Château®
LAGUIOLE



Château LAGUIOLE® *Melchior*

Opulence & générosité

Château LAGUIOLE® Melchior tire son nom de la plus grande bouteille de vin, d'une contenance de 18 litres, équivalant à 24 bouteilles de 75 cl.

Inspiré par Melchior, le Roi des Perses et l'un des Trois Rois Mages, ce couteau de sommelier symbolise la sagesse et la noblesse. Avec sa poignée large et généreuse, Château LAGUIOLE® Melchior s'affirme avec confiance, offrant une prise en main confortable et sûre.

13 matériaux de manche sont proposés à partir d'une sélection de bois, de corne et d'os.

fonctionnalités

- ◆ Abeille forgée
- ◆ Gravure décorative (guillochage)
- ◆ 1 mitre
- ◆ Coupe-capsule à lame crantée
- ◆ Corps et levier en acier inoxydable Sandvik 12C27
- ◆ Poids : 95 gr
- ◆ Longueur du coupe-capsule : 4,06 cm
- ◆ Longueur totale fermée : 11,4 cm

Variations possibles en fonction
du matériau du manche



2023 :
Raimonds Tomsons, Lettonie (en
cours de développement)

2019 :
Marc Almert, Allemagne

2013 :
Paolo Basso, Suisse

2010 :
Gerard Basset, Royaume-Uni

2007 :
Andreas Larsson, Suède

2004 :
Enrico Bernardo, Italie

2000 :
Olivier Poussier, France

1998 :
Markus Del Monego, Allemagne

1995 :
Shinya Tasaki, Japon

1992 :
Philippe Faure-Brac, France

1989 :
Serge Dubs, France

1978 :
Giuseppe Vaccarini, Italie

Château®
LAGUIOLE



Château LAGUIOLE® *Meilleur Sommelier du Monde*

Un hommage aux sommeliers

La collection **Château LAGUIOLE® Meilleur Sommelier du Monde** rend un vibrant hommage aux sommeliers d'exception à travers le monde.

Cette collection exceptionnelle présente une sélection de couteaux de sommelier personnalisés, offrant aux lauréats du prestigieux concours du « Meilleur Sommelier du Monde » organisé par l'Association de la Sommellerie Internationale (ASI), l'opportunité d'exprimer leur singularité et leur personnalité à travers un modèle Château LAGUIOLE® à leur nom.

Chaque pièce de la collection Meilleur Sommelier du Monde possède son caractère unique et est accompagnée d'un étui en cuir dédié.

fonctionnalités

- ◆ Abeille forgée
- ◆ Gravure décorative (guillochage)
- ◆ 1 ou 2 mitres
- ◆ Coupe-capsule à lame crantée
- ◆ Corps et levier en acier inoxydable Sandvik 12C27
- ◆ Poids : 90 à 100 gr
- ◆ Longueur du coupe-capsule : 4,06 cm
- ◆ Longueur totale fermée : 11,4 cm

Variations possibles en fonction
du matériau du manche



Château®
LAGUIOLE



Château LAGUIOLE® *Opus*

Une pièce d'exception

Château LAGUIOLE® Opus représente le couteau de sommelier d'exception de la gamme Château LAGUIOLE®, conçu avec des matériaux d'une qualité exceptionnelle, tels que l'ivoire de mammoth ou les plus belles pièces de loupe de peuplier.

Chaque couteau de sommelier Château LAGUIOLE® Opus est une œuvre d'art unique ornée d'une gravure décorative (guillochage) réalisée exclusivement à la main par un maître coutelier. Il incarne la quintessence de la beauté et de la complexité en matière de design qui en fait un choix privilégié pour ceux qui recherchent l'excellence en matière de qualité et de style.

Château LAGUIOLE® Opus est fabriqué sur commande, garantissant à chaque client de recevoir une pièce unique.

fonctionnalités

- ♦ Abeille forgée
- ♦ Gravure décorative (guillochage)
- ♦ 1 ou 2 mitres
- ♦ Coupe-capsule à lame crantée
- ♦ Corps et levier en acier inoxydable Sandvik 12C27
- ♦ Poids : 90 gr
- ♦ Longueur du coupe-capsule : 4,06 cm
- ♦ Longueur totale fermée : 11,4 cm

Variations possibles en fonction
du matériau du manche





Château LAGUIOLE® *Éditions spéciales*

Eros

Les **Éditions spéciales** de Château LAGUIOLE® incarnent la vision créative et l'artisanat exceptionnel de la marque.

*Red
& Black*

À travers chaque modèle, la marque exprime son esprit novateur et son engagement pour la qualité, en proposant de magnifiques designs.

Vintage

Sakura

First

Franc-maçon

Monaco



Château®
LAGUIOLE



Château®
LAGUIOLE



Château LAGUIOLE® *Eros*

Une touche de séduction

Château LAGUIOLE® Eros est audacieux et provocant, avec un design qui respire la sensualité. Avec son manche en bois de serpent, c'est la pièce parfaite pour ceux qui recherchent une note d'originalité.

fonctionnalités

- ◆ Abeille forgée
- ◆ Gravure décorative (guillochage)
- ◆ 2 mitres
- ◆ Coupe-capsule à lame crantée
- ◆ Corps et levier en acier inoxydable Sandvik 12C27
- ◆ Poids : 100 gr
- ◆ Longueur du coupe-capsule : 4,06 cm
- ◆ Longueur totale fermée : 11,4 cm

Variations possibles en fonction
du matériau du manche



Château®
LAGUIOLE



Château LAGUIOLE® *Rouge & Noir*

L'alliance entre
l'élégance et la passion

Château LAGUIOLE® Rouge & Noir est une pièce intemporelle et raffinée avec son manche remarquable en acrylique de qualité supérieure et en bois de stamina, mélangeant habilement les teintes rouge et noir.

La combinaison des deux couleurs évoque à la fois la passion et l'élégance, la vivacité du rouge incarnant des émotions fortes, tandis que la sophistication du noir évoque un sentiment de raffinement et de style.

fonctionnalités

- ◆ Abeille forgée
- ◆ Gravure décorative (guillochage)
- ◆ 1 mitre
- ◆ Coupe-capsule à lame crantée
- ◆ Corps et levier en acier inoxydable Sandvik 12C27
- ◆ Poids : 90 gr
- ◆ Longueur du coupe-capsule : 4,06 cm
- ◆ Longueur totale fermée : 11,4 cm

Variations possibles en fonction
du matériau du manche



Château®
LAGUIOLE



Château LAGUIOLE® *Vintage*

L'art de sublimer
le goût du vin

Château LAGUIOLE® Vintage est parfait pour les amateurs de vin.

Cette pièce en édition spéciale est conçue pour rehausser la saveur et l'arôme du vin, grâce à son design unique et innovant qui permet de faire vieillir le vin pendant qu'il est versé, à l'aide d'une tige en acier munie d'une pastille de cuivre à tremper dans le verre de vin.

Le manche est fabriqué à partir de fûts de chêne et possède un style vintage qui ajoute une touche d'élégance au couteau de sommelier.

fonctionnalités

- ◆ Abeille forgée
- ◆ Gravure décorative (guillochage)
- ◆ 1 mitre
- ◆ Coupe-capsule à lame crantée
- ◆ Corps et levier en acier inoxydable Sandvik 12C27
- ◆ Poids : 102 gr
- ◆ Longueur du coupe-capsule : 4,06 cm
- ◆ Longueur totale fermée : 11,4 cm

Variations possibles en fonction
du matériau du manche



Château®
LAGUIOLE



Château LAGUIOLE® *Sakura*

Une célébration de la beauté
et de la culture

Château LAGUIOLE® Sakura est une édition spéciale qui a été créée pour célébrer le 20^{ème} anniversaire de Château LAGUIOLE®.

Façonné à partir de bois de cerisier japonais, renommé pour sa beauté naturelle et son grain distinctif, ce modèle rend hommage à la culture japonaise et s'impose véritablement comme une pièce exceptionnelle.

fonctionnalités

- ♦ Abeille forgée
- ♦ Gravure décorative (guillochage)
- ♦ 2 mitres
- ♦ Coupe-capsule à lame crantée
- ♦ Corps et levier en acier inoxydable Sandvik 12C27
- ♦ Poids : 100 gr
- ♦ Longueur du coupe-capsule : 4,06 cm
- ♦ Longueur totale fermée : 11,4 cm

Variations possibles en fonction
du matériau du manche



Château®
LAGUIOLE



Château LAGUIOLE® *First*

Un hommage à une icône
intemporelle

Château LAGUIOLE® First rend hommage au tout premier couteau de sommelier Château LAGUIOLE® qui a marqué l'histoire lors de son lancement en 1993.

Ce modèle reprend le design emblématique du couteau de sommelier Château LAGUIOLE® originel, avec un manche en corne noire, des mitres et des platines en laiton massif forgé à froid.

fonctionnalités

- ◆ Abeille forgée
- ◆ Gravure décorative (guillochage)
- ◆ 2 mitres
- ◆ Coupe-capsule à lame crantée
- ◆ Corps et levier en acier inoxydable Sandvik 12C27
- ◆ Poids : 100 gr
- ◆ Longueur du coupe-capsule : 4,06 cm
- ◆ Longueur totale fermée : 11,4 cm

Variations possibles en fonction
du matériau du manche





Château®
LAGUIOLE

Château LAGUIOLE® Franc-maçon

La puissance de la tradition
et du symbole

Château LAGUIOLE® Franc-maçon arbore un motif en mosaïque sur son manche ainsi qu'une gravure du symbole emblématique de l'organisation maçonnique sur son levier, qui confère à son design une touche distinctive et personnelle.

fonctionnalités

- ◆ Abeille forgée
- ◆ Gravure décorative (guillochage)
- ◆ 2 mitres
- ◆ Coupe-capsule à lame crantée
- ◆ Corps et levier en acier inoxydable Sandvik 12C27
- ◆ Poids : 100 gr
- ◆ Longueur du coupe-capsule : 4,06 cm
- ◆ Longueur totale fermée : 11,4 cm

Variations possibles en fonction
du matériau du manche





Château®
LAGUIOLE

Château LAGUIOLE® *Monaco*

L'expression ultime du raffinement

Château LAGUIOLE® Monaco est un véritable hommage à la beauté et au raffinement de Monaco.

Cette édition spéciale comprend un couteau de sommelier et un couteau pliant, disponibles avec un manche en acrylique ou en bois.

Le rouge profond et le blanc lumineux du drapeau monégasque sont arborés fièrement sur les manches en acrylique, tandis que le manche en bois d'olivier apporte une note de chaleur et de tradition à la collection.

fonctionnalités

Couteau de sommelier Monaco

- ◆ Abeille forgée
- ◆ Gravure décorative (guillochage)
- ◆ 2 mitres
- ◆ Coupe-capsule à lame crantée
- ◆ Corps et levier en acier inoxydable Sandvik 12C27
- ◆ Poids : 100 gr
- ◆ Longueur du coupe-capsule : 4,06 cm
- ◆ Longueur totale fermée : 11,4 cm

Variations possibles en fonction du matériau du manche





Château LAGUIOLE® *Monaco*

L'expression ultime du raffinement

L'édition spéciale **Château LAGUIOLE® Monaco** a été créée en partenariat avec l'Association Monégasque des Sommeliers pour soutenir la Fondation Prince Albert II de Monaco, une organisation mondiale à but non lucratif engagée pour la préservation de la Santé Planétaire pour les générations présentes et futures.

Fondée par S.A.S. le Prince Albert II de Monaco en 2006, la Fondation vise à promouvoir une nouvelle relation avec la nature et les innovations susceptibles d'impacter ce changement.

La Fondation aspire à rassembler l'humanité pour favoriser des solutions impactantes pour la biodiversité de notre planète, le climat, les océans et les ressources en eau.

fonctionnalités

Couteau pliant Monaco

- ◆ Abeille forgée
- ◆ 1 mitre
- ◆ Lame et mitre en acier inoxydable Sandvik 12C27
- ◆ Longueur de la lame : 10 cm
- ◆ Longueur du manche : 11,3 cm
- ◆ Longueur totale : 21,3 cm
- ◆ Poids : 78 gr

Variations possibles en fonction du matériau du manche





Château LAGUIOLE® Couteaux

L'alliance du raffinement
et de l'intemporel

Collection
Signature

Les collections de couteaux **Château LAGUIOLE®** reflètent véritablement l'élégance sophistiquée de l'Art de Vivre à la française.

Collection
Héritage

Les couteaux Château LAGUIOLE® sont habilement façonnés dans notre manufacture, perpétuant une tradition séculaire remontant au XIX^e siècle.

Confectionné avec un soin méticuleux et une précision remarquable, chaque couteau se présente comme une œuvre d'art, incarnant le riche héritage de Laguiole et la maîtrise inégalée de l'artisanat de la coutellerie française. Outre leur design élégant, nos couteaux se distinguent par une durabilité exceptionnelle, une prise en main excellente et une coupe de haute qualité. Tout en étant fidèles à la plus pure tradition du couteau Laguiole, nos collections arborent également un style contemporain et raffiné.

La parfaite harmonie entre fonctionnalité et design confère à nos créations une distinction incomparable, comblant les aspirations des amateurs de couteaux en quête d'authenticité et d'excellence.



Château®
LAGUIOLE



Château®
LAGUIOLE



Collection *Signature*

Une élégance intemporelle

*Couteau
de table
Signature*

La collection **Château LAGUIOLE® Signature** incarne l'ultime expression du raffinement associé à l'excellence de notre savoir-faire.

*Couteau
pliant
Signature*

Cette collection apporte une touche moderne au couteau Laguiole classique, en mêlant harmonieusement le style unique de Château LAGUIOLE® à un design contemporain et sobre qui dévoile une esthétique fluide et épurée, tout en préservant les courbes emblématiques du couteau Laguiole.





Château®
LAGUIOLE

Château LAGUIOLE® *Couteau de table Signature*

Élégance et modernité

Le couteau de table **Château LAGUIOLE® Signature** incarne à la perfection l'élégance raffinée de l'art de la table à la française. Sa qualité exceptionnelle se révèle instantanément, depuis les détails de la forme de son manche jusqu'à la netteté remarquable de sa lame. La découpe effilée du manche, délicatement arrondie sur les bords, assure une prise en main confortable et sécurisée.

Le couteau de table Château LAGUIOLE® Signature apporte une touche de sophistication et de raffinement à chaque table, laissant une impression durable à tous ceux qui ont le privilège de le découvrir.

23 matériaux de manche sont proposés à partir d'une sélection de bois, corne, os, carbone, stamina, PaperStone® et acrylique.

Disponible en ensemble de 2 ou 6 couteaux de table.

fonctionnalités

- ◆ Abeille forgée
- ◆ Gravure décorative (guillochage) en option
- ◆ 2 mitres
- ◆ Lame et mitre en acier inoxydable X46Cr13
- ◆ Longueur de la lame : 10,6 cm
- ◆ Longueur du manche : 11,5 cm
- ◆ Longueur totale : 22,1 cm
- ◆ Poids : 85 gr

Variations possibles en fonction du matériau du manche





Château®
LAGUIOLE

Château LAGUIOLE® Couteau pliant Signature

Équilibre et légèreté entre vos mains

Le couteau pliant **Château LAGUIOLE® Signature** illustre à merveille la parfaite harmonie entre esthétique et utilité, offrant ainsi une expérience de découpe exceptionnelle.

Son manche délicatement affiné procure un confort d'utilisation optimal, tandis que ses dimensions en font un objet facile à transporter en toutes circonstances.

Ce couteau élégant et robuste convient aussi bien aux collectionneurs qu'à ceux en quête d'un couteau raffiné pour un usage quotidien.

24 matériaux de manche sont proposés parmi une variété de bois, corne, os, carbone, stamina, PaperStone® et acrylique.

fonctionnalités

- ◆ Abeille forgée
- ◆ Gravure décorative (guillochage) en option
- ◆ 1 mitre
- ◆ Lame et mitre en acier inoxydable Sandvik 12C27
- ◆ Longueur de la lame : 10 cm
- ◆ Longueur du manche : 11,3 cm
- ◆ Longueur totale : 21,3 cm
- ◆ Poids : 78 gr

Variations possibles en fonction du matériau du manche





Château®
LAGUIOLE

Collection *Héritage*

L'emblème de la coutellerie
française

*Couteau
de table
Héritage*

La collection **Château LAGUIOLE® Héritage** incarne non seulement la quintessence de la coutellerie française, mais aussi une fière partie de l'histoire des couteaux Laguiole, dont l'origine remonte au début du XIXe siècle.

*Couteau
pliant
Héritage*

Ces couteaux ont acquis une renommée internationale et sont aujourd'hui considérés comme l'un des emblèmes incontournables de la coutellerie française.

Confectionnés dans la plus pure tradition des couteaux Laguiole, chaque couteau de la collection Héritage conserve sa forme emblématique et légendaire.

Le savoir-faire unique de Château LAGUIOLE® met en valeur ce design traditionnel, donnant naissance à des couteaux à la fois élégants et fonctionnels qui témoignent fidèlement de l'engagement de la marque envers l'excellence.



Château®
LAGUIOLE



Château LAGUIOLE® Couteau de table Héritage

L'élégance dans la tradition

Le couteau de table **Château LAGUIOLE® Héritage** incarne parfaitement l'alliance de l'excellence et de la tradition.

La beauté de ce couteau se reflète non seulement dans son design, mais également dans le travail artisanal méticuleux et l'utilisation de matériaux de qualité, élevant ainsi ce couteau à un rang d'élégance et de raffinement exceptionnel. Ces matériaux ne contribuent pas seulement à l'esthétique des couteaux, mais assurent également leur durabilité et leur longévité.

23 matériaux de manche sont proposés à partir d'une sélection de bois, corne, os, carbone, stamina, PaperStone® et acrylique.

Disponible en ensemble de 2 ou de 6 couteaux de table.

fonctionnalités

- ◆ Abeille forgée
- ◆ Gravure décorative (guillochage)
- ◆ 2 mitres
- ◆ Lame et mitres en acier inoxydable X46Cr13
- ◆ Longueur de la lame : 12 cm
- ◆ Longueur du manche : 11,5 cm
- ◆ Longueur totale : 23,5 cm
- ◆ Poids : 103 gr

Variations possibles en fonction du matériau du manche



Château®
LAGUIOLE



Château LAGUIOLE® Couteau pliant Héritage

L'élégance à chaque instant

Façonné avec précision et ancré dans la tradition, le **couteau pliant Château LAGUIOLE® Héritage** est le témoignage d'un savoir-faire intemporel et d'un design fonctionnel. Sa parfaite harmonie entre forme et fonction offre une expérience de coupe équilibrée, alliant grâce et praticité.

La poignée minutieusement conçue de ce couteau offre une sensation tactile sublime, assurant une prise en main confortable pour une utilisation sans effort. Ses dimensions compactes en font un compagnon idéal pour diverses activités, de la préparation culinaire aux activités de plein air.

23 matériaux de manche sont proposés parmi une variété de bois, corne, os, carbone, stamina, PaperStone® et acrylique.

Fonctionnalités

- ◆ Abeille forgée
- ◆ Gravure décorative (guillochage)
- ◆ 2 mètres
- ◆ Lame et mitre en acier inoxydable Sandvik 12C27
- ◆ Longueur de la lame : 11,5 cm
- ◆ Longueur du manche : 11,7 cm
- ◆ Longueur totale : 23,2 cm
- ◆ Poids : 110 gr

Variations possibles en fonction du matériau du manche






Guy Vialis

 *Maison*
Château
LAGUIOLE





Guy Vialis possède un héritage artisanal unique et un savoir-faire intransigeant dans la confection de couteaux haut de gamme destinés aux professionnels et aux passionnés de couteaux les plus exigeants.

Guy VIALIS, sommelier passionné français à qui l'on doit le célèbre couteau de sommelier Château LAGUIOLE®, était également un artisan coutelier réputé pour ses couteaux traditionnels et ses couteaux de cuisine destinés à des chefs étoilés et des restaurateurs de renom.

En perpétuant l'héritage de Guy VIALIS, la marque incarne l'excellence de l'artisanat français à travers ses designs intemporels et élégants. Les lames sont fabriquées avec un soin minutieux pour garantir leur durabilité et leur longévité, tandis que leur tranchant est affûté à la main pour une découpe précise et efficace.

Les collections Guy Vialis se déclinent dans une variété de matériaux et de styles, allant des couteaux de table aux couteaux pliants traditionnels.




Guy Vialis





LE THIERS®

par Guy Vialis

La précision dans la tradition

*Couteau
de table*
Le Thiers®
par Guy Vialis

La collection **Le Thiers® par Guy Vialis** allie avec finesse notre savoir-faire et les valeurs traditionnelles afin de donner naissance à des couteaux uniques et durables.

*Couteau
pliant*
Le Thiers®
par Guy Vialis

Fabriqués avec le plus grand soin dans le strict respect des normes établies par la Confrérie du Couteau de Thiers, les couteaux Le Thiers® par Guy Vialis se distinguent par leur style unique, façonnés par nos artisans, tout en rendant hommage aux 600 ans d'histoire de la coutellerie de Thiers.




Guy Vialis





LE THIERS®
par Guy Vialis

Couteau de table

Conçu avec exigence pour
une découpe précise

Le couteau de table **Le Thiers® par Guy Vialis** témoigne d'une expertise remarquable qui s'inscrit dans la continuité de siècles de tradition.

Inspiré par son riche héritage, le couteau Le Thiers® par Guy Vialis incarne une élégance intemporelle, illustrant un artisanat d'une finesse exceptionnelle, dédié à offrir une expérience de découpe incomparable. Chaque détail est façonné avec une perfection méticuleuse, depuis la finesse du tranchant jusqu'à l'ergonomie du manche.

3 modèles disponibles : manche plein, manche avec 1 mitre ou manche avec 2 mitres.

27 matériaux de manche sont proposés à partir d'une sélection de bois, corne, os, carbone, stamina, PaperStone® et acrylique.

fonctionnalités

- ◆ Manche plein, 1 mitre ou 2 mitres
- ◆ Lame et mitres en acier inoxydable Sandvik 12C27
- ◆ Longueur de la lame : 11 cm
- ◆ Longueur du manche : 12 cm
- ◆ Longueur totale : 23 cm
- ◆ Poids avec manche plein : 65 g
- ◆ Poids avec manche 1 mitre : 97 gr
- ◆ Poids avec manche 2 mitres : 110 gr

Variations possibles en fonction
du matériau du manche



LE THIERS®
par Guy Vialis

Couteau pliant

Un compagnon élégant au quotidien

Le couteau pliant **Le Thiers® par Guy Vialis** est réputé pour sa lame en acier de haute qualité, son manche confortable, son mécanisme de verrouillage sécurisé et son design élégant qui harmonise avec finesse des éléments traditionnels et contemporains.

Que ce soit pour une aventure en plein air ou tout simplement pour disposer d'un couteau fiable au quotidien, le couteau pliant Le Thiers® par Guy Vialis sera à la hauteur de toutes les attentes.

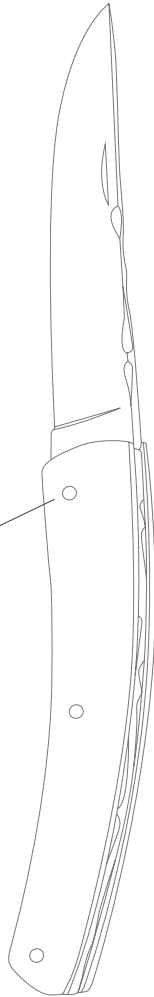
3 modèles au choix : plein manche, manche avec 1 mitre, manche avec 2 mitres.

2 tailles de manche disponibles : 11 cm ou 12 cm.

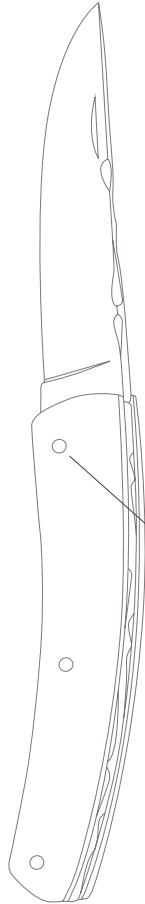
Tire-bouchon en option.

35 matériaux de manche sont proposés à partir d'une sélection de bois, corne, os, carbone, stamina, PaperStone® et acrylique.

Longueur
totale
21,5 cm



Longueur
totale
19,5 cm



Couteau pliant

Un compagnon élégant au quotidien

fonctionnalités

Manche de 11 cm

- ♦ Gravure décorative (guillochage)
- ♦ Manche plein, 1 mitre ou 2 mitres
- ♦ Lame et mitres en acier inoxydable Sandvik 12C27
- ♦ Longueur de la lame : 8,5 cm
- ♦ Longueur totale : 19,5 cm
- ♦ Poids manche plein : 70 gr
- ♦ Poids avec manche 1 mitre : 80 gr
- ♦ Poids avec manche 2 mitres : 95 gr
- ♦ Poids du tire-bouchon : 10 gr

Variations possibles en fonction
du matériau du manche

Manche de 12 cm

- ♦ Gravure décorative (guillochage)
- ♦ Manche plein, 1 mitre ou 2 mitres
- ♦ Lame et mitres en acier inoxydable Sandvik 12C27
- ♦ Longueur de la lame : 9,5 cm
- ♦ Longueur totale : 21,5 cm
- ♦ Poids manche plein : 74 gr
- ♦ Poids avec manche 1 mitre : 84 gr
- ♦ Poids avec manche 2 mitres : 99 gr
- ♦ Poids du tire-bouchon : 10 gr

Variations possibles en fonction
du matériau du manche

Contact :
commercial@maison-chateau-laguiole.com

Photographe : Bruno Pellarin
Graphiste : Gilles Morat
Photos non contractuelles.

GUY VIALIS

SARL au capital social de 10 000 euros
RCS Clermont-Ferrand : 878 526 912

Siège social :

860 chemin de l'Étang
63550 Saint-Rémy-sur-Durolle - France

LIGNE W

SARL au capital social de 10 000 euros
RCS Chambéry: 502 063 845

Siège social :

32 chemin des Hauts de Chamoux
73000 Chambéry - France

Le contenu de ce catalogue, comprenant, sans s'y limiter, la charte graphique, les marques, logos et modèles, est soumis à la protection des lois sur la propriété intellectuelle et demeure la propriété exclusive de LIGNE W, Château LAGUIOLE® et Guy Vialis. Toute reproduction, distribution ou utilisation de ce contenu est formellement interdite.





Maison
Château[®]
LAGUIOLE