



DESIGN

FORGE LAGUIOLE



La gamme Design FORGE DE LAGUIOLE fait appel aux plus grands designers et architectes français, ainsi qu'aux chefs cuisiniers ou aux créateurs de mode pour la conception de modèles contemporains aux lignes épurées et à l'élégance discrète.

Several famous French architects, designers, fashion designers and even several of the best French chefs reinterpreted the traditional Laguiole and gave to this knife a modern appearance with pure and elegant lines.



CREATION PHILIPPE STARCK

Philippe Starck, le designer multi-récompensé

Dans les années 50, le petit Philippe Starck suit les traces de son père, ingénieur aéronautique à l'origine du premier avion de tourisme en France. Il s'amuse à scier, découper, coller et manipuler des objets. Trois décennies plus tard, il crée la société Starck Products et devient en peu de temps l'un des designers français contemporains les plus célèbres au monde. Et pour cause, Philippe Starck est présent dans tous les domaines, du mobilier à la décoration d'intérieur en passant par la réalisation d'objets du quotidien, de vêtements, de produits d'hygiène ou d'éoliennes, et a ratlé des prix dans le monde entier, notamment le Grand Prix du Design Industriel. Il est nommé Commandeur des Arts et des Lettres. Tour à tour spectaculaires, démocratiques et intellectuelles, ses œuvres s'imposent dans les musées de New York, Munich, Londres, Chicago, Kyoto, Barcelone et Paris. Parmi les créations les plus marquantes de sa carrière prolifique, on compte la rénovation des appartements privés du président François Mitterrand à l'Elysée, la réalisation de l'Ecole Nationale supérieure des arts décoratifs à Paris, la maison Baccarat à Moscou, la manufacture FORGE DE LAGUIOLE en 1987 ou encore les premières boutiques de la marque et la décoration d'hôtels réputés comme le Hudson de New York ou le Costes à Paris. A noter que Philippe Starck est le premier designer à avoir été sollicité par FORGE DE LAGUIOLE pour ouvrir son chapitre « Laguiole de designer ».

Philippe Starck, the multi-awarded designer

In the 50's, the little Philippe Starck followed in his father's footsteps, an aeronautical engineer at the forefront of France's first tourist 'plane. He had fun sawing, cutting, sticking and manipulating objects. Three decades later, he created Starck Products Society and became, in a short time, one of the most famous French contemporary designers worldwide. The reason is that Philippe Starck was actively involved in so many fields, from furniture to interior decoration, including design of daily objects, clothes, hygiene products or wind turbines and ran off with prizes worldwide such as the "Grand Prix du Design Industriel" and was honoured as a "Commandeur des Arts et des Lettres". Alternately spectacular, democratic and intellectual, his showpieces made their names in the museums of New York, Munich, London, Chicago, Kyoto, Barcelona and Paris. Among the most outstanding creations of his prolific career, there is the renovation of President François Mitterrand private apartments in the Elysée, the design of the "Ecole Nationale Supérieure des arts décoratifs" in Paris, the Maison Baccarat in Moscow, the FORGE DE LAGUIOLE building in 1987 and the first shops for this brand and the decoration of famous hotels such as the Hudson in New York or the Costes in Paris. It is worth noting that Philippe Starck is the first designer who was asked by FORGE DE LAGUIOLE to launch its initial design range.

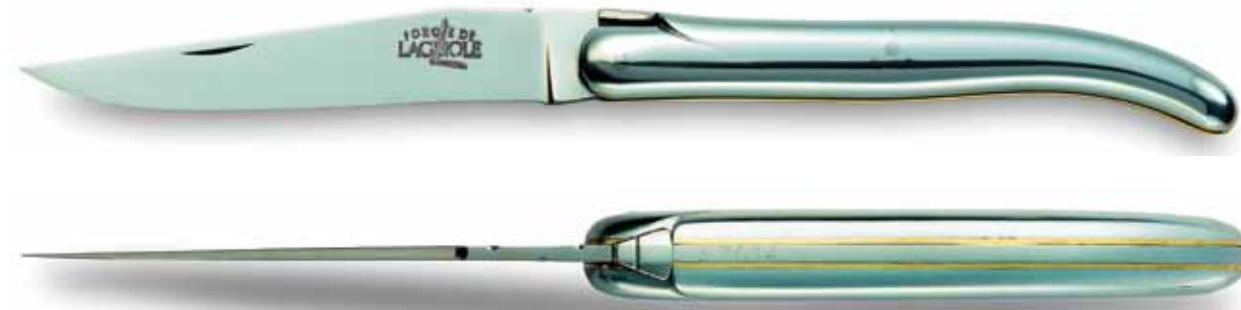
COUTEAUX DE POCHE / POCKET KNIVES BY STARCK

L'aluminium poli et l'épuration des lignes donnent à ce couteau un côté résolument moderne. Dès sa sortie en 1988, il fut sélectionné par le Comité Colbert pour être exposé au Musée Cooper Hewitt, dans le cadre d'une exposition sur l'Art de Vivre en France de 1789 à 1989. Aujourd'hui, ce modèle fait partie de la collection permanente du Design au Musée d'Art Moderne de New York.

Ce modèle est disponible en pointe de corne ou en aluminium (manche 9 ou 11 cm), lame acier inoxydable, finition brillante.

Its purification of line and use of polished aluminum gives its interpretation of the Laguiole knife a resolutely modern appearance. As soon as it appeared, this knife was chosen by the Comité Colbert for the exhibition at the Cooper Hewitt Museum as part of the "Art of Living in France: 1789 to 1989". Today, the aluminum pocket knife by STARCK is part of the permanent collection "Design at MOMA" of the Museum of Modern Art, New York.

This model is available in aluminium or horn tip, 9 or 11 cm, resistant steel blade, shiny finish.



Ref.: S 11 A

COUTEAUX DE TABLE / TABLE KNIVES BY STARCK

Les couteaux de table Philippe Starck se déclinent en deux versions : manche en acier inoxydable ou manche en pointe de corne. Lame en acier inoxydable, finition brillante. Vendu en coffret de 6 pièces - Longueur totale : 21,50 cm.

These steak knives are available in stainless steel or in horn tip handles. Resistant steel blade, shiny finish. Sold by set of 6 pieces. Total length: 21.50 cm.



Ref.: ST6 IN

COUTEAUX DE TABLE / TABLE KNIVES BY STARCK

LOG BY S+ARCK®



Ref.: T LOG

Pour célébrer ses 25 ans, FORGE DE LAGUIOLE présente la deuxième génération des couteaux de Philippe Starck. Vendu en coffret de 6 pièces. Manche en acier inox effet écorce de bois finition satinée. Monobloc tout inox adapté aux passages en lave-vaisselle. Longueur totale : 23,50 cm.

To celebrate its 25th anniversary, FORGE DE LAGUIOLE presents the second generation of the Philippe Starck knives. Sold by set of 6 pieces. Wood bark aspect handle, matt finish. All forged into one piece of stainless steel and dishwasher safe. Total length: 23.50 cm.

COUTEAU À FROMAGE « JOJO LONG LEGS » BY STARCK CHEESE KNIFE « JOJO LONG LEGS » BY PHILIPPE STARCK



Ref.: SFR R



Ref.: SFR N

En 1992, le modèle de couteau à fromage « Jojo Long Legs » fut présenté à l'Exposition Universelle de Séville où la société FORGE DE LAGUIOLE remporta le Prix du Design Européen. Son manche en bakélite est disponible en vert, rouge ou noir. Lame acier inaltérable finition brillante. Longueur totale : 29,50 cm.

In 1992, Starck's cheese knife was displayed at the Universal Exposition in Seville where Forge de Laguiole won the European Design Prize. Its bakelite handle is declined in three colours: green, black and red. Resistant steel blade, shiny finish. Total length: 29.50 cm.



Ref.: S 21 A

XXL / XXL BY STARCK

XX pour fêter les 20 ans de FORGE DE LAGUIOLE et du premier modèle de Philippe Starck. L pour l'origine Laguiole, XXL, pour sa grande taille : 21 cm pour le manche. Le manche est en aluminium et la lame en acier inaltérable finition brillante. Sur la lame, une gravure au laser « XXL by Starck FORGE DE LAGUIOLE 1987-2007 ».

XX to celebrate both the 20 years of creation of Forge de Laguiole and the first Philippe Starck's knife. L for Laguiole origin, XXL, last, for its big size: 21 cm for the handle. The handle is made from aluminum and the blade is from resistant steel, shiny finish. There is laser engraving on the blade: «XXL by Starck FORGE DE LAGUIOLE 1987-2007».

Aux racines du pliant, dans l'Aubrac du début du 19ème siècle, il y a le Laguiole droit avec une lame bouronnaise à pointe centrée. Deux signes qu'Andrée Putman qui travaille avec sa fille, Olivia, a choisis de réutiliser à l'intérieur d'une redistribution formelle inédite. Dans sa création, la lame revisitée est en alignement et s'achève sur une pointe qui rappelle clairement celle du pliant des années 1800. Le manche quant à lui reprend la forme historique du Laguiole droit. L'abeille s'inscrit toujours en décalé par rapport à l'emplacement traditionnel de la mouche et ce afin de conserver à la réalisation son caractère épuré et suggestif. Le manche comme la lame conserve son arrondi symétrique caractéristique, offrant ainsi une réinterprétation particulièrement réussie du Laguiole droit des années 1800.

The first Laguiole knife that was created in the 19th century was a «Laguiole droit» (straingt Laguiole). Andrée & Olivia Putman were inspired by this specific shape when they created their table knife. The handle of the table knife is made from ebony or ash tree (dishwasher safe). The blade has a matt finish. The bee is positioned slightly behind the usual spot in order to achieve a clean and charming character. The handle and the blade retain their rounded symmetry, making a nice reinterpretation of a straight Laguiole from the early 19th Century.

COUTEAUX DE TABLE / TABLE KNIVES BY ANDRÉE PUTMAN



Ref.: T PUTMAN FRD

Vendu en coffret de 2 ou 6 pièces.
Manche en ébène ou frêne densifié (spécial lave-vaisselle). Lame en acier inaltérable finition satinée.
Longueur totale : 23,50 cm.

Sold by set of 2 or 6 pieces.
Ebony handle or ash tree handle (dishwasher safe). Resistant steel blade, matt finish.
Total length: 23.50 cm.

COUTEAUX À BEURRE / BUTTER KNIVES BY ANDRÉE PUTMAN PETIT ET JOLI



Ref.: CB PUTMAN EB

Manche en ébène ou frêne densifié (spécial lave-vaisselle). Lame en acier inaltérable finition satinée.
Longueur totale : 16 cm.

Ebony handle or ash tree handle (dishwasher safe). Resistant steel blade, matt finish.
Total length: 16 cm.

COUTEAU DE POCHE/ POCKET KNIFE BY ANDRÉE PUTMAN RÉALISÉ PAR LE MAÎTRE COUTELIER VIRGILIO MUNOZ (MOF) REINTERPRETATION OF THE LAGUIOLE DROIT BY VIRGILIO MUNOZ CABALLERO



Ce couteau est une recomposition déroutante des signes et des formes qui plongent aux tréfonds des origines de l'objet.
Couteau 12 cm, 1 pièce, manche en Dica Noir, lame en acier inaltérable finition brillante.

This knife is a reinterpretation of the signs and forms that remind the origin of this famous knife.
12 cm, one piece, black Dica handle, resistant steel blade, shiny finish.

CREATION ANDRÉE PUTMAN

Andrée Putman, un esprit libre

Andrée Putman s'oriente vers une carrière de pianiste, comme sa mère, qui était concertiste. A 19 ans, elle obtient le prix d'harmonie du Conservatoire de Paris. Iconoclaste avant l'heure, Andrée Putman choisit d'être coursière pour la revue Femina et y découvre un univers peuplé de « précieuses ridicules ». A la fin des années 1950, elle est en relation avec Giacometti, Alechinsky et bien d'autres. Son goût pour les « gens qui [ne sont] pas dans les conventions » se précise. Vers trente ans, elle devient styliste pour Prisunic, crée « de belles choses pour rien ». Puis s'illustre au sein de l'agence de style Mafia, entre dans la société de prêt-à-porter Créateurs et Industriels, où elle révèle de grands noms de la mode comme Issey Miyake. Elle crée sa propre entreprise en 1978, Ecart, spécialisée dans la décoration et la réédition de mobilier des années 1930. A 53 ans, les propositions s'enchaînent pour celle qui ne s'intéresse qu'« à la colonne vertébrale des choses ». En 1984, elle transforme l'hôtel Morgans à New-York en hôtel de luxe, conçoit l'intérieur de boutiques pour Karl Lagerfeld ou Balenciaga. Forte de son succès, elle ouvre, en 1997, le studio Andrée Putman, pour se consacrer à l'architecture intérieure, le design et la scénographie. De grandes marques comme Veuve Clicquot ou Louis Vuitton sollicitent son talent de designer. Bertrand Delanoë, Maire de Paris, lui confie en 2008 la présidence du premier Comité Design Paris et Pleyel lui commande le piano à queue Voie Lactée. Un an plus tard, FORGE DE LAGUIOLE lui propose de créer un couteau pliant : il en ressort une création étonnante de sobriété inspirée d'un couteau Laguiole datant des années 1820. En 2010, l'Hôtel de Ville lui consacre une très belle exposition qui rend hommage à son talent, son audace et son éclectisme.

Andrée Putman, a free spirit

Andrée Putman started her career as a pianist, like her mother who was a concert performer. When she was 19, she obtained the harmony prize at the Conservatoire de Paris. Avant-gardist, she rejected the traditions and decided to become a courier for the magazine Femina and discovered a world full of "affected absurdity". At the end of the 50's, she was in touch with Giacometti, Alechinsky and many others. Her taste for original people became clearer. When she was about thirty, she became stylist for Prisunic, created "beautiful things for nothing". Then, she distinguished herself at the style agency Mafia: entered in the world of prêt-à-porter at Créateurs et Industriels, where she showed famous names in the fashion world such as Issey Miyake. She created her own company in 1978, Ecart, specialized in the decoration and the repeat of furniture from the 30's. When she was 53, proposals followed one another for this woman who was only interested in the essence of things. In 1984, she transformed the Morgans hotel in New York into a luxury hotel, designed the shops interiors for Karl Lagerfeld and Balenciaga. Thanks to her reputation, she opened, in 1997, the Andree Putman studio to devote herself to interior architecture, design and stage design. Famous brands such as Veuve Clicquot and Louis Vuitton asked for her designer talent. Bertrand Delanoë, the Mayor of Paris, entrusted to her of the first presidency of the Comité Design Paris in 2008 and Pleyel ordered the design of the grand piano Voie Lactée "Milky Way". One year later, FORGE DE LAGUIOLE asked her to design a pocket knife, which was to be an astonishing creation full of sobriety inspired by a Laguiole knife dated of 1820. In 2010, the "Hôtel de Ville" in Paris devoted to her a personal and very beautiful exhibition which paid tribute to her talent, audacity and eclecticism.

CREATION **ORA ITO**

Ora-ïto, l'enfant turbulent du design

Le parcours d'Ora-ïto est marqué sous le sceau de l'insolite. Après des débuts dans une école de design, il se fait renvoyer. Ito Morabito, de son vrai nom, ne s'en formalise pas. Au contraire, il décide de s'attaquer à la toile pour réaliser des projets plus qu'audacieux. A 19 ans, le jeune designer dessine des objets virtuels de grandes marques (trainers Nike, sac à dos Vuitton, mallette Apple) qu'il publie sur son site éponyme. Son audace fait mouche : les commandes pleuvent et les marques qui ont été plagiées apprécient ce geste culotté. Sa première commande, Ora-ïto l'obtient en 2002 avec Heineken qui lui confie la mission de rajeunir la bouteille en verre pour « réconcilier les femmes avec la bière ». Aussitôt, il crée une bouteille en aluminium et une gélule d'emballage originale et remporte l'oscar du meilleur design. Deux ans plus tard, il réalise d'un seul trait la lampe One line qui lui vaut également un prix : le Red Hot Design. Sa réputation n'est plus à faire et s'étend à travers le monde, bénéficiant d'une forte médiatisation. De nombreuses marques tendances comme Adidas, l'Oréal, Toyota, Levi's, Nike, Danone et Thierry Mugler lui font confiance et sont séduites par la sobriété, le futurisme et l'apparente simplicité de ses objets. Ora-ïto parle de « simplicité » pour décrire un style éclectique : rappelons qu'il a signé le showroom français de Nike en 2003 et le flagship européen de Toyota sur les Champs-Élysées en 2007. Sans compter des collections de mobiliers pour les prestigieuses marques Zanotta ou Zéritalia et le couteau Furtivo dessiné pour FORGE DE LAGUIOLE, tout en force et en noblesse.

Ora-ïto, design's unruly child

The career of Ora-ïto was marked by the unusual. After he started out in a design school, he got fired. Ito Morabito (it is his real name) was not offended by that. On the contrary, he decided to break into the Internet world and to carry out very audacious projects. When he was 19, the young designer drew virtual objects from famous brands (Nike trainers, Vuitton backpack, Apple briefcase) and published them on its eponymous website. He succeeded thanks to his audacity: there were so many orders and the plagiarized brands appreciated this cheeky act. Ora-ïto obtained his first order in 2002 with Heineken who entrusted him with the mission to turn their existing bottle into something that would reconcile women with beer. At a stroke he created an aluminium bottle and original packaging and won the Oscar for best design. Two years later, he designed in one attempt the lamp One line that earned him a prize: The Red Hot Design. He achieved a proven reputation which spread over the world benefiting from huge media coverage. Numerous fashion brands such as Adidas, l'Oréal, Toyota, Levi's, Nike, Danone and Thierry Mugler had confidence in him and were won over by the sobriety, the futurism and the apparent simplicity of his objects. Ora-ïto talks about "simplicity" to describe an eclectic style: we have to remember that he designed the French Nike showroom in 2003 and the Toyota European flagship store in the Champs-Élysées in 2007. And he also designed furniture collections for the prestigiou s brands Zanotta and Zéritalia and the Furtivo knife for FORGE DE LAGUIOLE, with a strength and nobility.

COUTEAUX DE POCHE / *POCKET KNIVES BY ORA ITO*

FURTIVO
RÉALISÉ PAR LE MAÎTRE COUTELIER VIRGILIO MUNOZ (MOF)

MADE BY THE MASTER CUTLER VIRGILIO MUNOZ (MOF)

Fin 2009, c'est une très belle histoire qui se concrétise entre FORGE DE LAGUIOLE et le designer iconoclaste ORA-ÏTO. La marque se tourne vers le créateur devenu aujourd'hui l'un des artistes les plus en vue et sollicite ses talents de visionnaire pour donner un nouveau souffle au savoir-faire emblématique de ses ateliers. C'est avec une intelligence aiguë qu'il imagine le couteau FURTIVO, point d'ancrage de cette nouvelle aventure qui réinterprète avec fluidité l'ergonomie historique de l'artisanat de légende propre à la manufacture FORGE DE LAGUIOLE. Véritables icônes à la pointe de la technologie, les créations d'ORA-ÏTO se caractérisent par la pureté des volumes graphiques inspirés de la forme originelle. Il apporte un regard neuf sur ces objets fonctionnels et s'interroge sur leur intégration dans notre univers contemporain.

In late 2009, a lovely story materializes between FORGE DE LAGUIOLE and iconoclastic designer Ora-ïto. FORGE DE LAGUIOLE turns to the designer who has become a most prominent artist, and sought his talents as a visionary to give a new twist to the expertise of its iconic workshops. With an acute understanding of the Forge de Laguiole codes, he designed the FURTIVO knife which is the basis of this new adventure. True icons at the forefront of technology, the creations of Ora-ïto are characterized by the purity of graphic volumes which are inspired by original form. He brings a fresh perspective to these functional objects and examines their integration into our contemporary world.



Ref.: MZ ORAITO

Manche fibre de carbone, 11 cm, lame en acier inoxydable
finition noire.
(traitement spécifique)
Carbon fibre handle, 11 cm, resistant steel blade, black finish.
(specific treatment)

VERSIONS BASIQUES / BASIC VERSIONS

Manche acrylique minéral blanc ou noir, 11 cm. Lame acier inoxydable, finition brillante.

Black or white mineral acrylic handle, 11 cm. Resistant steel blade, shiny finish.



Ref.: ORAITO NOIR



Ref.: ORAITO BLANC

COUTEAUX DE POCHE LE SAMOURAÏ/ *POCKET KNIVES BY ORA ITO* SIGNÉS / *SIGNED ALAIN DELON*

Toutes les façons d'en être unselon Alain Delon et par Ora- Ito

Guerrier du Moyen-Âge japonais, le Samouraï opère seul jusqu'au bout et dans la loyauté absolue à l'égard de son commanditaire. A son flanc, le Katana, un sabre fin et légèrement courbe dont la lame s'achève en pointe, souvent ornement et surtout symbole du guerrier. Sans concession, le samouraï dessine une des figures de l'absolu au masculin incarné par Alain Delon et de façon définitive dans le film éponyme culte. Avec ce couteau pliant aux allures intergalactiques, Ora-Ito propose une relecture de l'arme symbole dont la radicale modernité a su séduire le regard du plus célèbre des samourais.

Le yin et le yang du Samouraï



Réf. : ORA ITO AD B

Réf. : ORA ITO AD N

Acrylique minéral blanc ou noir pour le manche : une interprétation qui permettra à tous les samourais de mettre, enfin, leur yin et leur yang dans leur poche.
Manche 11 centimètres. Lame inaltérable finition satinée.

Black or white mineral acrylic handle, 11 cm.,
resistant steel blade, matt finish.

The «Samurai »

Warrior of the Japanese Middle-Ages, the Samurai used to operate in absolute loyalty toward his partner.
Located on his side, the Katana (a sword with a slightly curved blade) was an ornament and a symbol of the warrior. With this intergalactic folding knife, Ora-Ito pays a real tribute to this emblematic weapon whose radical modernity charmed the most famous French samurai. Alain Delon embodied this symbol in the eponymous cult movie.



Réf. : MZ ORA ITO AD C

Pour le plaisir de l'art mais sans la guerre

Du cuir garance pour le manche, comme si Clausewitz préférerait soudain battre les pavés du faubourg qu'analyser les sentiers de la gloire.
Une version du pliant à l'élégance classique ou la manière la plus française d'être un samouraï...
Manche 11 cm, lame acier inaltérable finition satinée.

Stained leather madder version

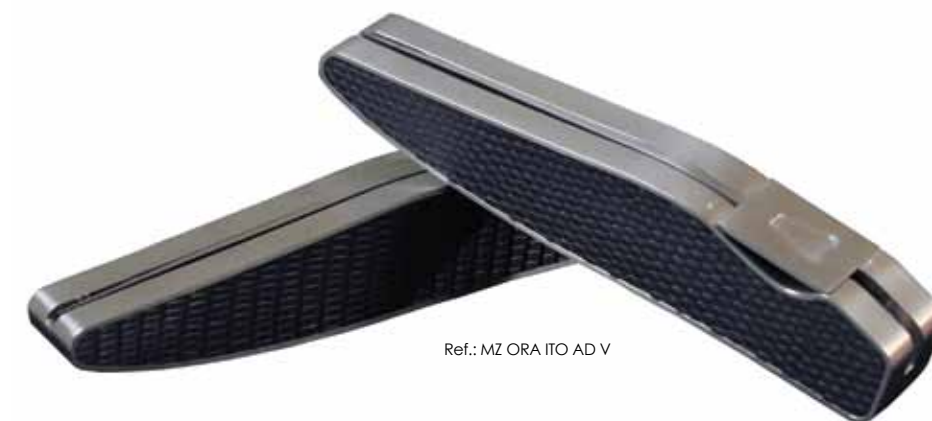
The handle is made from stained leather madder.
This version evokes the classic elegance in the most French manner of how being a samurai...
11 cm, resistant steel blade, matt finish.

DEUX VERSIONS EXCLUSIVES RÉALISÉES PAR LE MAÎTRE COUTELIER VIRGILIO MUNOZ (MOF)

*TWO EXCLUSIVE VERSIONS
MADE BY THE MASTER CUTLER VIRGILIO MUNOZ (MOF)*

Un varan dans l'espace ...

L'éclat satiné de l'acier magnifie l'inclinaison étrangement douce de la lame.
La coque également en acier enveloppe de sa brillance froide le varan gris nuage gainant le manche.
L'abeille se pose en relief dessinant comme une garde au couteau, avant de venir se lover, la lame repliée, dans une vague dessinée à l'emplacement des mitres.
Les codes du laguirole sont évoqués et l'esprit du samouraï plane : sur cet étrange couteau-vaisseau, fusée reptile lancée dans un espace futuriste.
Le raffinement implacable d'une pièce d'exception.
Manche 11 cm, lame acier inaltérable finition satinée.



Ref.: MZ ORA ITO AD V

Varan version ...

The matt finish of the steel magnifies the soft slope of the blade.
The stainless steel body of the handle highlights the grey lizard leather.
In this knife, Laguiole codes are respected and the spirit of the samurai is evoked.
11 cm, resistant steel blade, matt finish.

COUTEAUX DE TABLE APOSTROPHE / TABLE KNIVES BY HILTON MC CONNICO

En signant cette pièce étonnante, Hilton Mc Connico réinterprète le couteau traditionnel de FORGE DE LAGUIOLE avec cette audace lumineuse qui lui est propre. Une lame en inox satiné doucement incurvée sur le faux tranchant qui incline son cou pour se ficher en décalé sous la mouche géométrique du manche. Un manche en érable qui déroule, tout en l'adoucissant, la courbe caractéristique du pliant et se glisse dans une mitre arrière très enveloppante : c'est un Laguiole, la chose est entendue ! Il en présente la solidité et l'équilibre, grâce à l'assise étonnamment large du manche qui permet au couteau de tenir posé sans que la lame ne touche la surface de la table. Puis, le regard s'éloigne un instant. Quand il revient, comme par anamorphose, l'objet s'est transformé et ce sont deux ailes déployées, la silhouette d'un colvert glissant sur l'eau qui se découvre. La magie a opéré. Une pièce pleine de poésie qui sait marier avec bonheur grande fonctionnalité et puissance d'évocation.

Vendu en coffret de 2 ou de 6 pièces
Lame en acier inaltérable finition satinée, manche en érable clair.
Longueur totale : 24,50 cm

*This model is a truly transition between the past models and the contemporary designs...
With this amazing knife called Apostrophe Hilton Mc Connico reinterprets the codes of the traditional FORGE DE LAGUIOLE knives with his very personal touch.
Its curved matt stainless steel blade is out of alignment with its maple handle with a soft undulation that reminds you of pocket knife. Its back bolster gives it solidity. One of the characteristics of this knife is that with the especially wide handle, it stands up on the table without touching the surface, so that the cutting edge is preserved.
After a while, as if by magic, the object has changed and there are two wings, the silhouette of a mallard floating on the water.*

*Sold by set of 2 or 6 pieces
Resistant steel blade, matt finish, light maple handle.
Dimensions: 24.50 cm*



Ref.: T MCC ER

CREATION HILTON MC CONNICO

Hilton McConnico, un artiste complet

A 17 ans seulement, l'Américain Hilton McConnico ouvre sa maison de couture spécialisée dans la création de vêtements princiers. Quelques années plus tard, il est repéré par Vogue New York qui lui propose une formation en couture parisienne. Mais Hilton se sait déjà plus attiré par le dessin que par la couture. A 22 ans, il travaille pour Ted Lapidus et Yves Saint-Laurent, avant de se lancer dans... le cinéma ! A son actif, on compte la réalisation des décors de plus d'une vingtaine de films, dont Diva, La Lune dans le Caniveau, de Jean-Jacques Beineix en 1983, qui lui vaut un César, et celle de plusieurs spots publicitaires des années 1980 (Renault, Côte D'or). Sa carrière se poursuit du côté de l'événementiel, auprès de marques prestigieuses comme Hermès. Hilton McConnico s'illustre également dans le monde du design : sa collaboration avec la maison Daum dans les années 1980 et la conception du design intérieur des musées du bâtiment amiral de Tokyo et de Séoul pour Hermès comptent parmi ses plus belles réussites. Depuis les années 2000, ce touche-à-tout collabore avec Cristal Saint Louis, peint de nombreuses toiles, crée un narguilé pour la société AIRDIEM et invente les plus belles éditions d'art de la Maison Lampe Berger. En 2005, il remporte le prix du Talent de l'audace au Sommet du luxe et de la création. L'Apostrophe est le fruit de son travail avec FORGE DE LAGUIOLE. Ce couteau est surprenant et évoque la silhouette galbée du colvert : une « pause entre le mouvement du vent et l'équilibre de la girouette ».

Hilton Mc Connico, a complete artist

When he was only 17, the American Hilton Mc Connico opened his fashion house specializing in the design of princely clothes. Some years later, he was noticed by Vogue New York who offered him a training course in Parisian dressmaking. However, Hilton already knew that he was more attracted by drawing rather than dressmaking. When he was 22, he worked for Ted Lapidus and Yves Saint-Laurent, before embarking on a...cinema career. He also designed sets for more than twenty movies, amongst which are Diva or La Lune dans le Canniveau by Jean-Jacques Beinex in 1983 which won him a Cesar in 1983. Also he directed several commercials in the 80's (Renault, Côtes D'or). His career goes on to the event organization with prestigious brands such as Hermès. Hilton Mc Connico also distinguished himself in the design world: his collaboration with the Maison Daum in the 80's and the conception of the museums interior design of the Admiral building in Tokyo and Seoul for Hermès are some of his most beautiful successes. Since 2000, he has collaborated with Cristal Saint Louis, painted numerous canvases, created a hookah for the AIRDIEM society and devised most beautiful art editions for Maison Lampe Berger. In 2005, he won the prize for « Talent de l'audace au Sommet du luxe et de la creation ». The Apostrophe model is the fruit of his work with FORGE DE LAGUIOLE. This knife is surprising and suggests the shape of a mallard: the pause between the winds movement and the balance of the vane.

COUTEAU DE POCHE LE PIMENT / POCKET KNIFE BY HILTON MC CONNICO

Le piment est amusant, gracieux, piquant en somme. Rien d'étonnant à ce qu'il ait inspiré ce couteau dont la forte personnalité se lit dans un manche de corail et sa lame omée de motifs reprenant les détours de la plante en son jardin. Sophistiqué comme une arlésienne avec ses broderies d'antan et follement moderne, les éléments décoratifs sont réalisés en laque bijouterie, ce « Rouge d'Aubrac » d'Hilton Mc Connico livre l'une des boîtes secrètes du succès de FORGE DE LAGUIOLE : l'excellence d'une fabrication authentique et de tradition, pimentée d'une bonne dose d'innovation technologique. Imaginé par Hilton Mc Connico, ce couteau est réalisé par Virgilio Muñoz (MOF). 10 cm, lame acier inaltérable, finition brillante



Ref.: M 01 01 11

Everybody likes chili... So does Hilton Mc Connico remembers his childhood in Tennessee and its famous barbecue sauce. The chili is funny, graceful, and piquant. It naturally inspired the shape of this knife with its strong character. The handle is made of coral and chili leaves decorate the blade with red and green lacquered colours. Highly sophisticated but modern thanks to these lacquered decorations (jewellery techniques), this «Rouge d'Aubrac» knife designed by Hilton Mc Connico gives one of the keys to the success of FORGE DE LAGUIOLE. A combination of truly authentic and traditional manufacturing mixed with a good level of technical innovation. Designed by Hilton Mc Connico, this knife is made by Virgilio Muñoz (MOF). 10 cm, resistant steel blade, shiny finish.

COUTEAUX DE TABLE PASSÉDAT/ *TABLE KNIVES BY CHRISTIAN GHION*



Ref.: T PAS FRD

CREATION **CHRISTIAN GHION**

Christian Ghion, le surdoué

Considéré comme l'un des meilleurs designers de sa génération, Christian Ghion a construit son parcours sur une série de rencontres heureuses.

Après cinq ans de droit, entre 1976 et 1981 et un virage vers les métiers de la création en 1982, il rencontre Patrick Nadeau, architecte. Ensemble, ils fondent en 1987, leur agence. Trois ans plus tard, ils remportent le Grand Prix de la Création de la Ville de Paris.

Les années qui suivent le mettent sur le chemin d'Andrée Putman, qui devient sa marraine, de l'éditeur Teruo Kurosaki, qui fait connaître ses meubles au Japon et de Philippe Starck... En 1997, il collabore avec l'entreprise Tarkett Sommer et un an plus tard, monte son propre studio.

Désormais seul, il développe ses activités et s'intéresse de plus en plus à l'architecture d'intérieur et à l'organisation d'événements. On lui doit un boudoir contemporain pour la boutique Chantal Thomass, rue Saint Honoré, la décoration des restaurants de Pierre Gagnaire à Paris et à Tokyo et, plus récemment, la réalisation de collections de vases en verre pour Salviati ou la galerie Cap Berro.

La popularité de Christian Ghion est suffisamment rayonnante pour être exposée au Musée Guggenheim à New York et à la Fondation Cartier à Paris. Il est par ailleurs ordonné, en 2006, Chevalier des Arts et des Lettres. Deux ans après, il crée son premier couteau pliant pour FORGE DE LAGUIOLE qui rencontre un franc succès. Un an plus tard, quatre lignes de couteaux voient le jour. Sa dernière création pour FORGE DE LAGUIOLE est à l'image du personnage, délicate et virile.

Christian Ghion, the gifted one

Considered as one of the best designer of the generation, Christian Ghion built his career on a series of fortunate meetings. After 5 years studying law, between 1976 and 1981 and a change of direction towards the creation professions in 1982, he met the architect Patrick Nadeau. Together, they founded their agency in 1987. Three years later, they won the « Grand Prix de la Création de la Ville de Paris ».

In the following years he met Andrée Putman, who became his godmother, the editor Teruo Kurosaki, who introduced his furniture to Japan, and finally Philippe Starck...In 1997, he collaborated with the Tarkett Sommer Company and one year later, he set up his own design studio.

From then on, alone, he developed his activities and interested himself more and more in interior architecture and events organization. He designed a contemporary boudoir for the Chantal Thomass shop in rue Saint Honoré, the decoration of the Pierre Gagnaire restaurants in Paris and in Tokyo and, more recently, the design of a glass vases collection for Salviati and the gallery Cap Berro.

The popularity of Christian Ghion is influential enough to be exhibited at the Guggenheim Museum in New York and at the "Fondation Cartier" in Paris. In addition, he was honoured, in 2006, as a "Chevalier des Arts et des Lettres". Two years after, he designed his first pocket knife for FORGE DE LAGUIOLE which met a great success. One year later, four knife ranges are created. His latest creation for FORGE DE LAGUIOLE is like him, refined and masculine

Gérald Passédat, chef triplement étoilé, ne manque jamais une occasion de faire un pied de nez aux conventions. Le nom de son restaurant Marseillais : « Le Petit Nice » en témoigne de façon savoureuse.

Rien d'étonnant à ce qu'il sollicite FORGE DE LAGUIOLE pour lui demander de réaliser à son attention le premier couteau à ... poisson, évidemment !

Christan Ghion imagine un couteau où se superposent la ligne affinée de l'esturgeon pour la lame et le fuselage élané d'une coque pour le manche, auquel on aurait insufflé la puissance d'un Laguiole de souche combinée à celle d'un couteau de pêche sous-marine.

Mais le pari du designer, c'est aussi d'aller au-delà du « bel objet » pour mener une réflexion sur la fonctionnalité. Beau, ce couteau doit permettre une utilisation précise : décoller, séparer la chair particulièrement délicate d'un poisson, comme de couper celle d'une viande.

Racé, élégant, avec son manche sans mitre qui file comme un Ponant de profil et sa lame fluide, il est également ultra-fonctionnel. La hauteur de sa lame est supérieure de 5 mm à celle d'une lame de laguiole habituelle afin de rejoindre l'utilisation possible d'une pelle à poisson.

Vendu en coffret de 2 ou 6 pièces. Manche en frêne densifié (spécialement conçu pour le passage en lave-vaisselle), lame en acier inaltérable finition brillante. Longueur totale : 24 cm

Gérald Passédat, one of the finest 3 Michelin star chefs never misses an opportunity to upset convention; the name of his restaurant in Marseille called "Le Petit Nice" typifies it.

It is not surprising that he asked "Forge de Laguiole", situated on the high plateau of the Aubrac mountains, to design his first fish knife... naturally !

Christian Ghion created a knife linking the image of a fish for the blade combined with one of a boat for the shape of the handle. But the goal was not only to create an aesthetic but also a functional knife which could be adapted to cut fish as well as meat.

This knife is racy and elegant. The height of the blade is 5mm higher than the normal ones to make it a fish slice also.

Sold by set of 2 or 6 pieces. Ash tree handle (dishwasher safe), resistant steel blade, shiny finish. Total length: 24 cm.

ART DE LA TABLE / *TABLEWARE* BY CHRISTIAN GHION

Christian Ghion propose un ensemble de quatre couteaux spécifiques, à beurre, à pain, à fromage et à découper ainsi que le coffret de six couteaux de table.
Ces modèles sont disponibles avec manche en pointe de corne noire ou manche en bois densifié spécial lave-vaisselle, lame en acier inaltérable finition brillante.

*Christian Ghion presents an assortment of four specific knives : a butter knife, a bread knife, a cheese knife and a carving knife to match with its table knives.
These models are available with black horn tip handle or ash tree handle (dishwasher safe), resistant steel blade, shiny finish.*

*Couteau de table vendu en coffret de 2 ou de 6 pièces.
Couteaux spécifiques vendus à l'unité.*

*Table knives sold by set of 2 or 6 pieces.
Specific knives sold by unit.*



Ref.: CB GHION BN
Couteau à beurre. Longueur totale : 19 cm
Butter knife. Total length: 19 cm

Ref.: T GHION BN
Couteau de table. Longueur totale : 23 cm
Table knife. Total length: 23 cm

Ref.: CP GHION BN
Couteau à pain. Longueur totale : 33 cm
Bread knife. Total length: 33 cm

Ref.: CD GHION BN
Couteau à découper. Longueur totale : 29,50 cm
Disponible en lame microdentée pour le fromage
*Carving knife. Total length 29.50 cm
Available with serrated blade for the cheese*

COUTEAUX DE TABLE MASSIF / *TABLE KNIVES* BY CHRISTIAN GHION

D'un seul tenant avec son arc tendu, il évoque un ouvrage d'art posé entre les deux rives d'un fleuve. Pourtant, faut-il le préciser, ce n'est pas un pont mais la dernière création signée au compas par le designer Christian Ghion pour FORGE DE LAGUIOLE.

Un geste, un arc pour un couteau à viande monobloc en inox brillant qui s'impose par sa superbe rigueur élancée.

Sans délaissier un instant les codes du Laguiole, angle de la lame, courbe du manche et mouche, avec ce bel objet, le designer en propose une relecture neuve et très architecturale. Sobre, radical, extrêmement contemporain, le couteau à viande est forgé à chaud selon les techniques actuelles les plus innovantes en association avec un forgeron français.

*Vendu en coffret de 6 pièces. Modèle monobloc inox, finition brillante adapté au passage en lave-vaisselle.
Longueur totale : 23 cm
Sold by set of 6 pieces, all forged into one piece of steel, shiny finish, dishwasher safe.
Total length: 23 cm*



Ref.: T MASSIF BRI

All in one piece, this knife evokes a bridge. However, this is not a bridge but the latest creation designed by Christian Ghion for Forge de Laguiole.

*A gesture, a bow, for this all in one piece steak knife, which is made from shiny stainless steel.
Christian Ghion reinterprets the Laguiole knife while respecting the traditional codes: curve of both the blade and the handle and the bee.
Sober, radical and very contemporary, this steak knife is forged in partnership with a French blacksmith according to the most innovative techniques.
Its blade is particularly adapted for the cutting of all kinds of meat.*

COUTEAUX DE POCHE L'ESSENTIEL/ *POCKET KNIVES* BY CHRISTIAN GHION RÉALISÉS PAR LE MAÎTRE COUTELIER VIRGILIO MUÑOZ (MOF) *MADE BY THE MASTER CUTLER VIRGILIO MUNOZ (MOF)*

Le designer Christian Ghion, inscrit pour sa nouvelle création, le célèbre couteau FORGE DE LAGUIOLE dans la simplicité de sa ligne, à savoir : " matérialiser la lame en dématérialisant le couteau ". Ce plein manche, orné d'une abeille stylisée met en valeur principalement une lame au tranchant légendaire... c'est " l'Essentiel ".



Ref.: MZ GHION DICA
Version manche en Dica ® noir, 12 cm, lame acier inaltérable finition satinée
Black Dica ® handle, 12 cm, resistant steel blade, matt finish.



Ref.: MZ GHION ALU
Version manche aluminium, 12 cm, lame acier inaltérable finition brillante
Aluminium handle, 12 cm, resistant steel blade, shiny finish.

*The aim of Christian Ghion to design this model was to «magnify the blade while dematerializing the handle».
This full handle knife, available in black Dica ® or aluminium has a stylised bee. It emphasis the legendary cutting edge of its blade: it is the real function of the knife, the «Essentiel».*

COUTEAUX DE POCHE / *POCKET KNIVES* BY JEAN-MICHEL WILMOTTE

Deux tailles disponibles: manche 9 cm en verre acrylique (lie de vin, blanc, gris, noir, rouge, rose, mauve, bleu, vert et citron vert) ou 11 cm (lie de vin, blanc, gris, noir).
Lame acier inaltérable finition brillante.

*Acrylic glass handle, two sizes available: 9 cm (red wine, white, black ,grey, red, pink,purple, blue, green and yellow) and 11 cm (red wine, white, grey and black).
Resistant steel blade, shiny finish*



Ref.: 109 W IN FL + couleur / colour

SOMMELIERS/ *SOMMELIERS* BY JEAN-MICHEL WILMOTTE

manche en verre acrylique : lie de vin, blanc, gris, noir, rouge, rose, mauve, bleu, vert et citron vert

Acrylic glass handle, available colours: red wine, white, black ,grey, red, pink, purple, blue, green and yellow.



Ref.: SOM W IN FL + couleur / colour

CREATION **JEAN-MICHEL WILMOTTE**

Jean-Michel Wilmotte, l'architecte de la dimension

Après avoir obtenu son diplôme d'architecte d'intérieur à l'école Camondo, Jean-Michel Wilmotte fonde l'agence Wilmotte & Associés en 1975 et l'installe à Paris. Le succès ne se fait pas attendre puisqu'il est sollicité par François Mitterrand, alors Président de la République, pour aménager une partie de ses appartements privés de l'Elysée. Cette incroyable opportunité lui en ouvre de nouvelles : peu de temps après, il est chargé de s'occuper de l'intérieur de la mairie de Nîmes puis du Musée des Beaux-Arts de la ville. En 1993, Jean-Michel Wilmotte obtient un diplôme d'architecte qui lui permet de travailler aussi bien à petite qu'à grande échelle. Inspiré par le concept « d'architecture intérieure des villes », il opère dans cinq domaines : l'architecture, l'architecture d'intérieur, la muséographie, l'urbanisme et le design. Parmi ses créations, on retient la réalisation du centre culturel du Bunkamura, au Japon, en 1989, la restructuration du Palais des Congrès de Bordeaux en 2003, l'aménagement intérieur du nouveau siège social de LVMH en 2004. La même année, Jean-Michel Wilmotte signe l'un des plus beaux succès de FORGE DE LAGUIOLE : une ligne de couteaux détonnante, dotée de manches en verre acrylique multicolore. Plus récemment, il a transformé en hôtel de luxe l'hôtel Mandarin Oriental à Paris. Aujourd'hui, l'agence Wilmotte & Associés jouit d'une dimension internationale et intervient dans plus d'une vingtaine de pays. A tel point qu'en 2010, elle rentre dans le classement mondial des 100 plus grands cabinets d'architecture.

Jean-Michel Wilmotte, the architect of dimension

Having obtained his interior architect diploma at the Camondo School, Jean-Michel Wilmotte founded the Wilmotte & Associés agency in 1975 based in Paris. Success came quickly; indeed, he was asked by François Mitterrand the President of the Republic, to undertake a partial conversion of the private Elysée apartments. This incredible opportunity brought about new ventures: some time after, he was charged with the task of internal decoration of Nîmes town hall, then the Museum of the "Beaux-Arts". In 1993, Jean-Michel Wilmotte obtained an architectural diploma which allowed him to work both small and large-scale. Inspired by the concept "of cities interior architecture", he operated in five fields: architecture, interior architecture, "museographie", town planning and design. Among his creations, we remember the design of the cultural centre of Bunkamura in Japan in 1989, the restructuring of the "Palais des Congrès" in Bordeaux in 2003, the interiors for the new LVMH corporate headquarters in 2004. The same year, Jean-Michel Wilmotte designed one of the biggest successes for FORGE DE LAGUIOLE: an explosive multicolour knife range with acrylic glass handles. More recently, he transformed the Mandarin Oriental in Paris to luxury status. Today, the Wilmotte & Associés agency enjoys international status and operates in more than twenty countries. In 2010 they became one of the top 100 architectural firms world-wide

COUTEAUX DE TABLE / *TABLE KNIVES* BY JEAN-MICHEL WILMOTTE



Le couteau de table du Studio design W. allie une ligne très pure et élégante, avec une abeille plate stylisée à des couleurs fluo et acidulées. Le manche, éclatant de lumière, est réalisé dans un matériau original et exclusif, qui satisfait aux critères qualitatifs les plus stricts.

Vendu en coffret de 2 ou 6 pièces. Manche en verre acrylique (lie de vin, blanc, gris, noir, rouge, rose, mauve, bleu, vert et citron vert). Lame en acier inaltérable finition brillante. Longueur totale : 23 cm

This bright fluorescent coloured collection was designed by «Studio Design Wilmotte». A unique pure & elegant line combined with an unusual material: acrylic glass. Sold by set of 2 or 6 pieces. Acrylic glass handle (available colours: red, pink, purple, blue, green, yellow, black, grey, white and red wine). Resistant steel blade, shiny finish. Total length : 23 cm

Ref.: T6 W IN FL + couleur / colour



JEAN-MICHEL WILMOTTE POUR CYRIL LIGNAC Un couteau de chef à la rigueur délicate

Enrichissant la collection « couteaux de chefs », le couteau FORGE DE LAGUIOLE spécialement imaginé par Jean-Michel Wilmotte pour Cyril Lignac et son restaurant Le Quinzième est une affaire de complémentarité.

Complémentarité de deux tempéraments artistes, complémentarité de la rigueur extrême de l'architecte et de la précision délicate du cuisinier qui s'exprime notamment dans l'association inédite de matériaux : un inox noir ou brillant pour la lame et un aluminium traité selon un procédé exclusif FORGE DE LAGUIOLE pour le manche.

Grâce à sa forme, le manche confère au couteau une particularité supplémentaire : la lame peut ne repose pas sur la table. Elancé, fuselé, strict, le couteau Jean-Michel Wilmotte pour Cyril Lignac est à l'image de la cuisine du chef, du classique revisité et donc follement moderne.

Vendu en coffret de 2 ou 6 pièces. Manche en aluminium, lame en acier inaltérable brillante ou finition noire. Longueur totale : 23 cm

Ref. : T6 LW2



Ref. : T LW1

STEAK KNIVES DESIGNED BY JEAN-MICHEL WILMOTTE FOR CYRIL LIGNAC

Enriching the FORGE DE LAGUIOLE "chefs knives" collection, this knife was designed by Jean-Michel Wilmotte for Cyril Lignac and more particularly its restaurant Le Quinzième (Paris).

These two artists have complementary temperaments: complementarity of extreme rigor of the architect and the delicate precision of the chef expressed especially in the unique combination of materials: the blade is made from shiny or black resistant steel and the handle from aluminum (exclusive treatment for FORGE DE LAGUIOLE).

Thanks to its shape, the handle gives the knife an additional feature: the blade never touches the table.

Slender, tapered, strict, the knife designed by Jean-Michel Wilmotte for Cyril Lignac is like the chef: it takes its inspiration in the revisited classic and is also definitively modern.

Sold by set of 2 or 6 pieces. Aluminium handle, shiny or black resistant steel blade. Total length : 23 cm

CREATION **MATALI CRASSET**
pour **PIERRE HERMÉ**

matali crasset, le souci du confort

Avec sa chevelure «coupe au bol» si caractéristique et son désir de rendre la vie quotidienne plus confortable, matali crasset s'est imposée dans le monde du design international. Au départ, cette designer industrielle originaire de Châlons-en-Champagne s'appelle Nathalie et est prédestinée à une carrière dans le marketing. Elle se réoriente et poursuit ses études à l'Ecole Nationale Supérieure de Création Industrielle de Paris. Désireuse de lancer sa carrière, elle se rapproche du grand designer italien Denis Santachiara, avec qui elle collabore pendant huit mois, puis de Philippe Starck, alors directeur artistique de Thomson Multimédia, pendant cinq ans. Forte de cette expérience acquise auprès des plus grands, elle crée sa propre entreprise, matali crasset Production, en 1998. Commence alors pour elle tout une série de projets d'architecture intérieure et de scénographie de mobiliers : l'agence de publicité parisienne Red Cell, l'hôtel Hi à Nice. Elle se met à travailler avec des grands noms de l'électroménager et du HI-FI, crée des meubles et des luminaires qu'on peut observer au Centre Pompidou, au musée des Arts décoratifs et au MOMA, à New York. Son style est trouvé : l'alliance du beau, de l'utile, de l'agréable et du confort pour une appropriation optimisée de l'espace et des objets. En 2006, elle est récompensée pour son travail quand elle est élue créatrice de l'année au Salon du meuble de Paris. En collaboration avec FORGE DE LAGUIOLE, elle dessine à son tour un couteau. Destinée au grand pâtissier Pierre Hermé, cette pelle à dessert intelligente et on ne peut plus pratique jouit d'une double fonction : elle coupe le gâteau et sert la part.

matali crasset, concern for comfort

With her very characteristic pudding bowl haircut and her desire to make the daily life more comfortable, matali crasset decided to impose herself in the world of the international design. Originally, this industrial designer from Châlons-en-Champagne was named Nathalie and was predestined to a marketing career. She transferred to the "Ecole Nationale Supérieure de Création Industrielle" of Paris. Hungry to launch her career, she approaches the famous Italian designer Denis Santachiara, with whom she collaborates for eight months, then with Philippe Starck, during five years, who was then the artistic director of Thomson Multimédia. Capitalising on her experience with the most famous designers, she created her own business, matali crasset Production in 1998. Afterwards, a lot of interior architecture and furniture projects come her way. She began to work with big names in the electrical goods and the HI-FI industries; she created furniture and lighting which can be seen at the "Pompidou Centre", the museum of the "Arts décoratifs" and at MOMA in New York. Her style is established: the alliance of the beautiful, the useful, the pleasant and the comfortable for optimal use of the space and objects. In 2006, she was rewarded for her work when she was elected designer of the year at the furniture exhibition in Paris. In collaboration with FORGE DE LAGUIOLE, she designed a knife. Destined for the great pastry chef Pierre Hermé, this clever and very practical cake slice has two uses: it cuts and serves the cake.

COUTEAUX À DESSERT / *CAKE KNIVES* BY MATALI CRASSET
POUR PIERRE HERMÉ

Ce couteau a été dessiné par matali crasset pour Pierre Hermé (célèbre pâtissier français) et fabriqué par FORGE DE LAGUIOLE. La spécificité de ce couteau consiste dans le fait que vous pouvez à la fois couper et servir le gâteau. Son manche est en aluminium et en silicone alimentaire (couleurs disponibles: orange, vert anis, noir ou rose). Lame en acier inaltérable finition satinée. Longueur totale : 27,50 cm

This cake knife was designed by matali crasset for Pierre Hermé and produced by FORGE DE LAGUIOLE. The specificity of this knife is that you can both cut and serve the cake . The handle is made of silicone (available colours: orange, anis, black or pink). Resistant steel blade, matt finish. Total length : 27.50 cm



Ref.: CPH ORA



CREATION ERIC RAFFY

Eric Raffy, de la pluridisciplinarité

Originaire de Bordeaux, Eric Raffy fonde sa société d'architecture et de design en 1986. Passionné par la culture asiatique, il plante dans les années qui suivent une filiale en Malaisie puis à Hong Kong. Il a également une agence à Paris. Eric Raffy travaille en étroite collaboration avec sa femme, Nadine : tous deux mettent un point d'honneur à suivre un projet de bout en bout, depuis la conception architecturale jusqu'au design du mobilier. Ils sont en quête d'une architecture visionnaire au service de l'émotion. Outre la conception de l'Hôtel Clinton à Miami et la boutique Paco Rabanne à Paris, Eric Raffy dessine le bâtiment aérien du restaurant étoilé de Michel Bras, à Laguiole. Quand FORGE DE LAGUIOLE lui commande un couteau, il propose naturellement un objet influencé par son attraction pour la culture asiatique. Le Raffy se distingue par un manche léger en corne noire ou en verre acrylique qui fait écho à une lame aiguisée et cambrée.

Eric Raffy, multidisciplines

Eric Raffy, from Bordeaux, founded his architecture and design company in 1986. He has a passion for Asiatic culture and in the following years, he established a subsidiary in Malaysia and then in Hong Kong. He also had an agency in Paris. Eric Raffy worked in close collaboration with his wife Nadine: both place particular emphasis on following a project from start to finish, from the architectural conception to furniture design. They were looking for visionary architecture which would serve emotion. In addition to the Miami Clinton Hotel concept and the Paco Rabanne shop in Paris, Eric Raffy designed the aerial building of the Michelin-starred restaurant Michel Bras in Laguiole. When FORGE DE LAGUIOLE asked him to design a knife, he naturally offered an object influenced by his attraction for the Asiatic culture. The Raffy knife is distinctive with a light handle in black horn or acrylic which is echoed by the sharpened and curved blade.



Ref.: RAFFY B

COUTEAU DE POCHE / POCKET KNIFE BY ERIC RAFFY

Influencé par ses nombreux voyages en Asie, l'Architecte Eric Raffy va repenser le Laguiole à la manière d'un artiste japonais. La cambrure de sa lame et la légèreté de son manche en pointe de corne noire offrent une ligne exceptionnelle (uniquement disponible en 11 cm). Lame en acier inaltérable finition brillante. Ce modèle remporta le Prix du Design le plus innovant à Atlanta (USA).

Influenced by many sojourns in Asia, the architect Eric Raffy rethought the Laguiole knife from the perspective of a Japanese artist. The delicate arch of the blade and the lightness of its black horn result in an exceptional rectilinear handle (available in 11 cm only). Resistant steel blade, shiny finish. This model won the Design Prize for innovation in Atlanta, USA.



Ref.: T RAFFY CRIS

COUTEAUX DE TABLE / TABLE KNIVES BY ERIC RAFFY

Une version table en verre acrylique noir ou noir translucide rajoute un côté précieux à sa ligne déjà très élégante. Vendu en coffret de 2 ou 6 pièces. Manche en verre acrylique noir ou transparent. Lame en acier inaltérable finition brillante. Longueur totale : 22,50 cm

A swell knife that stands up on your table with character available in full black acrylic or black crystal acrylic handle. Sold by set of 2 or 6 pieces. Black acrylic glass or black crystal glass handle. Resistant steel blade, shiny finish. Total length : 22.50 cm

CRÉATION OLIVIER GAGNÈRE

Olivier Gagnère, l'alliance réussie du classique et du moderne

Chez Olivier Gagnère, le métier d'artiste et de designer est une vocation. Grâce à un père antiquaire, il s'intéresse dès sa jeunesse aux arts décoratifs. Sa carrière démarre dans les années 1980 quand il rencontre le designer italien Ettore Sottsass et collabore avec le groupe Memphis en Italie. Attiré par le travail du verre, il se rapproche des verriers de Murano et part à la rencontre de maîtres internationaux pour créer ses premiers objets en verre : un mélange de classique, d'élégance et de modernité. C'est ensuite vers la porcelaine qu'il se tourne, grâce à sa collaboration avec la fondation Bernardaud dans les années 90. Il rencontre un franc succès grâce à ses collections de tasses à café Ithaque et à thé Lipari qui signent le lancement d'une carrière particulièrement féconde. Entre 1994 et 2007, Olivier Gagnère est invité à décorer le café Marly au Musée du Louvre à Paris, à créer le fameux service de table Galerie Royale pour Bernardaud, à élaborer une collection de vases et de luminaires pour les cristalleries Saint Louis et à s'occuper de la décoration du restaurant de Pierre Gagnaire, en Corée du Sud. On y trouve d'ailleurs les couteaux de table dessinés pour FORGE DE LAGUIOLE, en acrylique minéral pour le manche et en acier inoxydable pour la lame. Ses créations sont exposées au Musée d'Art Moderne de San Francisco ou encore au Fonds National d'Art Contemporain.

Olivier Gagnère, the successful alliance of the classic and the modern

For Olivier Gagnère, the profession of artist and designer is a vocation. Thanks to his father who was an antique dealer, he interested himself very early to the decorative arts. His career began in the 80's when he met the Italian designer Ettore Sottsass and collaborated with the Memphis group in Italy. Attracted by the glass working, he became close with the glassmakers of Murano and met with international glass masters to create his first glass items: a mix of classic, elegance, and modernity. Afterwards, he turned to porcelain collaborating with Bernardaud in the 90's. He met enjoyed great success thanks to his collection of coffee cups Ithaque and teacups Lipari which launched another particularly fertile career. Between 1994 and 2007, Olivier Gagnère was asked to decorate the Marly café at the Louvre Museum in Paris and created the famous dinner service for Bernardaud, Galerie Royale. He also developed a collection of vases and crystal lights for Saint Louis and was in charge of decorating Pierre Gagnaire's restaurant in South Korea where his FORGE DE LAGUIOLE table knives with mineral acrylic glass handle and stainless steel blade are used. Many of his works are part of international museums such as the Museum of Modern Art in San Francisco or the National Museum of Fine Arts in Beijing.

COUTEAUX DE TABLE / TABLE KNIVES BY OLIVIER GAGNÈRE



Ref.: TG NOIR



Ref.: TG BLANC

Cette création est inspirée d'un modèle de Joseph Pagès datant des années 1910.
Vendu en coffret de 6 pièces. Disponible en acrylique minéral noir ou blanc, lame acier inaltérable finition brillante. Longueur totale : 24 cm

*This creation is inspired from a Joseph Pages' knife that originated in 1910.
Sold by set of 6 pieces. Available in black or white mineral acrylic handle. Resistant steel blade, shiny finish. Total length : 24.50 cm*

CREATION THOMAS BASTIDE

Thomas Bastide, l'amoureux du verre

Avec une mère peintre et un père écrivain, Thomas Bastide éprouve très tôt l'envie de créer. Il fait un premier passage par l'Ecole Supérieure des Arts Graphiques puis s'oriente vers le design industriel à l'Ecole Nationale Supérieure des Arts Appliqués et des Métiers d'Art. Après avoir côtoyé le designer industriel et graphiste français Raymond Loewy, il est appelé pour travailler au sein de la cristallerie Baccarat. A partir de 1981, il y crée de nombreuses collections d'intérieur résolument modernes, dont l'une composée de vases en céramique. Intitulée Neptune, elle lui vaut de recevoir, en 1989, un prix de design à Dallas. Dans son atelier parisien, Thomas Bastide réalise également des sculptures audacieuses (Liberté, Elefant-Racines) et des bijoux. En 2006, Thomas Bastide est sollicité par FORGE DE LAGUIOLE pour un couteau d'exception. Féru d'élégance, le designer invente le Dandy Pliant, un modèle raffiné qui se distingue par sa ligne courbée et la présence de cabochons en cristal irisé, en clin d'œil à Baccarat.

Thomas Bastide, the glass lover

With a mother who was a painter and a father who was a writer, Thomas Bastide felt the need to be creative from early childhood. He graduated in art and design at the National College of Graphic arts and in industrial design at the National College of Graphic Arts and Crafts (ENSAAMA). He worked with Raymond Loewy, French industrial and graphic and was approached by the crystal manufacture Baccarat. In 1981, he seized the offer to join Baccarat. From 1981, he created resolutely modern collections, such as Neptune, a range of ceramic vases. In 1989, the Neptune collection was awarded by the International Table Top Award in Dallas. In his studio located in Paris, Thomas Bastide also produces bold sculptures (Liberté, Elephant-Racines) and jewellery. In 2006, Thomas Bastide was contacted by FORGE DE LAGUIOLE to create his exceptional knife. Very keen on elegance, Thomas Bastide created the Dandy pocket knife, a refined model characterized by a curved line and iridescent crystal cabochons, a wink to Baccarat.

COUTEAUX DE POCHE / *POCKET KNIVES* BY THOMAS BASTIDE



Ref.: DANDY RO

La touche de raffinement de l'objet se cache à la fois dans les deux cabochons en cristal Baccarat irisé (rouge rubis, violet améthyste ou cristal clair) qui ornent l'extrémité du manche en Micarta® noir de ce couteau pliant; et dans la forme de la lame : une courbe subtilement inversée. Au 19ème siècle, le « Dandy » alliait le raffinement infini de toutes les élégances à une grande sûreté de main quand il s'agissait de se défendre. Telle fut l'inspiration de Thomas Bastide.

Two colored Baccarat crystal balls (ruby red, amethyst purple or natural) decorate the micarta® handle of this pocket knife a delicate touch for this collector piece. In the 19th century, a dandy was a gentleman representing refinement, elegance and had a high ability to defend himself. Such was the inspiration of Thomas Bastide.

CRÉATION **PINEL & PINEL**

Fred Pinel, l'excellence à la française

La carrière de Fred Pinel prend son envol en 1998, quand il fonde au cœur de Paris la maison de maroquinerie Pinel & Pinel. Dès la première année, il lance une gamme d'accessoires luxueux pour fumeurs dont de très beaux étuis à briquet, à cigares et cigarettes. Quelques années plus tard, il crée une série d'accessoires de petite maroquinerie puis une création de malles, sa véritable passion. Réalisées uniquement sur commande, les créations de Fred Pinel s'inspirent d'un luxe à la française : l'artisan d'art fait référence aux secrétaires précieux Louis XVI ou bien aux malles cabines des années 1930, tout en recherchant pour ses malles les matériaux les plus raffinés (peau de crocodile, galuchat, cuir pleine fleur). A cette tradition du luxe, Fred Pinel associe l'audace de son esprit nomade : il propose, par exemple, la malle Krug pour un pique-nique excentrique ou encore la malle I-Trunk avec son bureau intégré. Distribué dans les magasins les plus en vogue de Paris, Londres et Hong Kong, le designer remporte le Talent d'or en 2008, décerné par le Comité du luxe et de la création. Un an plus tard, il crée un couteau en acrylique minéral noir en collaboration avec FORGE DE LAGUIOLE, qu'on retrouve sur les tables du restaurant gastronomique du Park Hyatt Vendôme, grand hôtel parisien.

Fred Pinel, French excellence

Fred Pinel's career took off in 1998 when he created Pinel & Pinel, the morocco-leather tannery located in the heart of Paris. At first, he launched a range of luxury accessories for smokers, including some very elegant cases for lighters, cigars or cigarettes. Later, he expanded his collection and offered fashion leather accessories and trunks, his true passion. Made only on request, Fred Pinel's creations are handcrafted in the true French luxury tradition: he uses as references Louis XVI Secretaires or to the 1830s steamer trunks. He carefully selects finest materials (crocodile, shagreen, full-grain leather). In the tradition of luxury, Fred Pinel combines the boldness of his nomadic spirit: he created, for example, the Krug trunk for an eccentric picnic or the I-Trunk trunk with its integrated office. His creations are stocked in the most fashionable shops in Paris, London and Hong Kong. In 2008, the designer was awarded the Golden Talent by the French Luxury Committee. In 2009, he designed a steak knife in collaboration with FORGE DE LAGUIOLE. At the beginning, it was a request from the gourmet restaurant of the Park Hyatt Vendôme in Paris. Following the success of the table version, he launched the pocket version in 2011.



Ref.: RD PINEL N

COUTEAU DE POCHE / POCKET KNIFE BY PINEL & PINEL
RÉALISÉ PAR STÉPHANE RAMBAUD / MADE BY STEPHANE RAMBAUD

Ce joli requin d'eau douce a replié ses ailerons, évoquant ainsi la forme d'une belle chimère puissante qui tiendrait à la fois du squalo avant la plongée en eaux profondes, du félin prêt à bondir et du bolide sur la ligne de départ. Comme pour le couteau de table, le manche est en acrylique minéral noir sobre et trois stries en inox évoquent les branchies, que reprennent en écho les trois traits guillochant le haut du ressort. La lame au tranchant caractéristique de la marque, s'insère comme un bijou entre les platines étincelantes. L'abeille reprend avec une simplicité raffinée le dessin de la butineuse et le manche forme une courbe incurvée sur l'extrémité qui réinterprète avec originalité le couteau de Laguiole traditionnel.

Couteau 11 cm , manche en acrylique minéral noir, lame en acier inaltérable finition brillante.

As per the table knife, this pocket knife evokes nice shark with its three stainless steel stripes inlayed in the black mineral acrylic handle and its three lines chiselled on the spring.
11 cm pocket knife, black mineral acrylic handle, resistant steel blade, shiny finish.



Ref.: T PINEL N

COUTEAUX DE TABLE / TABLE KNIVES BY PINEL & PINEL

Racé, fin, élancé comme un squalo, le couteau imaginé par Fred Pinel avec FORGE DE LAGUIOLE fraye désormais sur les tables de l'hexagone et d'ailleurs. Au départ, une commande, celle du restaurant gastronomique d'un grand hôtel parisien, le Park Hyatt Vendôme, décide le maroquinier Fred Pinel à s'aventurer hors de ses propres sentiers battus. Si la matière choisie pour le manche est un acrylique minéral noir sobre (facile à laver), trois stries en inox évoquent avec fantaisie les branchies de ce requin à pointe noire qui croise au large de l'océan indien.

Le comble du chic pour un couteau !

Vendu en coffret de 2 ou 6 pièces. Manche en acrylique minéral noir. Lame acier inaltérable finition brillante. Longueur totale : 23,50 cm

Thoroughbred and delicate, slender as shark, this knife designed by Fred Pinel with FORGE DE LAGUIOLE is now appearing on the tables of France and elsewhere. At the start it was a request from the great restaurant, Park Hyatt Vendome in Paris, that decided Fred Pinel to venture into pastures new. If the material chosen for the handle is a sober black mineral acrylic (easy to wash), three stainless steel stripes conjure up images of the gills of dandy black tip shark that cruises the Indian Ocean.

The height of chic for a knife !

Sold by set of 2 or 6 pieces, black mineral acrylic handle. Resistant steel blade, shiny finish. Total length : 23.50 cm

CREATION C+B LEFEBVRE

Catherine et Bruno Lefebvre, un duo de chic et de choc

Avant de monter leur agence en duo, Catherine et Bruno Lefebvre ont travaillé sept ans séparément. Catherine, elle, est diplômée de l'Ecole d'architecture de Grenoble et a travaillé chez Skis Rossignol SA en tant que design manager. Bruno, lui, a fait l'Ecole nationale des Arts Décoratifs, a collaboré avec Philippe Starck et a travaillé chez Allibert SA. Depuis 15 ans qu'ils travaillent ensemble, ils élaborent des produits en cohérence avec un univers poétique et symbolique qui s'articule autour des éléments fondamentaux : l'air, la lumière, la terre et l'eau. Particulièrement présent dans le domaine du meuble, le duo a su convaincre des marques comme Ligne Roset, Acova, Aquamass, Kazed, Samsonite, Seb... and FORGE DE LAGUIOLE, pour qui ils dessinent en 2008 le Galbe, modèle en pointe de corne ou en fibre de carbone qui a été récompensé par le prix « Janus de l'Industrie » de l'Institut Français du Design pour sa créativité et son innovation.

Catherine and Bruno Lefebvre, a shock and chic duo

Before creating their agency, Bruno and Catherine Lefebvre worked seven years separately. Catherine graduated in the School of Architecture of Grenoble and worked at Skis Rossignol SA as a designer manager. Bruno studied in the National School of Decorative Arts and worked with Philippe Starck and then for Allibert SA. They have been working together for 15 years. To develop products, they find their inspiration in the poetic and symbolic universe that focuses on the basic elements: air, light, earth and water. Particularly present in the field of furniture, they succeeded in convincing brands such as Ligne Roset, Acova, Aquamass, Kazed, Samsonite, Seb... and FORGE DE LAGUIOLE. In 2008, they designed the Galbe pocket knife that is made from horn or carbon fibre. This knife was awarded the "Janus de l'Industrie 2008" by the French Design Institute for its creativity and innovation.



Ref.: T6 SKEL SAT

COUTEAUX DE TABLE / TABLE KNIVES « SKEL »

Ce monobloc a une ligne sobre et élégante. La fameuse abeille du couteau de Laguiole est ici revisitée. Réalisé d'un seul tenant dans cet acier d'excellence, mélange de carbone, de molybdène et de vanadium forgé à 1080°, « Skel » présente une lame combinant l'avantage d'une tenue de coupe exceptionnelle à celui d'une résistance hors pair à la corrosion. Ce modèle est réalisé en association avec un forgeron français. La fabrication de « Skel » réclame sept opérations de forge et vingt opérations de finition. Le manche offre une prise en main particulièrement précise grâce à sa forme effilée et légèrement polygonale. Ce modèle est adapté à l'utilisation intensive des restaurants et passe au lave-vaisselle. Deux finitions sont disponibles: inox brillant ou inox satiné. Vendu en coffret de 6 pièces. Longueur totale : 23,50 cm

This all in one piece knife is sober and elegant, while preserving traditional Laguiole codes and its famous French bee. Made in partnership with a French blacksmith from a single piece of this excellent steel, which is a mixture of carbon, molybdenum and vanadium, forged at 1080°, "SKEL" presents a blade which combines exceptional cutting edge with unrivalled resistance to corrosion. "the making of the SKEL" table knife requires seven forging operations and twenty finishing operations. As for the handle, with its tapered shape and lightly polygonal handle, it offers a particularly precise grip. Adapted to the intensive use of restaurants, this knife is dishwasher safes. Two versions are available: matt or shiny finish. Sold by set of 6 pieces. Total length : 23.50 cm

COUTEAUX DE TABLE / TABLE KNIVES ANNE-SOPHIE PIC

On ne présente plus Anne-Sophie Pic ni sa cuisine douce, savoureuse et pleine d'émotion. En 2007, elle était la première femme à avoir reçu la distinction de « Chef de l'année ». Pour en magnifier la dégustation, elle avait besoin d'un couteau au plus près de ses créations culinaires et de son exigence. Une lame acier inox qui évoque par son tranchant l'efficacité d'un scalpel, un manche en ébène pour mettre en valeur la ligne simple et fluide de l'objet, la pièce en acier ovale suggérant la mouche traditionnelle. Avec le « Anne-Sophie Pic », FORGE DE LAGUIOLE a réussi un couteau à la fois beau, raffiné et parfaitement adapté à la gastronomie moderne. Vendu en coffret de 2 ou 6 pièces. Manche en ébène, lame acier inaltérable finition brillante. Longueur totale : 25 cm

Head of the famous PIC restaurant, Anne-Sophie PIC is the only French woman chef at the top of haute cuisine, and the first woman to receive the distinction of being named "Chef of the Year" in 2007. To maximize the taste experience, she needed a range of cutlery which could meet the expectations of her culinary creations and her requirements. A stainless steel blade which slices as efficiently as a scalpel, with a handle in ebony to emphasize the simple, fluid lines of the object, and the steel oval which suggests the traditional bee. With the "Anne-Sophie Pic", FORGE DE LAGUIOLE has created a set of knives which are simultaneously beautiful, sophisticated and perfectly adapted to modern haute cuisine. Sold by set of 2 or 6 pieces. Ebony handle. Resistant steel blade, shiny finish. Total length : 25 cm



Ref.: T6 ASP EB

CREATION YAN PENNOR'S

Yan Pennor's, le savoir-faire british

Yan Pennor's : voilà un pseudonyme qui réunit en lui la légèreté, une résonance écossaise et un certain goût pour les lettres, harmonieusement réunies. Le designer-graphiste crée sa propre marque dans les années 1950, un « hand made » qui incarne l'artisanat british du siècle précédent. Dans son atelier, Yan Pennor's tient à tout faire lui-même : « Je fais toutes les esquisses, à la main, du début à la fin ». Sa spécialité, ce sont les lettres qu'il manie à souhait à l'occasion de commandes de typos ou d'emballages. Mais ce n'est pas la seule corde à son arc. Guerlain, Lanvin ou Laurent Perrier ont fait appel à lui pour des affiches publicitaires, Pierre Hermé pour un gâteau, le chocolatier belge Pierre Marcolini pour des créations sucrées, Larousse pour sa « semeuse », FORGE DE LAGUIOLE pour son logo si caractéristique et, dans les années 90, pour un couteau d'inspiration catalane, au manche imposant et à la mouche stylisée.

Yan Pennor's, the British know-how

Yan Pennor's: this is a pseudonym that evokes lightness, Scottish resonance and a taste for letters harmoniously combined. This graphic-designer created his own brand in the 1950s, "hand made" that embodies the British craftsmanship of the past century. In his workshop, Yan Pennor's likes to do everything by himself: "I do all the sketches by hand from start to finish". His specialty is the letters he handles perfectly when he has to create new typos or new packaging. But this is not his only activity. Guerlain, Lanvin and Laurent Perrier worked with him for advertising posters, Pierre Hermé for a cake, the Belgian chocolatier Pierre Marcolini for sweet creations, Larousse for his famous "semeuse", FORGE DE LAGUIOLE for its so characteristic logo, and in the 90's, for a Catalan-inspired knife characterized by its handle and stylized bee.



Ref.: PENNOR'S 1
Manche en pointe de corne noire, lame acier inaltérable finition brillante.
Black horn tip handle, resistant steel blade, shiny finish.



Ref.: PENNOR'S 2
Manche en fibre de carbone, lame acier inaltérable finition brillante.
Carbon fibre handle, resistant steel blade, shiny finish.



Ref.: PENNOR'S 3
Manche en fibre de carbone, lame damas carbone.
Carbon fibre handle, carbon damascus steel blade.



Ref.: PENNOR'S 4
Manche en Corian ® blanc, lame acier inaltérable finition brillante.
White Corian ® handle, resistant steel blade, shiny finish.

COUTEAUX DE POCHE / POCKET KNIVES BY YAN PENNOR'S

Yan Pennor's sublime la mouche et épanouit la forme du manche pour rappeler ses origines catalanes. Il fut récompensé par le Grand Prix Français de l'Objet Design. Couteau 11 cm.

Yan Pennor's emphasized the bee and conceived a slightly expanded version of the traditional handle which more closely recalls the knife's Catalan provenance. For this creation, he was awarded the French Grand Prize for Product Design. 11 cm pocket knife.

CREATION SONIA RYKIEL

Sonia Rykiel, une artiste militante

Sonia Rykiel naît à Paris dans les années 30. Trente ans plus tard, elle ouvre sa première boutique, rue de Grenelle. Couturière surdouée, elle impose un style qui milite en faveur de la libération de la femme : d'abord le pull-over ultra-moulant, applaudi par le magazine américain Women's Wear Daily qui la nomme « reine du tricot dans le monde », puis le « pas d'ourlet » et le « pas doublé » (coutures à l'envers) et enfin ses fameuses rayures, strass, mailles et inscriptions. Sonia Rykiel invente la mode par rapport à la femme qu'elle est. Ce phénomène, elle l'appelle « la démode » et le conseille à toutes les Parisiennes « féminines, raffinées, sexy et indépendantes » qu'elle habille. Dans les décennies qui suivent, Sonia Rykiel monte sa marque enfants, hommes, prêt-à-porter et accessoires, dont son premier parfum, 7e Sens, sorti en 1978. Ses boutiques parisiennes se multiplient et s'installent à New York, Londres, Moscou et Saint-Petersbourg. En 1995, elle dessine un couteau rouge, noir et or pour FORGE DE LAGUIOLE, symbole précieux d'une féminité émancipée. Discrète sur sa vie privée, Sonia Rykiel ne se révèle qu'à travers ses activités annexes : celle d'écrivain avec son livre L'Envers à l'endroit, et celle d'actrice avec le film Prêt à porter de Robert Altman, où elle joue son propre rôle. Dans les années 1980, elle est sollicitée pour décorer l'intérieur de l'hôtel Crillon et du Lutetia, et nomme sa fille Nathalie Rykiel, directrice artistique de la marque. En octobre 2001, la griffe Sonia Rykiel obtient le Fashion Award de la dynastie familiale de mode connue dans le monde entier. Elle est promue, en 2008, Commandeur de l'Ordre National de la Légion d'Honneur par le Président de la République, Nicolas Sarkozy.

Sonia Rykiel, an activist artist

Sonia Rykiel was born in Paris in the 1930s. Thirty years later, she opened her first boutique located in the Grenelle Street. Gifted seamstress, she imposed a style that favours women's liberation: the first ultra-tight sweater, and was crowned "Queen of Knits" by the American magazine Women's Wear Daily. Then she was the first designer to put "seams on the outside of a garment" and "not doubled" and finally her famous stripes, paste jewellery, stitching and graphic inscriptions. Sonia Rykiel proved that knitwear can follow any trend. She calls this "timeless" and recommends it to all the feminine, sophisticated, sexy and independent women she dresses. In the decades that followed, Sonia Rykiel created her own brand for children, men, ready-to-wear and accessories, including her first fragrance, 7th Sense, in 1978. Following that success, she opened several shops in Paris and then in New York, London, Moscow and St. Petersburg. In 1995, she designed her knife, red, black and gold for FORGE DE LAGUIOLE, which was a symbol of emancipated womanhood. Discreet about her private life, Sonia Rykiel is known only for her activities: she wrote a book called "L'Envers à l'endroit", and was an actress in the film "Prêt-à-porter" by Robert Altman, in which she played herself. In the 80's, she was asked to decorate the interior of the Hotel Crillon and the Lutetia in Paris. Her daughter Nathalie Rykiel, took the head of the brand as artistic director. In October 2001, the Sonia Rykiel brand honoured by the Fashion Award of the family dynasty mode worldwide known. She was promoted, in 2008, "Commandeur de l'Ordre National de la Légion d'Honneur" by the former President of the Republic, Nicolas Sarkozy.

COUTEAU DE POCHE / POCKET KNIFE BY SONIA RYKIEL



La célèbre créatrice de mode sera la première femme à donner à ce couteau de paysan une dimension féminine. Habillé de rouge et de noir, et présenté dans son coffret aux lettres dorées, il se fait objet précieux. Couteau 11 cm avec manche en stamina bicolore noir et rouge, lame en acier inaltérable finition brillante.

The famous haute-couture designer was the first woman to give the country shepherd's knife a feminine dimension. Dressed in red and black and presented in a gift box with golden lettering, the Sonia Rykiel model is a truly precious object. 11 cm pocket knife, bicolour stamina handle (black and red), resistant steel blade, shiny finish.



Ref.: RYKIEL



Ref.: RD SMARIN

Couteau de poche, 12 cm, manche en loupe de buis, demi-ressort, lame acier inaltérable finition satinée.
12 cm pocket knife, full boxwood root handle, half-spring, resistant steel blade, matt finish.



Ref.: EDDY

CREATION STÉPHANIE MARIN

Stéphanie Marin, la conception éco-responsable

Née en 1973 à Marseille, Stéphanie Marin s'oriente très tôt vers l'éco-conception : dès 1990, elle fait du recyclage de textile, une tendance mode puis elle crée sa ligne de prêt-à-porter « Habits Magiques » en 1995 grâce à laquelle elle connaîtra le succès. Depuis 2004, elle décide d'étendre ses recherches au design et à l'habitat, un design sans compromis entre confort, qualité de la conception et rêve, prospectif dans sa lecture des fonctionnalités. Avec pour parti pris, l'osmose entre l'intention et la forme, c'est la gestuelle induite par l'utilisation qui la guide tout au long du travail de conception. Sous des formes et des idées abouties et décalées, ses projets rappellent l'étroitesse du lien entre art et design et s'étendent de l'objet à la scénographie éphémère jusqu'au design d'espace. Elle nous propose un univers anticonformiste, ludique et onirique...À la manufacture FORGE DE LAGUIOLE, Stéphanie Marin découvre un savoir-faire ancestral, et souhaite réinterpréter le célèbre couteau en apportant sa touche poétique et féminine. Mais pas seulement. Elle y développe sa philosophie créative, de la relation entre l'intention et la forme. « *L'intention n'est pas une décision, arbitraire et calculée, mais la naissance d'une relation.* »

Stéphanie Marin, the eco-responsible conception

Born in 1973 in Marseille, Stéphanie Marin focused very early on the eco-design: in 1990 she made textile recycling a fashion trend, and she created her "Habits Magiques" ready-to-wear line in 1995, with which she found success. Since 2004, she decided to extend her researches to design and habitat, and offers design without compromise between comfort, design quality and dream, which are functions that are now of prime importance long-term. Plus a commitment of osmosis between intention and form... It is a body language induced by use that guides her throughout design. Within accomplished and shifting ideas and forms, her projects are a reminder of the closeness of the link between art and design, and are spreading to objects to the ephemera and space design. She suggests a universe that is non-conformist, playful and dreamlike. When she discovered the ancestral know-how of FORGE DE LAGUIOLE, Stéphanie Marin decided to reinterpret the famous pocket knife with feminine and poetic touch. She was also inspired by her created philosophy which is to connect intention and shape.

CREATION EDDY MITCHEL

Ce couteau a été revisité par une icône du rock français, Eddy Mitchell. Deux perles de turquoise sont serties à chaque extrémité du ressort, tandis que ses initiales apparaissent sur une plaque fixée sur l'une des côtes du manche.
Couteau de poche, 11 cm, manche en pointe de corne noire, lame en acier inaltérable, finition brillante.

*This pocket knife was revisited by the famous French singer Eddy Mitchell. Its handle is decorated with two turquoise pearls settled into each stainless steel bolsters, and with the singer initials engraved on a riveted small piece of steel.
11 cm pocket knife, black horn tip handle, resistant steel blade, shiny finish.*



CREATION **YANNICK JAUZION**

Ref.: JAUZION

Yannick Jauzion, célèbre international de Rugby évoluant au sein du Stade Toulousain, a également signé son couteau de poche pour FORGE DE LAGUIOLE. Ce modèle se caractérise par le chic de son manche en pointe de corne noire ainsi que par la sobriété de son ressort lisse.

Couteau de poche, 11 cm, manche en pointe de corne, lame en acier inaltérable, finition brillante. Ce modèle avec anneau est livré avec son fourreau cuir noir et une cordelette en cuir fixée sur le manche grâce à un mousqueton.

Yannick Jauzion, famous French international Rugby player is part of the Stade Toulousain team (Toulouse - France). This model is characterized by the chic of its handle made from black horn tip and by the sobriety of its smooth spring. 11 cm pocket knife, black horn tip handle, resistant steel blade, shiny finish. This model with ring comes with its black leather case and a leather cord fixed on the handle.



CREATION **DU ROUTARD**

Né d'une collaboration avec le Guide du Routard, ce couteau vous accompagnera tout au long de vos voyages. La traditionnelle abeille est ici remplacée par un globe terrestre. Couteau de poche, 11 cm, manche en amourette, lame en acier inaltérable, finition brillante.

Born from the collaboration with the French Guide du Routard, this pocket knife will become your favorite fellow trader. The Globe, mythic symbol of the Guide du Routard, decorates this unique knife. 11 cm pocket knife, snakewood handle, resistant steel blade, shiny finish.



LAGNIOLE

FORGE

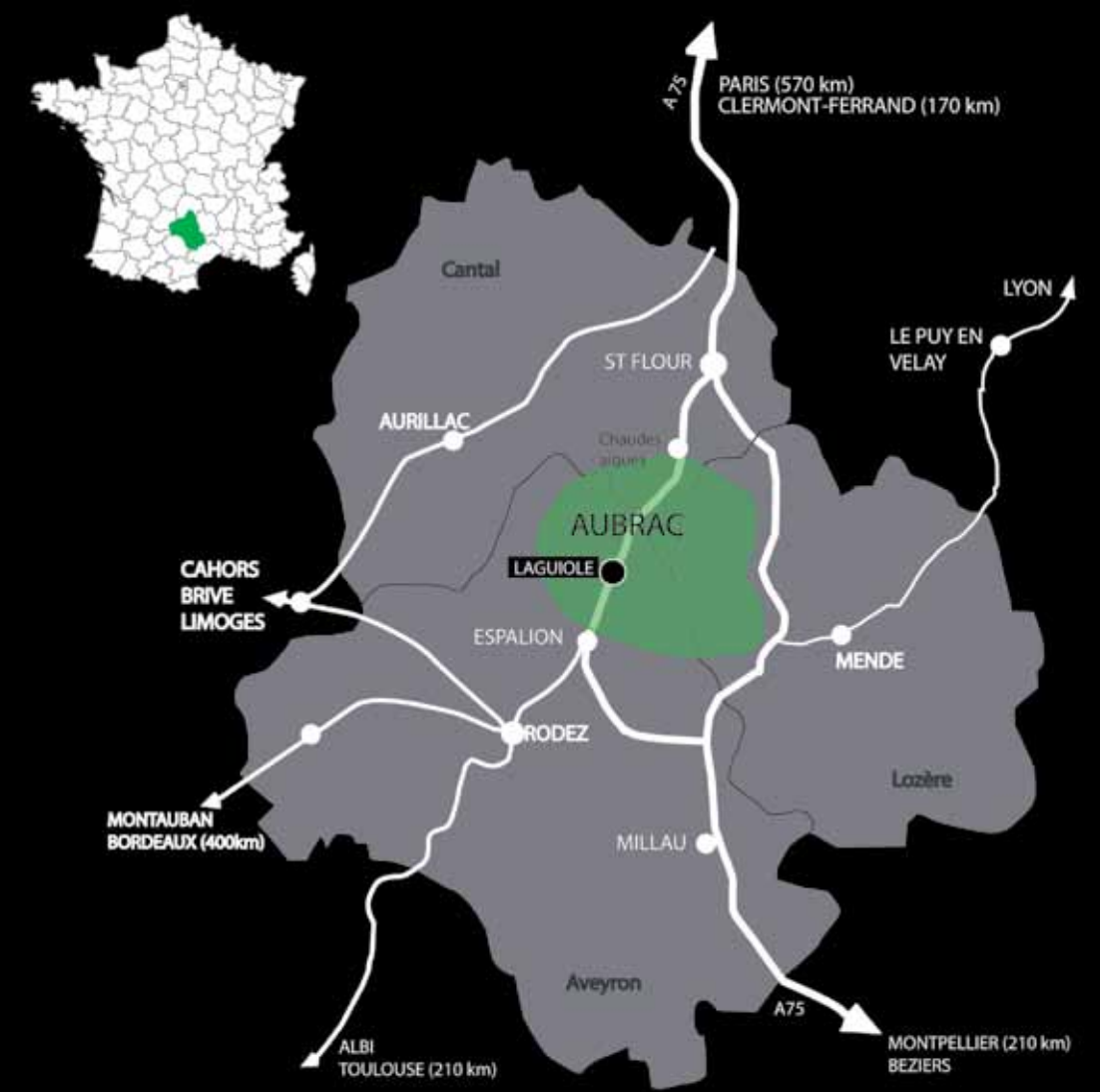


INFORMATIONS PRATIQUES
INFORMATIONS



La manufacture FORGE DE LAGUIOLE se visite gratuitement (visites libres ou guidées sur demande).

You can visit FORGE DE LAGUIOLE manufacturing process (free guided tour on request).



LOCALISATION

Venir en avion :

Aéroport de Rodez-Marcillac : +33(0) 5 65 76 02 00
Paris-Rodez par Air France : +33(0) 5 65 42 20 30
Lyon-Rodez par Hex'Air : +33(0) 810 182 292

Venir en train :

Gare SNCF de Rodez à 60 km
Gare SNCF de Saint-Flour située à 65 km.

Venir par la route :

De Rodez, ou par Autoroute (A75), sortie Saint-Flour ou Aumont-Aubrac.

LOCATION

By plane :
Rodez-Marcillac Airport:+33 (0)5 65 76 02 00
Paris-Rodez flights by Air France:+33 (0)5 65 42 20 30
Lyon-Rodez flights by Hex'Air : + 33 (0)810 182 292

By train :
Rodez SNCF station at 60 km from Laguiole
Saint-Flour SNCF station located at 65 km from Laguiole.

By road :
From Rodez, or by Motorway (A75), exit Aumont-Aubrac or Saint-Flour.

FORGE DE LAGUIOLE - Route de l'Aubrac - B.P. 9
12210 LAGUIOLE - FRANCE
Tel: +33 (0)5 65 48 43 34 - Fax: +33 (0)5 65 44 37 66
contact@forge-de-laguiole.com - www.forge-de-laguiole.com



Route de l'Aubrac
B.P. 9
12210 LAGUIOLE – FRANCE
Tel: +33 (0)5 65 48 43 34
Fax: +33 (0)5 65 44 37 66

contact@forge-de-laguiole.com - www.forge-de-laguiole.com