



COMPLEMENTAIRE

A close-up, high-angle shot of a Laguiole butter knife. The knife is positioned vertically, with the blade pointing upwards. The blade is polished and reflects light. The handle is dark and appears to be made of wood or a similar material. The Forge de Laguiole logo is engraved on the blade, near the handle. The background is dark and out of focus, showing a white cloth and a plate.



La gamme Complémentaire FORGE DE LAGUIOLE adapte notre tradition à de multiples usages pour un public connaisseur cultivant le bon goût. Elle s'enrichit sans cesse de nouveaux modèles qui sont autant d'idées cadeaux.

FORGE DE LAGUIOLE complementary series combines tradition with use for the connoisseur who appreciates good taste combined with style and functionality. We are constantly adding items that are all unusual gift ideas.





AUTOUR DU FROMAGE CHEESE ACCOMPANIMENTS

LE COUTEAU À FROMAGE MICHEL & ANDRÉ BRAS



Ref.: CF BRAS

Rares sont celles et ceux parmi les gourmets à ignorer l'adresse du restaurant de Michel Bras installé sur l'un des plus beaux plateaux, l'Aubrac, lieu d'origine de toute sa famille. C'est d'ailleurs avec son frère, André Bras, qu'il a conçu avec FORGE DE LAGUIOLE ce nouveau couteau à fromage spécialement travaillé pour optimiser sa fonctionnalité :

- la forme du manche en stamina assure au couteau posé un parfait équilibre sur la table. Il permet à la lame, insérée dans la partie supérieure de la courbe, de rester en suspens, tout en améliorant la prise en main et en accentuant légèrement l'effet naturel de levier.

- la surface et le dessin large et régulier de la lame au tranchant à la fois bien effilé et bien biseauté sur le fil favorise la précision de coupe.

Destiné en premier lieu au Roquefort, le couteau à fromage signé Michel et André Bras / FORGE DE LAGUIOLE, est idéal pour tous les types de pâtes friables ou molles. Ce couteau est présenté dans un emballage de fabrication française (sur cette boîte figure un texte explicatif de son histoire).

MICHEL & ANDRÉ BRAS CHEESE KNIFE

Rare are the gourmets that will pass by the address of Michel Bras restaurant located in the beautiful Aubrac plateau, his family's roots. With André (his brother) and FORGE DE LAGUIOLE, Michel Bras created this new cheese knife especially designed for specific tasks.

- The shape of the handle, made from blonde stamina wood allows a perfect balance on the table.

- The surface with its wide and even contour of the blade permits easy usage.

First created with Roquefort cheese in mind, this cheese knife signed Michel and André Bras / FORGE DE LAGUIOLE, has the ideal edge for all kinds of hard or soft cheeses. Cutting a piece of Roquefort or Gorgonzola cheese without damaging the texture, becomes a child's play in any one's hands.

This knife comes boxed in modern French packaging.

LE SERVICE À FROMAGE ROLAND BARTHÉLEMY



Service à fromage avec étui / Cheese set delivered with leather case:

Réf : CPMO + MF 2M IN BN + ETUI (pointe de corne, étui noir / black horn tip)

Réf : CPMO + MF 2M IN OL + ETUI (olivier, étui naturel / olivewood handle)

Qui n'a jamais rêvé de disposer d'un outil capable de couper à la fois un Camembert sans que la pâte adhère à la lame et un Gruyère sans en modifier la texture ? C'est désormais chose faite et ce, grâce à la collaboration entre FORGE DE LAGUIOLE et le maître fromager Roland Barthélemy.

Ainsi, le « couteau du fromager » aime plonger sa fine lame dans tous les types de pâtes. Sa micro denture lui permet de trancher, sans coup fêrir, les pâtes les plus dures, tandis que sa lame évidée reste intacte lorsqu'elle se fond dans les fromages les plus crémeux. Son manche possède un décroché qui permet la découpe jusqu'au bout de la tranche avec aisance. Ce couteau convient parfaitement aux fromages à pâte friable ou molle. C'est bien une mouchette d'un genre tout à fait différent qui est également proposée. Biseautée sur les côtés, elle assure, tout d'abord, un arrondi de coupe identique au gaucher comme au droitier. Équilibrée en poids manche/lame, elle garantit une prise en main parfaite car légère. Elle est tout particulièrement adaptée aux pâtes souples type Ardi-Gasna, Laguiole, Comté ou Mimolette pour une découpe de fines lamelles.

Ce modèle est disponible avec un manche en bois d'olivier ou en pointe de corne noire, finition satinée. Livré avec boîte cadeau ou étui cuir (en supplément).

BARTHÉLEMY CHEESE SET

Who has never wished for a tool able to cut Camembert without the cheese sticking to the blade? Or slice Gruyere without damaging the texture? Now, thanks to a collaboration between FORGE DE LAGUIOLE and the master cheesemaker Roland Barthélemy, such a perfect tool exists.

With its serrated blade, this new knife cuts even the hardest cheeses without damaging them. And the hollow blade remains perfectly clean when cutting creamy cheese as well. The special shape of the knife is particularly designed to easily and cleanly cut a complete slice of cheese. This model is also perfectly adapted for crumbly or softer cheeses. Accompanying this knife is an innovative cheese plane designed for use by either right or left handed people. Perfectly balanced between blade and handle, its ergonomics guarantees a light, precise cut. It can be used for harder cheeses or to precisely cut softer varieties such as Ardi-Gasna, Laguiole, Comte or Mimolette into thin slices for the finest gratins. Whether for gourmet or simply a lover of fine cheeses, the Barthélemy cheese set is a beautifully crafted, exquisite tool designed to last for generations.

This model is available with olivewood handle or black horn tip handle, matt finish. Delivered with gift packaging, leather case an option.



Ref. : 22123 IN CH BARA

LE COMPAGNON FROMAGER

Le Compagnon Fromager est né de la rencontre de deux métiers, de la volonté de deux hommes : Xavier Thuret des Compagnons Fromagers et André Bras, conseiller technique de FORGE DE LAGUIOLE. Ils ont uni leurs talents pour produire ce couteau aussi beau qu'utile : un couteau qui sera le véritable compagnon du fromager.

Sa première fonction: couper le fromage.
Sa deuxième fonction : sonder.
Sa troisième fonction : déboucher vos bons crus.

Ce couteau pliant, de taille 12 cm est disponible avec manche en chêne centenaire des caves Baragnaudes, finition satinée. Ce modèle est livré avec étui cuir noir.

CHEESE COMPANION KNIFE

This knife arose from the meeting of two professions, from the will of two men: Xavier Thuret of the Companion of Cheese makers and André Bras, technical adviser of FORGE DE LAGUIOLE. They combined their talents to produce this beautiful and useful knife: a knife that will be a real complement for the cheese lover.
Its first function: to cut cheese.
Its second function: to scoop
Its third function: to uncork some good vintage wines.
This knife is available with handle made from hundred-year-old wood from Caves Baragnaudes, matt finish. Only available in 12 cm. Delivered with a black leather case.

LE BARAGNAUDES

Le manche de ce couteau pliant traditionnel, de taille 11 cm, est réalisé à partir du chêne centenaire des caves Baragnaudes de Roquefort. Ce chêne nous fût accessible lors du démontage des caves centenaires de Baragnaudes (chêne en contact avec les fromages), finition satinée. Livré avec boîte cadeau.

BARAGNAUDES POCKET KNIFE

The handle of this traditional pocket knife is made from a hundred-year-old wood from Caves Baragnaudes (a Roquefort cheese maker). This wood has been made available due to the demolition of the old cellars at Baragnaudes and the oak was part of the maturing process. Only available in 11 cm with single blade, matt finish. Delivered with gift box.



Ref. : 1211 IN CH BARA

LE COUTEAU À BEURRE « LOU BURE »

Créé par Stéphane Rambaud et FORGE DE LAGUIOLE, ce couteau à beurre « Lou Bure », présente une belle lame inox sertie dans un manche en pointe de corne noire. Evasé à sa base comme le tronc d'un arbre, ce manche repose sur un support circulaire en inox. Ce couteau à la fois simple et singulier permet une interprétation moderne de matériaux traditionnels.

Il offre une prise en main très agréable, une fonctionnalité innovante.

Ce modèle a remporté le « Prix Gourmet » au Salon IWA de Nuremberg (Allemagne) en 2008.

Livré avec étui en blaude.

LOU BURE BUTTER KNIFE

Designed by Stephane Rambaud, this butter knife called « Lou Bure », features a gently rounded stainless steel blade set in a handle of black horn tip. Flaring from its base like the trunk of a tree and resting on a solid disk of stainless steel, this simple and unique knife perfectly combines modern expressionism with traditional materials. The rounded and curved handle makes for easy and functional use.
This butter knife was awarded "Gourmet prize" in 2008 at the IWA trade fair (Germany).
Delivered with a cloth case.



Réf : CB BN BURE

LE CALUMET

Ce modèle "Calumet" intègre trois éléments indispensables au fumeur de pipe : une lame grattoir, une broche articulée et une mitre plate pour tasser le tabac. Chaque pièce est guillochée à la main. Livré avec étui cuir.
Ce modèle est disponible en 2 mitres inox avec manche en bruyère, finition satinée ou pointe de corne, finition brillante.

PIPE TOOL

The "Calumet" model combines three indispensable tools for the pipe smoker: a scraping blade, a folding reamer to clear the pipe stem and a tobacco tamper at the base of the handle. Each piece is hand fashioned from the best of woods or horn. Delivered with leather case. This model is available with handle made from briar, matt finish or horn tip, shiny finish.

Ref.: CAL BR



ACCESSOIRES ACCESSORIES

LE COUPE CIGARE

Le "Coupe-Coupe" a conservé la forme traditionnelle du Laguiole tout en intégrant un ciseau coupe-cigare souple et efficace. Un accessoire unique pour l'amateur de cigares. Livré avec étui cuir.
Ce modèle est disponible en 2 mitres inox avec manche en pointe de corne ou thuya finition brillante, genévrier ou bruyère finition satinée.

CIGAR CUTTER

Elegant and functional, the «Coupe-coupe» cigar cutter integrates the traditional Laguiole shape with a highly effective scissor type cigar cutter. A unique and prestigious accessory for cigar lovers. Delivered with leather case. This model is available with horn tip or thuya handles (shiny finish) or with juniper or briar (matt finish).

Ref.: COUP B



LE COUPE-PAPIER

Elégant et pratique, ce coupe-papier est un bel accessoire de bureau. Chaque modèle peut être personnalisé au nom ou prénom de son propriétaire.
Ce modèle est disponible en 2 mitres laiton, avec manche en stamina Rosewood uniquement. Livré avec boîte cadeau.
Une version en cuir de vache d'Aubrac fut offerte à tous les chefs d'état ayant participé au G8 de mai 2011 (série spéciale, non reproductible).

LETTER OPENER

Elegant and original, this letter opener is a lovely object which will complement and enhance every desk. Each model can be personalized with the name of the owner. This model is available with 2 brass bolsters and rosewood stamina handle only. Delivered with gift box. A unique version of this letter opener with an Aubrac cow leather was presented to all the Presidents that were attending to the G8 that took place in May 2011 in Deauville (exclusive series especially manufactured for this event, non repeatable).

Ref.: CPP 2M ST RW



LE COUTEAU DU GOLFEUR

De petite taille et agrémenté d'un relèvement pitch, ce Laguiole est très utile sur tous les Greens.
Ce modèle est disponible en 2 mitres laiton avec manche en stamina vert ou pointe de corne. Livré avec boîte cadeau.

GOLF KNIFE

Small, accompanied by a divot tool, this Laguiole knife is a companion on your golf outings. This model is available with 2 brass bolsters, the handles are made from green stamina or horn tip. Delivered with gift box.

Ref.: RP 9 ST VE

LES MOULINS À POIVRE ET À SEL

FORGE DE LAGUIOLE a conçu, en partenariat avec l'entreprise MARLUX, ce duo moulin à poivre et/ou à sel. La partie supérieure est creusée dans une corne de vache d'Aubrac pour accueillir la tête du mécanisme totalement fabriqué en France tandis que le corps en bois de hêtre est enveloppé d'un cuir noir de vache d'Aubrac pour les moulins à poivre et d'un cuir gris de vache d'Aubrac pour les moulins à sel. Chaque moulin est unique par la nature même des cornes.

PEPPER MILL & SALT MILL

In collaboration with the French firm MARLUX, FORGE DE LAGUIOLE created these two unusual variations of everyday items: a pepper mill and a salt mill. The top of these mills, made from Aubrac cow horn, includes the specific MARLUX mechanism (entirely made in France). The base made of beech wood is covered by Aubrac cow leather (black for pepper mill, grey for salt mill). As we use natural horn the shape and colour of each mill is unique.

* Ces photos ne sont pas contractuelles, la corne étant un matériau naturel, elle peut présenter des aspects différents.
These pictures are not contractual. Horn is a natural material that can vary from one piece to another.

ACCESSOIRES ACCESSORIES



Ref.: MAS
Moulin à Sel

Ref.: MAP
Moulin à Poivre

LE LAGUIOLE EN CADEAU

Objet magique et fédérateur, le couteau de Laguiole véhicule des valeurs fortes chères aux Aveyronnais : l'amitié, la solidarité et l'amour du travail bien fait. Il est le témoin de moments de détente et de bonheur en famille ou entre amis. Au fil du temps et au delà des frontières, il reste un bel objet qui se transmet de génération en génération et que l'on a plaisir à offrir à ceux que l'on aime.

Nous avons voulu créer une balade au fil des images et des mots par tous les temps. Une incursion dans la fabrication, l'histoire mais aussi l'environnement. Nous avons voulu avec Patrice Thebault et Philippe Gagnebet créer un voyage, un voyage au centre d'une entreprise, d'une légende : FORGE DE LAGUIOLE.

Quand on tient un objet unique et reconnu, il faut savoir le préserver, le mettre en valeur et lui édifier sa « légende ».

Ce magnifique coffret peut contenir :

- Le livre sur FORGE DE LAGUIOLE (vendu également hors coffret)
- Un couteau FORGE DE LAGUIOLE*
- Son certificat d'origine

* Au choix, couteau 11cm, 1 pièce, en supplément



Ref.: COFFRET CADEAU

LAGUIOLE AS A GIFT

As a mythical and unifying symbol of honoured traditions, the Laguiole represents values such as friendship, solidarity and love of finely crafted artisanal work. It plays a valuable part in gatherings of friends and families. As an object designed to be passed from generation to generation, Laguiole cutlery provides great pleasure to all who give and receive it. Patrice Thebault and Philippe Gagnebet offer you a journey in words and pictures through time and tradition: a journey in manufacturing, history and environment that encapsulates the legend that is FORGE DE LAGUIOLE. Our objective today, as it has always been, is to ensure that this truly unique and legendary knife survives from its origins in the 19th Century to the 21st Century and beyond.

This beautiful gift set contains:
 - A FORGE DE LAGUIOLE pocket knife*
 - A certificate of origin
 - A FORGE DE LAGUIOLE book (also available separately)

* 11 cm pocket knife from you choice, single blade, as an option

Le principe : sur un plateau d'ardoise, une collection de pâtes à tartiner d'Aubrac concoctées par un maître aveyronnais spécialiste des fruits, accompagnée par l'un des couteaux à beurre suivants : Lou Bure en pointe de corne, le couteau à beurre dessiné par Andrée Putman ou celui pensé par Christian Ghion.

Côté contenu : l'aficionado de la tartine a le choix entre la **gelée de thé d'Aubrac** de la forêt du Devez (mentholée et boisée, elle accompagne délicieusement une tarte aux pommes, un entremets chocolaté..), le **confit de vin du Vallon**, miel et fleurs de pissenlit (se déguste en accompagnement d'un gâteau sec et très agréable avec un plateau de fromages), la **gelée de gentiane d'Aubrac** (se déguste tartinée avec du beurre salé et peut également caraméliser une viande blanche saisie en fin de cuisson), un condiment composé de **myrtilles et genièvre du causse aveyronnais** (une saveur de montagne sauvage qui relève tous les plats de viande rouge et de gibier), le **Brut de Forge**, une crème de pleurotes (se toasté à l'apéritif sur du pain grillé et accompagne pommes de terre et viandes froides), la **crème d'endives à l'huile de noix** (en tartine de baguette parisienne, un plaisir en bouche), la **crème d'aubergine de Port d'Agrès** en Aveyron (se toasté en apéritif sur du pain grillé, ou se déguste avec une terrine de poisson...) et pour finir, une **crème de cornichon de Port d'Agrès** (pour les vinaigrettes ou relever les pot-au-feu).

Tous ces produits sont fabriqués artisanalement en Aveyron.

LE PLATEAU DE L'AUBRAC THE AUBRAC PLATEAU

The presentation: on a slate plate, a collection of spreads from Aveyron includes one of our 3 butter knives (Lou Bure, or Andrée Putman or Christian Ghion).

The contents: aficionados of toast have a choice between:

- Gelée de Thé d'Aubrac (Mentholated and woody, it will fit perfectly with a dessert like apple pie, chocolate desserts).
- Confit de Vin du Vallon with honey and dandelion flowers (ideal on a biscuit or with a cheese plate).
- Gelée de Gentiane d'Aubrac (appreciate it spread on salty butter; the unique and bitter taste will stimulate the taste buds. It can also be a glaze for white meat added at towards the end of cooking and seared).
- A condiment composed of Myrtilles and Genièvre du Causse Aveyronnais (a flavour from the wild mountains, perfect with all red meat or game).
- Brut de Forge, a mushroom cream (served on toast as an aperitif, it lends a rustic touch to a meal, it goes well with potatoes and cold meats).
- Crème d'Endives à l'Huile de Noix (toasted on parisien bread, a real pleasure).
- Crème de Cornichon (easy way for a charcuterie sauce, a vinaigrette sauce, to season a pot-au-feu, also to spread in a sandwich, ...).
- Crème d'Aubergine with fresh mentholated spice flavours (serve on toasted bread as an aperitif, or to appreciate with a fish terrine, with Mediterranean or oriental flavours, with a salad).

All these delicious spreads are from small scale production in the Aveyron area.



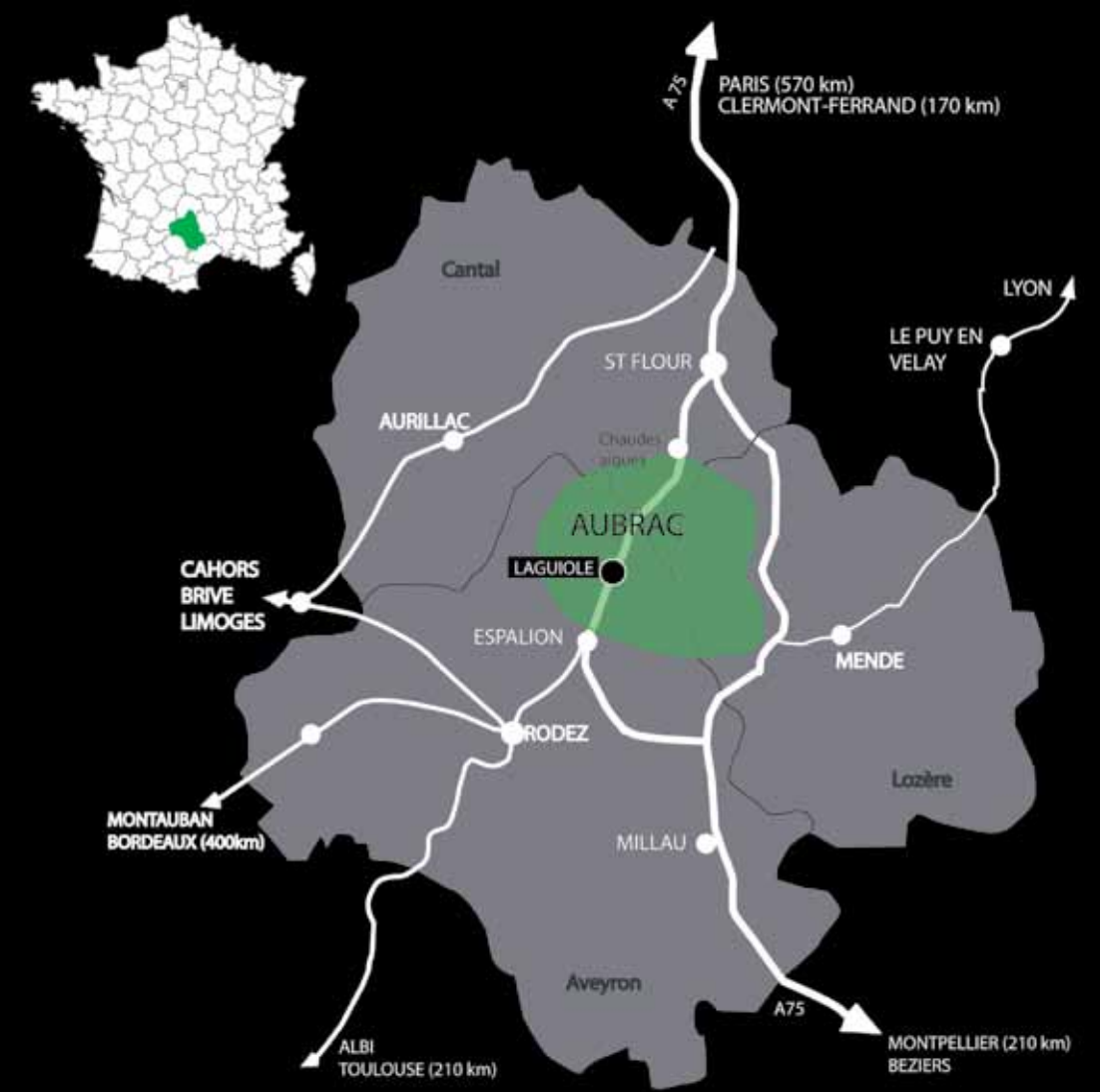


INFORMATIONS PRATIQUES
INFORMATIONS



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