



*P***ERCEVAL**

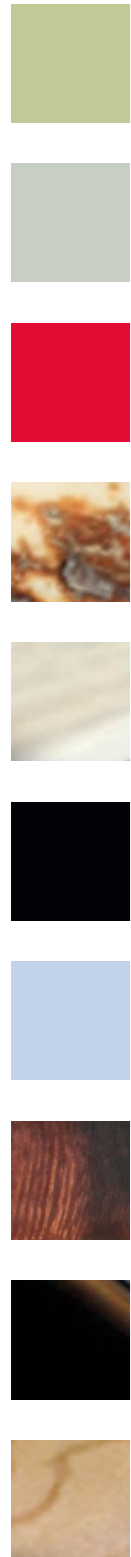
Paradoxes maîtrisés

Opiniâtreté insouciance

Superflu indispensable

Non conformisme encadré

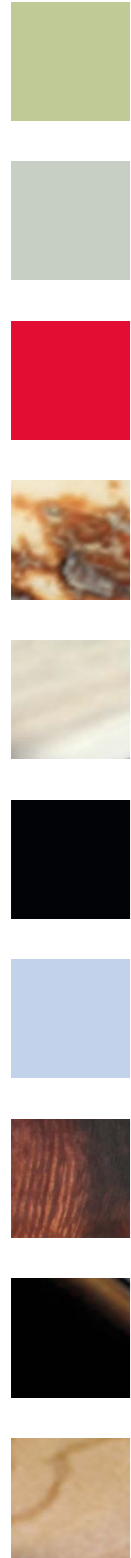
9.47



Yves Charles, alors restaurateur étoilé parisien, décide de créer «son» couteau de table en s'inspirant du modèle «le Français». Le 9.47 est né d'une idée très simple : fabriquer un couteau de table avec les mêmes qualités qu'un couteau fermant. Le 9.47 est fait pour séduire les amateurs de belles coupes et de manches naturels, aussi à l'aise pour couper une noix de coquilles Saint-Jacques qu'un épais faux-filet. Simple et élégant le couteau 9.47 s'illustre par ses lignes pures et intemporelles.

Inspired by the simplicity of the «Le Français» model, Yves Charles created his «signature» table knife, the 9.47, while working as a Michelin-starred restaurateur in Paris. The idea was simple: produce a table knife with the same qualities as a folding knife. This model is designed to appeal to lovers of knives with excellent cutting power combined with an attractive, user-friendly shape, that is equally good at cutting soft white squid meat or a thick steak with shallots. Simple and elegant, the 9.47 knife stands out with its sleek, timeless lines.

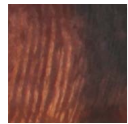
888



Le 888 est LE couteau à viande par excellence. Le 888 assure un toucher soyeux, une bonne prise en main et un tranchant acéré, il ravira vos convives et habillera élégamment votre table.

Designed jointly by Mr. Hugo Desnoyer of the famous butchers «Régalez-vous» Paris 14e and the Perceval workshop, the 888 is THE leading meat knife. The 888 has a velvety touch, an excellent handhold and a very sharp cutting edge, this knife will delight your guests and be an attractive addition to your table.

Adret



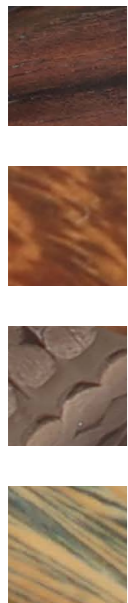
Vient du vieux français « Adrecht », adroit, bon côté des choses, qui désigne aujourd'hui le versant sud d'une montagne. Véritable révolution technologique, l'acier 14C28N*, rend le tranchant exceptionnel accessible à tous. Son manche associe galbe et ergonomie pour une bonne prise en main. Cette silhouette moderne est éclairée par trois rivets mosaïques, apportant une finition art déco.

* dopé à l'azote

Comes from the old french «Adrecht», skilful, good sides of things; which nowadays designates the south hillside of a mountain.
Real technological revolution, the 14C28N* steel, makes the sharp edge accessible to everyone.
Its handle associates curve and ergonomics for a good handling.
This modern shape is enlightened by three mosaic rivets, bringing an Art-deco style.

* doped with nitrogen

Le Grand de Table



Création de notre manufacture, Le Grand-Table illustre l'alchimie des couteaux Perceval. Sa silhouette ciselée et la noblesse de ses matériaux évoquent toute l'élégance du XVIIIème siècle.

Le Grand-Table possède une haute technicité. Sa lame en acier trempé et traitée par cryogénie est montée sur vis et rivets mosaïque. Véritable ode aux délices de la table, ce couteau revendique notre culture des fêtes rabelaisiennes, des agapes épicuriennes, pour devenir l'outil indispensable du bon vivant.

Jouissez du plaisir d'entrer dans la cour des Grands !

A creation of our own design, Le Grand-Table illustrates the knowhow behind Perceval knives. Its chiseled silhouette and high-quality materials is strongly reminiscent of old 18th century elegance.

Le Grand-Table model boasts a high-tech design. Its cryogenically treated hardened steel blade is mounted on a ball-bearing system, with a liner-lock for safety. A paean to fine dining, this knife is integral to our culture for Rabelaisian feasts and epicurean banquets, making it the essential gourmet's tool.

Make the most out of using this impressive knife!

Les Cuisines forgés

Chef Knives / シェフ・ナイフ



Fusil professionnel pour l'affûtage



Trancheur spécial pour les bouchers



Trancheur spécial pour les cuisiniers



Éminceur



Tranchelard (couteau à jambon)



Éminceur (petit)



Couteau à gigot



Fourchette de chef



Filet de sole



Désosseur



Couteau d'office



Le mot d'Yves Charles

Yves Charles'words / イヴ・シャルルの言葉

En 2005, je me rends à Thiers avec le souci de mettre au point pour mon restaurant, un objet tranchant jusque-là inédit, un couteau de table qui aurait les qualités de ce fameux fermant Perceval que j'ai en poche : « Le Français ». Au fil des visites, je me rends compte que si je veux voir le succès de mon projet, je dois m'investir davantage et reprendre les rênes de la coutellerie Perceval.

Fait de l'acier suédois utilisé pour les fermants, le couteau 9.47, tout juste sorti de son nouveau moule, fait des adeptes au restaurant que je dirige toujours. De la maîtresse de maison aux chefs étoilés, ce sera désormais, le 9.47 ou rien.

Début 2008, le succès est tel que je dois désormais choisir entre mon restaurant et Perceval. Le goût du défi et de l'engagement jouent en la faveur du second, et c'est à partir de fin 2008 que je me consacre à 100%, à l'atelier. Je peux alors développer le potentiel décelé en adaptant les technologies de pointe à un savoir-faire ancestral.

Le couteau de table fait dorénavant partie, au même titre que les plus luxueux fermants, des « must have ».

Un des objectifs était de constituer une collection de couteau de cuisine, c'est aujourd'hui chose faite. D'une réussite totale, ces couteaux sont plébiscités par les plus grands chefs : Frédéric ANTON, Pascal BARBOT, Yannick Alléno, ...

Le succès de Perceval est l'affaire d'une équipe. Elle crée, à mes côtés, des objets toujours plus fiables et esthétiques, et transmettent leur art à des apprentis qui, le moment venu, passeront le relais.

L'atelier Perceval marque son empreinte, jour après jour...

In 2005 I went to Thiers with the idea of working out on a brand new cutting object for my restaurant : a steak knife which would have the qualities of the famous «Le Français» pocket knife I carried in my pocket. During my visits, I figured out that success in my project needed me to invest totally.

Made of swedish steel (already used for pocket knives), the steak knife 9.47, just released from the new mould became immediately popular in my restaurant. From housewives to Michelin star Chefs, it is now 9.47 or nothing.

At the beginning of 2008, the success was so huge it forced me to choose between my restaurant and Perceval . The taste of a new challenge made my mind for the second one. Since then, I am entirely dedicated to the workshop. I can start to extend the potential by adapting the leading edge technologies to the ancestral craftsmanship.

The steak knife now belongs to the «must have», as an equivalent of the most luxurious pocket knives.

Then, one of the aims was to build a collection of kitchen knives, but now we're there! Those knives are a complete success and are acclaimed by top chefs : Frederic Anton, Pascal Barbot, Yannick Alléno...

Perceval achievements are based on a teamwork. By my sides, my team creates object always more reliables and esthetics. They transmit their art to the apprentices who will hand over when this moment comes.

Day by day, the Atelier Perceval stamps its own imprint...



Ils ont choisi Perceval

They choose Perceval / / ペルスヴァルを選んだ彼ら

•Restaurants gastronomiques Français:

- L'Astrance, Pascal Barbot *** 3 étoiles Michelin
- Le Plaza Athénée, Alain Ducasse *** 3 étoiles Michelin
- Le Bristol, Eric Frechon *** 3 étoiles Michelin
- Le Meurice, Yannick Alléno *** 3 étoiles Michelin
- Le Pré Catelan, Frédéric Anton *** 3 étoiles Michelin
- Apicius, Jean-Pierre Vigato ** 2 étoiles Michelin
- L'Agapé, Toshitaka Omiya * 1 étoile Michelin
- Le Sergent Recruteur, Antonin Bonnet * 1 étoile Michelin
- Senderens, Alain Senderens
- Le Prince de Galles, Stephanie Le Quellec
- Yam'tcha, Adeline Grattard

•Bistrot célèbres Français :

- Le relais Saint-Germain, Yves Camdeborde - Paris
- L'Ami Jean, Stéphane Jégo - Paris
- Le Baratin, Raquel Carena - Paris
- Le Chateaubriand, Inaki Aizpitarte - Paris
- Vivant, Pierre Jancou

•Restaurants étrangers :

- Amass Restaurant, Matt Orlando - Copenhague / Danemark
- Maaemo, Esben Holmboe Bang - Oslo / Norvège
- André, André Chiang - Singapour
- Bastard, Andreas Dahlberg - Malmö / Suède
- Fäviken Magasinet - Järpen / Suède
- Jaan, Julien Royer - Singapour
- La maison courtine, Kazuyuki Zento - Tokyo / Japon
- Mugaritz, Andoni Luis Aduriz - Astigarraga / Espagne
- Florilège, Hiroyasu Kawate - Japon
- Hommage - Tokyo





*P***ERCEVAL**

*P***ERCEVAL**[®]

20 avenue des Etats-Unis - 63300 THIERS - FRANCE
atelier@couteau.com
tel. 04 73 80 19 19 - Fax. 04 73 94 28 40

www.couteau.com