

# Verdon Coutellerie



Fait à Moustiers Sainte Marie (04)

Par *Mikaël* Trocherie  
Artisan *Coutelier* Créateur  
de  
Couteaux à Thèmes



*Catalogue en coutellerie d'art*

Imprimé par Verdon Coutellerie, tarif : 8 euros TTC

Créateur **et Fabricant exclusif**  
du  
couteau

« **Le Verdon\*** »

*\*Modèle et marque déposés à l'INPI*

[www.verdoncoutellerie.net](http://www.verdoncoutellerie.net)

## Qu'est-ce que la coutellerie d'art ?

Les couteaux d'art sont communément appelés, coutellerie d'art, couteau d'art, couteau custom, pièce unique, couteau d'artisan.

Je réalise entièrement, la création et la fabrication de ces couteaux, au sein de mon atelier.

Ces couteaux se distinguent, par la qualité des savoir-faire mise en œuvre, par les heures d'apprentissage et de travail, par les ajustages, par les finitions, par l'esthétique, par la qualité des matériaux employés.

Pour réaliser un couteau en coutellerie d'art, cela demande de mettre en œuvre des savoir-faire complexes pour transformer la matière, que j'ai appris lors du C.A.P. à Thiers (63), lors de formations professionnelles et au fur et à mesure des années.

La fabrication d'un couteau d'art, demande du temps et du savoir-faire.

Ce sont des couteaux uniques !

Pourquoi, sont-ils uniques ?

Parce que tout est fait à la main.

L'acier ou les métaux, pour les lames, les platines, les ressorts, les mitres, sont brutes. Sous formes de plaques, de barres.

Les matériaux pour les manches, les côtes, sont brutes. Pour une partie, de ces matériaux, je récupère le bois sur pied dans la colline, et le stock, jusqu'à son utilisation.

Tous ces matériaux sont nobles, rares, exceptionnels et que l'on utilise en coutellerie.

Tout est transformé, comme le pâtissier qui réalise des gâteaux ou le boulanger qui fabrique du pain.

Je réalise ces couteaux à l'unité, pièce par pièce.

Sauf pour les couteaux à 100 euros, qui demandent, de 3 à 6 heures de travail, je les fabrique en très petites séries, par deux, trois, six pièces maximum, pour gagner du temps.

Si, je fabrique, 5 à 6 couteaux du même modèle, en même temps, ils seront tous différents !

" Plus les années passent, moins je sais travailler ! "

Non pas, que je ne sais pas faire, mais simplement, parce que plus, j'ai du savoir-faire, plus je deviens rigoureux et que je veux toujours faire mieux.

C'est pourquoi, que lorsque je dis que je n'ai pas pu faire le couteau, ou que j'ai du retard, cela peut se comprendre.

Je ne peux pas, fabriquer des couteaux d'art, tout le temps, car cela demande de la concentration, et du temps. Qu'à un moment, la fatigue faisant, il faut du repos, pour se détendre, et pouvoir recommencer.

Recommencer, pour être en phase, et faire du bon travail, pour être, moi-même satisfait et pour vous satisfaire.

Les pochettes en cuir souple, les étuis en cuir, les pierres à aiguiser, les boîtes cadeaux et la gravure, sont les mêmes que pour la coutellerie artisanale.

Cette production n'est pas disponible en points de vente.

Sur le talon de la lame, vous pouvez voir le poinçon ci-dessous, qui désigne un couteau que j'ai fabriqué en coutellerie d'art :

Tête du vautour dans un V, marqué France



## *Tables des matières*

### *Nota-bene :*

Bienvenue,

#### *INFORMATIONS CLIENTS :*

En coutellerie d'art :

Pour commander, et connaître les modèles disponibles, vous pouvez suivre ce lien :

[https://verdoncoutellerie.net/couteau-artisanal-original/index.php?id\\_category=12&controller=category](https://verdoncoutellerie.net/couteau-artisanal-original/index.php?id_category=12&controller=category)

Si, il n'y a pas de couteaux, c'est qu'ils ne sont pas disponibles.

-

## Information

Chaque couteau est livré avec :

Un certificat,  
Un carnet d'entretien,  
Une clé Allen (si besoin),  
Dans une pochette kraft,  
Avec une carte de visite,  
La garantie est de 4 ans, quatre ans (pour toute utilisation normale)

Transport :

Port et emballage en sus, pas de franco de port

E-boutique :

<https://verdoncoutellerie.net/couteau-artisanal-original/index.php>

Vente à l'atelier :

<https://www.verdoncoutellerie.net/contact/>

Vente sur foires et marchés :

<https://www.verdoncoutellerie.net/expositions/>

Vente en points de vente :

Cette production n'est pas disponible en points de vente.

Mentions légales et Conditions Générales de Vente :

<https://www.verdoncoutellerie.net/mentions-legales/>

Mes coordonnées :

Verdon Coutellerie Mikaël TROCHERIE

Entrepreneur individuel

Chemin de Venascle ferme de vincel

04360 Moustiers Sainte Marie

Tél : 04 92 75 40 82 et/ou 06 11 74 27 03

Mail : [contact@verdoncoutellerie.net](mailto:contact@verdoncoutellerie.net)

Site : <https://verdoncoutellerie.net/>

N°Siren : 439318346 Code APE : 2571Z

Horaires :

Vente à l'atelier, selon mes disponibilités,  
information au : 04 92 75 40 82 et/ou 06 11  
74 27 03

Crédit photo :

Verdon Coutellerie Mikaël TROCHERIE

Dernière mise à jour :

Le 04 janvier 2024

↪ *Savoir-faire*

↪ *Expérience*

↪ *Qualité*

↪ *Service après-vente*

- DANS LES PROCHAINS MOIS,
- D'AUTRES CRÉATIONS,
- SUR DIFFÉRENTS THÈMES
- DEVRAIENT VOIR LE JOUR.

**à suivre sur :**

<https://www.verdoncoutellerie.net>

**Fabriqué à :**

**Mon atelier**

(Chemin de Venasclé ferme de Vincel 04360 Moustiers Sainte Marie)

**PAR : Mikaël Trocherie**