

E.I. Verdon Coutellerie

Artisan coutelier créateur rémouleur à Moustiers-Sainte-Marie (04)

Diplômé de l'école de Thiers (63) en 1996



Par **Mikaël TROCHERIE**
Artisan coutelier créateur
de
Couteaux à thèmes

Catalogue en coutellerie artisanale

Imprimé par *Verdon Coutellerie*, tarif : 0.25 euros la page TTC



Créateur et fabricant exclusif
du
couteau régional du Verdon*

« Le Verdon* »

**Modèle et marque déposés à l'INPI*

www.verdoncoutellerie.net

Tables des matières

-Le couteau régional du Verdon* « Le Verdon*»

De la page 3 à 11 : système à friction

De la page 12 à 29 : système à cran forcé

-Le couteau régional de Moustiers-Sainte-Marie* « Le Blacas*»

De la page : 30 à 37

-Le couteau régional du plateau de Valensole* « La Lavandine*»

De la page : 38 à 42

-Pochette cuir souple pour couteau de poche

De la page : 43 à 44

-Etui cuir rigide pour couteau de poche

De la page : 45 à 46

-Pierre à aiguiser naturelle des Pyrénées

En page : 47

-Boite cadeau

En page : 48

-Gravure

En page : 49

-Information

En page : 50

Le couteau régional du Verdon* « Le Verdon* »

Je suis le créateur et le fabricant exclusif du couteau régional du Verdon* « Le Verdon* »

*Modèle et marque déposés à l'INPI

Que représente-t-il ?

Le V de la lame représente le V du Verdon et des gorges du Verdon et le V du vautour avec les ailes du vautour de chaque côtés, réintroduit depuis fin 1999 à Rougon (04).

Le manche rappelle les gorges, les montagnes, les rivières du Verdon, avec la tête de la marmotte au bout du manche, avec son œil, car il y a des marmottes sur le Verdon !

| | |
|--------------------------|--|
| Modèle « Le Verdon* 11 » | « Le Verdon* » |
| Système | A friction |
| Acier de la lame | Inoxydable 12C27 de chez Sandvik (Suède) |

| | | |
|------------|---------------------|----------------|
| Dimensions | Fermé, plié | 11 centimètres |
| | Ouvert | 20 centimètres |
| | Epaisseur | 15 millimètres |
| | Largeur du manche | 2 centimètres |
| | Longueur lame utile | 8 centimètres |
| Poids | 45 grammes | |

| | |
|---------------|----------|
| Prix public : | 57 euros |
|---------------|----------|



Manche : olivier, vissé.



Manche : genévrier/cade (*Juniperus oxycedrus*), vissé.



Manche : buis, vissé.



Manche : chêne vert, vissé.



Manche : noyer, vissé.

Le couteau une fois, plié, fermé



| | |
|--------------------------|---|
| Modèle « Le Verdon* 11 » | « Le Verdon* » |
| Système | A friction |
| Acier de la lame | Au carbone XC75 de chez Bonpertuis (France) |

| | | |
|------------|---------------------|----------------|
| Dimensions | Fermé, plié | 11 centimètres |
| | Ouvert | 20 centimètres |
| | Epaisseur | 15 millimètres |
| | Largeur du manche | 2 centimètres |
| | Longueur lame utile | 8 centimètres |
| Poids | 45 grammes | |

| | |
|---------------|----------|
| Prix public : | 57 euros |
|---------------|----------|



Manche : olivier, vissé.



Manche : genévrier/cade (*Juniperus oxycedrus*), vissé.



Manche : buis, vissé.



Manche : chêne vert, vissé.



Manche : noyer, vissé.

Le couteau une fois, plié, fermé



| | |
|--------------------------|--|
| Modèle « Le Verdon* 11 » | « Le Verdon* » |
| Système | A friction |
| Acier de la lame | Damas inoxydable de chez Balbach (Allemagne) |

| | | |
|------------|---------------------|----------------|
| Dimensions | Fermé, plié | 11 centimètres |
| | Ouvert | 20 centimètres |
| | Epaisseur | 15 millimètres |
| | Largeur du manche | 2 centimètres |
| | Longueur lame utile | 8 centimètres |
| Poids | 45 grammes | |

| | |
|---------------|-----------|
| Prix public : | 146 euros |
|---------------|-----------|



Manche : olivier, vissé.



Manche : genévrier/cade (*Juniperus oxycedrus*), vissé.



Manche : buis, vissé.



Manche : chêne vert, vissé.



Manche : noyer, vissé.

Le couteau une fois, plié, fermé



| | |
|--------------------------|--|
| Modèle « Le Verdon* 11 » | « Le Verdon* » |
| Système | A friction |
| Acier de la lame | Damas au carbone de chez Balbach (Allemagne) |

| | | |
|------------|---------------------|----------------|
| Dimensions | Fermé, plié | 11 centimètres |
| | Ouvert | 20 centimètres |
| | Epaisseur | 15 millimètres |
| | Largeur du manche | 2 centimètres |
| | Longueur lame utile | 8 centimètres |
| Poids | 45 grammes | |

| | |
|---------------|-----------|
| Prix public : | 146 euros |
|---------------|-----------|



Manche : olivier, vissé.



Manche : genévrier/cade (*Juniperus oxycedrus*), vissé.



Manche : buis, vissé.



Manche : chêne vert, vissé.



Manche : noyer, vissé.

Le couteau une fois, plié, fermé



| | |
|-------------------------|--|
| Modèle « Le Verdon* 8 » | « Le Verdon* » |
| Système | A friction |
| Acier de la lame | Inoxydable 12C27 de chez Sandvik (Suède) |

| | | |
|------------|---------------------|------------------|
| Dimensions | Fermé, plié | 8 centimètres |
| | Ouvert | 15 centimètres |
| | Epaisseur | 12 millimètres |
| | Largeur du manche | 1.5 centimètres |
| | Longueur lame utile | 5.50 centimètres |
| Poids | 40 grammes | |

| | |
|---------------|----------|
| Prix public : | 52 euros |
|---------------|----------|



Manche : olivier, vissé.

Le couteau une fois, plié, fermé



| | |
|-------------------------------------|--|
| Modèle « Le Verdon* 11 Extra plat » | « Le Verdon* » |
| Système | A cran forcé |
| Acier de la lame | Inoxydable 12C27 de chez Sandvik (Suède) |
| Platines | Acier inoxydable F17, rivetées |
| Ressort | Acier inoxydable X20C13, trempé, riveté |
| Manche/côtes | Différents montage(s) et finitions Sur demande et selon mes possibilités |

| | | |
|------------|---------------------|------------------|
| Dimensions | Fermé, plié | 11 centimètres |
| | Ouvert | 20 centimètres |
| | Epaisseur | De 5 millimètres |
| | Largeur du manche | 2 centimètres |
| | Longueur lame utile | 8 centimètres |
| Poids | 64 grammes | |

| | |
|---------------|----------|
| Prix public : | 70 euros |
|---------------|----------|



Le couteau une fois, plié, fermé



| | |
|-------------------------------------|--|
| Modèle « Le Verdon* 11 Extra plat » | « Le Verdon* » |
| Système | A cran forcé |
| Acier de la lame | Au carbone XC75 de chez Bonpertuis (France) |
| Platines | Acier inoxydable F17, rivetées |
| Ressort | Acier inoxydable X20C13, trempé, riveté |
| Manche/côtes | Différents montage(s) et finitions Sur demande et selon mes possibilités |

| | | |
|------------|---------------------|------------------|
| Dimensions | Fermé, plié | 11 centimètres |
| | Ouvert | 20 centimètres |
| | Epaisseur | De 5 millimètres |
| | Largeur du manche | 2 centimètres |
| | Longueur lame utile | 8 centimètres |
| Poids | 64 grammes | |

| | |
|---------------|----------|
| Prix public : | 70 euros |
|---------------|----------|



Le couteau une fois, plié, fermé



| | |
|---|--|
| Modèle « Le Verdon* 11 bois de Provence » | « Le Verdon*» |
| Système | A cran forcé |
| Acier de la lame | Inoxydable 12C27 de chez Sandvik (Suède) |
| Platines | Acier inoxydable F17, rivetées |
| Ressort | Acier inoxydable X20C13, trempé, riveté |
| Manche/côtes | Bois de Provence, Différents montage(s) et finitions Sur demande et selon mes possibilités |

| | | |
|------------|---------------------|------------------------|
| Dimensions | Fermé, plié | 11 centimètres |
| | Ouvert | 20 centimètres |
| | Epaisseur | De 11 à 15 millimètres |
| | Largeur du manche | 2 centimètres |
| | Longueur lame utile | 8 centimètres |
| Poids | 80 grammes | |

| | |
|---------------|-----------|
| Prix public : | 136 euros |
|---------------|-----------|



Manche : bois d'if de Provence, vissé.



Manche : bois d'olivier de Provence, vissé.

Le couteau une fois, plié, fermé



| | |
|---|--|
| Modèle « Le Verdon* 11 bois de Provence » | « Le Verdon*» |
| Système | A cran forcé |
| Acier de la lame | Au carbone XC75 de chez Bonpertuis (France) |
| Platines | Acier inoxydable F17, rivetées |
| Ressort | Acier inoxydable X20C13, trempé, riveté |
| Manche/côtes | Bois de Provence, Différents montage(s) et finitions Sur demande et selon mes possibilités |

| | | |
|------------|---------------------|------------------------|
| Dimensions | Fermé, plié | 11 centimètres |
| | Ouvert | 20 centimètres |
| | Epaisseur | De 11 à 15 millimètres |
| | Largeur du manche | 2 centimètres |
| | Longueur lame utile | 8 centimètres |
| Poids | 80 grammes | |

| | |
|---------------|-----------|
| Prix public : | 136 euros |
|---------------|-----------|



Manche : bois d'if de Provence, vissé.



Manche : bois d'olivier de Provence, vissé.

Le couteau une fois, plié, fermé



| | |
|---|--|
| Modèle « Le Verdon* 11 bois exotique » | « Le Verdon*» |
| Système | A cran forcé |
| Acier de la lame | Inoxydable 12C27 de chez Sandvik (Suède) |
| Platines | Acier inoxydable F17, rivetées |
| Ressort | Acier inoxydable X20C13, trempé, riveté |
| Manche/côtes | Bois exotique, Différents montage(s) et finitions Sur demande et selon mes possibilités |

| | | |
|------------|---------------------|------------------------|
| Dimensions | Fermé, plié | 11 centimètres |
| | Ouvert | 20 centimètres |
| | Epaisseur | De 11 à 15 millimètres |
| | Largeur du manche | 2 centimètres |
| | Longueur lame utile | 8 centimètres |
| Poids | 80 grammes | |

| | |
|---------------|-----------|
| Prix public : | 180 euros |
|---------------|-----------|



Manche : bois de serpent de Guyane, riveté.



Manche : cocobolo du Costa Rica, riveté.



Manche : ronce de thuya du Maroc, riveté.

Le couteau une fois, plié, fermé



| | |
|---|--|
| Modèle « Le Verdon* 11 bois exotique » | « Le Verdon*» |
| Système | A cran forcé |
| Acier de la lame | Au carbone XC75 de chez Bonpertuis (France) |
| Platines | Acier inoxydable F17, rivetées |
| Ressort | Acier inoxydable X20C13, trempé, riveté |
| Manche/côtes | Bois exotique, Différents montage(s) et finitions Sur demande et selon mes possibilités |

| | | |
|------------|---------------------|------------------------|
| Dimensions | Fermé, plié | 11 centimètres |
| | Ouvert | 20 centimètres |
| | Epaisseur | De 11 à 15 millimètres |
| | Largeur du manche | 2 centimètres |
| | Longueur lame utile | 8 centimètres |
| Poids | 80 grammes | |

| | |
|---------------|-----------|
| Prix public : | 180 euros |
|---------------|-----------|



Manche : bois de serpent de Guyane, riveté.



Manche : cocobolo du Costa Rica, riveté.



Manche : ronce de thuya du Maroc, riveté.

Le couteau une fois, plié, fermé



| | |
|--------------------------------|---|
| Modèle « Le Verdon* 11 corne » | « Le Verdon* » |
| Système | A cran forcé |
| Acier de la lame | Inoxydable 12C27 de chez Sandvik (Suède) |
| Platines | Acier inoxydable F17, rivetées |
| Ressort | Acier inoxydable X20C13, trempé, riveté |
| Manche/côtes | Corne de zébu, de buffle, de bélier, Différents montage(s) et finitions Sur demande et selon mes possibilités |

| | | |
|------------|---------------------|------------------------|
| Dimensions | Fermé, plié | 11 centimètres |
| | Ouvert | 20 centimètres |
| | Epaisseur | De 11 à 15 millimètres |
| | Largeur du manche | 2 centimètres |
| | Longueur lame utile | 8 centimètres |
| Poids | 80 grammes | |

| | |
|---------------|-----------|
| Prix public : | 180 euros |
|---------------|-----------|



Manche : pointe de corne blonde de zébu, riveté.



Manche : croûte de corne de bélier, riveté.



Manche : croûte de corne de buffle, riveté.

Le couteau une fois, plié, fermé



| | |
|--------------------------------|--|
| Modèle « Le Verdon* 11 corne » | « Le Verdon* » |
| Système | A cran forcé |
| Acier de la lame | Au carbone XC75 de chez Bonpertuis (France) |
| Platines | Acier inoxydable F17, rivetées |
| Ressort | Acier inoxydable X20C13, trempé, riveté |
| Manche/côtes | Corne de zébu, de buffle, de bélier, Différents montage(s) et finitions Sur demande et selon mes possibilités |

| | | |
|------------|---------------------|------------------------|
| Dimensions | Fermé, plié | 11 centimètres |
| | Ouvert | 20 centimètres |
| | Epaisseur | De 11 à 15 millimètres |
| | Largeur du manche | 2 centimètres |
| | Longueur lame utile | 8 centimètres |
| Poids | 80 grammes | |

| | |
|---------------|-----------|
| Prix public : | 180 euros |
|---------------|-----------|



Manche : pointe de corne blonde de zébu, riveté.



Manche : croûte de corne de bélier, riveté.



Manche : croûte de corne de buffle, riveté.

Le couteau une fois, plié, fermé



| | |
|-----------------------------|--|
| Modèle « Le Verdon* 11 os » | « Le Verdon* » |
| Système | A cran forcé |
| Acier de la lame | Inoxydable 12C27 de chez Sandvik (Suède) |
| Platines | Acier inoxydable F17, rivetées |
| Ressort | Acier inoxydable X20C13, trempé, riveté |
| Manche/côtes | Os naturel, os de chameau, os de girafe, Différents montage(s) et finitions Sur demande et selon mes possibilités |

| | | |
|------------|---------------------|------------------------|
| Dimensions | Fermé, plié | 11 centimètres |
| | Ouvert | 20 centimètres |
| | Epaisseur | De 11 à 15 millimètres |
| | Largeur du manche | 2 centimètres |
| | Longueur lame utile | 8 centimètres |
| Poids | 80 grammes | |

| | |
|---------------|-----------|
| Prix public : | 180 euros |
|---------------|-----------|



Manche : os de chameau stabilisé vert, riveté.

Le couteau une fois, plié, fermé



| | |
|-----------------------------|--|
| Modèle « Le Verdon* 11 os » | « Le Verdon* » |
| Système | A cran forcé |
| Acier de la lame | Au carbone XC75 de chez Bonpertuis (France) |
| Platines | Acier inoxydable F17, rivetées |
| Ressort | Acier inoxydable X20C13, trempé, riveté |
| Manche/côtes | Os naturel, os de chameau, os de girafe, Différents montage(s) et finitions Sur demande et selon mes possibilités |

| | | |
|------------|---------------------|------------------------|
| Dimensions | Fermé, plié | 11 centimètres |
| | Ouvert | 20 centimètres |
| | Epaisseur | De 11 à 15 millimètres |
| | Largeur du manche | 2 centimètres |
| | Longueur lame utile | 8 centimètres |
| Poids | 80 grammes | |

| | |
|---------------|-----------|
| Prix public : | 180 euros |
|---------------|-----------|



Manche : os de chameau stabilisé vert, riveté.

Le couteau une fois, plié, fermé



| | |
|---|---|
| Modèle « Le Verdon* 11 bois de Provence » | « Le Verdon* » |
| Système | A cran forcé |
| Acier de la lame | Damas inoxydable de chez Balbach (Allemagne) |
| Platines | Acier inoxydable F17, rivetées |
| Ressort | Acier inoxydable X20C13, trempé, riveté |
| Manche/côtes | Différentes matières, montage(s) et finitions Sur demande et selon mes possibilités |

| | | |
|------------|---------------------|------------------------|
| Dimensions | Fermé, plié | 11 centimètres |
| | Ouvert | 20 centimètres |
| | Epaisseur | De 11 à 15 millimètres |
| | Largeur du manche | 2 centimètres |
| | Longueur lame utile | 8 centimètres |
| Poids | 80 grammes | |

| | |
|---------------|-----------|
| Prix public : | 246 euros |
|---------------|-----------|



Manche : olivier de Provence (83 ou 04), vissé.

Le couteau une fois, plié, fermé



| | |
|---|---|
| Modèle « Le Verdon* 11 bois de Provence » | « Le Verdon* » |
| Système | A cran forcé |
| Acier de la lame | Damas au carbone de chez Balbach (Allemagne) |
| Platines | Acier inoxydable F17, rivetées |
| Ressort | Acier inoxydable X20C13, trempé, riveté |
| Manche/côtes | Différentes matières, montage(s) et finitions Sur demande et selon mes possibilités |

| | | |
|------------|---------------------|------------------------|
| Dimensions | Fermé, plié | 11 centimètres |
| | Ouvert | 20 centimètres |
| | Épaisseur | De 11 à 15 millimètres |
| | Largeur du manche | 2 centimètres |
| | Longueur lame utile | 8 centimètres |
| Poids | 80 grammes | |

| | |
|---------------|-----------|
| Prix public : | 246 euros |
|---------------|-----------|



Manche : olivier de Provence (83 ou 04), vissé.

Le couteau une fois, plié, fermé



| | |
|--|---|
| Modèle « Le Verdon* 11 loupe de bois de Provence » | « Le Verdon* » |
| Système | A cran forcé |
| Acier de la lame | Damas inoxydable de chez Balbach (Allemagne) |
| Platines | Acier inoxydable F17, rivetées |
| Ressort | Acier inoxydable X20C13, trempé, riveté |
| Manche/côtes | Différentes matières, montage(s) et finitions Sur demande et selon mes possibilités |

| | | |
|------------|---------------------|------------------------|
| Dimensions | Fermé, plié | 11 centimètres |
| | Ouvert | 20 centimètres |
| | Épaisseur | De 11 à 15 millimètres |
| | Largeur du manche | 2 centimètres |
| | Longueur lame utile | 8 centimètres |
| Poids | 80 grammes | |

| | |
|---------------|-----------|
| Prix public : | 296 euros |
|---------------|-----------|



Manche : loupe de cade de Provence (83 ou 04), vissé.

Le couteau une fois, plié, fermé



| | |
|--|---|
| Modèle « Le Verdon* 11 loupe de bois de Provence » | « Le Verdon* » |
| Système | A cran forcé |
| Acier de la lame | Damas au carbone de chez Balbach (Allemagne) |
| Platines | Acier inoxydable F17, rivetées |
| Ressort | Acier inoxydable X20C13, trempé, riveté |
| Manche/côtes | Différentes matières, montage(s) et finitions Sur demande et selon mes possibilités |

| | | |
|------------|---------------------|------------------------|
| Dimensions | Fermé, plié | 11 centimètres |
| | Ouvert | 20 centimètres |
| | Épaisseur | De 11 à 15 millimètres |
| | Largeur du manche | 2 centimètres |
| | Longueur lame utile | 8 centimètres |
| Poids | 80 grammes | |

| | |
|---------------|-----------|
| Prix public : | 296 euros |
|---------------|-----------|



Manche : loupe de cade de Provence (83 ou 04), vissé.

Le couteau une fois, plié, fermé



Le couteau régional de Moustiers-Sainte-Marie* « Le Blacas*»

Je suis le créateur et le fabricant exclusif du couteau régional de Moustiers-Sainte-Marie* « Le Blacas*»
*Modèle et marque déposés à l'INPI

Que représente-t-il ?

C'est un modèle que j'ai créé en 2008, en couteau de poche, sur le thème de Moustiers-Sainte-Marie.
Sur la lame, est poinçonnée, la chaîne et l'étoile, qui se trouvent au-dessus de la chapelle Notre-Dame de Beauvoir.

La lame est une forme ancienne que j'ai reprise, et retravaillée.
Le manche est une forme contemporaine que je réalise depuis plusieurs années.

| | |
|----------------------|--|
| Modèle « Le Blacas*» | « Le Blacas*» |
| Système | A friction |
| Acier de la lame | Inoxydable 12C27 de chez Sandvik (Suède) |

| | | |
|------------|---------------------|----------------|
| Dimensions | Fermé, plié | 11 centimètres |
| | Ouvert | 20 centimètres |
| | Epaisseur | 15 millimètres |
| | Largeur du manche | 2 centimètres |
| | Longueur lame utile | 8 centimètres |
| Poids | 45 grammes | |

| | |
|---------------|----------|
| Prix public : | 57 euros |
|---------------|----------|



Manche : olivier, vissé.



Manche : genévrier/cade (*Juniperus oxycedrus*), vissé.



Manche : buis, vissé.



Manche : noyer, vissé.

Le couteau une fois, plié, fermé



| | |
|-----------------------|---|
| Modèle « Le Blacas* » | « Le Blacas* » |
| Système | A friction |
| Acier de la lame | Au carbone XC75 de chez Bonpertuis (France) |

| | | |
|------------|---------------------|----------------|
| Dimensions | Fermé, plié | 11 centimètres |
| | Ouvert | 20 centimètres |
| | Epaisseur | 15 millimètres |
| | Largeur du manche | 2 centimètres |
| | Longueur lame utile | 8 centimètres |
| Poids | 45 grammes | |

| | |
|---------------|----------|
| Prix public : | 57 euros |
|---------------|----------|



Manche : olivier, vissé.



Manche : genévrier/cade (*Juniperus oxycedrus*), vissé.



Manche : buis, vissé.



Manche : noyer, vissé.

Le couteau une fois, plié, fermé



| | |
|--------------------------|--|
| Modèle « Le Blacas* 11 » | « Le Blacas* » |
| Système | A friction |
| Acier de la lame | Damas inoxydable de chez Balbach (Allemagne) |

| | | |
|------------|---------------------|----------------|
| Dimensions | Fermé, plié | 11 centimètres |
| | Ouvert | 20 centimètres |
| | Epaisseur | 15 millimètres |
| | Largeur du manche | 2 centimètres |
| | Longueur lame utile | 8 centimètres |
| Poids | 45 grammes | |

| | |
|---------------|-----------|
| Prix public : | 146 euros |
|---------------|-----------|



Manche : olivier, vissé.



Manche : genévrier/cade (*Juniperus oxycedrus*), vissé.



Manche : buis, vissé.



Manche : noyer, vissé.

Le couteau une fois, plié, fermé



| | |
|--------------------------|--|
| Modèle « Le Blacas* 11 » | « Le Blacas* » |
| Système | A friction |
| Acier de la lame | Damas au carbone de chez Balbach (Allemagne) |

| | | |
|------------|---------------------|----------------|
| Dimensions | Fermé, plié | 11 centimètres |
| | Ouvert | 20 centimètres |
| | Epaisseur | 15 millimètres |
| | Largeur du manche | 2 centimètres |
| | Longueur lame utile | 8 centimètres |
| Poids | 45 grammes | |

| | |
|---------------|-----------|
| Prix public : | 146 euros |
|---------------|-----------|



Manche : olivier, vissé.



Manche : genévrier/cade (*Juniperus oxycedrus*), vissé. .



Manche : buis, vissé.



Manche : noyer, vissé.

Le couteau une fois, plié, fermé



Le couteau régional du plateau de Valensole* « La Lavandine*»

Je suis l'un des créateurs et le fabricant exclusif du couteau régional du plateau de Valensole* « La Lavandine*»
*Modèle et marque déposés à l'INPI

Pour l'histoire :

C'est un couteau qui a été créé à 4 mains.
Cette collaboration a eu lieu avec : Gérard Moine, demeurant chemin du Riou à Valensole, qui est plasticien.

Que représente-t-il ?

La lame, représente la tige du lavandin.
Le manche, représente la fleur du lavandin.

| | |
|-------------------------|--|
| Modèle « La Lavandine*» | « La Lavandine*» |
| Système | A friction |
| Acier de la lame | Inoxydable 12C27 de chez Sandvik (Suède) |

| | | |
|------------|---------------------|-----------------|
| Dimensions | Fermé, plié | 11 centimètres |
| | Ouvert | 20 centimètres |
| | Epaisseur | 15 millimètres |
| | Largeur du manche | 2 centimètres |
| | Longueur lame utile | 8.5 centimètres |
| Poids | 45 grammes | |

| | |
|---------------|----------|
| Prix public : | 57 euros |
|---------------|----------|



Manche : olivier, vissé.



Manche : genévrier/cade (*Juniperus oxycedrus*), vissé.



Manche : noyer, vissé.

Le couteau une fois, plié, fermé



| | |
|-------------------------|---|
| Modèle « La Lavandine*» | « La Lavandine*» |
| Système | A friction |
| Acier de la lame | Au carbone XC75 de chez Bonpertuis (France) |

| | | |
|------------|---------------------|-----------------|
| Dimensions | Fermé, plié | 11 centimètres |
| | Ouvert | 20 centimètres |
| | Epaisseur | 15 millimètres |
| | Largeur du manche | 2 centimètres |
| | Longueur lame utile | 8.5 centimètres |
| Poids | 45 grammes | |

| | |
|---------------|----------|
| Prix public : | 57 euros |
|---------------|----------|



Manche : olivier, vissé.



Manche : genévrier/cade (*Juniperus oxycedrus*), vissé.



Manche : noyer, vissé.

Le couteau une fois, plié, fermé



| | |
|-------------------------|--|
| Modèle « La Lavandine*» | « La Lavandine*» |
| Système | A friction |
| Acier de la lame | Damas inoxydable de chez Balbach (Allemagne) |

| | | |
|------------|---------------------|-----------------|
| Dimensions | Fermé, plié | 11 centimètres |
| | Ouvert | 20 centimètres |
| | Epaisseur | 15 millimètres |
| | Largeur du manche | 2 centimètres |
| | Longueur lame utile | 8.5 centimètres |
| Poids | 45 grammes | |

| | |
|---------------|-----------|
| Prix public : | 146 euros |
|---------------|-----------|



Manche : olivier, vissé.



Manche : genévrier/cade (*Juniperus oxycedrus*), vissé.



Manche : noyer, vissé.

Le couteau une fois, plié, fermé



| | |
|-------------------------|--|
| Modèle « La Lavandine*» | « La Lavandine*» |
| Système | A friction |
| Acier de la lame | Damas au carbone de chez Balbach (Allemagne) |

| | | |
|------------|---------------------|-----------------|
| Dimensions | Fermé, plié | 11 centimètres |
| | Ouvert | 20 centimètres |
| | Epaisseur | 15 millimètres |
| | Largeur du manche | 2 centimètres |
| | Longueur lame utile | 8.5 centimètres |
| Poids | 45 grammes | |

| | |
|---------------|-----------|
| Prix public : | 146 euros |
|---------------|-----------|



Manche : olivier, vissé.



Manche : genévrier/cade (*Juniperus oxycedrus*), vissé.



Manche : noyer, vissé.

Le couteau une fois, plié, fermé



Pochette cuir souple pour couteau de poche

| | |
|--------|---|
| Modèle | Pour le couteau régional du Verdon* « Le Verdon*» ou pour le couteau régional de Moustiers-Sainte-Marie* « Le Blacas*» ou pour le couteau régional du plateau de Valensole* « La Lavandine*» de 11 cm plié. |
| Cuir | Souple |

| | |
|---|----------------|
| Fabriqué en France sur le bassin de Thiers (63) | Par un artisan |
|---|----------------|

| | | |
|------------|------------|----------------|
| Dimensions | Longueur | 14 centimètres |
| | Largeur | 5 centimètres |
| | Épaisseur | 4 millimètres |
| Poids | 13 grammes | |

| | |
|---------------|------------|
| Prix public : | 7.70 euros |
|---------------|------------|



Couleur : marron clair.



Couleur : marron foncé.



Couleur : noir.

Etui cuir rigide pour couteau de poche

| | |
|--------|---|
| Modèle | Pour le couteau régional du Verdon* « Le Verdon*» ou pour le couteau régional de Moustiers-Sainte-Marie* « Le Blacas*» ou pour le couteau régional du plateau de Valensole* « La Lavandine*» de 11 cm plié. |
| Cuir | Rigide |

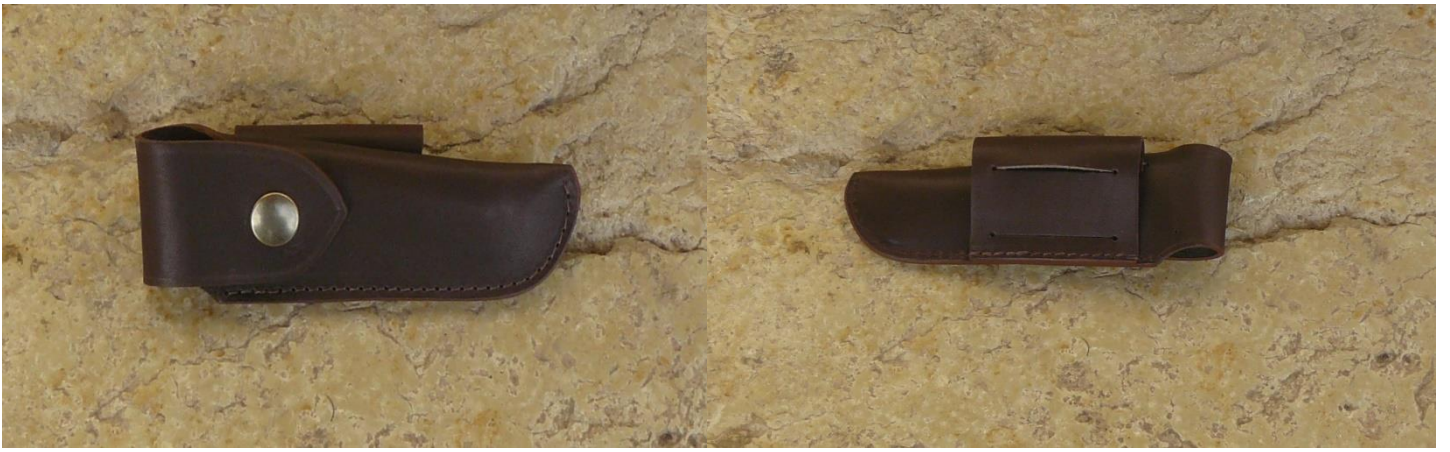
| | |
|---|----------------|
| Fabriqué en France sur le bassin de Thiers (63) | Par un artisan |
|---|----------------|

| | | |
|------------|------------|----------------|
| Dimensions | Longueur | 14 centimètres |
| | Largeur | 5 centimètres |
| | Epaisseur | 3 centimètres |
| Port | Horizontal | Vertical |
| Poids | 38 grammes | |

| | |
|---------------|----------|
| Prix public : | 20 euros |
|---------------|----------|



Couleur : marron clair.



Couleur : marron foncé.



Couleur : noir.

Pierre à aiguiser naturelle des Pyrénées

| | |
|-------------------------------------|--|
| Petite | Pierre à aiguiser naturelle des Pyrénées |
| Dimension de : | 100 millimètres de long, de 15 millimètres de large, de 10 millimètres de haut. |
| Fabriqué en France a SAURAT (09400) | Dernière fabrique en France |
| | L'exploitation de ce grès schisteux, avec une finesse du grain et une pureté minéralogique, donne une pierre qui est idéale pour aiguiser votre couteau. Ces pierres, étant naturelles, peuvent comporter des défauts mineurs. |

| | |
|---------------|---------|
| Prix public : | 6 euros |
|---------------|---------|



| | |
|-------------------------------------|--|
| Grande | Pierre à aiguiser naturelle des Pyrénées |
| Dimension de : | 160 millimètres de long, de 20 millimètres de large, de 10 millimètres de haut. |
| Fabriqué en France a SAURAT (09400) | Dernière fabrique en France |
| | L'exploitation de ce grès schisteux, avec une finesse du grain et une pureté minéralogique, donne une pierre qui est idéale pour aiguiser votre couteau. Ces pierres, étant naturelles, peuvent comporter des défauts mineurs. |

| | |
|---------------|---------|
| Prix public : | 9 euros |
|---------------|---------|



Boite cadeau

| | |
|---|---|
| Plumier en bois de hêtre | Cotés en hêtre naturel Fond et couvercle en contre-plaqué hêtre |
| Dimension intérieur de : | 160 millimètres de long, de 60 millimètres de large, de 30 millimètres de haut. |
| Fabriqué en France sur le bassin de Thiers (63) | Par un artisan |
| | <p>La boite cadeau, est idéale pour offrir un couteau.</p> <p>Elle peut simplement accompagner le couteau ou être complétée avec une pochette en cuir ou un étui en cuir, ainsi qu'une grande ou petite pierre à aiguiser.</p> <p>La boite cadeau est adaptée pour toutes les versions ci-dessus.</p> <p>Le couteau, la pochette en cuir ou l'étui en cuir, la grande ou la petite pierre à aiguiser sont en suppléments.</p> |

Prix public :

19 euros



Gravure

Je vous propose la gravure à la fraise diamant, sur la lame ou le manche de votre couteau.

Pour une personnalisation unique, vous avez la possibilité de choisir des majuscules et des minuscules et deux types de polices.

Gravure d'un prénom, ou d'un nom, ou d'un mot, ou d'une date ou d'initiales :

↓ **Option à 5.50 euros TTC** ↓

Lettre bâton :

Exemple : Mikaël ou Trocherie ou Gravure ou 11 19 ou 21 11 2019 ou MT

↓ **Option à 10 euros TTC** ↓

Lettre ancienne :

Exemple : *Mikaël ou Trocherie ou Gravure ou 11 19 ou 21 11 2019 ou MT*

↓ **+ 0.55 centimes d'euros TTC** ↓

Pour toutes lettres, chiffres ou ponctuations en suppléments

CONCERNANT LES GRAVURES :

15 lettres ou caractères possible sur une lame ou un manche.

Merci de fournir un fichier précis de votre demande.

En cas d'erreur, aucun remboursement ne sera possible.

Je ne peux pas réaliser une gravure sur une lame en damas.

TTC : Toute taxe compris

Information

| | |
|---------------------------------|---|
| Chaque couteau est livré avec : | Un certificat, Un carnet d'entretien, Une clé Allen (si besoin), En sachet kraft, Avec une carte de visite ou un flyers. La garantie est de deux ans (2 ans), contre les défauts de fabrication, et pour toutes utilisations normales. |
|---------------------------------|---|

| | |
|-------------|---|
| 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 : | https://www.verdoncoutellerie.net/les-points-de-vente/ |

| | |
|---|---|
| Mentions légales et Conditions Générales de Vente : | https://www.verdoncoutellerie.net/mentions-legales/ |
|---|---|

| |
|---|
| Mes coordonnées : |
| E.I. <i>Verdon Coutellerie</i> Mikaël TROCHERIE 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 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 : | E.I. <i>Verdon Coutellerie</i> Mikaël TROCHERIE |
|----------------|---|

| | |
|------------------------|-----------------|
| Dernière mise à jour : | Le 27 mars 2024 |
|------------------------|-----------------|

↳ *Passion*

↳ *Savoir-faire*

↳ *Créativité*

↳ *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>

F **abriqué à mon atelier et par :**

E.I. *Verdon Coutellerie* Mikaël TROCHERIE

Chemin de Venasclé, ferme de Vincel

04360 Moustiers-Sainte-Marie