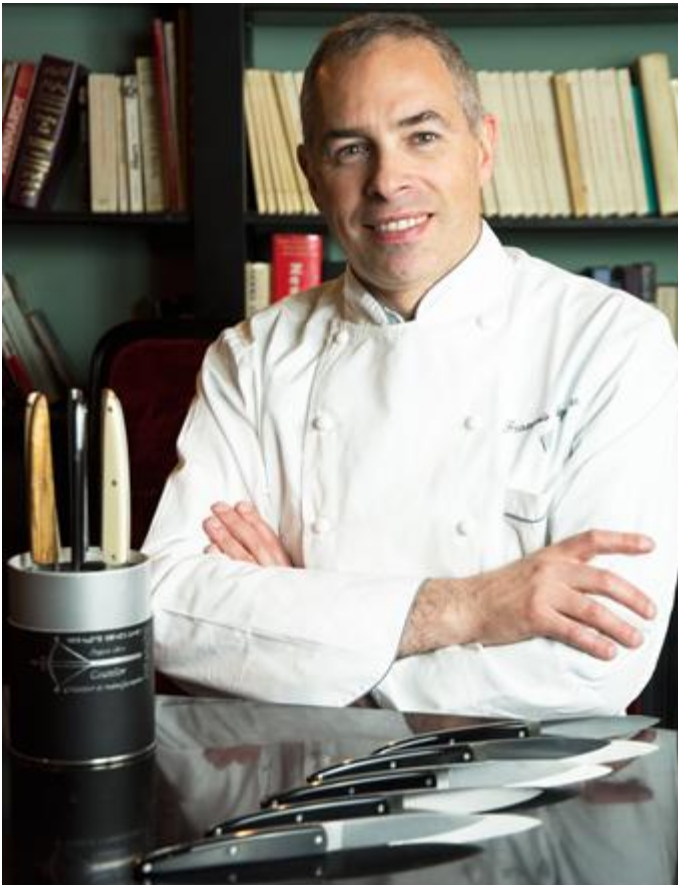


Le Chef étoilé François Gagnaire parrain du couteau « L'ARBALETE® »

I - Le Chef étoilé François Gagnaire parrain du couteau « L'ARBALETE® »



Le Chef Etoilé **François Gagnaire** est désormais le parrain du couteau de table « **L'ARBALETE®** » (créé et produit par la manufacture **Laguiole Arbalette Genès David**). Cette rencontre s'est faite naturellement entre le Chef et la manufacture Laguiole Arbalette Genès David chacun étant ambassadeurs des mêmes valeurs et du même terroir : l'Auvergne.

Tout au long de sa formation, François Gagnaire ne cessera d'accompagner les chefs les plus talentueux comme Alain Chapel « un très, très grand cuisinier et homme de cœur, trop tôt disparu », Pierre Gagnaire, « certainement le plus grand artiste de la cuisine contemporaine, d'une extrême sensibilité » auprès duquel il œuvra dans ses trois maisons. Et d'autres encore comme Guy Lassausaie, Philippe Chavent ...

En 2001, François Gagnaire revient en Haute Loire où il ouvre son restaurant au Puy en Velay, sa ville natale. Il se voit récompensé d'une étoile au Guide Michelin en 2006 et est fait Chevalier de la Médaille de l'Ordre National du Mérite en 2009.

François Gagnaire est un chef pour qui volonté, rigueur et discipline sont les maîtres mots avec une passion exigeante pour la qualité des produits qu'il travaille.

Aujourd'hui, François Gagnaire accepte de parrainer le couteau de table « L'ARBALETE » car les caractéristiques de ce couteau de table novateur (produit de haut qualité, 100% fait main à Thiers) et les valeurs qu'il véhicule (produit de terroir, artisanat local et produit auvergnat) lui ressemble.

Désormais, François Gagnaire va écrire un nouveau chapitre à son histoire culinaire dans un futur projet parisien.

II – Le produit : Le couteau de table « L'ARBALETE® », exclusivité de la manufacture de coutellerie Arbalète Genès David.

Le couteau se caractérise par ses lignes intemporelles, la lame possède un tranchant extra-fin développé en collaboration avec des chefs d'établissements huppés.

Originalité en termes de design, de part la forme de son manche et sa conception le couteau de table « L'ARBALETE® » reste stable sur la table (voir la photo de droite ci-dessous).

« Un tranchant rasoir, une évidence mais aussi une obligation »

En terme technique, l'émouture (technique de coutellerie destinée à dessiner le tranchant de la lame) a été réalisée avec une grande finesse afin d'obtenir un tranchant rasoir : une évidence et une obligation pour les grandes tables gastronomiques.

« Originalité design, de part sa conception « L'ARBALETE® » reste stable sur la table. »

Les 6 couteaux de table « L'ARBALETE® » sont emballés dans un coffret innovant pour le monde de l'art de la table et de la coutellerie artisanale, semblable à un coffret pour Grand Cru. Le couteau de table « L'ARBALETE® » ou le grand cru des arts de la table 100% Fait Main à Thiers - FRANCE.



Où Acheter le coffret de couteaux de table « L'ARBALETE® »

Le couteau est commercialisé dans toutes les belles coutelleries de France.

Vous pouvez également commander le coffret de 6 couteaux de table « L'ARBALETE® » sur le site de la manufacture www.laguiole-arbalete.com.

Prix public conseillé pour le coffret de 6 couteaux de « L'ARBALETE® » : 269.00 euros TTC

III - La manufacture Laguiole Arbalète Genès David : plus ancienne manufacture de coutellerie laguiole artisanale française

Laguiole Arbalète Gènes David est une manufacture de coutellerie fondée en 1810 à Thiers (Saint-Rémy-sur-Durolle exactement) dont la spécialité est la fabrication artisanale de couteaux Laguiole et de Thiers. Nos artisans-couteliers sculptent, assemblent, ajustent et polissent les couteaux dans la plus pure tradition artisanale du couteau Laguiole.

Ce savoir-faire unique et exceptionnel a été primé. La manufacture Arbalète Genès David s'est vue remettre en 2013 le label Entreprise du Patrimoine Vivant (ou Label EPV).

L'Arbalète est également certifiée « Origine France Garantie ».

La coutellerie Arbalète G. David a fait sa réputation au travers du couteau Laguiole dont elle est devenue au fil des décennies la référence. Mais Arbalète Genès David se distingue également au travers de collections plus designs et novatrices. **La manufacture a d'ailleurs été primée à deux reprises par le Prix Janus de l'Industrie délivré par l'Institut Français du Design (en 2009 et 2010) pour ses designs innovants.**

RENSEIGNEMENTS:

MANUFACTURE LAGUIOLE ARBALETE GENES DAVID
ZI LE PLOT
BP 3
63550 SAINT REMY SUR DUROLLE
tél : 04 73 94 36 11

CONTACT :
PIERRE-EDOUARD MORIN
Directeur de la manufacture
direction@laguiole-arbalete.com

www.laguiole-arbalete.com