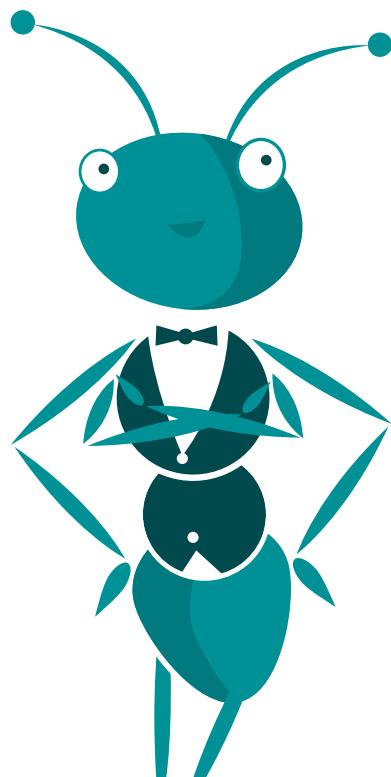


COUTELLERIE  
**NÉRON**



---

**www.neron.fr**

---



Coutellerie NÉRON  
NÉRON cutlery



# *Au cœur de notre village les eaux tumultueuses de la Duroalle ont engendré dans notre famille, la passion coutelière.*

Chaque génération d'entre nous, depuis la fin du 19<sup>e</sup> siècle, poursuit cette régate singulière à travers le temps. L'artisanat coutelier coule dans nos veines.

Restreint au commencement par un environnement rural, l'activité resta assez locale jusqu'à ce qu'Etienne, mon grand-père, se spécialise dans la fabrication de couteaux destinés à la marine.

La marine : ce fut déjà le prélude du développement de son activité à l'exportation en particulier pour l'Egypte et pour l'Afrique. Il fabriquait en effet, des modèles spécifiques.

Malheureusement la crise de 1929 eut raison de cette épopée commerciale, Il reprit ensuite une activité plus traditionnelle destinée aux professionnels de la bouche.

Dans les mêmes locaux, à partir de la fin des années 1950, son fils Jean, fabraca des couteaux destinés aux ménagères sous équipées, dans une France avide de consommer. La demande était forte et l'offre trop maigre, trop réduite. L'outil de production inappropriate à la production de masse était désuet. Jean voulait produire vite et plus. C'est la raison pour laquelle il racheta une scierie abandonnée pour renouveler et acquérir de nouveaux matériels. Avec l'aide de son épouse, l'entreprise se développe. L'utilitaire de cuisine, les couteaux de table et les couteaux à huîtres constituent déjà la spécialisation.

Malgré toutes ces évolutions, l'artisan demeure. Le travail bien fait, la reprise d'une marque de fabrique de 1899. La Fourmi illustre son étonnante acuité pour l'avenir. Il est parmi les premiers à mettre sur les tables françaises de fameux Laguiole destinés jusqu'alors aux poches des messieurs.

Lorsqu'à mon tour, j'intègre la société, dans le milieu des années 90, ce sont plus de 1400 m<sup>2</sup> de locaux réservés à notre activité, un million de chiffre d'affaires et un positionnement bas plus que moyen de gamme qui m'accueillent.

La Fourmi est délaissée, inconnue des consommateurs et négligée par les revendeurs qui lui préfèrent la marque Pradel, facile à vendre et pour cause ! Avant la 1<sup>re</sup> guerre, Pradel était une grande marque de rasoirs produits à Thiers à forte notoriété. Avec la disparition précipitée des propriétaires de l'entreprise tués au combat, la marque est tombée dans le domaine public. Elle est aujourd'hui exploitée sans vergogne, par des importateurs.

A la fourmilière, les années 2000 se présentent sous de mauvais hospices. Nos fidèles clients trouvent autre part des couteaux moins chers, d'aspect et de qualité comparables. Le vent de la mondialisation souffle si fort sur notre petite structure familiale que nous chaumons, nous licencions, nous cédonsons notre matériel parfois, pour le prix du métal. La tempête nous a atteint !

Grâce au concours des nouvelles technologies et à nos gènes sans doute, notre résilience s'organise. Nous étouffons nos gammes de produits complémentaires et misons sur notre marque de fabrique La Fourmi. Nous relevons le niveau de qualité des articles et maintenons nos prix. Nous travaillons sur les conditionnements, le marquage, la communication.

C'est véritablement, à partir de 2006, que nos efforts furent récompensés par la reconnaissance commerciale de notre marque. Les investissements sont relancés et se poursuivent depuis lors. Ils n'ont pour objectifs principaux que d'améliorer la qualité de nos couteaux, renforcer notre compétitivité et soulager notre équipe des gestes ancestraux pénibles et répétitifs.

Grâce au renouvellement de notre matériel, nous enrichissons nos gammes de nouveaux modèles. La couleur est omniprésente, elle a rajeuni nos produits et éclairé notre image.

Mon conjoint, responsable de production dirige les créations et leur réalisation de façon très constructive avec beaucoup de persévérance. Notre réactivité est à son image vive et efficace.

Chaque couteau résulte des efforts de tous, il représente notre savoir-faire. L'administratif et le commercial font partie intégrante du processus qui permet, en bout de chaîne, aux consommateurs d'éplucher leurs légumes, de déjeuner avec un outil La Fourmi depuis 1899 !

Malgré les séismes économiques, la concurrence agressive résultant de la mondialisation, le lit de la Duroalle n'a jamais tarì, notre artisanat non plus...

Pour conclure : merci, merci infiniment à notre fidèle clientèle qui reconnaît en la fourmilière un partenaire besogneux dont les efforts servent l'image du savoir-faire français. Ils permettent aussi l'accès à l'outil au meilleur prix et n'oubliez pas, comme le dit notre devise :

*La fourmi fait bon profit !*



## *Production, contrôle de la qualité et conditionnement, l'équipe à tous les niveaux s'implique dans la fabrication*

*Every knife we make is the result of everyone's combined efforts  
and showcases our experience and knowledge.*



Production  
Production

Nettoyage, contrôle qualité  
et expédition

Quality Control, Packaging  
and shipments



Administratif  
et commercial  
Administrative  
and commercial staff

Direction

Management

## L'activité de la Fourmi depuis 1899

La Fourmi est la marque de fabrique d'une entreprise familiale perpétuant la tradition coutellière locale depuis trois générations.

Située au cœur du bassin thiernois, l'entreprise dispose de plus de 2000 m<sup>2</sup> de locaux à usage industriel, d'un outil de production performant et d'une équipe de 19 personnes. Son positionnement en moyen de gamme est très adapté à la vente promotionnelle, de motivation, au secteur du cadeau, à la coutellerie de détail et à la restauration.

Progressivement, l'activité de l'entreprise s'ouvre sur de nouveaux concepts : le concept des « prêts à consommer ».

## Nos principales gammes

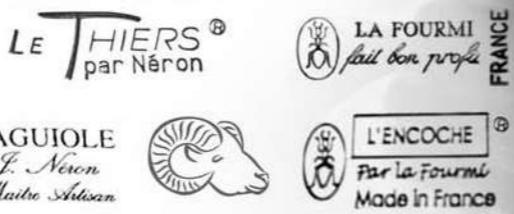
- Thiers de table
- Laguioles de table
- Les Cuisines
- Fruits de mer
- Les Outils culinaires tranchants
- Les Accessoires
- Les ensembles de cuisine

## Les produits exclusifs

- La Fromagette Laguiole : l'art et la manière de déguster le fromage
- La Perle® : le couteau à huître de sécurité à garde mobile. Produit breveté
- Aramis : le couteau à huître ambidextre
- L'Encoche®
- Les Vagues, une gamme de table
- Le Bélier
- Les couteaux de table : le Yatagan, le City, le Country

## Les marques de fabrique

- Le Thiers® par Nérón
- La fourmi fait bon profit France
- La marque Laguiole Jean Nérón Maître Artisan
- L'Encoche®
- Le Bélier
- Toutes marques identitaires à la demande de nos clients



## La fourmilière en chiffres

Un C.A. proche de 2 000 000 € dont 25 % réalisé à l'exportation

Plus de 1 050 000 pièces fabriquées vendues

Une équipe de 17 fourmis compétentes et motivées

Une structure de 2 500 m<sup>2</sup> dédiée à notre activité

## Nos clients

Grâce à la diversité de notre assortiment, nos clients appartiennent à des secteurs d'activité très variés. Il s'agit de professionnels du couteau, du cadeau, de la publicité, de la promotion des ventes, des comités d'entreprise et de la VPC.

Grâce à son sérieux, La Fourmi a également conquis le secteur de la restauration.

## Pourquoi la Fourmi ?

La présence commerciale de La Fourmi établie depuis plus de cinquante ans témoigne de ses performances. Respectueuse de la rigueur de la tradition dans le travail du métal, La Fourmi garantit à chacun le plein usage de son couteau : une coupe longue durée. La Fourmi est l'emblème de la confiance.

Grâce à une recherche constante de nouveaux produits et à l'évolution de ses moyens de production, La Fourmi s'adapte à la demande de ses clients, apportant une solution au budget de chacun.

## Situation

Implantée dans la capitale française de la coutellerie, notre entreprise est facilement accessible grâce à l'autoroute A89 LYON / CLERMONT-FERRAND

## Identité

Effectif : 19 salariés

Responsable commerciale : Catherine Nérón

Responsable technique : Michel Michaud

From the tumbling waters of the River Durolle, running through the heart of our village, has grown our family's passion for the knife-making industry.

Since the end of the 19th century, every generation of our family has pursued and developed this unique and traditional craft. The art of knife-making is well and truly in our veins.

To begin with, our activity remained fairly close to home as the company was restricted by a rural environment. This was until Etienne, my grandfather, specialized in making knives for the French Navy.

This was to be the start of the development of our export activity, particularly to Egypt and Africa, markets for which he made specific models.

Unfortunately the economic crisis of 1929 brought a sudden end to this business venture and so the decision was made to focus on a more traditional range of knives designed for professionals in the meat and catering industry.

As from the latter part of the 1950s, at a period when France was on a real spending spree, and in the original company premises, my grandfather's son Jean, started making knives for household use. Demand at that time was extremely high, but production was unable to keep up with the needs of the market. Our production facilities were outdated and unsuitable for production on a larger scale. Jean was keen to make more knives more quickly and so leapt at the opportunity of investing in the premises of an old sawmill and brand new machinery. With his wife's help the company began to grow and we started specializing in the production of utility kitchen knives, table knives and oyster knives.

While developing the family business, the skill and passion behind our craftsmanship has remained unchanged. With a keen eye to the future and a firm belief in high quality work we took over the registered trademark "La Fourmi" in 1899. We were also amongst one of the first companies to make Laguiole knives for use at the table which were, up until that time, only designed as pocket knives for men.

When I joined the company in the mid-nineties, our production facilities covered an area of more than 1,400 m<sup>2</sup>. Our products were positioned towards the lower end of the market and we were generating an annual turnover of 1M Euros.

At this time La Fourmi was a brand that was unknown by customers and neglected by retailers who preferred the Pradel brand. Before the 1st World War, Pradel was a well-known and highly sought-after brand of razors made in the town of Thiers. The owners were sadly killed in battle and their sudden deaths meant that the company was sold to private investors. Today the Pradel brand is used by importers who unscrupulously use the brand to their advantage and have little concern about the quality of the craftsmanship of the products.

Our company came up against hard times in the year 2000 and business was not looking particularly good. Our loyal customers could find knives of comparable appearance and quality but at lower prices elsewhere. With globalization, came difficult times for La Fourmi and our family business had no choice but to lay off staff and even sometimes sell our machinery for no more than scrap value. We were in for a difficult and rough period, the storm was indeed upon us !

However, we refused to be beaten. With the help of state-of-the-art technology and with something no doubt in our genes, we organized how we were going to move forward. We began expanding our complementary product ranges and focussed on the La Fourmi brand, improving the quality of our models while maintaining competitive prices. We also undertook work on our packaging, the promotion of La Fourmi brand and our marketing strategy.

As from 2006 all our hard work began to pay off, as our brand became increasingly well-known. We were then in a position to invest once again and we haven't stopped since. We pride ourselves in constantly enhancing the quality of our knives while becoming more competitive as a consequence of improved production techniques.

Thanks to the introduction of new machinery, we have enhanced our product range with new models. Colour is omnipresent on our handles and this has rejuvenated our products and brightened up our image.

My husband is La Fourmi's production manager. He is also responsible for working on the design of new models and prototypes, working very closely with our customers, taking into account both their needs and our production facilities. This relationship reflects the way he approaches his work in a coherent and efficient manner.

The work of the teams behind the scenes in the Administrative and Sales departments is also a key part of the whole process. The whole team contributes to enabling our customers to use a La Fourmi knife as table cutlery, at home in the kitchen or within a commercial catering environment and this since 1899.

Despite different periods of economic crisis and fierce competition resulting from globalization, the River Durolle has never ceased to flow, and the same can be said for our craft industry. We take pride in being able to keep our business prosperous and buoyant.

On a finishing note we would like to express our gratitude to our loyal customers who recognize in our company a hard-working partner whose efforts are a fine example of French know-how and craftsmanship. Our work has also developed an excellent production tool enabling us to sell our products at competitive prices. Our motto says it all : "La Fourmi fait bon profit".

A knife for life

## *Our trade mark La Fourmi since 1899*

The Ant is the trademark of a family company that has handed down the local cutlery tradition for over three generations.  
Situated in the heart of the industrial basin in Thiers, the company has premises of over 2000 square meters for industrial purposes, performing production tools and a team of 19 people. The position of the company in the medium range of products is well adapted to promotional sales, motivation and giftware domains.  
Little by little the activity in the company is turning to a new concept : « ready to use concept ».

## *Our mains ranges*

- Thiers range
- Laguioles ranges
- Kitchen knives
- Oysters and seafood knives
- Professionnal range
- Accessories
- Kitchen tools

## *Our exclusive models*

- Laguiole Fromagette (cheese knife) : the art and way of eating cheese
- The Pearl © : this oyster knife has a mobile safety guard. This is a patented product
- Aramis : oyster knife for left and right-handed people
- L'Encoche ©
- « Vague » Table range
- Le Bélier
- Table knives : le Yatagan, le City, le Country

## *Trademarks*

- Le Thiers® by Néron
- The Ant trademark
- Laguiole trademark
- Jean Néron Maître Artisan
- L'Encoche ©
- Le Bélier
- Products with white etching can be personalised for our customers needs



## *Company figures*

- Annual turnover of around 2M Euros with 25% of our turnover thanks to export sales
- Annual production and sale of over 1,050,000 items
- A team of 17 highly skilled and motivated staff
- 2,500 m<sup>2</sup> of production facilities

## *Our customers*

Because we have such a wide variety of products, our customers come from very many different sectors. Some are professional of knives, in the gift business, or publicity, sales promotions, catering trade.  
Because of its professional competence La Fourmi is now present in the branch of hospitality.

## *Why choose the ant ?*

The established commercial presence of The Ant for over 50 years has proved its performance. Respectful of the traditional rigour while working on metal, The Ant gives everyone a guarantee of a complete use of its knife : a long life span of its cutting edge. The Ant is the emblem of confidence. Thanks to constant research for new products and the evolution of its production means, The Ant has adapted its production to the requirements of its customers and has brought solutions suitable for each individual budget.

## *Location*

Our factory is located in the french cutlery capital and is easy to reach thanks to the A89 motorway between LYON and CLERMONT-FERRAND.

## *Identité*

Staff : 19 employees  
Marketing manager : Catherine Néron  
Production manager : Michel Michaud

# sommaire / contents



## *Les Thiers*

*Thiers range* 5

## *Les Laguioles de table plein manche*

*Laguiole full handle* 13

## *Les Laguioles de table*

*Laguiole range* 19

## *Les Vagues*

*The « Vagues »* 35

## *Les ménagères tout inox & couteaux de table*

*Stainless steel flatware and knives* 41

## *Les utilitaires de cuisine*

*Utility kitchen knives* 51

## *Les professionnels*

*Professional knives* 63

## *Les ensembles de cuisine*

*Kitchen tools* 71

## *Les fruits de mer*

*Oyster and seafood knives* 77

## *Lexique technique*

*Technical glossary*

86

## *Les accessoires*

*Accessories* 83

LE THIERS®  
par NÉRON



Né d'une réflexion commune de toute une profession, **LE THIERS®** porte le nom de sa ville, capitale française de la coutellerie. Sa fabrication est soumise aux règles d'une Jurande calquée sur celle de 1582, qui a réglementé toute la coutellerie thiernoise durant presque 3 siècles. Des Maîtres Visiteurs sont habilités à surveiller le respect de cette Jurande à chaque étape de la réalisation du couteau. Ainsi, la marque THIERS est un gage de qualité, facilement identifiable, elle est inscrite définitivement dans le métal de tous les objets qu'elle garantit.

Chaque article de la gamme existe dans tous les coloris suivants :



Conceived, after careful thought of an entire profession, **LE THIERS®** is named after its town the french cutlery capital. Its manufacturing is subject to rules and regulations of a legal Chart copied from one of 1582, that set up all the legislation for cutlery in Thiers for almost 3 centuries. Visiting Masters are qualified to supervise that this Chart is respected at every step in the marking of this knife. In this way, the Thiers trademark is a proof of quality, easily identified, it is inscribed forever in the metal of all the objects it guarantees.

Each item of the range are in the following colors :



**T0201** x 6  
Fourchette de table Thiers®  
*Table fork*



**T0212** x 6  
Fourchette de table Thiers®  
*Table fork*



**T0302** x 6  
Cuillère de table Thiers®  
*Table spoon*



**T0316** x 6  
Cuillère de table Thiers®  
*Table spoon*



**T0407** x 6  
Cuillère à café Thiers®  
*Coffee spoon*



**T0413** x 6  
Cuillère à café Thiers®  
*Coffee spoon*



**T0910** x 1  
Tartineur Thiers®  
*Butter knife*



**T0913** x 1  
Tartineur Thiers®  
*Butter knife*



**T0808** x 1  
Couteau à fromage Thiers®  
*Cheese knife*



**T1208** x 1  
Service à fromage Thiers®  
*Cheese set*



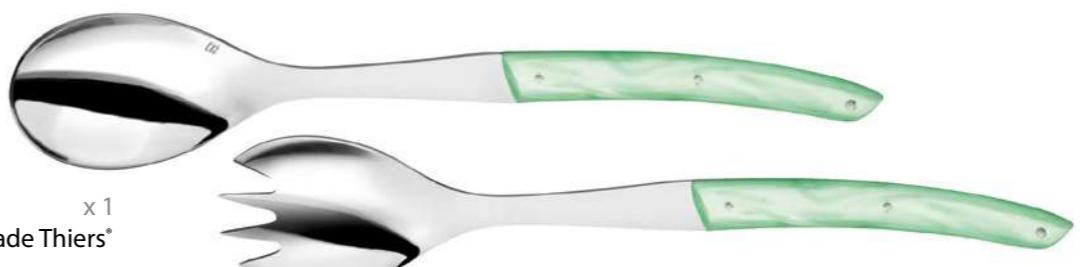
**T1211** x 1  
Service à fromage Thiers®  
*Cheese set caramel handle*



**T1002** x 6  
Fromagette Thiers®  
*Mini cheese knife*



**T1104** x 1  
Couverts à salade Thiers®  
*Salad server*



**T1113** x 1  
Couverts à salade Thiers®  
*Salad server*



**T0607** x 1  
Pelle à tarte Thiers®  
*Cake slicer*



**T0616** x 1  
Pelle à tarte Thiers®  
*Cake slicer*



**T0703** x 1  
Couteau à pain Thiers®  
*Bread knife*



**T0711** x 1  
Couteau à pain Thiers®  
*Bread knife*



**T0506** x 1  
Service à découper Thiers®  
*Carving set*



**T0513** x 1  
Service à découper Thiers®  
*Carving set*



**T0119** x 6  
Couteau de table Thiers® manche en genévrier  
*Table knife with juniper wood handle*



**T0114** x 6  
Couteau de table Thiers® manche olivier  
*Table knife olive wood handle*



**T0214** x 6  
Fourchette de table Thiers® manche olivier  
*Table fork olive wood handle*



**T0314** x 6  
Cuillère de table Thiers® manche olivier  
*Table spoon olive wood handle*



**T0414** x 6  
Cuillère à café Thiers® manche olivier  
*Coffee spoon olive wood handle*



**T0914** x 1  
Tartineur Thiers® manche olivier  
*Butter knife olive wood handle*



**T0814** x 1  
Couteau à fromage Thiers® manche olivier  
*Cheese Knife olive wood handle*



**T1214** x 1  
Service à fromage Thiers® manche olivier  
*Cheese set olive wood handle*



**T1114** x 1  
Couverts à salade Thiers® manche olivier  
*Salad server olive wood handle*



**T0614** x 1  
Pelle à tarte Thiers® manche olivier  
*Cake slicer olive wood handle*



**T0714** x 1  
Couteau à pain Thiers® manche olivier  
*Bread knife olive wood handle*



**T0514** x 1  
Service à découper Thiers® manche olivier  
*Carving set olive wood handle*



**T1014** x 6  
Fromagette Thiers® manche olivier  
*Mini cheese knife olive wood handle*



## Coffret / Box



**COFL**  
Coffret luxe THIERS  
*Luxury packaging*

*Les Laguioles*  
*de table plein manche*

Full handle



# Les Laguioles de table plein manche Full handle

Réf. 10860



Couteau de table manche rouge  
Table knife red handle



Couteau de table manche orange  
Table knife orange handle



Couteau de table manche jaune  
Table knife yellow handle



Couteau de table manche vert  
Table knife green handle



Couteau de table manche bleu  
Table knife blue handle



Couteau de table manche fuchsia  
Table knife purple handle



Couteau de table manche chocolat  
Table knife brown handle



Couteau de table manche vert olive  
Table knife olive handle



Couteau de table manche champagne  
Table knife Champagne handle



Couteau de table manche ivoire  
Table knife ivory handle



Couteau de table manche gris  
Table knife grey handle



Couteau de table manche noir  
Table knife black handle



Couteau de table manche bleu marine  
Table knife navy blue handle



# Manches plexiglas / Plexiglas full handle

10861 x 6  
Fourchette de table  
Table fork



10862 x 6  
Cuillère de table  
Table spoon



10863 x 6  
Cuillère à café  
Coffee spoon



10855 x 1  
Pelle à tarte  
Cake slicer



10856 x 6  
Fourchette à gâteau  
Cake fork



10857 x 6  
Fromagette  
Mini cheese knife



10868 x 1  
Tartineur  
Butter knife



20867 x 1  
Service à découper  
Carving set



20870 x 1  
Couverts à salade  
Salad server



20871 x 1  
Service à fromage  
Cheese set



## Manches olivier / Olive wood handle

**10860OL** x 6  
Couteau de table manche olivier  
Table knife olive wood handle



**10861OL** x 6  
Fourchette de table manche olivier  
Table fork olive wood handle



**10862OL** x 6  
Cuillère de table manche olivier  
Table spoon olive wood handle



**10863OL** x 6  
Cuillère à café manche olivier  
Coffee spoon olive wood handle



**10855OL** x 1  
Pelle à tarte manche olivier  
Cake slicer olive wood handle



**10856OL** x 6  
Fourchette à gâteau manche olivier  
Cake fork olive wood handle



**10857OL** x 6  
Fromagette manche olivier  
Mini cheese knife olive wood handle



**10868OL** x 1  
Tartineur manche olivier  
Butter knife olive wood handle



**20867OL** x 1  
Service à découper  
Carving set olive wood handle



**20870OL** x 1  
Couverts à salade manche olivier  
Salad server olive wood handle



**20871OL** x 1  
Service à fromage manche olivier  
Cheese set olive wood handle

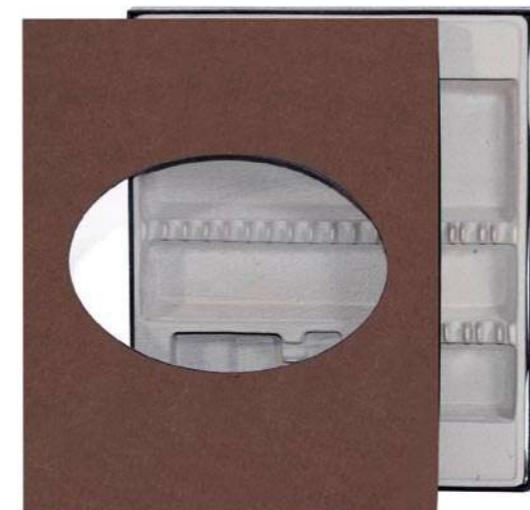


## Inox forgé / forged stainless steel

**10660** x 6  
Couteau de table manche inox forgé  
Forged stainless steel knife



## Les coffret / Packaging



**BTEM**  
Coffret  
24 pieces flatware box



**BLOCB**  
Bloc  
Wooden stand



**COFFRET**  
Coffret marron  
Brown box



**COFL**  
Coffret luxe  
Luxury packaging

# *Les Laguioles*

## *de table*

*Laguiole range*



# *Les Laguioles* avec mitre massive inox et bois naturel

*Laguiole knives with stainless steel massive bolster  
and natural wood handle*

Lame en acier inoxydable X46 Cr13 épaisseur 25/10  
avec tranchant lisse après émouture traditionnelle.

*Blade in X46Cr13 stainless steel, thickness 25/10  
traditional grinding for edge cutting.*



**10880B**  
Couteau de table manche sapelli  
*Table knife exotic wood handle*



**10880C**  
Couteau de table manche chêne  
*Table knife with oak handle*



**10880O**  
Couteau de table avec manche en olivier  
*Table Knife with olive wood handle*



**10880W**  
Couteau de table avec manche en wengé  
*Table knife with wenge handle*

# *Les Laguioles de table* *Laguiole range*

**Qualité 25/10**

*25/10 quality*

■ ■ Lames 25/10, émoutes traditionnellement avec tranchant lisse, platines, clous et mîtres inox.  
Coloris traditionnels : noir, ivoire, marbré noir, façon corne blonde, chocolat, aubergine.  
Coloris nacrés : fushia, rouge, bleu ciel, orange, jaune, vert, gris métal, Champagne,  
façon olivier, bleu de France.

■ ■ Stainless steel blade, 25/10 thickness with plates, studs and plates in stainless steel.  
Traditional colors : black, black marble, ivory, pale horn, brown, aubergine.  
Pearlescent colors : pink, red, blue, orange, yellow, green, metal grey, Champagne,  
imitation olive wood, french blue.



Lame lisse  
*Plane blade*



Entablure  
*Shoulder*



Platine  
*Plates*



Guillochage  
*handcarved*



## Réf. 10560N

Couteau de table **façon olivier**

Table knife imitation olive wood handle



Couteau de table **champagne**

Table knife Champagne handle



Couteau de table **bleu de France**

Table knife french blue handle



Couteau de table **gris métal**

Table knife metal grey handle



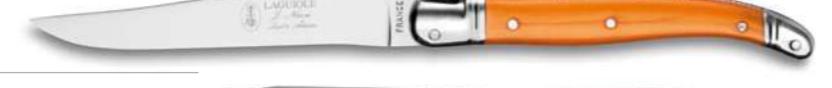
Couteau de table **rouge**

Table knife red handle



Couteau de table **orange**

Table knife orange handle



Couteau de table **jaune**

Table knife yellow handle



Couteau de table **vert**

Table knife green handle



Couteau de table **fuchsia**

Table knife purple handle



Couteau de table **bleu**

Table knife blue handle



## Réf. 10560

Couteau de table **noir**

Table knife black handle



Couteau de table **noir marbré**

Table knife black marble handle



Couteau de table **façon corne blonde**

Table knife pale horn handle



Couteau de table **ivoire**

Table knife ivory handle



Couteau de table **chocolat**

Table knife brown handle



Couteau de table **aubergine**

Table knife aubergine handle



**10561** x 6  
Fourchette de table  
Table fork



**10562N** x 6  
Cuillère de table  
Table spoon



**10563N** x 6  
Cuillère à café  
Coffee spoon



**20564N** x 1  
Service à fromage  
Cheese set



**10557** x 6  
Fromagette  
Mini cheese knife



**10571** x 1  
Couteau à fromage  
Cheese knife



**10568** x 1  
Tartineur  
Butter knife



**20567** x 1  
Service à découper  
Carving set



**20570** x 1  
Couverts à salade  
Salad server



**20567SP** x 1  
Service à foie gras  
Foie gras set



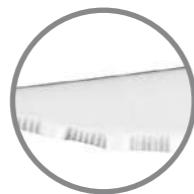
**20573** x 1  
Couverts à poisson  
Fish set



# Les Laguioles

Qualité 15/10 - 15/10 quality

Lame microdentée  
Micro serrated blade



## Les coloris nacrés / Pearly colors

Réf. 10540N(P)

Chaque article de la gamme existe dans tous les coloris suivants :  
Each item of the range are in the following colors :



Couteau de table manche façon olivier  
Table knife imitation olive wood color handle



Couteau de table manche bleu de France  
Table knife french blue handle



Couteau de table manche champagne  
Table knife Champagne handle



Couteau de table manche gris métal  
Table knife metal grey handle



Couteau de table manche rouge  
Table knife red handle



Couteau de table manche orange  
Table knife orange handle



Couteau de table manche jaune  
Table knife yellow handle



Couteau de table manche vert  
Table knife green handle



Couteau de table manche fuchsia  
Table knife purple handle



Couteau de table manche bleu  
Table knife blue handle



Cette gamme existe avec platines (P) ou sans platine  
This range exists with plates (P) or without plate

Platines  
with Plates (P)



## Les coloris traditionnels / Traditional colors

Réf. 10540(P)

Chaque article de la gamme existe dans tous les coloris suivants :  
Each item of the range are in the following colors :



Couteau de table manche noir  
Table knife black handle



Couteau de table manche noir marbré  
Table knife black marble handle



Couteau de table  
manche façon corne blonde  
Table knife pale horn handle



Couteau de table manche ivoire  
Table knife ivory handle



Couteau de table manche chocolat  
Table knife brown handle



Couteau de table manche aubergine  
Table knife aubergine handle



## Pour la table / For table

Avec platines : P à la fin de chaque référence / With plates : P at the end of the reference

**10553(P)** x 6

Couteau de table  
Round table knife



**10541(P)** x 6

Fourchette de table  
Table fork



**10542N(P)** x 6

Cuillère de table  
Table spoon



**10543N(P)** x 6

Cuillère à café  
Coffee spoon



**00559N(P)** x 6

Cuillère à glace  
Ice spoon



**10545(P)** x 1

Tartineur  
Butter knife



**10548(P)** x 1

Pelle à tarte  
Cake slicer



**10546N(P)** x 6

Fourchette à gâteau  
Cake fork



**10539(P)** x 1

Couteau à fromage  
Cheese knife



**10572N(P)** x 6  
Fromagette  
Mini Cheese knife



**10574N(P)** x 6  
Mini couperet à fromage  
Mini Cheese cutter



**10549N(P)** x 6  
Mini fourchette à fromage  
Mini Cheese fork



**20544(P)** x 1  
Service à fromage  
Cheese set



**20547(P)** x 1  
Service à découper  
Carving set



**20549N(P)** x 1  
Service à salade  
Salad server



**20550N(P)** x 1  
Couverts à poisson  
Fish set



**10552N(P)** x 6  
Couteau à tartiner  
Big butter knife orange handle



## Pour la cuisine / For cooking

**10361(P)** x 1  
Couteau office lame 8.5cm  
Paring knife 8.5 cm blade



**10362(P)** x 1  
Couteau à tomates  
Tomato knife



**10363(P)** x 1  
Éplucheur  
Peeler



**10551(P)** x 1  
Couteau à pizza  
Pizza knife



**10558N(P)** x 1  
Cuillère à pâté pour chien  
Dog's spoon



**10559N(P)** x 1  
Cuillère à pâté pour chat  
Cat's spoon



## Qualité 15/10 - Manches bois d'olivier 15/10 quality - Olive wood handle

### Pour la table / For table

**10590** x 6  
Couteau de table manche olivier  
Table knife olive wood handle



**10591** x 6  
Fourchette de table manche olivier  
Table fork olive wood handle



**10592** x 6  
Cuillère de table manche olivier  
Table spoon olive wood handle



**10593** x 6  
Cuillère à café manche olivier  
Coffee spoon olive wood handle



**10539OL** x 1  
Couteau à fromage manche olivier  
Cheese knife olive wood handle



**10548OL** x 1  
Pelle à tarte manche olivier  
Cake slicer olive wood handle



**10545OL** x 1  
Tartiner manche olivier  
Butter knife olive wood handle



**10574OL** x 1  
Mini couperet à fromage manche olivier  
Mini cheese cutter olive wood handle



**10549OL** x 1  
Mini fourchette à fromage manche olivier  
Mini cheese fork olive wood handle



**10572OL** x 6  
Fromagette manche olivier  
*Mini cheese knife olive wood handle*



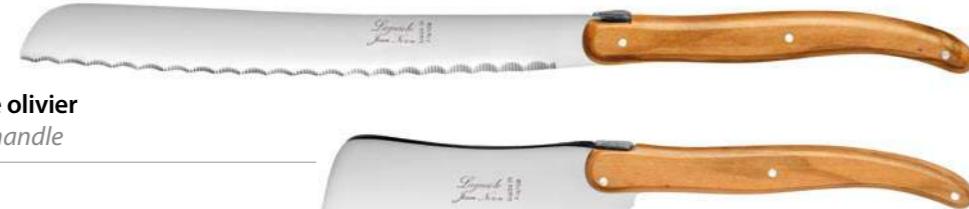
**20547OL** x 1  
Service à découper manche olivier  
*Carving set olive wood handle*



**20549OL** x 1  
Couverts à salade manche olivier  
*Salad server olive wood handle*



**10629OL** x 1  
Couteau à pain manche olivier  
*Bread knife olive wood handle*



**20544OL** x 1  
Service à fromage manche olivier  
*Cheese set olive wood handle*



**10551OL** x 1  
Couteau à pizza manche olivier  
*Pizza knife olive wood handle*



### *Pour la cuisine / For cooking*

**10552OL** x 1  
Couteau à tartiner  
*Big butter knife olive wood handle*



**10361OL** x 1  
Couteau officie lame 8.5 cm manche olivier  
*Paring knife 8.5 cm blade olive wood handle*



**10362OL** x 1  
Couteau à tomate manche olivier  
*Tomato knife olive wood handle*



**10363OL** x 1  
Éplucheur manche olivier  
*Peeler olive wood handle*



## Qualité 15/10 - Manches inox 15/10 quality - Stainless steel handle

Cette gamme existe avec platinis (P) ou sans platine  
This range exists with plates (P) or without plate

### *Pour la table / For table*

**13540(P)** x 6  
Steak  
*Table knife*



**13553(P)** x 6  
Couteau de table  
*Round table knife*



**13541(P)** x 6  
Fourchette de table  
*Table fork*



**13542(P)** x 6  
Cuillère de table  
*Table spoon*



**13543(P)** x 6  
Cuillère à café  
*Coffee spoon*



**23550(P)** x 1  
Couverts à poisson  
*Fish set*



**03559(P)** x 6  
Cuillère à glace  
*Ice spoon*



**13539(P)** x 1  
Couteau à fromage  
*Cheese knife*



13545(P) x 1

Tartineur  
Butter knife



13552(P) x 1

Grand tartineur  
Big butter knife



13549(P) x 1

Mini fourchette à fromage  
Mini cheese fork



13572(P) x 6

Fromagette  
Mini cheese knife



13574(P) x 1

Mini couperet à fromage  
Mini cheese cutter



23544(P) x 1

Service à fromage  
Cheese set



23547(P) x 1

Service à découper  
Carving set



23549(P) x 1

Service à salade  
Salad server



13546(P) x 6

Fourchette à gâteau  
Cake fork



13548(P) x 1

Pelle à tarte  
Cake slicer



13629(P) x 1

Couteau à pain  
Bread knife



13551(P) x 1

Couteau à pizza  
Pizza knife



## **Pour la cuisine / For cooking**

13361(P) x 1

Couteau office  
Paring knife



13362(P) x 1

Couteau à tomates  
Tomato knife



13363(P) x 1

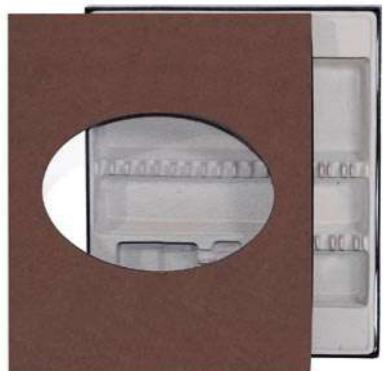
Éplucheur  
Peeler



## **Les coffrets / Boxes**



**BTEM**  
Coffret  
Packaging  
Flatware 24 pieces box



**COFLAGB**  
Coffret bois, avec ou sans marquage,  
avec couvercle et sans, pour 6 ou 4 pièces  
Wooden box for 6 or 4 pieces



**COFBL**  
Coffret  
Wooden box



**BTEM**  
Range couverts  
Packaging

# Les Vagues



# Les vagues

La collection Vague est une création exclusive La Fourmi  
 The wave collection is an exclusive range of La Fourmi

Réf. 10700



Couteau de table manche **champagne**  
 Table knife Champagne handle



Couteau de table manche **blanc**  
 Table knife white handle



Couteau de table manche **chocolat**  
 Table knife brown handle



Couteau de table manche **gris métal**  
 Table knife metal grey handle



Couteau de table manche **noir**  
 Table knife black handle



Couteau de table manche **azur**  
 Table knife azure handle



Couteau de table manche **fuchsia**  
 Table knife purple handle



Couteau de table manche **jaune**  
 Table knife yellow handle



Couteau de table manche **marine**  
 Table knife navy blue handle



Couteau de table manche **orange**  
 Table knife orange handle



Couteau de table manche **rouge**  
 Table knife red handle



Couteau de table manche **turquoise**  
 Table turquoise blue handle



Couteau de table manche **vert**  
 Table green handle



10710 x 6  
 Fourchette de table  
 Table fork



10711 x 6  
 Cuillère de table  
 Table spoon



10712 x 6  
 Cuillère à café  
 Coffee spoon



10701 x 1  
 Tartineur  
 Butter knife



10702 x 1  
 Couteau à tartiner  
 Big butter knife



10703 x 1  
 Couteau à fromage  
 Cheese knife



10704 x 6  
 Fromagette  
 Mini cheese knife



10715V x 1  
 Pelle à tarte  
 Cake slicer



10706 x 6  
 Fourchette à gâteau  
 Cake fork



20747V x 1  
 Couverts à salade  
 Salad server



10707 x 1  
 Couteau à pizza  
 Pizza knife



## Les ambiances / Atmosphere

Kitch



Assortiment de 6 couleurs  
Mixed 6 colors

Épicé / Spice



Rouge / orange / jaune  
Red / orange / yellow

Loft



Noir / gris / blanc  
Black / grey / white

Marine / Navy



Azur / turquoise / marine  
Azure / turquoise / navy blue

## Les présentations / Packaging



**BLOC**  
Le bloc  
Wooden stand



**BTE**  
La boîte blanche  
The white box

## Les coffrets / Boxes



**BTEZ**



**BTTR**



*Les ménagères*  
tout inox  
**& couteaux**  
de table

*Stainless steel flatware  
& table knives*

