Coutellerie de Laguiole Honoré Durand

Coutellerie

Coordonnées

ZA la Poujade
12210
Laguiole
Occitanie
12 - AVEYRON
France métropolitaine

Tél : **0565515014**

Présentation

La Coutellerie & Forges Honoré Durand, entreprise française familiale et artisanale située à Laguiole, perpétue la tradition d'excellence et vous ouvre ses portes.

Un Maître Artisan, entouré de couteliers et de forgerons, gardiens du savoir-faire du Couteau de Laguiole, vous propose le plus bel éventail de couteaux, dans le contexte plus large des arts de la table, étendus à des accessoires "mythiques" comme le sommelier Laguiole ou le coupe-papier.

Une fabrication de tradition, car nous avons une histoire que nous revendiquons dans notre musée, et que nous partageons par les stages de coutellerie à Laguiole.

Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV)

Informations

Visite d'une coutellerie artisanale

Toute l’année, avec nos 3 visites, nous vous proposons de découvrir nos métiers et de partager l’émotion d'un véritable couteau de Laguiole fabriqué à Laguiole.
La visite principale : visite de l'atelier Couteliers
La visite technique : la forge mécanique
La visite historique : notre Musée du couteau de Laguiole avec la forge de l'acier Damas

Stages de coutellerie à Laguiole

Fabriquer soi-même son couteau de Laguiole de poche sera pour vous une journée inoubliable, une expérience hors du commun. Au quotidien, vous éprouverez le plaisir d'utiliser et de patiner votre couteau de Laguiole. Lors du stage vous fabriquez vous-même votre couteau de Laguiole pliant, du début à la fin, aidé par un coutelier professionnel.

Journées Européennes Métiers d'Art

Partout en France et en Europe, les Journées Européennes des Métiers d’Art sont un événement unique au monde et gratuit en faveur d’une meilleure reconnaissance du secteur des métiers d’art.
A cette occasion, nous proposons des visites gratuites, guidées et commentées de nos

ateliers de coutellerie, ainsi que la visite de la forge et du Musée.