



*P***ERCEVAL**

Paradoxes maîtrisés

Opiniâtreté insouciante

Superflu indispensable

Non conformisme encadré

TABLE

Couverts

Pensée par un restaurateur pour des restaurateurs, la gamme de couverts Perceval en acier inoxydable*, fabrication 100% française, suit la technique de l'estampage à froid.

Le manche brossé et la tête polie miroir lui confèrent une approche professionnelle permettant une mise en place sans trace de doigts.

Des fourchettes qui piquent, des cuillères qui contiennent, pour une dégustation sans frustration.

Le daguéro Perceval est estampillé sur le dos invitant à un dressage à la française.

* Garantie lave-vaisselle

Imagined by a restaurant owner for restaurant owners, the stainless steel* Perceval cutlery, 100% made in France, is issued from the cold-forging technic.

The brushed handle and the polished metal finishing at the top, give a professional approach, allowing to lay the table without finger print.

Forks that prick, spoons that contain, avoiding a frustrating tasting.

The Perceval dagger is stamped at the back to lay the table in the french style.

* dishwasher safe





9.47



Yves Charles, alors restaurateur étoilé parisien, décide de créer « son » couteau de table en s'inspirant du modèle « le Français ». Le 9.47 est né d'une idée très simple : fabriquer un couteau de table avec les mêmes qualités qu'un couteau fermant. Le 9.47 est fait pour satisfaire les amateurs de belles coupes, aussi à l'aise pour couper une noix de coquilles Saint-Jacques qu'un épais faux-filet. Simple et élégant le couteau 9.47 s'illustre par ses lignes pures et intemporelles.

Inspired by the simplicity of the «Le Français» model, Yves Charles created his «signature» table knife, the 9.47, while working as a Michelin-starred restaurateur in Paris. The idea was simple: produce a table knife with the same qualities as a folding knife. This model is designed to appeal to lovers of knives with excellent cutting power combined with an attractive, user-friendly shape, that is equally good at cutting soft white squid meat or a thick steak with shallots.

Simple and elegant, the 9.47 knife stands out with its sleek, timeless lines.





888

Le 888 est LE couteau à viande par excellence. Le 888 assure un toucher soyeux, une bonne prise en main et un tranchant acéré, il ravira vos convives et habillera élégamment votre table.

The 888 has a velvety touch, an excellent handhold and a very sharp cutting edge, this knife will delight your guests and be an attractive addition to your table.





Adret

Vient du vieux français « Adrecht », adroit, bon côté des choses, qui désigne aujourd'hui le versant sud d'une montagne. Véritable révolution technologique, l'acier 14C28N*, rend le tranchant exceptionnel accessible à tous.

Son manche associe galbe et ergonomie pour une bonne prise en main.

Cette silhouette moderne est éclairée par trois rivets mosaïque, apportant une finition art déco.

* dopé à l'azote

Comes from the old french «Adrecht», skilful, good sides of things; which nowadays designates the south hillside of a mountain. Real technological revolution, the 14C28N* steel, makes the sharp edge accessible to everyone.

Its handle associates curve and ergonomics for a good handling.

This modern shape is enlightened by three mosaic rivets, bringing an Art-deco style.

* doped with nitrogen



Le Grand Table



Création de notre manufacture, Le Grand Table illustre l'alchimie des couteaux Perceval. Sa silhouette ciselée et la noblesse de ses matériaux évoquent toute l'élégance du XVIIIème siècle.

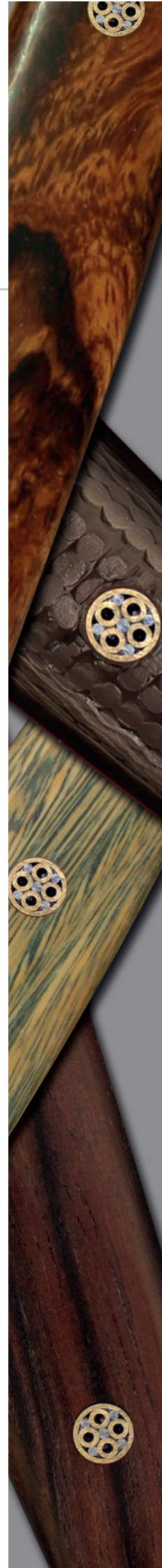
Le Grand Table possède une haute technicité. Sa lame en acier trempé et traitée par cryogénie est montée sur vis et rivets mosaïque. Véritable ode aux délices de la table, ce couteau revendique notre culture des fêtes rabelaisiennes, des agapes épicuriennes, pour devenir l'outil indispensable du bon vivant.

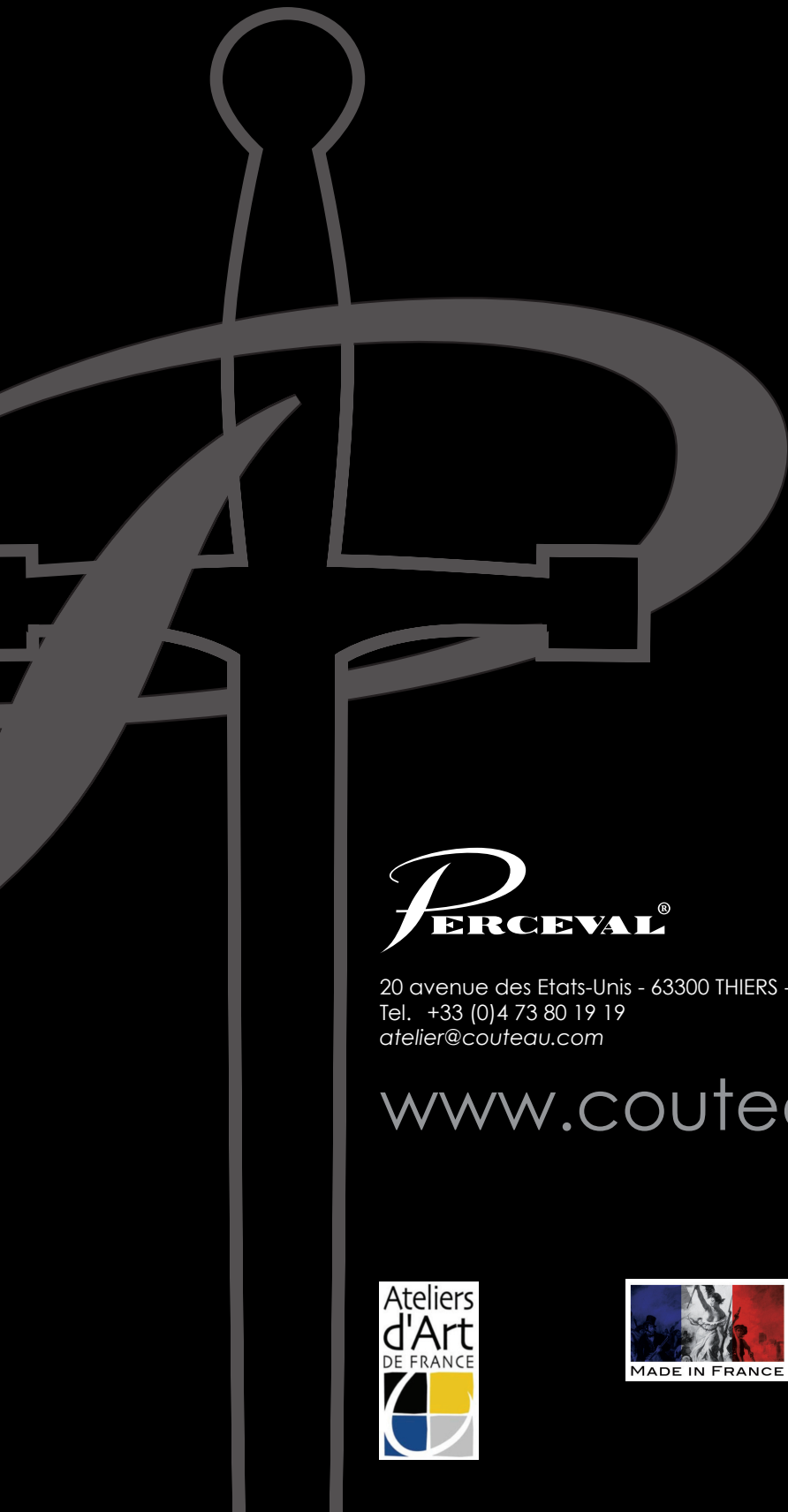
Jouissez du plaisir d'entrer dans la cour des Grands !

A creation of our own design, Le Grand Table illustrates the knowhow behind Perceval knives. Its chiseled silhouette and high-quality materials is strongly reminiscent of old 18th century elegance.

Le Grand Table model boasts a high-tech design. Its cryogenically treated hardened steel blade is mounted on a ball-bearing system, with a liner-lock for safety. A paean to fine dining, this knife is integral to our culture for Rabelaisian feasts and epicurean banquets, making it the essential gourmet's tool.

Make the most out of using this impressive knife!





PERCEVAL®

20 avenue des Etats-Unis - 63300 THIERS - FRANCE
Tel. +33 (0)4 73 80 19 19
atelier@couteau.com

www.couteau.com



EPV