

**Esprit de Thiers®**  
six siècles d'esprit coutelier



Dossier de presse 2012

**Tranche de saveurs**  
du 03 au 10 Décembre 2012  
Paris - Clermont-Ferrand



• **Fédération Française de la Coutellerie**

44 rue des Docteurs Dumas  
BP 123 - 63308 Thiers cedex  
Tél : 04 73 53 91 78  
E-mail : [contact@ffcoutellerie.org](mailto:contact@ffcoutellerie.org)

[www.espritedethiers.fr](http://www.espritedethiers.fr)

• **Contact Presse**

Philippe LEJCZYK  
06 81 51 73 87  
[plejczyk@aol.com](mailto:plejczyk@aol.com)

**YVES CAMDEBORDE****parrain de l'opération Tranche de saveurs 2012**

# Tous fous de cuisine

Dans le paysage gastronomique français la première semaine de décembre est devenue depuis trois ans celle qui met à l'honneur la coutellerie thiernoise par le biais de l'opération « Tranche de saveurs » initiée par le label « Esprit de Thiers ». Après le Beaujolais nouveau, la Bière de Mars et la Fête de la cuisine, Tranche de saveurs devient une fête incontournable de la gastronomie et du couteau de qualité.

La troisième édition sera placée sous la houlette du tonitruant chef Yves Camdeborde assisté par Christian Constant et Cyrille Zen. Fort du succès des deux précédentes opérations qui se sont déroulées tant à Paris et sa proche banlieue qu'en Auvergne avec le concours des Toques d'Auvergne, « Tranche de Saveurs 2012 » sera présente dans près d'une centaine de hauts lieux de la gastronomie. Grands restaurants, brasseries de renom associeront ainsi leurs savoir faire aux couteaux labellisés « Esprit de Thiers » présents sur leurs tables. Plus de 20 000 consommateurs avaient participé à l'opération en 2010 et 35 000 en 2011, un succès qui a motivé les 3 grands chefs à associer leur nom, leur réputation et leur crédibilité à l'Opération 2012. Ces ambassadeurs du bon goût deviennent ceux des couteaux de qualité.

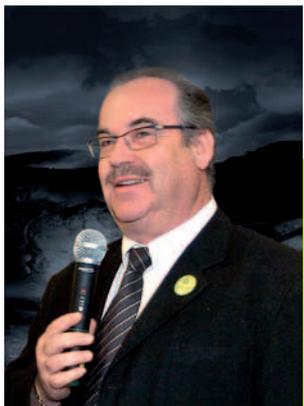
Le but affiché par les 20 adhérents d'Esprit de Thiers est de jouer la carte vérité, connaissance des produits « Made in Thiers », des produits labellisés entièrement fabriqués dans le premier bassin coutelier Français et même Européen. En mettant leurs couteaux sur les tables et dans les cuisines des restaurateurs sélectionnés, les couteliers thiernois lancent un pari osé, une sorte de test grandeur nature. Pour les chefs, il s'agit de mesurer la différence entre un couteau professionnel de base et un couteau élaboré dans les règles de l'art à Thiers et pour le consommateur d'apprécier un couteau qui transcende le travail du Chef.

Le couteau fait partie intégrante de la gastronomie. Son design, sa prise en main et bien sûr sa coupe subliment un plat. Il est la manière ultime de saluer et récompenser toute la recherche, toute la créativité, toute la sensibilité, tout le travail du chef.

Alors que la gastronomie s'affirme désormais de plus en plus comme un art de vivre, une passion de la création, du respect du produit, le couteau devient son fidèle compagnon, son faire-valoir à part entière. « Tranche de Saveurs 2012 » joue la carte séduction et vérité à destination de tous les amateurs de bon moments de convivialité et de partage. En bref, les couteliers d'« Esprit de Thiers » se lancent dans une opération de faire-valoir d'un savoir-faire ancestral et se tournent définitivement vers l'avenir.

***Le lancement de l'opération aura lieu le lundi 3 décembre à Polydôme à Clermont-Ferrand en présence des 30 chefs parisiens et des Toques d'Auvergne. Les trois parrains Yves Camdeborde, Christian Constant et Cyrille Zen seront présents à la conférence de presse qui aura lieu à 9h30. Sébastien Demorand animera ensuite une table ronde sur la coutellerie et la gastronomie et enfin les Toques d'Auvergne serviront un buffet vers 12h30.***

# Opération Tranche de Saveurs 2012



## Les Couteliers thiernois sortent leurs griffes

Il ne suffit pas d'être le premier bassin coutelier européen, de générer plus de 200 millions de chiffre d'affaires et de faire vivre plus de 1500 personnes pour être reconnu à sa juste valeur. Oui, le bassin coutelier thiernois est le leader européen incontesté de la coutellerie. Oui, il est leader en fabrication, en création, en innovation. Malheureusement il est mal connu parce qu'il ne joue pas dans le registre d'un folklore inventé médiatisé à outrance. Les valeurs qui sont celles de la coutellerie thiernoise sont réelles, ancrées dans notre histoire et nos traditions.

Esprit de Thiers a été créé pour faire rayonner ce savoir-faire. Notre leadership européen impose des obligations en matière de qualité avec une charte rigoureuse de fabrication, en matière d'innovation, de protection de la nature, en matière de design, en matière de commercialisation de véritables produits français fabriqués à Thiers.

La troisième opération « Tranche de Saveurs », rencontre unique entre les chefs cuisiniers auvergnats des « Toques d'Auvergne », des chefs parisiens parmi les meilleurs et les couteliers thiernois est l'occasion de crier haut et fort : « nous sortons nos griffes tous ensemble pour transcender la qualité en jouant sur le même registre et en composant un vrai concerto gastronomique pour couteaux exceptionnels et mets de qualité ». La collaboration de Yves Camdeborde, parrain de l'opération 2012, Christian Constant, parrain de l'opération 2011 et Cyrille Zen montre tout l'intérêt de ces grands chefs pour nos produits et la reconnaissance de leurs qualités. Le public va pouvoir tester en grandeur nature nos couteaux dans les restaurants participants et enfin faire la différence entre un couteau Esprit de Thiers et un couteau... de base. Ce que les partenaires de notre première marque industrielle de terroir ont compris depuis bien longtemps.

Bonne opération Tranche de Saveurs 2012 et bonne dégustation des menus composés par nos amis les chefs !

Jean-Paul Duroux  
Président Esprit de Thiers

# Yves Camdeborde, le pape de la bistronomie



Originaire du Béarn, Yves Camdeborde est le parrain de l'opération Tranche de Saveurs 2012. Il a fait ses classes dans les plus grandes et les plus prestigieuses maisons telles que le Ritz, la Tour D'Argent et surtout sous la houlette de Mr Christian Constant au Crillon.

Sa cuisine lui est personnelle avec des produits de qualité et à la portée de tous. De l'ouvrier à la star de cinéma, il souhaite offrir à tout le monde la possibilité de goûter la gastronomie française dans une ambiance à son image, conviviale et chaleureuse.

Il ouvre en 1992 son premier restaurant, La Régalade dans le 14<sup>ème</sup> arrondissement. Pendant plus de 10 ans, il y propose une cuisine de tradition et du terroir revisitée. Affichant complet plusieurs mois à l'avance il connaît un succès considérable.

Il devient ensuite le propriétaire du charmant hôtel 4 étoiles, Le Relais Saint Germain et de son restaurant Le Comptoir en plein cœur de Saint Germain des Prés, au Carrefour de l'Odéon. Là aussi complet plusieurs mois à l'avance, il y propose 2 formules, la Brasserie, de midi à 18h en semaine et de midi à 23h le week-end et le fameux Menu Gastronomique, à 21h en semaine uniquement.

Yves Camdeborde est présent dans tous les médias. Intervenu à maintes reprises sur France Télévision, M6, LCI... à la radio sur Europe 1, France Inter... il est aussi apparu dans les principaux journaux et magazines tels que Paris Match, VSD, Elle, Le Figaro, Marianne... Il a également publié 7 livres de cuisine dont son dernier, « Simplement Bistrot » paru aux Editions Michel Lafon et vendu à plus de 8000 exemplaires en 3 semaines.

Il est aujourd'hui considéré en France et dans le monde entier comme le précurseur et fondateur de ce mélange de cuisine de bistrot et de gastronomie : La Bistronomie.

# Christian Constant : le capitaine en cuisine et à Top Chef

Crédit photo : Nicolas DROZ



*« De la même manière qu'au rugby, en cuisine, si vous êtes un bon meneur d'hommes et que vous êtes passionné, vous pouvez y arriver. Aux fourneaux comme sur le terrain, plus vous vous entraînez, plus cela devient facile. »*

135 rue Saint Dominique  
75007 PARIS  
tel 01 45 55 64 67  
constant@maisonconstant.com

Né le 18 mai 1950 à Montauban (82)  
Marié, 4 enfants

1964-1968	Restaurant Delmas, Montauban
1969	Commis de cuisine, Hôtel Cap Esterel, Eze sur Mer
1969-1970	1 <sup>er</sup> Commis de cuisine, Le Moulin de Moissac à Moissac
1970-1971	Service Militaire, Cercle National des Armées, Paris
1971-1976	1 <sup>er</sup> Commis de cuisine puis Chef de Partie, Restaurant Le Doyen, Paris
1976-1977	Sous Chef de cuisine, Restaurant Les Anges, Paris
1977-1980	Chef de Cuisine, Restaurant La Péniche, Ile-de-France, Paris
1980-1988	Adjoint Directeur des cuisines, puis Chef des Cuisines, Hôtel Ritz, Paris
1988-1997	Chef des Cuisines, Hôtel de Crillon, Paris
1997	Ouverture du 1 <sup>er</sup> restaurant Le Violon d'Ingres, Paris
1997-2007	Présentateur rubrique cuisine pour France 2 « C'est au programme »
2001-2002	Conseiller culinaire pour le groupe FLO
2003	Ouverture du 2 <sup>ème</sup> restaurant Le Café Constant, Paris
2004	Ouverture du 3 <sup>ème</sup> restaurant Les Fables de la Fontaine, Paris
2007	Ouverture du 4 <sup>ème</sup> restaurant Les Cocottes, Paris
2009	Vente des Fables de La Fontaine
2011	Ouverture du restaurant Le Bibent, Toulouse

## Publications

- 1996 La Cuisine de Christian Constant (Ramses)
- 2000 Ma Cuisine au Quotidien (Minerva)
- 2001 Publié en anglais aux Etats Unis (Stewart, Tabori & Chang)
- 2002 La Volaille de Christian Constant (Minerva)
- 2008 La Maison Constant (Mango)

# Cyrille Zen

## la cuisine inventive à la façon auvergnate



A 33 ans, Cyril Zen fait partie de la relève de la gastronomie Française. Né à Paris, il est pourtant un vrai rural qui a toujours vécu à la campagne.

Sa cuisine est d'ailleurs l'expression de cette vie faite de vraies valeurs. Formé au lycée hôtelier de St-Chély-d'Apcher en Lozère, il a travaillé dans de belles maisons auvergnates.

Le génie culinaire qui lui a permis de finir second de Top Chef 2011, il l'a trouvé dans le travail, l'exigence d'un labeur acharné et inventif. Perfectionniste né, il ne désarme jamais face à la difficulté d'accorder les saveurs pour chaque recette.

Cette cuisine faite de tradition et de modernité lui a permis d'obtenir sa première étoile en mars 2011 et d'être très vite repéré par le guide Gault et Millau. Sa "Bergerie de Sarpoil", est devenue rapidement un des hauts lieux de la gastronomie auvergnate.

La Bergerie de Sarpoil  
63490 St Jean en Val  
Tél.: 04 73 71 02 54  
[www.labergeriedesarpoil.com](http://www.labergeriedesarpoil.com)

## « Esprit de Thiers® » : Des valeurs d'avenir

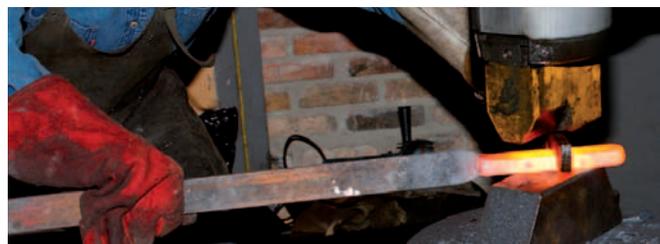
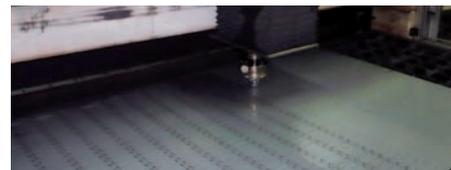
« Esprit de Thiers® » est avant tout le fruit d'une collaboration active de l'ensemble des couteliers, soutenue par les pouvoirs publics (État (DIRECCTE), Conseil Régional d'Auvergne, FEDER, Conseil Général du Puy-de-Dôme, Ville de Thiers et Fédération Française de la Coutellerie). La mise en place de cette signature collective vise à fédérer et dynamiser l'ensemble de la profession autour d'un projet commun : faire rayonner, sur tout le territoire, les valeurs fortes dégagées par « Esprit de Thiers® ».

C'est pour retranscrire ces valeurs que les couteliers ont choisi le nom « Esprit de Thiers® », symbole d'un état d'esprit et d'une passion commune depuis plusieurs siècles.

**Les couteliers de Thiers, berceau de la coutellerie, ont su traverser les temps en s'adaptant aux nouveaux modes de vie et en créant les tendances.**

## Quelques inventions thiernoises, faire-valoir de ce savoir-faire générationnel :

- Les principaux couteaux régionaux du XIV<sup>e</sup> à nos jours (Rouen, Aurillac, Langres, Châtelleraut, Yssingeaux...)
- L'Idéal de Sabatier (XVIII<sup>e</sup>)
- Le Douk Douk (1835)
- Le couteau électricien (1841)
- Le Pradel (Poche, table et cuisine) (1867)
- Accessoires de décorations culinaires (décors citron, zesteur, moule à pomme, coquilleur à beurre, décors melon, vide ananas, cannelure à melon) Début du XX<sup>e</sup>
- Les premiers couteaux de poche multi-outils des années 1920-1930 (Couteau clés, pince ouvre-boîte, la pince KITA)
- L'Econome (1927)
- Le Laguiole de chasse (1960)
- Le Laguiole de table (1970)
- Le château Laguiole (1981)
- Le Liner Lock (1990)
- Le Thiers (1994)
- Le calibre 12 en forme de fusil (2000)
- Et bien d'autres encore...



**« Esprit de Thiers® » c'est l'alliance de la tradition et de l'innovation.**

Esprit de Thiers® démontre sa volonté de reconnaissance en labellisant **des produits avant-gardistes** comme le couteau « Paperstone », chez Roger Orfèvre, dont le manche est réalisé en papier recyclé ou encore le « Meeting », chez Déglon, véritable objet design en inox brossé, né de la 5<sup>e</sup> Bourse Européenne de la Création Coutelière (2007).

## « Esprit de Thiers® » : Le must de la coutellerie

Afin de garantir une qualité irréprochable aux couteaux « Esprit de Thiers® », les couteliers ont mis en place une charte d'application de l'utilisation de la marque. L'attribution définitive du droit d'utilisation n'a lieu qu'après un audit en entreprise, des essais sur produits et des examens de critères visuels et dimensionnels.



**Des critères de sélection rigoureux (définis et examinés par un organisme indépendant spécialisé dans le conseil en qualité) :**

- l'appartenance au bassin thiernois ;
- le respect d'étapes de transformation, toutes réalisées sur le bassin de Thiers : la fabrication de la lame, le meulage, le montage et la finition ;
- Les respects des critères techniques tels que : la résistance, la rigidité, l'esthétisme, la coupe du couteau.

Véritable garantie de qualité, « Esprit de Thiers® » est un condensé d'excellence et d'exigence de fabrication thiernoise.

# Quelques données

## Le bassin de Thiers, écrin de la coutellerie

Située dans le Puy-de-Dôme, la ville de Thiers est, depuis le XIV<sup>e</sup> siècle, le plus grand centre français de coutellerie.

À l'époque, les couteliers s'étaient regroupés au pied de la ville sur la rivière la Durolle, cette rivière offrant une force motrice pour le meulage des lames.

La Durolle aura aussi permis aux artisans de Thiers de développer de nombreuses tanneries et papeteries (prospères du XV<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle).

Dès le XVI<sup>e</sup> siècle, le développement de la coutellerie permet à la ville d'exporter ses produits, en Espagne et au Pays-Bas. On comptait alors déjà 170 maîtres couteliers.

En 1859, la ville produit 48 millions de couteaux, ciseaux et rasoirs. Des coutelleries de prestige s'établissent à la place des papeteries obsolètes et organisent une véritable révolution industrielle : commercialisation, exportation, innovation...

Le travail du coutelier se modernise et on ne voit plus, comme le représentait une image populaire, l'é mouleur allongé à plat ventre au-dessus de sa meule, son chien endormi sur les jambes pour lui tenir chaud.

## La coutellerie, poumon économique de Thiers

Aujourd'hui, Thiers reste la capitale coutelière française incontestée avec environ 100 couteliers et environ 60 sous-traitants de la coutellerie, qui affectionnent leur savoir-faire.

En résumé, la coutellerie à Thiers c'est :

**350 000** pièces  
par jour

**1 500** personnes environ,  
soit 20% de la population active

**40%** du CA  
annuel global  
réalisé à l'export

**200 Millions d'Euros**  
de chiffre d'affaires  
global annuel

Des exportations mondiales  
notamment **vers les États-Unis  
et l'Union Européenne :**  
Belgique, Allemagne et  
Grande-Bretagne principalement

L'emploi dans la coutellerie  
(fabrication + sous traitance) :  
plus de **5 000** salariés en 1980,  
environ **4 000** en 1990,  
environ **3 000** en 2000,  
puis **1 500** en 2010

**80%** de la production  
coutelière nationale

**1<sup>er</sup> bassin européen**  
de production coutelière

## Le couteau au fil des siècles

Le couteau a traversé les siècles en s'adaptant aux différents modes de vie. Sa forme a évolué au fil des ans pour répondre à de nouvelles utilisations.

Petit, facile à transporter, le couteau s'adapte à ses utilisateurs : chasseurs, militaires, artisans...

Aujourd'hui, même si le couteau est fabriqué à travers le monde, certains lieux restent emblématiques : Solingen (Allemagne), Sheffield (Angleterre), Albacete (Espagne), Maniago (Italie), Thiers, Laguiole, Nogent, Châtelleraut, Saint-Jean-de-Maurienne, Nontron (France).

Les formes variées qu'adopte le couteau en font un instrument indispensable à chaque moment de la vie.

Chaque utilisateur se sert  
**au minimum trois fois par jour**  
d'un couteau, sous des formes  
aussi diverses qu'usuelles !

### FAMILLES DE PRODUITS

1. Couteaux de cuisine pour les professionnels
2. Couteaux de cuisine ménagers (grand public)
3. Les couverts de table
4. Les couteaux de sport et de loisir
5. Les ustensiles de cave et de service
6. Ciseaux, sécateurs, rasoirs...



## Les partenaires de l'action « Esprit de Thiers® »

Depuis le lancement du projet en 2006, de nombreux partenaires institutionnels accompagnent et soutiennent financièrement « Esprit de Thiers® », gage de l'intérêt des pouvoirs publics pour le dynamisme et le sérieux du label :

- L'Union Européenne avec le Fond Européen de Développement Régional (FEDER)
- L'État avec la DIRECCTE
- Le Conseil Régional d'Auvergne
- Le Conseil Général du Puy-de-Dôme
- La Ville de Thiers
- La Fédération Française de la Coutellerie



Esprit de Thiers® est également soutenu par des partenaires privés :

- Banque Populaire du Massif Central
- La Mondiale / AG2R
- Generali
- AREF
- Nunez Handles
- Durolle Emballage
- Les Toques d'Auvergne
- Lycée des Métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration et du Tourisme de Chamalières
- Caisse d'Épargne d'Auvergne et du Limousin



# Rencontre avec « Esprit de Thiers® »

## « Esprit de Thiers® » : 1<sup>er</sup> Label industriel de terroir

Soucieux d'assurer l'avenir de la profession coutelière et de promouvoir leurs entreprises, les couteliers de Thiers ont choisi d'agir ensemble en se regroupant autour d'une signature collective : « Esprit de Thiers® ».

Depuis 2006, la mission du label « Esprit de Thiers® » est de faire connaître et reconnaître, au grand public comme aux professionnels, les valeurs et savoir-faire ancestraux des couteliers du bassin thiernois.

### ALAIN SAINT-JOANIS

François SAINT-JOANIS  
Fabricant de couverts de table  
haut de gamme.



Plumier de 6 couteaux Palace

2 Rue du 11 Novembre  
BP26 - 63 650 LA MONNERIE  
LE MONTEL  
Tél : 04 73 51 42 97  
Fax : 04 73 51 44 88  
[www.alain-saint-joanis.com](http://www.alain-saint-joanis.com)

### ARNO

Pascal JODAS  
Forge de couteaux  
et fabrication de lames  
et outils tranchants.



Sécateur

Les Ravaux  
63 920 PESCHADOIRES  
Tél : 04 73 80 20 69  
Fax : 04 73 80 17 96  
<http://www.arno-sas.fr/>

### ATELIER PERCEVAL

Yves CHARLES  
Concepteur et fabricant  
de couteaux uniques,  
aux lignes intemporelles.



9.47

20 avenue des États-Unis  
63 300 THIERS  
Tél. : 04 73 80 19 19  
Fax : 04 73 94 28 40  
[www.couteau.com](http://www.couteau.com)

### AU NAIN COUTELIERS

Jean-Paul DUROUX  
Coutellerie professionnelle  
et couverts de la table.



Gamme pépite argent

ZI le Plot  
BP 8 - 63 550 SAINT REMY SUR  
DUROLLE  
Tél : 04 73 94 30 07  
Fax : 04 73 94 39 30  
[www.aunain.fr](http://www.aunain.fr)

### CEC

Philippe GRILLE  
Fabricant de coutellerie  
de table et poche, ustensiles  
pour la cuisine. Sous-traitant  
(lames et accessoires)

Rue du 19 mars 1962  
ZI les Molles  
63 300 THIERS  
Tél : 04 73 53 08 00  
Fax : 04 73 51 25 34  
<http://www.prixusine.fr>

---

**CLAUDE DOZORME**

Claudine DOZORME

Maître coutelier, fabricant  
de couteaux de loisirs,  
de table, de cuisine...



Couteau steak Capucin

ZA Racine  
63 650 LA MONNERIE LE MONTEL  
Tél : 04 73 51 41 06  
Fax : 04 73 51 48 51  
[www.dozorme-claude.fr](http://www.dozorme-claude.fr)

---

**DEGLON**

Thierry DEGLON

Spécialiste fabricant  
en coutellerie professionnelle  
et outils culinaires.



Coffret Grand Chef spécial Fêtes

ZI du Felet  
[thierry.deglon@deglon.fr](mailto:thierry.deglon@deglon.fr)  
BP 64 - 63 307 THIERS CEDEX  
Tél : 04 73 80 44 99  
Fax : 04 73 51 09 38  
[www.deglon.com](http://www.deglon.com)

---

**FISCHER-BARGOIN**

Lionel RAYNAUD

Fabricant de coutellerie  
professionnelle et spécialiste  
de l'aiguisage.



Fusil avec revêtement Diamant naturel

ZI du Breuil  
63 307 THIERS CEDEX  
Tél : 04 73 80 29 85  
Fax : 04 73 51 33 70  
[www.fischer-bargoin.fr](http://www.fischer-bargoin.fr)

---

**FONTENILLE PATAUD**

Gilles STEINBERG

Fabricant de couteaux pliants  
et de table. Spécialité de  
couteaux Laguiole (mécanique  
de précision exclusive) Gilles®  
et autres couteaux régionaux  
haut de gamme.



Couteau cerf « Country »

8 avenue Ernest Grange  
63 300 THIERS  
Tél : 04 73 80 18 34  
Fax : 04 73 80 10 64  
[www.fontenille-pataud.com](http://www.fontenille-pataud.com)

---

**JEAN DUBOST**

Alexandre DUBOST

Fabricant de couteaux de cuisine,  
Laguioles, sommeliers,  
couteaux Le Thiers  
et couverts de table.



Couteau Chef forgé, lame DAMAS véritable

Le Bourg  
63 250 VISCOMTAT  
Tél : 04 73 51 91 91  
Fax : 04 73 51 93 14  
[www.jeandubost.com](http://www.jeandubost.com)

---

**NEPTUNIA**

Thierry HENRIOT

Coutellerie d'inspiration marine.



Carène ébène

72 rue Lafra  
10 000 TROYES  
Tél/Fax : 03 25 40 68 10  
Email : [info.neptunia@wanadoo.fr](mailto:info.neptunia@wanadoo.fr)  
[www.neptunia.fr](http://www.neptunia.fr)

---

---

**JEAN PHILIP**

Timothée AVOT

Fabricant de couverts  
de table haut de gamme.



Vénus N&B

ZI Racine  
63 550 PALLADUC  
Tél : 04 73 94 38 38  
Fax : 04 73 94 38 72  
[www.rimbertsteel.com](http://www.rimbertsteel.com)

---

**ROBERT DAVID**

Caroline et Stéphane  
BROSSARD

Coutelier, fabricant  
de couteaux fermants  
et de table, dans la tradition  
et l'innovation.



L'Épicurien

90-94 avenue des Etats-Unis  
63 300 THIERS  
Tél : 04 73 80 07 77  
Fax : 04 73 51 36 90  
[www.robert-david.com](http://www.robert-david.com)

---

**ROGER ORFEVRE**

Philippe SOZEDDE

Spécialiste dans la coutellerie,  
les Arts de la Table  
et la fabrication d'articles  
en bois.



Couverts de table Karja

Usine de la Plaine  
63 300 ESCOUTOUX  
Tél : 04 73 80 47 10  
Fax : 04 73 51 31 81  
[www.roger-orfevre.com](http://www.roger-orfevre.com)

---

**ROUSSELON DUMAS  
SABATIER**

Lionel SOL

Fabricant de couteaux  
professionnels et domestiques.



Suédois flexible 22 cm Fuso

La Croix Blanche  
BP 82 - 63 307 THIERS CEDEX  
Tél : 04 73 80 46 22  
Fax : 04 73 80 97 80  
[www.rousselon.fr](http://www.rousselon.fr)

---

**SCIP**

Bruno NAKACHE

Leader mondial du couteau  
sommelier et tire-bouchons.



Sommelier Cartailleur Deluc

ZI de la Varenne  
23 rue du Torpilleur Sirocco  
63 300 THIERS  
Tél : 04 73 80 08 38  
Fax : 04 73 51 33 65  
[www.scip.tm.fr](http://www.scip.tm.fr)

---

**SNES**

Denis CAMUS

Sandrine MADEORE

Producteur d'abrasifs  
professionnels et spécialiste de la  
pierre à aiguiser.



Pierre de Thiers

15 avenue de la Gare  
63 550 SAINT REMY SUR DUROLLE  
Tél : 04 73 51 51 77  
Fax : 04 73 51 51 69  
[www.sauvagnat.biz](http://www.sauvagnat.biz)

---

---

### THERIAS & L'ECONOME

Guillaume THERIAS

Inventeur de l'Econome®,  
leader dans la fabrication  
des outils de préparation  
culinaire, fabricant  
de couteaux.



Coffret de 6 couteaux de table Capucin

Le Besset  
63 308 THIERS CEDEX  
Tél : 04 73 80 41 76  
Fax : 04 73 80 21 58  
[www.therias.com](http://www.therias.com)

---

### THIERS-ISSARD

Gilles REYNEWAETER

Fabricant de couteaux  
régionaux et professionnels.



Brennus

ZI de Felet  
63 300 THIERS  
Tél : 04 73 80 41 41  
Fax : 04 73 51 09 39  
[www.thiers-issard-sabatier.com](http://www.thiers-issard-sabatier.com)

---

# Liste des restaurateurs parisiens

## **LA REGALADE SAINT HONORE**

Monsieur Bruno DOUCET  
123 rue Saint Honoré  
75001 PARIS

## **LA FONTAINE GAILLON**

Monsieur Laurent AUDIOT  
Place Gaillon  
75002 PARIS

## **L'ÉCAILLE DE LA FONTAINE**

Monsieur Laurent AUDIOT  
15 rue Gaillon  
75002 PARIS

## **LES PAPILLES**

Monsieur Bertrand BLUY  
30 rue Gay Lussac  
75005 PARIS

## **DESVOUGES**

Monsieur Jérôme DESVOUGES  
6 rue des Fossés Saint-Michel  
75005 PARIS

## **AUX VERRES DE CONTACT**

Madame Sarah BARAUDON  
52 bd Saint-Germain  
75005 PARIS

## **LA FERRANDAISE**

Monsieur Gilles LAMIOT  
8 rue de Vaugirard  
75006 PARIS

## **LE COMPTOIR**

Monsieur Yves CAMDEBORDE  
9, carrefour de l'Odéon  
75006 PARIS

## **CHEZ LES ANGES**

Monsieur Jacques LACIPIERE  
54 boulevard de la tour Maubourg  
75007 PARIS

## **CAFE CONSTANT**

Monsieur Christian CONSTANT  
rue Saint Dominique  
75007 PARIS

## **L'AFFRIOLÉ**

Monsieur Thierry VEROLA  
17 rue Malar  
75007 PARIS

## **LE BISTROT**

**DE MAELLE ET AUGUSTIN**  
Monsieur Nicolas LESTAS  
39 avenue Duquesne  
75007 PARIS

## **LA MAISON DE L'AUBRAC**

Monsieur et Madame VALETTE  
37 rue Marbeuf  
75008 PARIS

## **L'ABORDAGE**

Monsieur Bernard FONTENILLE  
2 place Henri Bergson  
75008 PARIS

## **LE COIN**

Monsieur Thierry HINGAMP  
88 rue du Rocher  
75008 PARIS

## **CHEZ SAVY**

Monsieur Lionel DEGOULANGE  
23 rue Bayard  
75008 PARIS

## **LE PANTRUCHE**

Monsieur Franck BARANGER  
3 rue Victor Massé  
75009 PARIS

## **CHEZ GRENOUILLE**

Monsieur Alexis BLANCHARD  
52 rue Blanche  
75009 PARIS

**CHEZ MICHEL**

Monsieur Thierry BRETON  
10 rue de Belzunce  
75010 PARIS

**CHEZ CASIMIR**

Monsieur Thierry BRETON  
6 rue de Belzunce  
75010 PARIS

**AUBERGE FLORA**

Madame Flora MIKULA  
44 bd Richard Lenoir  
75011 PARIS

**PIERRE-SANG BOYER**

Monsieur Pierre-Sang BOYER  
55 rue Oberkampf  
75011 PARIS

**LA CANTINE DU TROQUET**

Monsieur Christian ETCHEBEST  
101 rue de l'Ouest  
75014 PARIS

**LE SEVERO**

Monsieur William BERNET  
14 rue des Plantes  
75014 PARIS

**LA REGALADE**

Monsieur Bruno DOUCET  
49 avenue Jean Moulin  
75014 PARIS

**L'ASSIETTE**

Monsieur David RATHGEBER  
181, rue du Château  
75014 PARIS

**LE TROQUET**

Monsieur Christian ETCHEBEST  
21 rue François Bonvin  
75015 PARIS

**LE CASSE-NOIX**

Monsieur Pierre-Olivier  
LENORMAND  
56 rue de la Fédération  
75015 PARIS

**LE CAFE DU COMMERCE**

Monsieur Etienne GUERRAUD  
51 rue du commerce  
75015 PARIS

**L'ENTREDGEU**

Monsieur Philippe TREDGEU  
83 rue Laugier  
75017 PARIS

**LA CHAUMIERE**

Monsieur Laurent ARAUJO  
6 rue Au Pain  
78300 POISSY

**LA CAPE ROUGE**

Monsieur Jean QUATREMARRE  
6 Quai Georges Clémenceau  
78380 BOUGIVAL



Yves Camdeborde,  
parrain de l'opération Tranche de Saveurs 2012

# Liste des restaurateurs toques d'auvergne

**HOTEL RESTAURANT  
LE CHATEAU D'YGRANDE**

Monsieur David MARTIN  
Le Mont  
03160 YGRANDE

**LE 9/7**

Monsieur Olivier MAZUELLE  
97 rue d'Allier  
03000 MOULINS

**HOTEL DE FRANCE**

Messieurs Patrick et Matthieu OMONT  
1 rue Marx Dormoy  
03390 MONTMARAULT

**AUBERGE**

**DE LA CHAPELLE-AUX-CHASSES**  
Philippe et Fernanda PAUMA  
Le Bourg  
03230 LA CHAPELLE-AUX-CHASSES

**LA FERME SAINT-SEBASTIEN**

Madame Valérie SAIGNIE  
Chemin de Bourion  
03140 CHARROUX

**HOTEL BEL HORIZON**

Monsieur Eric BOUYSSOU  
6 rue Paul Doumer  
15800 VIC-SUR-CERE

**RESTAURANT LE JARROUSSET**

Monsieur Jérôme CAZANAVE  
RN 122  
15300 MURAT

**AUBERGE DE LA TOUR**

Monsieur Renaud DARMANIN  
15220 MARCOLES

**HOTEL L'ANDER**

Monsieur Francis DELMAS  
6 bis avenue Commandant Delorme  
15100 SAINT FLOUR

**LE MOULIN DES TEMPLIERS**

Madame Simone GASCUEL  
Maisonneuve  
15110 CHAUDES-AIGUES

**RESTAURANT LE NAUTILUS**

Monsieur Bruno GIRAL  
23 avenue Charles de Gaulle  
15100 SAINT-FLOUR

**HOTEL RESTAURANT LE BAILLIAGE**

Monsieur Jean-Michel GOUZON  
Rue Notre Dame  
15410 SALERS

**HOTEL BEAUSEJOUR**

Monsieur Louis-Bernard PUECH  
Route de Maurs  
15340 CALVINET

**HOTEL-RESTAURANT**

**LE HAUT-ALLIER**  
Monsieur Philippe BRUN  
Pont d'Alleyras  
43580 ALLEYRAS

**RESTAURANT**

**ANDRE ET VIVIANE CHATELARD**

Monsieur André CHATELARD  
Le bourg  
43290 SAINT-BONNET-LE-FROID

**RESTAURANT**

**FRANÇOIS GAGNAIRE**

Monsieur François GAGNAIRE  
4, avenue Cl. Charbonnier  
43000 LE PUY-EN-VELAY

**HOTEL RESTAURANT**

**LE FORT DU PRE**  
Monsieur Thierry GUYOT  
43290 SAINT-BONNET-LE-FROID

**RESTAURANT**

**REGIS ET JACQUES MARCON**

Messieurs Régis et Jacques MARCON  
43290 SAINT BONNET-LE-FROID

**HOTEL-RESTAURANT**

**LE BOURBON**  
Monsieur André PERRIER  
5 Place de la Victoire  
43200 YSSINGEAUX

**RESTAURANT LE POIVRIER**

Monsieur Robert REDON  
69, rue Pannessac  
43000 LE PUY-EN-VELAY

**RESTAURANT LA TOUR**

Monsieur Gilles ROUX  
Route du Fraisse  
43220 DUNIERES

**HOTEL ET RESTAURANT  
LA TERRASSE**

Monsieur Cyril TARDY  
Le Bourg  
43170 SAUGUES

**RESTAURANT TOURNAYRE**

Monsieur Eric TOURNAYRE  
12, rue Chênebouterie  
43000 LE PUY-EN-VELAY

**RESTAURANT VIDAL**

Monsieur Jean-Pierre VIDAL  
Place du Marché  
43260 SAINT-JULIEN-CHAPTEUIL

**LE MONTROGNON**

Monsieur Gilles BETTIOL  
28 avenue d'Aubièrre  
63800 COURNON-D'Auvergne

**LE RICHELIEU**

Monsieur François CHALUT  
44 place de Jaude  
63000 CLERMONT-FERRAND

**RESTAURANT JULIEN CHAPUT**

Monsieur Julien CHAPUT  
7 rue des Fossés  
63490 SAUXILLANGES

**HOTEL-RESTAURANT LES COPAINS**

Monsieur Thierry CHELLE  
42 Bd Henri IV  
63600 AMBERT

**RESTAURANT LES CHENES**

Monsieur  
Jean-François FAFOURNOUX  
63930 AUGEROLLES

**RESTAURANT LE PETIT BONNEVAL**

Monsieur Didier GIGOT  
Avenue de la République  
63170 PERIGNAT-LES-SARLIEVE

**AUBERGE DES 4 CHEMINS**

Monsieur Joël GOULET  
Pont de Dore  
63920 PESCHADOIRES

**RESTAURANT LE LAC PAVIN**

Monsieur François JOUBERT  
63610 BESSE-ET-SAINT-ANASTAISE

**LA BELLE MEUNIERE**

Monsieur Laurent JURY  
25 avenue de la vallée  
63130 ROYAT

**AUBERGE DU COQ**

Monsieur Pascal LECOQ  
Montmeyre  
63210 CEYSSAT

**CASTEL HOTEL 1904**

Monsieur Jean-Luc MOUTY  
Rue du Castel  
63390 SAINT-GERVAIS-D'Auvergne

**DOMAINE DE LA SIARRE**

Monsieur Jean-Marc POURCHER  
lieu dit «Ricou»  
63120 SERMENTIZON

**AUBERGE DU PONT**

Monsieur Rodolphe REGNAULD  
70 avenue du Docteur Besserve  
63430 PONT-DU-CHATEAU

**LA BERGERIE DE SARPOIL**

Monsieur Cyrille ZEN  
63490 ST-JEAN -EN-VAL



Cyrille Zen,  
parrain de l'opération Tranche de Saveurs 2012

# Liste des autres restaurateurs auvergnats

## **ALFRED**

Monsieur Pierre-Olivier BELLE  
Monsieur Eric STRIGINI  
5 rue du Puits Artésien  
63000 CLERMONT-FERRAND

## **L'ODEVIE**

Monsieur MOUETON  
1 rue Eugène Gilbert  
63000 CLERMONT-FERRAND

## **LE PILE POELE**

Madame NICOLAS  
9 rue Saint Dominique  
63000 CLERMONT-FERRAND

## **BATH'S**

Monsieur BATH  
6 place Saint Pierre  
63000 CLERMONT-FERRAND

## **CAFE LEFFE**

Monsieur Pascal BARNIET  
157 boulevard Gustave Flaubert  
63000 CLERMONT-FERRAND

## **L'ATELIER**

Monsieur Anthony PRIEUR  
Place du 1er mai  
63100 CLERMONT-FERRAND

## **L'OUSTAGOU**

Monsieur BOIVIN  
1 rue Terrail  
63000 CLERMONT-FERRAND

## **L'ANNEXE**

Monsieur Claude MAURY  
1 rue de Courpière  
63000 CLERMONT-FERRAND

## **THE OVAL**

Monsieur Rénauld CROIX  
107 avenue République  
63100 CLERMONT-FERRAND

## **LYCEE DES METIERS DE L'HOTELLERIE, DE LA RESTAURATION ET DU TOURISME**

Madame PELISSIER  
Voie Romaine  
63400 CHAMALIERES

## **LA MERE DEPALLE**

Monsieur Lionel DAILLOUX  
Pont de Dore  
63300 THIERS

## **ELIOTEL**

Madame Eliane CRESPIY  
Route de Maringues  
63920 PONT DE DORE

## **LA MAMA**

Monsieur Rénauld CROIX  
2 rue de Thiers  
63000 CLERMONT-FERRAND

## **HPARK**

Monsieur Xavier BRIOT  
Rue de l'éminée  
63000 CLERMONT-FERRAND

## **B2K6**

Monsieur Romain BILLARD  
Monsieur Jérôme BRU  
6 rue Caire  
63370 LEMPDES

## **LE PRÉ CARRÉ**

Monsieur Xavier BEAUDIMENT  
Route de la Baraque  
63830 DURTOL