

Coutellerie Fontenille Pataud

Thiers Dore et Montagne



Crédit photo : Logo



Un couteau Fontenille Pataud se réalise à la main, par un de nos artisans, selon la plus fidèle tradition artisanale de la coutellerie française. Tous nos couteaux traditionnels ou issus des technologies les plus innovantes, sont garantis à vie.

Infos pratiques

Catégorie : Artisanat et Saveurs

Description

Quelle satisfaction de voir revenir un de nos couteaux à l'atelier, de nombreuses années plus tard, pour un entretien de lame. Un couteau ayant traversé le temps, transmis de père en fils. Nous changeons sa lame, lui redonnons son tranchant, vérifions et huilons son mécanisme, et le polissons légèrement, tout en conservant sa patine. Depuis plusieurs générations chez Fontenille Pataud, nos artisans couteliers réalisent et entretiennent traditionnellement à la main, comme il est de coutume sur le bassin Thiernois, des couteaux d'exception.

Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année. Tous les jours de 8h à 17h.

Fermé samedi et dimanche.

Venez nous rendre visite dans notre magasin d'usine situé à Thiers, capitale française de la coutellerie. Avec une vue idéale sur notre atelier, notre magasin d'usine vous propose toute l'année les couteaux de notre production artisanale haut de gamme.

Fiche mise à jour par Maison du Tourisme du Livradois-Forez le 31/01/2024

Contact

73 avenue Joseph Claussat

63300 Thiers

Tél. 04 73 80 18 34

yann@fontenille-pataud.com

<https://www.fontenille-pataud.com/fr/>