

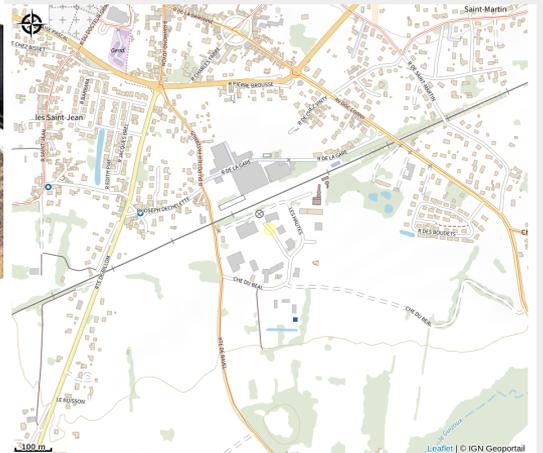
Coutellerie Le Fidèle

Entre Dore et Allier



COUTELLERIE
LE FIDÈLE

Crédit photo : Coutellerie le fidèle (Coutellerie le fidèle)



18 modèles proposés en différentes variantes, choix des manches et travail de nos ressorts.

Les traditionnels Laguiole et Le Thiers®, les innovants 20/20® et L'Âme d'Emma®, les régionaux London, Vendetta, Poisson, Alpin, etc

Infos pratiques

Catégorie : Artisanat et Saveurs

Description

Depuis 1991, la Coutellerie Le Fidèle fabrique et crée des couteaux pliants et de table dans le bassin thiernois.

Fondée par les parents du Gérant actuel Thomas Boitel qui perpétue depuis 2008 leur politique de qualité sur ses couteaux.

A ses débuts, la Marque au Chien était spécialisée dans la fabrication artisanale du mythique couteau « Laguiole », et a très vite su le décliner en modèles originaux.

A présent, la Coutellerie LE FIDELE présente de nombreux modèles de couteaux, du Laguiole aux couteaux de régions, tels Le Thiers, le Pradel ou le Yatagan Basque.

Thomas Boitel devient créateur et innovateur de couteaux en 2020 grâce au 20/20® et au L'Âme d'Emma® qui proposent des lignes contemporaines, moderne et légère.

Des couteaux artisanaux qui s'accommodent parfaitement avec le 21e siècle.

Équipée de lasers, issus d'une technologie de pointe dont elle fut la première à s'équiper voilà près de 25 ans. La Coutellerie Le Fidèle propose des services de gravure et de marqueterie sur de nombreux supports.

Thomas Boitel apporte l'authenticité et la modernité à la coutellerie. Un mélange explosif qui fait naître des pièces magnifiques.

Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année. Tous les jours

Ouverture le lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi de 8h à 12h et de 14h à 17h.

Fermé samedi et dimanche.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces

Services:

Boutique en ligne, Click & Collect

Fiche mise à jour par Maison du Tourisme du Livradois-Forez le 07/03/2024

Contact

Route de Ravel

Z.I. les hautes

63190 Lezoux

Tél. 04 73 73 22 22

le-fidele@le-fidele.com

<http://www.le-fidele.com>