



Société Nouvelle Fontenille Pataud

Coutellerie

Rendez-nous visite

Atelier

8 avenue Ernest Grange

63300 Thiers

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Tel : +33 (0)4 73 80 18 34

E-mail : yann@fontenille-pataud.com

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

Nos horaires d'ouverture

Lu	
Ma	
Me	
Je	
Ve	
Sa	
Di	

Depuis sa création, il y a bientôt un siècle Fontenille Pataud fabrique de la coutellerie fine, c'est à dire haut de gamme.

Cette manufacture spécialisée autrefois dans les couteaux et les couverts de table a mis à profit son expertise dans le domaine des matériaux précieux (bois rares, cornes, fossile...) et s'est reconvertie depuis 25 ans dans la fabrication de couteaux pliants régionaux dont elle est rapidement devenue l'une des références du marché. La maison est réputée pour le soin apporté à la réalisation des Laguiole et autres couteaux de poches, dont le couteau Le Thiers®.

Chaque couteau est traité comme une mécanique de précision et Fontenille Pataud innove en proposant des couteaux à système de blocage et à ouverture assistée. L'innovation réside aussi dans l'utilisation de nouveaux alliages y compris les aciers Damas issus de la métallurgie des poudres, ainsi que dans la collaboration régulière des Meilleurs Ouvriers de France.

Les couteaux signés **Gilles®** fabriqués par la maison sont vendus en France et à l'étranger sur son propre site internet et dans un réseau de magasins agréés.