

ANTOINE PASCAL

1001 couteaux

Éditions **OUEST-FRANCE**

SOMMAIRE

Actilam	12	Les campeurs	30
Les agenais	12	Le cancalais	31
Akma	12	Les canifs	32
Les alpins	13	Le couteau canoë	37
Les alsaciens	15	Le Cap Horn	37
Les couteaux dit « d'amis »	16	Le Capuchadou	37
L'aquitain	16	Les capucins	38
L'arconsat	16	Case	39
L'ardéchois	17	Les couteaux de cavalier	39
L'arverne	17	Le chamois	39
L'armor	17	Couteaux à champignons	40
Augé, Frédéric	17	Les charlois	40
Les aurillacs	18	Les charretiers	41
L'autan	20	Les couteaux de chasse	42
Les automatiques	20	Le châtaigneraie	44
Les aveyronnais	22	Les châtelleraults	44
Barlow	22	Le chignore	46
Les Bargeons	22	Le couteau-ciseaux	46
Les basques	24	Le 5 Coqs	46
Couteaux dit « à la berge »	24	Les commémoratifs	47
Les couteaux de bergers	25	Le commingeois	48
Le bitord	26	Le corrèze	48
Böker	26	Les couteaux Corse	48
Le bonnet	26	Coursole	49
Les boules	26	Couttier, Charles	51
Les bouledogues	27	Coyote	51
Couteau bourre-pipe	27	CRKT	51
Le Brenus	27	Crocobette, Nicolas	52
Le brin d'Auvergne	28	Les crosses	54
Les couteaux briquet	28	Les couteaux de cuisine	54
Buck	28	Dague de chasse	56
Calibre 12	29	Dague « brut de forge »	56
Le camarguais	29	Daiwa	56
Le camembert	29	Le Deba	56

Les diégeois	57	Le léman	94
Le dieppois	57	Le londie	94
Le donjon	57	Les londons	95
Le dorry	57	Le mandrin	97
Les douk-douks	58	Les couteaux de manchot	98
Durand, Raphaël	59	Le manufrance	98
L'écaille de tortue	60	Les couteaux de marine	99
Eka	62	Les massus	101
L'eustache	62	Le méditerranée	101
Le fénérol	62	Le merluche	101
Les couteaux figuratifs	63	Mcusta	101
Les couteaux-coquins	73	Meunier, Jean-Jacques	102
Les couteaux à fruits	74	Les couteaux militaires	102
Le gabardier	75	Les mineurs	104
Le garonnais	75	Les couteaux miniatures	104
Le gani 1896	75	Les Mongins	106
Le gascogne	75	Les montpellierais	107
Les gentilhommes	76	Le morézien	108
Les gouttières	77	Les couteaux de morutier	108
Les greffoirs	78	Le moustic	108
Le grenadier de la bastille	79	Le murat	108
La griffe	79	La nacre	109
Le guyanais	79	Les navettes	110
Le gwalarn	79	Les nogents	111
Henckels	79	Le nogentais	111
Les higonokamis	80	Les nontrons	112
Les couteaux Issard	80	Les ongliers	114
Les issoires	82	Les Opinels	116
L'ivoire d'éléphant	84	Les os de moutons	118
Hara, Koji	85	Les couteaux-outils	119
Jourget, Philippe	85	Les couteaux à palme	120
Les laguioles	86	Les couteaux papillons	121
Les langres	92	Parker Cutlery Co.	121
Le couteau-lampe	92	Pattada	121
Laplace, Manu	93	Les couteaux de pêcheur	122
Leatherman	94	Le couteau de peintre	122
Lemonnier, Philippe	94	Perceval	122

Le périgord	124	Le sauveterre	151
Couteau à peson	124	Le savoyard	151
Couteau dit « pied-de-roi »	124	Schrade	152
Le phénix	124	Les couteaux de scout	152
Les piétins	125	Les serpettes	154
Les couteaux piments	125	Les serpetons	155
Pionnier	125	Couteau en silex	156
Couteaux de pique-niques	126	Le solam	156
Les couteaux-pistolets	127	Le siciliano	156
Poignards à la d'Estaing	127	Les sommeliers	157
Les couteaux poissons	128	Les couteaux suisses	158
Ponson, David	129	Les couteaux de table	160
Les canifs porte-clés	130	Les tailles plumes	161
Les canifs porte-crayons	132	Les Thiers®	162
Les pradels	132	Le Ti Tout	166
Les pradels yatagans	135	Le tiré-droit	166
Les couteaux publicitaires	136	Les tonneaux	166
Puma	142	Le toulousain	168
Les puukkos finlandais	143	Les couteaux touristiques	168
Arto R1	143	Les vendettas corses	172
Remington	143	Le vercors	175
Renoux, Pascal	144	Couteaux de vétérinaire	175
Le rhôdanien	144	Veyseyre, Jean-Pierre	176
Le roquefort	144	Viallon, Henri	172
Le romano	144	Les Victorinox	178
Le romanais	144	Les violons	180
Les rouennais	145	Les voyageurs	182
Couteau mètre-ruban	146	Wenger	182
Arto RQ1	146	Wichard	182
Les saint-amans	146	Wildsteer	183
Le saint-bernard	147	L'yssingeaux	184
Les saint-guilhems	147	Remerciements	187
Les saint-martins	148	Crédits photographiques	187
Les salers	150	Bibliographie	187
Arto Sancy	150		
Le sanflorain	151		
Les sapeurs-pompiers	151		

Mongin de chasse

Jacques Mongin est un artisan coutelier français renommé pour la qualité des couteaux portant son nom. Modèle de chasse à lame à pointe relevée, cran d'arrêt à anneau, ressort à palme et manche en ivoire de phacochère.

**Mongin navette**

Ce couteau de forme navette possède une lame en damas à pointe centrée, un ressort à palme et un manche en bois de genévrier.

**Mongin à cran forcé**

Voici un Mongin à cran forcé muni d'une lame à pointe relevée et d'un manche en bois de genévrier avec une terminaison en ébène. Ce couteau s'inspire du mineur (voir page 104).

**Le Monnerie**

Comme sa grande sœur Thiers, la ville coutelière de La Monnerie-le-Montel située dans le bassin thiernois possède un couteau qui porte son nom. Ce couteau néo-régional possède une lame et un ressort guilloché en acier inoxydable et un plein manche en corne blonde.

Mongins en corne

Voici deux modèles de couteaux signés Mongin à manches en pointe de corne. Celui du dessus est à cran forcé et lame à pointe centrée alors que le modèle du dessous est à cran d'arrêt à anneau et lame yatagan en acier damas.



Le montpellier

D'une élégance rare, le montpellier est un couteau régional à « deux clous » qui ne possède pas de ressort. Ce couteau simple et pur, proche du capucin (voir page 38), est composé de quatre éléments : une lame en acier carbone, un manche en bois ou en corne et deux clous en acier, l'un servant d'axe de rotation à la lame et l'autre de butée. Aujourd'hui, ce couteau est toujours produit à Thiers par la maison Cognet.

Victorinox Albertville 1992

Ce couteau multi-fonctions à quatorze pièces fut édité en 1992 pour commémorer les jeux Olympiques d'hiver organisés à Albertville. Côtes de couleur blanche d'un côté et rouge de l'autre.

**Victorinox Cyber Tool**

Ce couteau multi-fonctions à quinze pièces peut en réalité exécuter trente-cinq opérations différentes. Ses côtes sont de couleur rouge transparente qui laisse apparaître en partie la structure du couteau.

**Victorinox SwissTool Spirit Plus**

Cette pince multi-fonctions en acier inoxydable est capable d'accomplir près de trente-huit opérations différentes. Elle est livrée avec quelques accessoires et un étui spécifique en tissu noir.

**Victorinox SwissCard Lite**

Ce couteau suisse en forme de carte est tout à fait original. Il mesure 8 cm de long et contient huit outils dont une lampe à diode rouge. Ultra-fin, ce couteau peut se glisser dans un portefeuille.

