

L'Antre du Viking



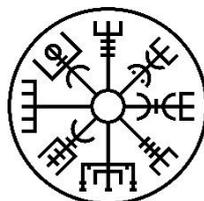
A gauche, l'entrée extérieure de l'atelier-boutique. A droite, l'atelier côté vitrine.
Crédit photos : Normande Numérique et Philippe Marcel

Dossier de Presse

Le Gentiane par L'Antre du Viking

Sommaire

Nouveauté	page 3
L'Antre du Viking, une coutellerie artisanale	page 4
L'Artisan, Franck PAUL	page 7
Le mot de l'artisan coutelier	page 8
Le Gentiane par L'Antre du Viking	page 9
Informations utiles	page 10
Entreprises partenaires	page 20



1. Nouveauté

L'artisan coutelier de Salers, Franck PAUL, a eu l'idée d'adapter un matériau local et d'exception pour ses manches de couteau : La Gentiane.

Nous vous présenterons, ici, l'entreprise, son artisan et la nouveauté :
« Le Gentiane ».



Ensemble de couteaux « Le Gentiane » avec un manche en racine de gentiane, modèles aurillac et Laguiole type « Escous ».

Crédit photos : Normande Numérique

2. L'Antre du Viking, une coutellerie artisanale

L'atelier-boutique a été créé le 01 Novembre 2017 par Franck PAUL suite à une reconversion professionnelle.

Au 28 rue Notre Dame à Salers, l'artisan coutelier est à l'œuvre pour vous fabriquer des couteaux mêlant savoir-faire traditionnel et modernité.

Ouvert toute l'année, vous pourrez découvrir dans les vitrines des couteaux pliants tels que des aurillacs ou des laguioles ainsi que des aurillacs tables.



A gauche, l'entrée de l'atelier.

A droite, l'atelier côté vitrine.

Crédit photos : Philippe Marcel



Ci-dessus, atelier côté machines.
A droite, l'atelier côté vitrine.
Ci-dessous, vue de l'entrée côté
atelier.
Crédit photos : Philippe Marcel





Ci-dessus, vue sur les vitrines côté atelier.

Ci-dessous, vue de l'atelier à partir des fenêtres.

Crédit photos : Philippe Marcel



3. L'artisan, Franck PAUL

Ce Normand, exilé dans le Cantal depuis 2005 pour des raisons professionnelles, a su rebondir face aux aléas de la vie en alliant l'utile à l'agréable en devenant artisan coutelier.

Sa formation au CFA de Thiers, capitale de la coutellerie française, lui a permis d'accéder à un apprentissage dans différentes coutelleries à Thiers comme à Laguiole.

Franck PAUL a souhaité s'installer à Salers, plus beau village de France, afin de présenter les couteaux de sa fabrication, qu'ils soient avec des matériaux traditionnels ou plus modernes.

Après quelques années d'exploitation, le restaurant La Petite Grange de Tournemire, La Poterne et la Brasserie 360 lui ont fait confiance pour avoir des couteaux de table : le modèle Aurillac Table.



Couteaux Aurillac Table, guillochés ou non, manches avec différentes essences de bois (bois de serpent, olivier, noyer, genévrier...)



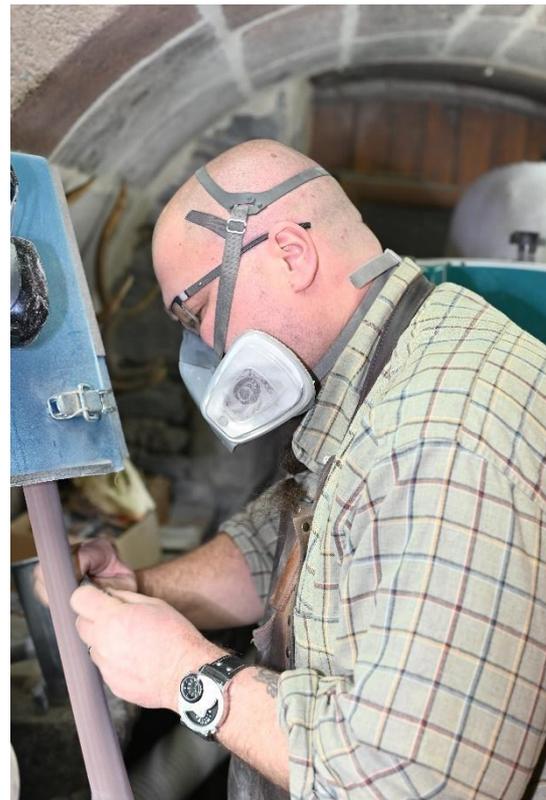
4. Le mot de l'artisan coutelier

« Nous sommes intimement liés au couteau qui n'a eu de cesse d'évoluer depuis la préhistoire.

Un couteau est un objet personnel qui, aujourd'hui, offre une multitude de choix aussi bien dans ses formes, ses aciers et ses manches.

Cela permet à toutes et à tous d'exprimer sa personnalité à travers **son** couteau.

Si je suis coutelier aujourd'hui, c'est pour que, comme mon grand-père, chacun puisse avoir son couteau dans sa poche. »



Franck PAUL devant l'atelier-boutique et au travail.

Crédit photos : Philippe Marcel

5. « Le Gentiane » par L'Antre du Viking

Après avoir fabriqué des couteaux en corne de salers et la création d'un modèle laguiole avec, en guise d'abeille, le blason de la ville de Salers et un manche en corne de salers : « L'Escous ».



Couteaux pliants modèle Laguiole dit « L'Escous », manche en corne de Salers.

L'artisan coutelier a voulu sublimer une plante locale : la gentiane.



Pied de gentiane prêt à être récolté.
Crédit photo : Normande Numérique



Jeune plant repiqué afin qu'il continue de pousser.
Crédit photo : Normande Numérique

Dans une réflexion pour fabriquer des couteaux en intégrant dans le processus des matériaux locaux, il était naturel de se tourner vers cette plante qui pousse sur les flancs du Puy-Mary.

Cette vivace, habituellement utilisée pour la distillerie, la parfumerie ou la pharmacologie, est fragile et impose le respect. C'est la raison pour laquelle L'Antre du Viking a choisi un fournisseur qui ramasse la gentiane avec le plus grand respect de la tradition.

La rencontre entre Franck PAUL et Drissi MARBOUH, dirigeant de Cantal Gentiane, a permis à l'artisan coutelier d'en apprendre plus sur cette plante et l'a incité à mettre en valeur cette plante sans la mettre en péril.

La racine de gentiane est récoltée grâce à un outil manuel, appelé fourche du diable, dans les pâturages du Puy-Mary, elle est choisie en fonction de sa taille et de sa forme. La plante doit avoir entre 40 et 50 ans pour être adaptée sur un couteau.



Amed BOUTOUIL
récoltant la gentiane avec
la fourche du diable.

Crédit photo : Normande
Numérique





Drissi MARBOUH, Cantal Gentiane, récoltant la gentiane avec la fourche du diable.

Crédit photo : Normande Numérique



Les morceaux choisis sont envoyés à la stabilisation (procédé qui permet de rendre un matériau plus dur en le saturant de résine) chez Mercorne, à Langogne en Lozère, afin de pouvoir les poser et les façonner sur des couteaux pliants (modèles aurillac ou laguiole).



Racine séchée avant stabilisation.

Crédit photo : Normande Numérique



Racine stabilisée.

Crédit photo : Normande Numérique

Les chutes avant stabilisation seront valorisées dans un petit sachet de goodies qui sera offert à l'achat d'un couteau « Le Gentiane ». Ce sachet de goodies, surnommé « Kit de survie Le Gentiane », est composé de plusieurs éléments :

- De la racine de gentiane \approx 20 grammes ;
- 1 recette d'eau de vie à la gentiane aimantée ;
- 1 boîte de pansements jaune floquée au nom de L'Antre du Viking ;
- 1 carte de visite ;

Le tout logé dans un sachet style toile de jute floqué pour donner un aspect ancien sac postal ou d'épicerie.



« Kit de survie » Le Gentiane, sachet de goodies.
Crédit photos : Normande Numérique

Les couteaux « Le Gentiane » seront disponibles à l'atelier et en commande en fonction des stocks ou vous pourrez personnaliser votre couteau « Le Gentiane » sur demande par mail à lantreduviking@bbox.fr ou sur Facebook et Instagram.



Aurillac « Le Gentiane », lame brute de forge posée en molletons, ressort guilloché, manche en racine de gentiane stabilisée.

Crédit photos : Normande Numérique



Laguiole type « Escous Le Gentiane », lame brute de forge posée en molletons, mitres martelées, abeille forgée et étampée blason de Salers, ressort guilloché, manche en racine de gentiane stabilisée.

Crédit photos : Normande Numérique



Aurillac « Le Gentiane », lame brossée posée en molletons, mitres martelées, ressort guilloché, manche en racine de gentiane stabilisée.

Crédit photos : Normande Numérique



Laguiole type « Escous Le Gentiane », lame damasteel posée en molletons, abeille forgée et étampée blason de Salers, ressort guilloché, manche en racine de gentiane stabilisée.

Crédit photos : Normande Numérique



Aurillac « Le Gentiane », lame brossée posée en molletons, mitres martelées, ressort guilloché, manche en racine de gentiane stabilisée.

Crédit photos : Normande Numérique



Laguiole type « Escous Le Gentiane », lame brossée posée en molletons, abeille forgée et étampée blason de Salers, ressort guilloché, manche en racine de gentiane stabilisée.

Crédit photos : Normande Numérique



Aurillac « Le Gentiane », lame damasteel posée en molletons, ressort guilloché, double platines, pose sur intercalaires jaunes, manche en racine de gentiane stabilisée.

Crédit photos : Normande Numérique

6. Informations utiles

- Activité : **Coutellerie Artisanale.**

- Produits et service :
 - Couteaux pliants type laguiole et aurillac,
 - Couteaux de table type aurillac,
 - Affûtage.

- Adresse : **L'Antre du Viking**
28, rue Notre Dame
15140 SALERS.

- Téléphone : **09.87.10.99.27.**

- E-mail : lantreduviking@bbox.fr .

- Facebook et Instagram : **@lantreduviking** .

- Site internet : www.lantreduviking.com .

- Personnes travaillant dans l'entreprise :
 - **Franck PAUL – Artisan coutelier ;**
 - Eudeline PAUL – conjointe collaboratrice.

- Date de création de L'Antre du Viking : **01 Novembre 2017.**

7. Entreprises Partenaires

- Cantal Gentiane : 06 58 64 51 37, cantalgentiane@yahoo.fr

- Mercorne : 04 73 94 84 47, contact@mercorne.fr ,
17 rue de Néron 63650 La Monnerie-le-Montel

- La Petite Grange de Tournemire : 04 71 43 39 26,
contact@lapetitegrange.fr
Le Bourg, 17 rue Edouard Marty, 15310 Tournemire

- La Poterne : 04 71 40 74 56,
9 Rue Notre Dame 15140 Salers

- Brasserie 360 : 04 71 68 98 63, contact@brasserie360.fr,
Les Quatres Routes de Salers, 15140 ST-MARTIN
VALMEROUX



09.87.10.99.27

28, rue Notre Dame - 15140 SALERS
lantreduviking@bbox.fr

www.lantreduviking.com

Dossier de presse réalisé par

Normande Numérique

Eudeline PAUL

normandenumerique@gmail.com

06.17.39.13.89

