

COUTELLERIE
DU MAINE-ANJOU


Coutellerie du Maine Anjou

PRÉSENTATION

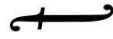


QUI SOMMES NOUS ?

Créée en 2012, la Coutellerie du Maine Anjou est située dans une ancienne maison éclusière datant de 1874...

ET NOS COUTEAUX ?

Découvrez nos couteaux de l'Anjou qui se déclinent aujourd'hui en 5 modèles.



QUI SOMMES NOUS ?

Créée en 2012 par Antoine Faucheu, la Coutellerie du Maine Anjou est née de l'idée de réparer un affront : pas de couteau pour le territoire de l'Anjou, il fallait un atelier pour le fabriquer !

Aujourd'hui c'est une équipe de **6 passionnés** qui travaillent à la coutellerie et perpétuent la tradition des couteliers !

La Coutellerie du Maine Anjou se divise en **2 établissements** : Un atelier à St Sulpice en Mayenne et une boutique à Angers !

p.3

Notre histoire

p.5

Notre couteau l'Anjou

p.6

Notre offre Teambuilding





1

LES DÉBUTS

Artisan coutelier diplômé, c'est mon premier "vrai métier" explique Antoine Faucheu. Avant de partir à Thiers pour être formé durant 2 ans par la Manufacture de Coutellerie Cagnet, il grandi dans le village de Chémeré le Roi, dans le fournil de la boulangerie parentale où il y a appris **l'amour du travail manuel**.

Ses voisins, de l'époque, mécaniciens agricole (Maurice et Odile pour les intimes) l'accueillaient tous les mercredis. C'est là qu'il "perçait des trous dans l'acier, fabriquait des épées qu'il ne pouvait pas soulever et qu'il revenait couvert d'huile et les poches pleines de ferraille".

Puis bien plus tard, il passe un Bac L au lycée Saint Michel de Château-Gontier et prend ensuite la route du Mans pour commencer des **études d'infirmier**.

Prise de conscience, il décide finalement de faire de sa madeleine un métier !

Direction alors **Thiers** (*ville connue pour être la capitale de la coutellerie Française*) afin de devenir titulaire d'un **CAP I.C.C.** (*Instruments Coupants et de Chirurgie*). C'est là qu'il a alors pu acquérir **un savoir-faire et des techniques ancestrales lui permettant aujourd'hui d'exercer sa passion**. Du traitement thermique des lames au montage des manches en bois et autres matières en passant par la découpe, **la fabrication de couteaux requiert la maîtrise de nombreux domaines**.

2

NAISSANCE DE LA COUTELLERIE

En 2012, Un choix s'impose ! Pas d'emplois en coutellerie en Mayenne, une seule option : "**je créé en septembre 2012 la Coutellerie du Maine-Anjou**" au sein de Coodémarrage 53 (*coopérative d'activité et d'emploi à Laval*). Les premières années sont dédiées à la **construction de l'activité** dans un département où ce **métier avait disparu depuis une 40aine d'années**. Jusqu'en 2014, l'activité est essentiellement basée sur l'affûtage. En 2014, "j'installe **l'atelier à Fromentières** dans le sous-sol de ma maison d'habitation".

En 2015, un coup de pouce des CIGALES Entr'apprendre me permet de **fabriquer un couteau pliant que j'avais créé en 2012 à Thiers : L'Anjou**. Cette année charnière voit apparaître la commercialisation des premiers couteaux pliants de la gamme et les premiers stages de fabrication de couteau.

En 2016, **la gamme de couteaux s'étoffe** avec l'arrivée du **couteau de Table et de l'Éminceur**. Destinés aux amoureux cuisine et de bon repas, ces couteaux fins et élégants subliment les tables et les repas entre amis et en famille !

Dès Avril 2017, la Coutellerie du Maine Anjou **débarque sur Paris** pour offrir la possibilité à ceux qui vivent où sont de passage dans la capitale de **fabriquer leur propre couteau de l'Anjou ! Ces stages se déroulent à l'Établisienne**, 88 Boulevard de Picpus, 75012 Paris.

COUTELLERIE
DU MAINE-ANJOU

3

ON SE DÉVELOPPE

En avril 2018, l'atelier **déménage à l'écluse de Neuville à La Roche Neuville** (anciennement Saint-Sulpice). La première année, plus de **5000 personnes poussent la porte de l'atelier**.

En novembre, **Brigitte arrive dans l'équipe** et devient la première salariée de la Coutellerie du Maine-Anjou.

À la fin de l'année, **la gamme s'étoffe à nouveau** avec le **petit modèle pliant l'Anjou et le couteau d'Office** !

Dès Avril 2019, **Tristan nous rejoint**, l'équipe passe au nombre de 3 !

Début 2020, trouvant le concept du "Do It Yourself" intéressant, la Coutellerie du Maine Anjou en partenariat avec l'entreprise Bordet, lance son Kit de fabrication du couteau pliant de l'Anjou.

En décembre 2020, La Coutellerie du Maine Anjou ouvre **un deuxième établissement à Angers** ! Composé d'un **atelier accessible en libre service** et pour nos stages et **d'une boutique**, il est situé au 48 rue du Mail à Angers.

Mars 2020, c'est au tour d'**Ewen de rejoindre l'aventure** !

Puis en 2022, **C'est Laetitia et François qui rejoignent l'équipe**.

4

ET MAINTENANT ?

Après avoir redonné à notre site internet, une seconde jeunesse, nous souhaitons nous développer un peu plus à l'échelle nationale sans pour autant perdre notre identité. Nous cherchons alors des partenaires qui nous ressemblent, pourquoi pas vous ?





par A. Faucheux

LE COUPEAU PLIANT (GRAND MODÈLE)

Créé en 2012 par Antoine, à l'occasion d'un concours entre apprentis qu'il n'a pas gagné... le grand modèle de l'Anjou pliant contribue au patrimoine de l'Anjou. Pour les plus observateurs, ce dernier regorge de clins d'oeil. Ouvert, son manche évoque un méandre de la Mayenne, une rivière qui passe en Anjou. Fermé, le couteau représente le pétale du haut de la fleur de lys qui est sur le blason de l'Anjou et pour les plus attentifs, on retrouve un petit poisson !

Ce couteau pliant à une autre particularité : si vous le posez ouvert il tiendra debout et sa lame ne touchera pas la surface.

Ne pas mettre au lave vaisselle. Utilisez un fusil ou une pierre pour l'affuter ou passez tout simplement nous voir !

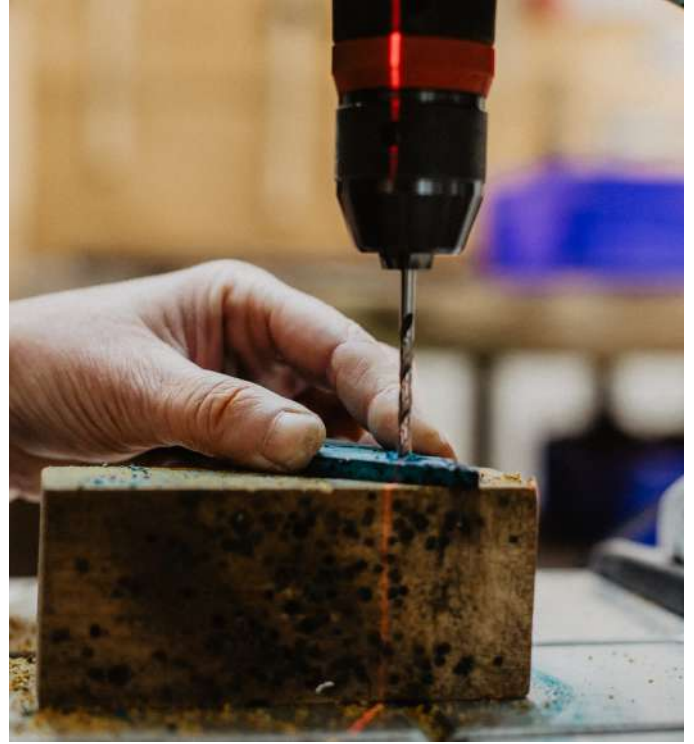
Longueur : 205mm
Longueur fermé : 116 mm
Largeur : 18 mm environ
Hauteur : 29 mm
Tranchant : 85 mm
Dureté : 59 (HRC)

Acier inoxydable
Z90CDV18

Ressort de l'Anjou
XC20Cr13

Bois provenant d'Anjou et
du Sud Mayenne





NOTRE OFFRE TEAM BUILDING

La fabrication du couteau pliant l'Anjou

Sur 1h ou 3h nous vous proposons des stages de fabrication de couteau. Proposez à vos équipes un atelier de cohésion et venez fabriquer votre propre couteau l'Anjou grand pliant. Travail du bois et de l'acier, casse tête et travail manuel, nos ateliers de fabrication conviennent à tous ! Le petit plus ? Le choix du manche en bois pour personnaliser son couteau et la possibilité de graver le manche ou la lame pour repartir avec un couteau unique !

Nous pouvons vous accueillir dans notre maison éclusière à la Roche Neuville ou dans notre atelier d'Angers mais aussi nous déplacer chez vous ! Pour connaître nos prix et pour plus de renseignements : antoine.coutellerie@gmail.com / 06.14.73.57.30



UNE OFFRE SUR MESURE

LE LIEU ET L'INSTALLATION

Pour tous nos stages, nous devons être dans un **endroit clos** (salle, bureau, hangar, etc.) Nous avons aussi l'**option d'apporter notre propre barnum** (+50€ HT).

Pour le bon déroulement de notre prestation nous avons besoin d'un **branchement électrique 220V**. Nous nous chargeons d'apporter les rallonges et enrrouleurs.

LES ATELIERS 1H ET 3H

1H: Le but du jeu est de fabriquer un couteau pliant. **Les pièces métalliques sont déjà assemblées**, le stagiaires doit **choisir un manche** parmi une 20aines d'essences de bois. **Fixer le manche** sur le couteau et **réaliser le façonnage du manche sur des ponceuses à bande**. Après avoir fait les finitions de ponçage, il faudra **huiler le manche**. Une petite **initiation à l'affûtage** pour finir, et le stagiaire peut **repartir avec son couteau dans un étuis en cuir**.

Pour les ateliers sur 1h le tarif est de 65€ HT/personne, minimum 6 personnes, maximum 30 personnes..

3H: Le stagiaire devra **assembler les pièces métalliques, faire du meulage, du rivetage...** Puis, **comme le stage d'une heure, choisir un manche** parmi une 20aines d'essences de bois et **le façonner avant de repartir avec son couteau dans un étuis en cuir**.

Pour les ateliers de 3h, comptez 105.5€ HT/personne minimum 6 personnes, maximum 30 personnes

LE FORFAIT À LA JOURNÉE

Votre client fait **un évènement sur la journée**, souhaite une animation lors de laquelle ses convives ont **la possibilité de fabriquer un couteau** à n'importe quel moment. Nous pouvons animer **des ateliers d'une heure en continu** .Pour cela le forfait est de **1500€ HT la journée + 30€ HT par couteau fabriqué**. Nous avons déjà réalisé ce service avec une 60aine de couteaux fabriqués.

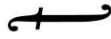
Que nous animions un stage d'une heure, de 3h ou qu'il s'agisse d'un forfait à la journée, prévoyez pour les **frais de déplacement : 1.5€ HT /km**

LA PERSONNALISATION

Vos clients ont la possibilité **de graver sur la lame ou le bois un logo, une date, des prénoms, des initiales...** Il faudra juste nous en informer **au minimum une semaine avant l'évènement**. Il faut compter pour cela **une création de fichier à 50€ HT et 5€ HT par gravure**.



COUTELLERIE
DU MAINE-ANJOU



RETROUVEZ-NOUS SUR

COUTELLERIE
DU MAINE-ANJOU



Coutellerie du Maine-Anjou



coutellerie_du_maine_anjou



www.coutellerie-du-maine-anjou.com