

Dossier de presse

100
ans

et pas une ride



NOGENT



100 ans de couteaux Français

NOGENT



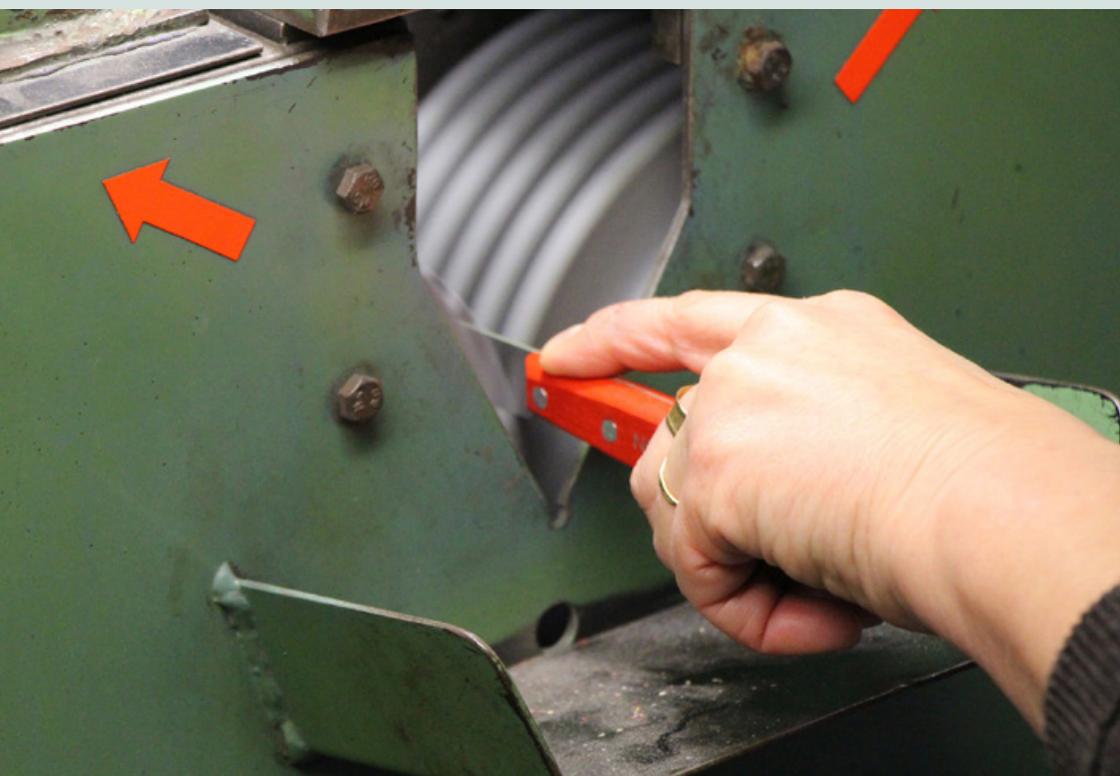
100 ans de savoir-faire.



L'histoire commence en 1923 lorsque Monsieur Louis André, lance une activité de fabrication de couteaux d'office dans son garage. Un an plus tard, il fait partie de la première promotion des Meilleurs Ouvriers de France (MOF). Une distinction qui met en lumière son travail et le conduit vers le succès. La production s'intensifie. Dans les années 50, il construit sa première usine avant de lancer ses premiers modèles d'ouvre-boîtes présentés à la Foire de Paris, puis au concours Lépine et primés « meilleurs ouvre-boîtes ». Sa volonté ? Créer des outils que toute cuisinière et tout cuisinier se doit d'avoir pour exprimer son talent.

Pari tenu. Au fil des années et des successions, l'entreprise a su évoluer, se réinventer et innover. Depuis près d'un siècle, NOGENT***, maître coutelier, fabrique, en France, et dans les règles de l'art, des couteaux au tranchant affilé à la main et met sa technologie et son savoir-faire au service de la passion et du talent culinaire en s'appuyant sur l'expertise et la performance du made in France.

L'ensemble des couteaux, des épilateurs, des écailleurs, des spatules de cuisine, des ouvre-boîtes, des pelles à gâteau de la maison sont fabriqués à Biesles (52) dans les ateliers de NOGENT***, ce qui en fait un Vrai produit 100% made in France en Haute Marne/Sud Champagne. Un savoir-faire artisanal et industriel d'excellence reconnu puisque NOGENT*** est labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV) depuis 2013.



Des couteaux faits pour durer et garantis à vie !

Attaché au travail bien fait et aux produits de qualité, NOGENT*** a à cœur de développer des procédés industriels et des innovations qui font de ses créations des produits durables, à l'antithèse du jetable. Une démarche qui repose sur trois piliers :

• L'intemporalité

Toujours ancrés dans l'air du temps, les produits NOGENT*** sont devenus, pour certains, iconiques. Tous sont représentatifs d'un savoir-faire industriel préservé qui a fait leur réputation. Ils appartiennent à la tradition de l'Industrie Française et sont, plus que jamais, d'actualité. Imaginés comme des incontournables, « des valeurs sûres », les couteaux et autres outils culinaires sont des compagnons qui ne prennent pas une ride.

• La durabilité

Forts d'une fabrication de qualité à la française, les produits NOGENT*** résistent aux années qui passent. Preuve en est, ils sont garantis à vie pour une utilisation normale et contre tout vice de fabrication. Ainsi, les couteaux passent de la cuisine à la table de génération en génération.

D'ailleurs, la réputation « Made in FRANCE », reste un atout incontestable. Véritable gage de qualité, de performance et de fiabilité, elle séduit à l'international : l'Europe, les USA, le Canada, le Japon, la Corée du Sud, représentent 30% des ventes de l'entreprise.

• L'éco-responsabilité

Afin de promouvoir la gestion durable des forêts, la société NOGENT*** est certifiée PEFC depuis 2021. Autre exemple, une fabrication raisonnée dont l'objectif est de passer l'ensemble de la gamme actuelle de manches en polypropylène en manches biosourcés. Autre atout en matière d'éco-responsabilité : NOGENT*** propose un service pour aiguiser son couteau. On ne jette plus, on conserve et on entretient !



Des couteaux Made in France fabriqués avec précision

Chaque année, plus d'1,5 million de couteaux, d'éplucheurs, d'ustensiles comme les ouvre-boîtes, sont produits dans l'usine de NOGENT *** en Haute-Marne. Au sein du site de production, des machines hautement performantes, conçues par les ingénieurs de la maison, permettent une totale maîtrise de l'ensemble de la chaîne de fabrication et un suivi qualité extrêmement rigoureux.

Avec ce savoir-faire complet, NOGENT *** s'occupe de toutes les étapes de fabrication de ses couteaux : la fabrication des manches, des lames, des rivets ainsi que l'assemblage. Aucun détail n'est laissé au hasard, comme notamment le polissage du dos des lames.



L'abécédaire des étapes de fabrication

Quelques mots de vocabulaires...

Véritable savoir-faire, il existe plus de 20 étapes pour confectionner un couteau. Voici les neuf plus grandes.

- **LA DÉCOUPE :** La découpe des lames est réalisée de manière automatique sur des presses à découper à partir de rouleaux d'acier biseauté. Une étape qui requiert un savoir-faire particulier car les bandes ne sont pas plates. C'est la première étape de fabrication de la lame.
- **LA TREMPE :** Elle permet de donner à l'acier ses caractéristiques optimales de coupe et de résistance. Pour les lames de couteaux, elle est réalisée « au tapis sous atmosphère » (chauffe à 1060°C et refroidissement dans une zone refroidie à l'eau). Le couteau d'ouvre boîte quant à lui une « trempe à l'huile », la pièce rougie est plongée dans un bain d'huile pour lui conférer une résistance accrue pour percer et ouvrir les boîtes.
- **LA TOURNERIE :** Cette étape consiste à débiter les planches de bois, déligner (réalisation des baguettes de bois) et quillonner les baguettes. Le « quillon » va ensuite être travaillé pour devenir un manche. En charme, en hêtre ou en cerisier des bois, les planches de bois sont, avant l'usinage, stockées pendant un an sur parc. Le bois sèche ainsi doucement et sera donc plus stable. Un temps nécessaire pour garantir sa résistance et mettre au point des couteaux au manche en bois durable et de qualité.
- **LA FRAPPE :** Réservé aux couteaux avec manche en bois, ce poste consiste à confectionner les rivets qui vont permettre de maintenir la lame dans le manche. NOGENT*** est encore l'un des rares couteliers à les fabriquer lui-même. Les rivets pour les couteaux sont ensuite moletés. Le moletage sur un rivet plein permet une meilleure tenue entre le manche et la lame, donc des couteaux plus robustes.
- **LE MOULAGE :** Il s'agit d'injecter en surmoulage le manche directement sur la lame du couteau, ce qui le rend « indémanchable ». Cette étape est réservée aux couteaux avec manche en polypropylène. Le manche en polypropylène permet un passage au lave vaisselle.
- **L'ASSEMBLAGE (MANCHE BOIS) :** L'assemblage des couteaux et épilateurs manches bois est réalisé sur des machines spéciales conçues et réalisées par NOGENT***.
- **L'EMOUTURE :** C'est l'usinage des deux faces de la lame qui s'amincit et débouche sur le fil du couteau, pour préparer ensuite le tranchant de la lame. La lame peut ensuite être affilée.
- **L'AFFILAGE :** Étape qui consiste à aiguïser le tranchant des lames lisses sur des meules spécifiques reproduisant l'angle de coupe optimal. Il est réalisé à la main sur les couteaux et épilateurs afin de garantir un tranchant parfait et un contrôle de chaque pièce.
- **LE CRANTAGE :** Il s'agit de reproduire des dents acérées sur les lames crantées. La taille du crantage dépendra de l'utilisation : 1mm pour les couteaux tomate, double crantage pour les couteaux steaks ou crantage 6mm pour les couteaux pain par exemple. Autre spécificité de NOGENT***, la lame Affidenté® : une technologie brevetée et déposée qui offre un super tranchant et une résistance à toute épreuve avec ses 4 dents/mm.





Les iconiques Nogent ★★★

Le couteau d'office

S'il n'en fallait qu'un, ce serait celui-là... Il représente environ 35 % du chiffre d'affaires de la marque. À lame lisse, crantée ou Affidenté® (4 dents par mm), il se conjugue dans de nombreuses déclinaisons et s'impose comme un incontournable.



COUTEAU D'OFFICE 9 CM LAME LISSE
BOIS DE CHARME TEINTÉ MERISIER
PRIX DE VENTE CONSEILLÉ : 7,90 €



L'éplucheur

Eplucheur 1 ou 2 tranchants, lame lisse, lame Affidenté®, et même spécial tomate (!) c'est le compagnon idéal pour faciliter son quotidien en cuisine. À toutes les préparations - ou presque - il sera de la partie. D'ailleurs NOGENT*** est l'un des seuls couteliers à proposer un éplucheur à 1 seul tranchant. Une technologie qui évite le « bourrage » des épluchures. Autre spécificité de NOGENT***, l'éplucheur spécial Gaucher. Par ailleurs, les lames d'éplucheurs sont affilées quand la majorité des autres modèles sont uniquement usinés.

ÉPLUCHEUR 2 TRANCHANTS
HÊTRE NATUREL
PRIX DE VENTE CONSEILLÉ : 4,90 €

L'ouvre-boîtes

Issu de la gamme « Pratik », l'ouvre-boîtes, ou plutôt les ouvre-boîtes - la collection en compte 6 - est dans le top 3 des incontournables de la marque. En pole position, le « Super-Kim » et sa forme compacte, en acier de haute qualité, composé d'un couteau en acier inox trempé et affûté et d'un papillon revêtu.



OUVRE-BOÎTES SUPER-KIM
PRIX DE VENTE CONSEILLÉ : 15,80 €

Le couteau à steak

Avec sa lame pointue et munie d'un double crantage, c'est le couteau à adopter pour couper sa viande sans effort.



COUTEAU STEAK 11 CM LAME DOUBLE CRANTAGE
ROUGE CERISE
PRIX DE VENTE CONSEILLÉ : 9,90 €

La pelle

Cette pelle est très fine pour servir et retourner les mets les plus délicats dont les poissons et les œufs.

PELLE DE CUISINE 16 CM AJOURÉE
HÊTRE NATUREL

PRIX DE VENTE CONSEILLÉ : 20,90 €



Les coffrets Kraft

Idée cadeau ou pour se faire plaisir



COFFRET CUISINE CLASSIC POLYPRO

ÉPLUCHEUR SAUGE
OFFICE LISSE LAVANDE
OFFICE CRANTÉ GRIS SOURIS
TOMATE TERRACOTTA

PRIX PUBLIC CONSEILLÉ : 37,40 €



COFFRET STEAK CLASSIC BOIS

4 COUTEAUX STEAK 11 CM
LAME DOUBLE CRANTAGE
HÊTRE NATUREL

PRIX PUBLIC CONSEILLÉ : 42,90 €

NOGENT



100 ans de couteaux Français

Contact presse
Gaëlle Miel

P. : 06 23 05 33 04
contact@gaellemiel.com

www.nogent3etoiles.com