

# NOGENT



100 ans de couteaux Français



# NOGENT ★★ ★ SAS

“DU JARDIN À LA CUISINE”

# NOGENT ★★★ SAS : UNE NOUVELLE PAGE S'ÉCRIT !

2025 marque un tournant dans l'histoire de NOGENT \*\*\*, avec une nouvelle Direction et de nouveaux actionnaires. A titre personnel, je suis très fier et honoré de poursuivre cette belle histoire en écrivant de nouvelles pages.

Depuis plus de cent ans, l'entreprise NOGENT\*\*\* s'est imposée comme une référence incontournable dans l'univers de l'équipement de la maison. Héritière d'une tradition industrielle profondément enracinée dans l'excellence française, l'entreprise a su traverser les époques en conciliant savoir-faire ancestral et innovation. Aujourd'hui encore, cette vision continue d'animer nos équipes, qui mettent tout leur talent et leur exigence au service de la conception, de la fabrication et de la distribution de nos produits afin d'offrir la plus grande satisfaction à nos clients et utilisateurs.

Nos couteaux et produits NOGENT\*\*\*, fabriqués à Biesles en France, et présents dans de nombreux pays à l'international, incarnent tout ce que notre entreprise représente: qualité irrépro-

-chable, matériaux nobles respectueux de l'environnement et large choix dans les formes et fonctionnalités. Ils ne sont pas de simples outils, mais des compagnons du quotidien, conçus pour sublimer vos gestes et révéler toute la beauté de l'art de vivre à la française.

La gamme de produits GUILLOUARD prolonge cette ambition en proposant une large gamme d'objets innovants, répondant à des besoins actuels et fabriqués pour durer dans le temps.

Je vous invite à découvrir ce catalogue, conçu comme une invitation à découvrir l'essence même de notre maison : une passion pour les objets bien faits, une recherche constante de perfection et une volonté indéfectible de répondre à vos attentes.

Un grand merci pour votre confiance et votre contribution à l'écriture de cette belle histoire !

**NOGENT**  
★★★  
100 ans de couteaux Français



**Aymeric Géant**

***Président***

NOGENT  
★ ★ ★  
100 ans de couteaux Français



# NOGENT ★ ★ ★ SAS

“DU JARDIN À LA CUISINE”

---

Deux marques historiques, **Nogent \*\*\*** & **Guillouard**, réunies par un même engagement : qualité, savoir-faire et durabilité.



NOGENT \*\*\* SAS

---

## UNE MÊME VISION

**Nogent \*\*\* SAS**, c'est l'alliance de deux marques emblématiques, **Nogent \*\*\*** et **Guillouard**, qui partagent un même engagement : concevoir des produits durables, fonctionnels et de haute qualité.

**Nogent \*\*\***, spécialiste de la coutellerie et des ustensiles de cuisine 100 % Made in France, est reconnue pour son savoir-faire et la performance de ses lames.

**Guillouard**, marque historique ancrée dans les foyers français depuis plus d'un siècle, véritable référence dans l'univers du jardin et de la cuisine, perpétue une tradition de fabrication privilégiant des matériaux durables et recyclables.

Ensemble, ces deux marques incarnent **un art de vivre authentique, du jardin à la cuisine, en plaçant l'innovation, la durabilité et le savoir-faire au cœur de leur ADN.**



**NOGENT**



100 ans de couteaux Français



**NOGENT \*\*\* SAS**

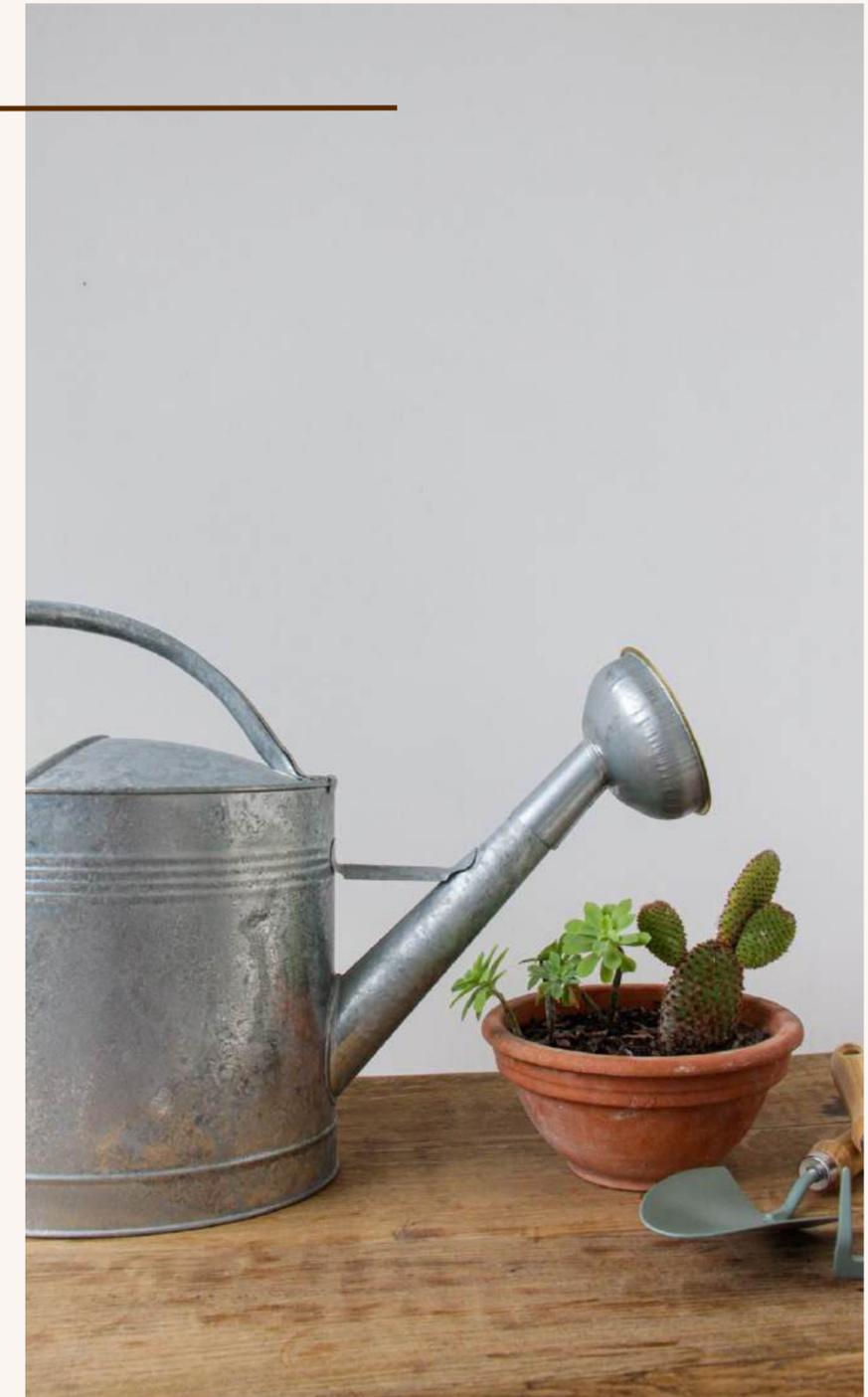
---

## **CUISINE : UN UNIVERS DE PRÉCISION ET DE PERFORMANCE**

**Nogent \*\*\*** avec nos gammes de couteaux de cuisine, éplucheurs et autres ustensiles de cuisine sont des alliés incontournables pour tous les cuisiniers passionnés. Des couteaux de chef aux couteaux à steak, chaque produit est pensé pour allier esthétique, fonctionnalité et longévité.

## **JARDIN : L'ART DE CULTIVER AVEC PASSION**

Chez **Guillouard**, nous proposons des produits qui accompagnent l'amour de la nature et du jardinage : arrosoirs, composteurs, moulins à légumes et autres accessoires pour cultiver un jardin harmonieux et durable.



# **NOS UNIVERS**

# UNE ENTREPRISE FAMILIALE ENGAGÉE

Fondée sur des valeurs de tradition et d'innovation, **Nogent ★★★ SAS** perpétue un héritage transmis depuis des générations. En alliant maîtrise des techniques de fabrication et recherche de performance, nous nous engageons à proposer **des produits adaptés aux besoins des particuliers comme des professionnels.**

## NOS POINTS FORTS :

- Une **expertise centenaire** dans la fabrication d'ustensiles de cuisine et d'articles de jardin
- **Nogent ★★★ maîtrise entièrement son processus de fabrication en interne : découpe des lames, travail du bois, injection plastique, décolletage des rivets, traitement thermique...** pour garantir une qualité optimale.
- Un **savoir-faire**, avec une production maîtrisée et un contrôle qualité rigoureux
- Une **fabrication responsable**, privilégiant les matériaux durables et recyclables
- Des **produits pensés pour durer**, avec une garantie à vie sur la gamme Nogent ★★★
- Une **équipe logistique efficace et à l'écoute des clients**

# CHIFFRES CLÉS

2 marques historiques :

- **Nogent \*\*\* (1923) & Guillouard (1911)**

**100 % Made in France pour Nogent \*\*\* & 1,5 million de couteaux par an**

**60 % de fabrication française et 85 % européenne pour Guillouard**

**31 collaborateurs engagés**

**92 % de nos fournisseurs sont français**

**Engagement fort dans le recyclage et la gestion des déchets** (bois, métal, plastique, carton)

**Distribution en France et à l'international**

Labels et certifications :

- **EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant) pour Nogent \*\*\***
- **PEFC (gestion responsable des forêts)**



# NOGENT



100 ans de couteaux Français



1923

**Etablissements Louis André et Compagnie**

Création de la société par **Louis André, meilleur ouvrier de France en coutellerie en 1924**. Il fabrique des couteaux pliants de luxe et des articles de manucure.



1940

Développement du premier **éplucheur "Victoria"**, qui devient un succès emblématique avant même le couteau d'office.



1956-1964

Conception des premiers modèles d'ouvre-boîtes, dont le **"Kim" et le "Super Kim" en 1964, primés au concours Lépine et à la Foire de Paris.**

1972

**Victoria Nogent SA**  
Transmission de l'entreprise à **Pierre Minel**, qui la rachète au nom de ses fils et la renomme **"Victoria Nogent SA" en 1974**



1980

Développement de la gamme **"microdentée"** aujourd'hui connue sous le nom de **Expert Affidenté®**

1985

Reprise de la société par la **famille Sirvin** après des difficultés financières, marquant une nouvelle ère de redressement et de développement.

2025

Rachat de la société par **Aymeric Géant, ouvrant une nouvelle page avec des ambitions renouvelées pour Nogent \*\*\* SAS.**

1911

**ALG**

Création de la société **ALG**, par deux frères **Adrien et Louis GUILLOUARD**, dans le travail de la **tôlerie et ferblanterie**, spécialisé dans les châssis de cheminée



1917

Transfert de l'activité sur l'**île de Nantes**, premiers modèles de **lampes tempêtes, de seaux galvanisés à chaud et d'articles de fumisterie.**

1935

Extension de l'usine avec un **élargissement de la gamme d'articles de ménage galvanisés avec notamment les lessiveuses** (ancêtre de la machine à laver)

1945

Nouvelle extension de l'usine pour atteindre 17000m<sup>2</sup>. **Apparition des bouilleurs à bœufs et des produits d'élevage.**



1962

Acquisition d'une usine d'injection plastique à Vertou. Développement des produits de jardin et cuisine : **arrosoirs, grille-herbes, passe-légumes.** **GUILLOUARD compte jusqu'à 550 personnes**

1981

**Reprise de l'usine de Nantes par la famille Sirvin.**

1995

Création des **premiers silos à compost** bois et acier galvanisé.



2020

intégration de **Guillouard au sein de la SAS NOGENT \*\*\***

2016

**Fermeture du site historique à Nantes et transfert de machines chez des sous-traitants.** Intégration de la partie injection plastique et l'entrepôt logistique sur le site de **NOGENT \*\*\* à Biesles.**



# NOGENT



100 ans de couteaux Français



NOGENT \*\*\* SAS

## 100 ANS DE COUTEAUX FRANÇAIS

**Nogent \*\*\*** est une **marque française emblématique de la coutellerie**, reconnue pour son **savoir-faire unique depuis 1923**. Implantée au cœur de la tradition coutelière à Biesles, en Haute-Marne, elle perpétue un héritage traditionnel en alliant **excellence du tranchant, innovation et qualité**. Nos produits, fabriqués en France à partir de matières premières rigoureusement sélectionnées, offrent une durabilité exceptionnelle et une **ergonomie pensée pour tous les usages**. Avec un engagement fort pour la préservation de l'environnement et une **garantie à vie** sur nos couteaux, **Nogent \*\*\* incarne l'élégance et la performance au service de la cuisine**.

SA GAMME INCLUT DES COUTEAUX D'OFFICE, DES COUTEAUX DE CHEF, DES COUTEAUX DE TABLE, AINSI QUE DES ACCESSOIRES INDISPENSABLES COMME DES ÉPLUCHEURS, DES PELLES DE CUISINE ET DES CISEAUX...



LAME  
**expert**  
PROFESSIONNELLE



LAME  
**classic**  
TRADITIONNELLE



# NOGENT



100 ans de couteaux Français



LAME  
**classic** **PRO**



**pratik**  
USTENSILES DE CUISINE

# L'AUTHENTICITÉ DURABLE

**Guillouard, marque emblématique** du patrimoine français, conçoit depuis plus de 110 ans des **objets durables et intemporels pour le jardin et la maison**. Réputée pour ses arrosoirs, composteurs, moulins à légumes et sa célèbre lampe tempête Luciole, elle allie **savoir-faire et engagement écoresponsable**.

Avec des produits robustes et pratiques, majoritairement fabriqués en France et en Europe, Guillouard perpétue l'art du faire par soi même, du jardin à la cuisine à travers ses produits.

SA GAMME INCLUT DES ARROSOIRS, SYSTÈME D'IRRIGATION, SEAUX, SOLUTIONS DE COMPOSTAGE, BOUILLEUR À BOCAUX, PASSE-LÉGUMES, LAMPES TEMPÊTE ...





# NOS RÉSEAUX DE DISTRIBUTION

Nous distribuons nos produits à travers plusieurs canaux :

- **B2B** : Vente à des professionnels (chefs cuisiniers, hôtels, restaurants, etc.)
- **B2C** : Vente directe aux consommateurs via nos partenaires et notre site web
- **Retail** : Présence dans les grandes surfaces spécialisées, les magasins d'ustensiles de cuisine et les magasins de jardinage
- **Export** : Nos produits sont présents dans plusieurs pays à travers l'Europe, les États-Unis, le Canada et au-delà



Galeries  
Lafayette

Jardiland

LE ROYMERLIN

LE BHV / MARAIS

Culinarion  
— PARTAGEONS NOS SECRETS —

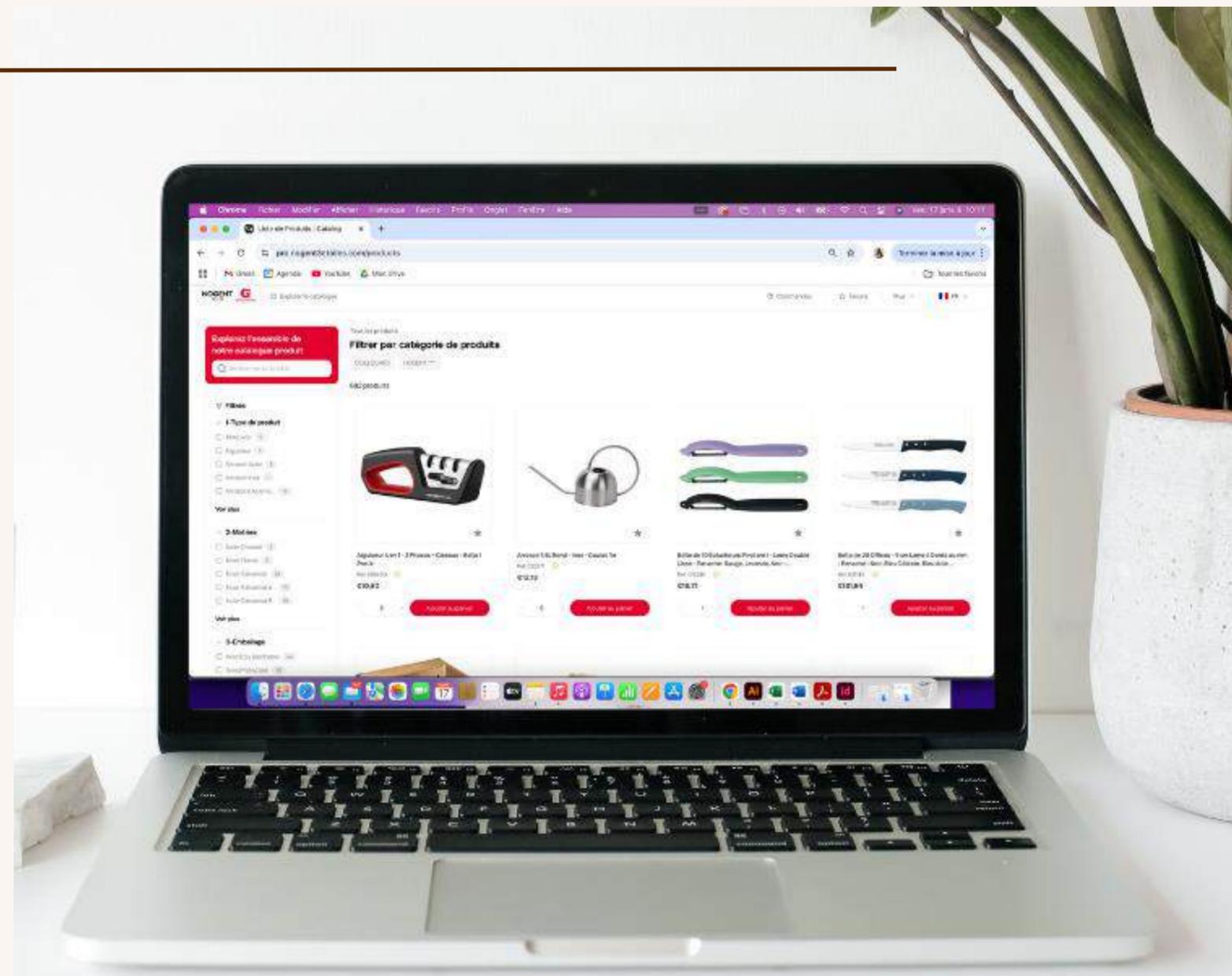
TRUFFAUT

# PLATEFORME DE COMMANDE

Découvrez notre nouvelle plateforme de commandes B2B !

Simplifiez et optimisez votre expérience d'achat grâce à notre toute nouvelle plateforme en ligne dédiée aux professionnels. Avec une **interface intuitive, un accès rapide à l'ensemble de nos produits et des fonctionnalités avancées pour gérer vos commandes**, nous avons conçu cet outil pour répondre à vos besoins. Passez vos commandes en quelques clics, suivez leur statut en temps réel et bénéficiez d'un service personnalisé à chaque étape. **Testez-la dès aujourd'hui et transformez votre façon de commander !**

<https://pro.nogent3etoiles.com>



NOGENT \*\*\* SAS

## POURQUOI CHOISIR NOGENT \*\*\* SAS ?

Choisir **Nogent \*\*\* SAS**, c'est faire le choix de **l'excellence, de la tradition et de l'innovation**. Depuis plus de 100 ans, nous fabriquons des produits d'exception alliant savoir-faire français, matériaux de qualité et engagement durable.

Que ce soit à travers notre gamme de coutellerie, **Nogent \*\*\***, ou nos ustensiles de cuisine et de jardin, **Guillouard**, chaque produit est conçu pour durer et répondre aux exigences des plus grands professionnels comme des passionnés.

**Nogent \*\*\* SAS incarne la fiabilité et la performance au quotidien.**



# FAITES LE CHOIX DE L'EXCELLENCE, PARLONS-EN !

Pour en savoir plus, découvrir notre offre ou pour toute demande de collaboration, contactez-nous dès aujourd'hui !

✉ Email : [contact@nogent3etoiles.com](mailto:contact@nogent3etoiles.com)

🌐 Site web : [www.nogent3etoiles.com](http://www.nogent3etoiles.com) | [www.guilouard.com](http://www.guilouard.com)

Catalogue : <https://www.nogent3etoiles.com/catalogue-2025/>

Nous sommes impatients de collaborer avec vous et de vous offrir le meilleur de notre savoir-faire !

**NOGENT**



100 ans de couteaux Français

