



1001 Couteaux

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

1001 Couteaux

Antoine Pascal

1001 Couteaux Antoine Pascal

1001 couteaux pour faire le tour des grands courants de l'art coutelier français et étranger. Après le succès des différentes versions de Couteaux de nos régions, ce livre présente une sélection de 1001 couteaux pliants et couteaux droits d'époques, de tailles et de fabrications différentes.

- Le couteau est un outil fétiche de nos artisans mais aussi des petits bijoux de l'artisanat français.
- Cet ouvrage présente les différents styles de couteaux fait découvrir la coutellerie régionale française et étrangères.
- Ex. : couteau rouennais, de Châtellerauld ou de Garonne, serpette du vigneron, piétin de berger, flamme de vétérinaire ou encore greffoir du maraîcher, Laguiole, Opinel, Pradel, Issard, Thiers-cavalier, Coursolle.

 [Télécharger 1001 Couteaux ...pdf](#)

 [Lire en ligne 1001 Couteaux ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne 1001 Couteaux Antoine Pascal

192 pages

Extrait

Avant-propos

Nul besoin d'un riche manche en ivoire sculpté, d'une lame damas multicouches ou d'un ressort sophistiqué guilloché à la main pour qu'un couteau existe. Pour qu'un couteau soit noble. Une simple lame, un manche plus ou moins dégrossi, et vous tenez dans la main l'outil le plus ancien et le plus simple qui soit. Seulement voilà, depuis que l'homme maîtrise le feu et qu'il a découvert les techniques pour modeler l'acier, il n'a eu de cesse de faire évoluer ses outils. Et plusieurs siècles de techniques et de savoir-faire plus tard, les couteliers de France - de Thiers notamment - et du monde entier ont réussi à élever leur habileté à un niveau tel que l'on parle désormais, et à juste titre, de coutellerie d'art.

Un couteau, c'est la page blanche rêvée pour tout artisan qui souhaite donner libre cours à son imagination. On part de rien ou presque, et au final on doit créer un outil capable de séparer plusieurs éléments dans les meilleures conditions. Cette imagination qu'ont les couteliers est d'ailleurs sans limite, comme l'est la diversité des couteaux. Il en existe de toutes les époques, de toutes les tailles, de toutes les formes, dans tous les matériaux, pour tout le monde et pour toutes les applications. Depuis les premiers silex taillés de nos ancêtres, aux couteaux ultramodernes à structures squelettes en titane et fibre de carbone, en passant par les couteaux rustiques de nos régions ou ceux des gentilshommes du 18e siècle en écaille de tortue ou en nacre, les couteaux sont un univers à découvrir et à collectionner. Témoins de leurs époques, ils permettent aussi d'apprendre bien des choses sur le quotidien de leurs utilisateurs.

Au travers de 1001 couteaux, tous différents, soigneusement sélectionnés, le livre que vous tenez entre vos mains tente de recenser les principaux courants de la coutellerie française et étrangère du 19e siècle à nos jours. Principalement axé autour des couteaux pliants, il n'en oublie pas pour autant les couteaux droits tels que les dagues et les poignards et présente même quelques beaux spécimens de couteaux de cuisine et couteaux de table afin d'avoir la vision la plus large possible de la coutellerie d'hier et d'aujourd'hui.

On l'a dit, la variété des couteaux est infinie : droit ou pliant, d'hier ou d'aujourd'hui, à une ou plusieurs pièces, lames de formes bourbonnaise, yatagan, stylet ou pied de mouton, manches en bois de cerf, en ivoire d'éléphant, en bakélite ou en matière plastique, etc. Depuis des temps immémoriaux, les couteliers affinent leurs techniques, développent leur habileté et transmettent leur savoir-faire pour que la coutellerie reste un artisanat bien vivant. Pari gagné puisque les couteaux d'aujourd'hui, comme ceux d'hier, savent se réinventer sans cesse, prendre de nouvelles formes, utiliser de nouveaux matériaux et répondre à de nouvelles applications. Quel univers passionnant à découvrir ! Présentation de l'éditeur

1001 couteaux pour faire le tour des grands courants de l'art coutelier français et étranger. Biographie de l'auteur

Antoine Pascal est journaliste et photographe. Passionné par les grands événements du XXe siècle, ce Parisien est également l'auteur de *Le débarquement en chiffres*, *du Mont-Saint-Michel en chiffres* et *Des couteaux de nos régions*, ouvrages publiés aux Editions Ouest-France.

Download and Read Online 1001 Couteaux Antoine Pascal #FAU2IJ1Q6P0

Lire 1001 Couteaux par Antoine Pascal pour ebook en ligne1001 Couteaux par Antoine Pascal
Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres,
livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne,
bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les
livres 1001 Couteaux par Antoine Pascal à lire en ligne.Online 1001 Couteaux par Antoine Pascal ebook
Téléchargement PDF1001 Couteaux par Antoine Pascal Doc1001 Couteaux par Antoine Pascal
Mobipocket1001 Couteaux par Antoine Pascal EPub
FAU2IJ1Q6P0FAU2IJ1Q6P0FAU2IJ1Q6P0