

Couteau
Le Calaisien[®]

Franck Ackermann

- Catalogue -



Couteau
Le Calaisien[®]
Franck Ackermann

- Les couteaux pliants -

COUTEAU LE CALAISIEEN

- Original -



Entre classicisme et modernité, l'esthétisme du "Le Calaisien®" est porteur d'un héritage, et devient un symbole affectif, évocateur d'instantanés exceptionnels. Son acier tranchant, sa dentelle ciselée, sa ligne fine intemporelle, son élégance indémodable, ses volumes sensuels et ses contrastes éclatants font de ce couteau un concentré d'émotions pures, une expérience unique, où chaque pièce est une nouvelle sensation de revivre les deux mille ans d'histoire de la ville.

DÉTAILS : Dimensions ouvert : 190 mm - Fermé : 106 mm - Lame : 83 mm - Épaisseur lame : 3 mm - Poids total : 85 g environ. Mécanisme : Cran forcé et rivets cachés. Matières : Lame en acier inox X46 Cr13, ressort en inox Z20, butée en inox trempé, platines en inox F17 et pivot en inox 316L, rondelles en téflon, rivets en laiton, mitres en Ébène noir du Gabon, côtes en véritable dentelle de Calais (réalisée par Noyon Dentelle Calais) et séparation en inox Z8. Poinçon en laiton. Guillochage : « CALAIS » sur le dos du ressort sur demande.

Étui cuir en option.

LIVRÉ EN - Coffret avec certificats d'authenticités.

DISPONIBILITÉ - Sur commande.

TARIFS - Lame Inox - **350 €.**

Les tarifs s'entendent hors frais de port.



COUTEAU LE CALAISIEEN

- Héritage -



La fabrication de la Dentelle de Calais® est un métier d'art, unique au monde par la culture bicentenaire dont il porte l'héritage. Dans le respect de leur héritage et de leur âme forte, les dentelliers de Calais innoveront en permanence, en conjuguant avec grâce et pertinence la tradition et la modernité. Maîtrisant depuis 200 ans la technique du métier Leavers dans la tradition de leur savoir-faire, ils ont la connaissance parfaite de leur produit et savent en explorer toutes les possibilités créatives. Le modèle 'Héritage' leur rend hommage.

DÉTAILS : Dimensions ouvert : 190 mm - Fermé : 106 mm - Lame : 83 mm - Épaisseur lame : 3 mm - Poids total : 85 g environ. Mécanisme : Cran forcé et rivets cachés. Matières : Lame en acier inox X46 Cr13, ressort en inox Z20, butée en inox trempé, platines en inox F17 et pivot en inox 316L, rondelles en téflon, rivets en laiton, mitres et côtes en véritable dentelle de Calais (réalisée par Noyon Dentelle Calais) et séparation en inox Z8. Poinçon en laiton. Guillochage : « CALAIS » sur le dos du ressort sur demande. Étui cuir en option.

LIVRÉ EN - Coffret avec certificats d'authenticités.

DISPONIBILITÉ - Sur commande.

TARIFS - Lame Inox - **350 €.**

Les tarifs s'entendent hors frais de port.



COUTEAU LE CALAISIEEN

- Courgain -



Autrefois une simple échancre dans le paysage maritime, où se rassemblaient une poignée de pêcheurs, le Courgain est aujourd'hui, le quartier le plus proche des ports. Au 1er siècle, L'Empereur Caligula y fit construire deux tours, pour prévenir le risque d'une invasion venue de Britannia. Puis, vers le IXème siècle, d'un hameau formé auprès d'un port naturel. Le Courgain était né, et rassemblait quelques dizaines de familles de marins pêcheurs. Vivant de la pêche, les Courguinois sont Calaisiens mais ils sont Courguinois à part entière. Aujourd'hui, le quartier du Courgain, chargé d'histoire, est un quartier vivant, festif et incontournable de Calais.

DÉTAILS : Dimensions ouvert : 190 mm - Fermé : 106 mm - Lame : 83 mm - Épaisseur lame : 3 mm - Poids total : 85 g environ. Mécanisme : Cran forcé et rivets cachés. Matières : Lame en acier inox X46 Cr13, ressort en inox Z20, butée en inox trempé, platines en inox F17 et pivot en inox 316L, rondelles en téflon, rivets en laiton, mitres en Ébène noir du Gabon, côtes en bois d'Amourette du Surinam (*Brosimum guianense* ou lettre mouchetée. Densité : 1,20) et séparation en inox Z8. Poinçon en laiton. Guillochage : « CALAIS » sur le dos du ressort sur demande. Étui cuir en option.

LIVRÉ EN - Coffret avec certificats d'authenticités.

DISPONIBILITÉ - Sur commande.

TARIFS - Lame Inox - 350 €.

Les tarifs s'entendent hors frais de port.



COUTEAU LE CALAISIEEN

- Gentleman -



Bien plus qu'un produit de luxe s'inscrivant dans les domaines des Arts de la Table, de la gastronomie et du Bien Vivre à la Française, "Le Calaisien" est indiscutablement le symbole d'une ville toute entière, ayant pour ambition de véhiculer l'image du savoir-faire calaisien en France, et à l'International. A la fois sobre et élégant, le 'Gentleman' saura séduire en toute occasion.

DÉTAILS : Dimensions ouvert : 190 mm - Fermé : 106 mm - Lame : 83 mm - Épaisseur lame : 3 mm - Poids total : 85 g environ. Mécanisme : Cran forcé et rivets cachés. Matières : Lame en acier inox X46 Cr13, ressort en inox Z20, butée en inox trempé, platines en inox F17 et pivot en inox 316L, rondelles en téflon, rivets en laiton, mitres et côtes en Ébène noir du Gabon (*Diospyros crassiflora*. Densité : 1,10) et séparation en inox Z8. Poinçon en laiton. Guillochage : « CALAIS » sur le dos du ressort sur demande. Étui cuir en option.

LIVRÉ EN - Coffret avec certificats d'authenticités.

DISPONIBILITÉ - Sur commande.

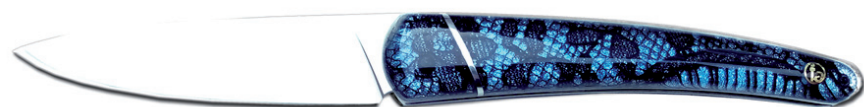
TARIFS - Lame Inox - 350 €.

Les tarifs s'entendent hors frais de port.



COUTEAU LE CALAISIEEN

- Tom Souville -



Même si ce couteau conserve la même histoire et les mêmes symboliques que le modèle original, il en est une qui a été rajoutée. Cette version possède des mitres et des côtes en véritable dentelle de Calais, le tout coulé dans une résine translucide et bleutée. Les séparations en inox et le ressort du couteau forment une croix blanche décentrée sur le bleu du manche évoquant ainsi le pavillon du port marchand de Calais. Parmi les 5 ports de commerce français autorisés à posséder un pavillon par Ordonnance du Roy du 9 octobre 1661, celui de Calais flotta aux mats des navires marchands ainsi qu'aux mats des navires corsaires dont celui du Capitaine Tom SOUVILLE (1777-1839). Après 360 ans d'existence, le pavillon de Calais, quelque peu oublié depuis lors, a été réhabilité et flotte désormais sur la Tour du Guet à Calais.

DÉTAILS : Dimensions ouvert : 190 mm - Fermé : 106 mm - Lame : 83 mm - Épaisseur lame : 3 mm - Poids total : 80 g environ. Mécanisme : Cran forcé et rivets cachés. Matières : Lame en acier inox X46 Cr13, ressort en inox Z20, butée en inox trempé, platines en inox F17 et pivot en inox 316L, rondelles en téflon, rivets en laiton, mitres et côtes en véritable dentelle de Calais (réalisée par Noyon Dentelle Calais) et séparation en inox Z8.

Guillochage : « CALAIS » sur le dos du ressort sur demande.

Étui cuir en option.

LIVRÉ EN - Coffret avec certificats d'authenticités.

DISPONIBILITÉ - Sur commande.

TARIFS - Lame Inox - **350 €.**

Les tarifs s'entendent hors frais de port.



COUTEAU LE CALAISIEEN

- Design -



Sobre et épuré, le "Calaisien-Design" revient à l'essentiel. Une pièce entièrement en inox brossé, ce couteau flirte entre classicisme et modernité. Son esthétisme est porteur d'un héritage, et devient un symbole affectif, évocateur d'instant exceptionnels.

Sa ligne fine intemporelle, son élégance indémodable, ses volumes sensuels et ses contrastes éclatants font de ce couteau un concentré d'émotions pures, une expérience unique, où chaque pièce est une nouvelle sensation de revivre les deux mille ans d'histoire de la ville.

Sobre et épuré, le "Calaisien-Design" revient à l'essentiel.

DÉTAILS : Dimensions ouvert : 190 mm - Fermé : 106 mm - Lame : 83 mm - Épaisseur lame : 3 mm - Poids total : 150 g environ. Mécanisme : Cran forcé et rivets cachés. Matières : Lame en acier inox X46 Cr13, ressort en inox Z20, butée en inox trempé, platines en inox F17 et pivot en inox 316L, rondelles en téflon, rivets en laiton, mitres et côtes en inox 3 mm et séparation en laiton.

Guillochage : non

Étui cuir en option.

LIVRÉ EN - Coffret avec certificats d'authenticités.

DISPONIBILITÉ - Sur commande.

TARIFS - Lame Inox - **600 €.**

Les tarifs s'entendent hors frais de port.



Couteau
Le Calaisien[®]
Franck Ackermann

- Les arts de la table -

COUTEAU LE CALAISIEEN

- Couteau de table 23 cm -



Magnifier les tables dans un esprit de perfection, jusqu'aux moindres détails est l'ambition du coutelier. La collection de couteaux de table est construite sous le signe de l'exigence afin de provoquer l'émotion par le contraste subtil des matières. Chaque élément de cette collection permet de créer des moments magiques à table grâce à des pièces uniques incarnant le luxe et l'excellence. Des matières nobles, des décors élégants et des lignes contrastées subliment l'effet des mets sur les sens. Entièrement fabriquée à la main, cette collection est destinée à renforcer l'image de Calais sur les tables du monde entier.

DÉTAILS : Chaque couteau est une pièce unique. Dimensions : 230 mm - Lame : 123 mm - Épaisseur lame: 3 mm. Couteau à lame fixe. Matières : Lame en acier inox X46 Cr13, mitres en Ébène noir du Gabon, côtes en véritable dentelle de Calais (réalisée par Noyon Dentelle Calais) et séparation en inox Z8. Poinçon en laiton. Autres couleurs (ou bois) disponibles à la demande. Aucune option.

LIVRÉ AVEC - Coffret-présentoir en bois, les certificats d'authenticités, un feuillet avec la petite histoire et un livret sur la coutellerie.

DISPONIBILITÉ - Fabrication à la demande.

Coffret 2 pièces - **300 €**

Coffret 6 pièces - **800 €**

Coffret 8 pièces - **1.000 €**

Coffret 12 pièces - **1.500 €**

Les tarifs s'entendent hors frais de port.



COUTEAU LE CALAISIEEN

- Couteau à beurre -



Magnifier les tables dans un esprit de perfection, jusqu'aux moindres détails est l'ambition du coutelier. La collection des arts de la table «Le Calaisien» est construite sous le signe de l'exigence afin de provoquer l'émotion par le contraste subtil des matières. Chaque élément de cette collection permet de créer des moments magiques à table grâce à des pièces uniques incarnant le luxe et l'excellence. Des matières nobles, des décors élégants et des lignes contrastées subliment l'effet des mets sur les sens.

Entièrement fabriquée à la main, cette collection est destinée à renforcer l'image de Calais sur les tables du monde entier.

DÉTAILS : Pièce unique. Dimensions : 180 mm - Lame : 70 mm - Épaisseur lame : 3 mm. Matières : Lame en acier inox X46 Cr13, manche en véritable dentelle de Calais (réalisée par Noyon Dentelle Calais) et séparation en inox Z8. Autres couleurs (ou bois) disponibles à la demande. Aucune option.

LIVRÉ AVEC - En écrin, les certificats d'authenticités, un feuillet avec la petite histoire et un livret sur la coutellerie.

Fabriqué à la main à Calais.

DISPONIBILITÉ - Fabrication à la demande.

Prix - **150 €**

Les tarifs s'entendent hors frais de port.



COUTEAU LE CALAISIEEN

- Couteau à huîtres -



Magnifier les tables dans un esprit de perfection, jusqu'aux moindres détails est l'ambition du coutelier. La collection des arts de la table «Le Calaisien» est construite sous le signe de l'exigence afin de provoquer l'émotion par le contraste subtil des matières. Chaque élément de cette collection permet de créer des moments magiques à table grâce à des pièces uniques incarnant le luxe et l'excellence. Des matières nobles, des décors élégants et des lignes contrastées subliment l'effort des mets sur les sens.

Entièrement fabriquée à la main, cette collection est destinée à renforcer l'image de Calais sur les tables du monde entier.

DÉTAILS : Chaque couteau est une pièce unique.

Dimensions : 120 mm - Lame : 75 mm - Épaisseur lame : 3 mm.

Matières : Lame en acier inox X46 Cr13, manche en véritable dentelle de Calais (réalisée par Noyon Dentelle Calais) et séparation en inox Z8.

Autres couleurs (ou bois) disponibles à la demande.

Aucune option.

LIVRÉ AVEC - Écrin, les certificats d'authenticités, un feuillet avec la petite histoire et un livret sur la coutellerie.

Fabriqués à la main à Calais.

DISPONIBILITÉ - A la demande.

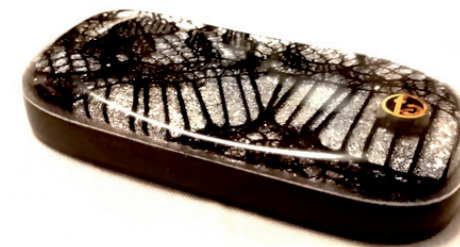
Prix - 150 €

Les tarifs s'entendent hors frais de port.



COUTEAU LE CALAISIEEN

- Porte-couteau -



Un petit objet, souvent oublié des arts de la table, confère pourtant le summum en matière de décoration : le porte-couteau. Discret et raffiné, cet ustensile se révèle être un accessoire pratique et tendance en apportant une différence significative aux repas.

Entièrement fabriquée à la main, cette collection est destinée à renforcer l'image de Calais sur les tables du monde entier.

DÉTAILS : Chaque couteau est une pièce unique.

Dimensions : longueur 60 mm - largeur 30 mm - hauteur : 12 mm environ.

Le repose-couteau représente une forme de galet creusé en son milieu pour accueillir la lame du couteau.

Matières : Socle en ébène noir du Gabon. Dessus en véritable dentelle de Calais (réalisée par Noyon Dentelle Calais).

Autres couleurs (ou bois) disponibles à la demande.

Aucune option.

LIVRÉ AVEC - Écrin, les certificats d'authenticités, un feuillet avec la petite histoire et un livret sur la coutellerie. Fabriqués à la main à Calais.

DISPONIBILITÉ - A la demande.

1 pièce - 50 €

2 pièces - 100 €

6 pièces - 300 €

12 pièces - 500 €

Les tarifs s'entendent hors frais de port.





La coutellerie calaisienne "Franck Ackermann" est soutenue et reconnue par :



Comment commander

Les couteaux sont fabriqués à la demande.

Un délai est donc à prévoir.

Pour passer une commande,
veuillez nous contacter via email

lcalaisien.official@gmail.com

Le paiement valide la commande

Paiement par chèque à l'ordre de
Franck Ackermann
et à envoyer à l'adresse suivante :

Coutellerie Franck ACKERMANN
163 rue des Fontinettes
62100 Calais

Pour tout autre moyen de paiement,
veuillez me contacter au

06 83 62 21 67

FRANCK ACKERMANN
ARTISAN COUTELIER D'ART





FRANCK ACKERMANN
ARTISAN COUTELIER D'ART