Couteau Le Calaisien



Couteau Le Calaisien

Il est des histoires que l'on aime rêver, des histoires que l'on aime raconter et des histoires que l'on aime entendre. Il est aussi des histoires qui viennent du passé, des histoires connues, ou des histoires presque oubliées. Il est histoires insolites, des histoires curieuses, des histoires étonnantes qui vous touchent. Puis il y a celle d'un petit couteau, orné d'une belle dentelle, et qui raconte à sa manière, l'histoire de sa ville, de son port et de ses hommes. Cette histoire c'est celle de Calais.

Si d'aventure l'origine de l'objet tranchant est étroitement liée à celle de l'homme, l'histoire du couteau "Le Calaisien" est intimement liée à celle de la ville de Calais. L'idée émane d'une volonté profonde du créateur, de rendre hommage à la ville, à son patrimoine historique et culturel, à son caractère et à ses traditions.

A knife called "Le Calaisien".

There are stories we like to dream, stories we like to tell and stories we like to hear. There are also stories from the past, some well-known, some almost forgotten. There are unusual, strange and amazing stories that move you. And then, there is the story of this little knife, ornate with beautiful lace. A knife which, in its own way, tells the story of its town, its harbour, and its people. This story is the story of Calais.

Just as the origin of the sharp object is closely linked to the origin of mankind, the history of the knife "Le Calaisien" is inseparable to the history of Calais. The idea comes from the will of its creator to pay homage to the city, its historical and cultural heritage, its identity and traditions.

Une genèse Ambitieuse

Le projet était ambitieux et complexe à la fois. Comment intégrer deux mille ans d'histoire, une culture maritime fortement ancrée dans les traditions, une activité industrielle dentelière bicentenaire et une activité touristique sans cesse florissante dans un seul et même objet ?

Mais les inspirations ont été multiples : la localisation géographique, l'histoire, la culture, mais surtout la faune et la flore marine des côtes du littoral. Restait alors le design final et l'habillage, en jouant avec les bois précieux et la dentelle de Calais. Les symboles de la pêche et de l'industrie y sont finalement représentés et le couteau "Le Calaisien" était née.

Le pari était loin d'être gagné et les contraintes nombreuses, mais le premier croquis de ce qui allait être, plus tard "Le Calaisien", vit le jour en avril 2016. Le 2 décembre, M^{me} Natacha Bouchart, Maire de Calais, donne son accord pour l'utilisation du nom "Le Calaisien" et félicite l'esprit d'initiative, en souhaitant véhiculer l'image de Calais à l'International.

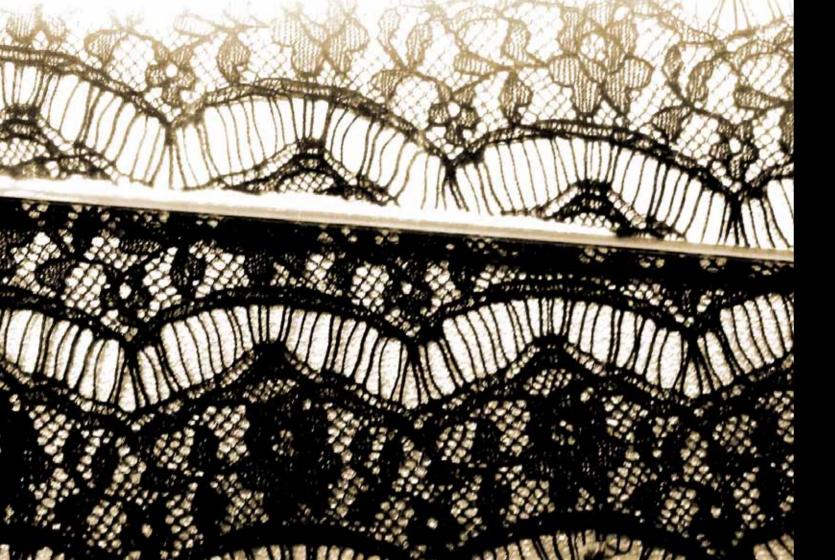
An Ambitious Genesis

The project was both ambitious and complex. How does one integrate two thousand years of history, a maritime culture deeply rooted in traditions, a two-century-old lacemaking industry and an ever flourishing tourist activity in one single object?

But the sources of inspiration were plenty: the geographical location, the history, the culture, but above all the marine fauna and flora of the seashores. Then, the final design and presentation were conceived, playing with precious woods and Calais lace. Finally, the symbols of fishing and industry were displayed and the knife "Le Calaisien" was born.

The gamble was not yet successful and the constraints were numerous, but the first sketch of what would eventually become "Le Calaisien", was made in April 2016. On December 2, Mrs. Natacha Bouchart, Mayor of Calais, agreed to the use of the name "Le Calaisien" and applauded the spirit of initiative, wishing to promote the image of Calais on a worldwide scale.





Calais, ville du LUXE

La fabrication de la Dentelle de Calais est un métier d'art, unique au monde par la culture bicentenaire dont il porte l'héritage. La plupart des manufactures dentellières sont labellisées Entreprise du Patrimoine Vivant, chacune préservant à la fois son esprit et son style, tout en se tournant vers la modernité.

Aujourd'hui une demi douzaine d'entreprises dentellières sont les fournisseurs réputés des grandes marques internationales de Lingerie et de Corseterie, avec aussi pour certains, une partie de leur activité destinée à la Haute Couture et au Prêt-à-Porter féminin.

En juillet 2018, l'entreprise Noyon conçoit une dentelle de luxe, spécialement créée pour le coutelier, qui ornera désormais les manches du couteau "Le Calaisien".

La Dentelle de Calais® est synonyme de Luxe et d'Excellence.

Calais, city of luxury

The town of Calais includes in its history the noble art of weaving 'Calais' lace, world-renowned in the luxury sector.

Most lace manufacturers are labelled "Entreprise du Patrimoine Vivant", each preserving both its spirit and style while turning to modernity. In July 2018, the company Noyon designed a luxury lace, specially created for the cutler, which now adorns the handles of "Le Calaisien". Calais Lace" is a symbol of Luxury and Excellence.

Le Calaisien Pièce unique

Un petit bout de dentelle, un morceau d'acier et il n'en fallait pas plus au créateur pour réaliser son premier couteau, et, au fil du temps à force de tenacité et d'essais infructueux, à en imaginer un qui deviendra le couteau qui allait changer sa vie.

Aujourd'hui, chaque couteau "Le Calaisien" sortant de l'atelier situé à Calais, nécessite pas moins de 125 opérations manuelles différentes dans un souci de détail et de perfection. Ce sont des pièces uniques et prestigieuses entièrement réalisées à la main.

Chaque couteau "Le Calaisien" est une véritable pièce de collection.

"Le Calaisien" - Each knife is a one-of-a-kind piece.

The designer needed nothing more than a piece of lace and a piece of steel to make his very first knife and over time, through trial and error, ended up with a design for a knife which would change his life.

Every single "Le Calaisien" knife is made in the workshop in Calais and requires no less than 125 different handmade steps in its manufacturing to deliver a flawless product. Each one is a unique, prestigious and fully handmade piece. Every "Le Calaisien" knife is a true collector's item.





De dentelles et D'ACIER

Entre classicisme et modernité, l'esthétisme du "Le Calaisien" est porteur d'un héritage, et devient un symbole affectif, évocateur d'instants 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 ses deux mille ans d'histoire.

"Le Calaisien" est la mémoire d'une histoire deux fois millénaire.

Of lace and steel

Between classicism and modernity, the aesthetics of the "Le Calaisien" carry a legacy and become an emotional symbol, suggestive of exceptional moments. Its sharp steel, finely trimmed lace and its timeless fine line, its endless elegance, sensual curves and striking contrasts contribute to making this knife a concentrate of pure emotions, a unique experience as each knife feels like reliving two millennia of history.

"Le Calaisien" is the memory of a two-thousand-year-old history.

Finesse - Élégance - Sensualité.

"Le Calaisien" casse désormais les codes masculins de la coutellerie.

Esthétique et élégant à la fois, "Le Calaisien" va encore plus loin. Franck Ackermann a voulu un couteau de luxe qui tranche définitivement avec tous les codes masculins que peut évoquer cet objet.

Avec ses courbes gracieuses et sensuelles, sa dentelle fine et légère, "Le Calaisien" se tourne vers une clientèle luxe féminine, en s'imposant désormais sur un marché qui était autrefois essentiellement réservé aux hommes.

Fineness - Elegance - Sensuality. "Le Calaisien®" breaks the masculine codes of cutlery.

Aesthetic and elegant, the knife "Le Calaisien" goes even further. Franck Ackermann wanted a luxury knife that definitely contrasted with all the masculine codes that this object could evoke.

With its graceful and sensual curves, its fine and light lace, "Le Calaisien" is also appealing to a luxurious female clientele, and is now establishing itself in a market that was once essentially reserved for men.





La dimension Internationale

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.

Suscitant de vifs intérêts auprès des médias et des professionnels du luxe du monde entier, "Le Calaisien" possède également de nombreux ambassadeurs issus de la Gastronomie Française. Au niveau régional avec les chefs Christophe Dufossé, Christophe Hagnerelle, Antoine Proye, Thibault Gamba, Edouard Chouteau, au niveau national avec le chef emblématique Thierry Marx, et au niveau international avec les chefs Alain Parodi et Georges Grünenwald, pour ne citer qu'eux.

Calais méritait son couteau et c'est maintenant chose faite!

An international dimension

Much more than a luxury product falling within the scope of culinary arts, gastronomy, and the typically French art of living, "Le Calaisien" is indisputably the symbol of an entire city, aiming to convey Calaisian expertise in France and internationally.

Arousing keen interest among the media and luxury professionals from around the world, "Le Calaisien" also has its own ambassadors from French Gastronomy, such as chef Christophe Dufossé, chef Georges Grünenwald, chef Thierry Marx and many more.

Calais deserved its own knife. Now it has one!

Les Arts de la table Autrement

La Gastronomie Française, reposant sur les trois arts fondamentaux que sont l'art culinaire, l'œnologie et les arts de la table, a été classée au patrimoine immatériel de l'humanité en 2010 par l'Unesco.

Magnifier les tables dans un esprit de perfection, jusqu'aux moindres détails est l'ambition du coutelier. Les différents produits dérivés du couteau, sont tous imaginés et signés "Franck Ackermann", une collection 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.

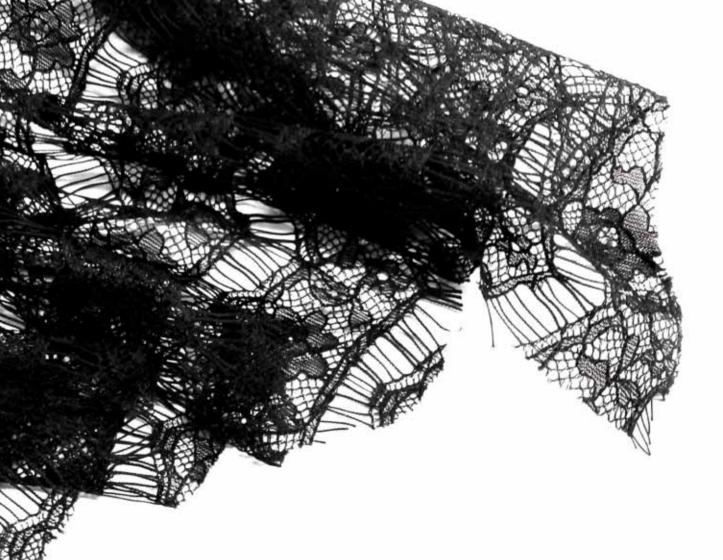
A new approach to Gastronomy

French Gastronomy relies on the three fundamental arts: culinary art, oenology and tableware. It was classified as an intangible cultural heritage by UNESCO in 2010.

Striving for perfection when embellishing tables down to the most minute details is the cutler's ambition. The various products derived from the knife are all designed and signed «Franck Ackermann», a collection devoted to excellence in order to provoke emotion through the subtle contrast of materials.

Each element of this collection is a chance to create magical moments at the table though unique items embodying luxury and excellence. Noble materials, elegant decorations and contrasting lines enhance the effect of food on the senses.







FRANCK ACKERMANN ARTISAN COUTELIER D'ART

> 163, rue des Fontinettes 62100 Calais France

> > 06 83 62 21 67

lecalaisien.officiel@gmail.com







www.couteau-lecalaisien.fr



















