

Alors que le couteau Laguiole, qui peut être fabriqué partout dans le monde depuis qu'il est tombé dans le domaine public, et le couteau Le Thiers, que tous les couteliers locaux peuvent fabriquer, se partagent la majeure partie du marché, la coutellerie [ARBALETE G DAVID:300361086] / T : 04.73.94.36.11 (siège à Saint-Rémy-sur-Durolle) a voulu se démarquer en créant une nouvelle marque à son nom. Le couteau "L'Arbalète" se caractérise par ses lignes intemporelles, le tranchant extra-fin de sa lame développé en collaboration avec des chefs d'établissement et l'ergonomie de son manche qui permet au couteau de rester stable sur la table. Déjà distribué depuis la fin 2014 par plus de 100 boutiques en France, "L'Arbalète" a été adopté par plusieurs grands noms de la gastronomie, à Paris, New York, Bruxelles ou Dubaï. Fort de ce premier succès, la société auvergnate va lancer en 2015 de nouveaux coloris de manches et une version pliante, couteau de poche. [www.laguiole-arbalete.com](http://www.laguiole-arbalete.com)