



Coutellerie

GOYON-CHAZEAU

Cœur de forge

Présentation générale

2017

SOMMAIRE

- La Maison GOYON-CHAZEAU
- Les collections GOYON-CHAZEAU
- Le film GOYON-CHAZEAU



La Maison GOYON-CHAZEAU

Une entreprise familiale depuis 3 générations

- **Années 50** : Gabriel GOYON et sa femme Solange GOYON, née CHAZEAU, débutent une activité de polisseurs à domicile près de Thiers, capitale de la coutellerie depuis plus de six siècles. Ils développent très vite une spécialité dans la soudure de l'inox.
- **Novembre 1973** : leur fils Denis les rejoint.
- **30 décembre 1975** : tous trois créent la SARL Ets GOYON-CHAZEAU.
- **Octobre 1988** : Denis GOYON prend la gérance de l'entreprise qui est alors sous-traitante pour les grands donneurs d'ordre de l'époque. Sa femme Christine vient l'épauler dès l'année suivante.
- **1992** : l'entreprise opère un virage stratégique avec le lancement d'un premier Laguiole tout inox de marque GOYON-CHAZEAU. Une diversification produits s'opère dans les années qui suivent et très vite la sous-traitance se réduit au profit d'une commercialisation directe de couteaux et couverts GOYON-CHAZEAU, entièrement réalisés à la main, 100% français et forgés.
- **2011** : fort d'une expérience de chef des ventes et responsable grands comptes, leur gendre Vincent prend la direction commerciale de la société.
- **2 janvier 2017** : Magali, la fille, rejoint son mari pour reprendre l'entreprise après 12 ans d'expérience en communication et marketing au sein d'un grand groupe. La SARL devient SAS au 31 janvier 2017, ce qui marque l'arrivée de la 3^e génération.

Une entreprise EPV récompensée pour deux savoir faire uniques

- **Obtention du label EPV en octobre 2013 pour :**
 - **La soudure de l'inox :** maîtrise de la fabrication complète de couteaux et couverts monocoques
 - => Bénéfices :
 - Couverts parfaitement équilibrés en main
 - Gammes de couverts très étendues
 - **Le travail de la forge :** l'une des rares entreprises à réaliser des couverts entièrement forgés (une seule pièce)
 - => Bénéfices :
 - Qualité et rigidité
 - Durée de vie intemporelle
- **La qualité d'un couteau GOYON-CHAZEAU en 3 mots :**
 - **Forgé** dans les meilleurs aciers
 - **Trempé** pour garantir un acier de qualité supérieure
 - **Emou** pour assurer une coupe parfaite et durable



Quelques chiffres et valeurs

Quelques chiffres :

- Savoir faire unique cultivé depuis **3** générations
- **1** site de production, **8** employés, **700 k€** de chiffre d'affaires
- **500** clients sur la France, **100** à l'international
- **20 000** articles de coutellerie fabriqués par an
- **100%** français, **100%** fait main, **100%** à Thiers

Nos valeurs :

- **Authenticité**
- **Sincérité**
- **Proximité**
- **Qualité**
- **Durabilité**



Les Collections GOYON-CHAZEAU

Trois marques GOYON-CHAZEAU

Laguiole Goyon-Chazeau



Reconnaisable entre tous, le Laguiole est l'emblème de la coutellerie française. Avec ses 2 modèles, un Laguiole traditionnel et le Laguiole Klasse G, GOYON-CHAZEAU a parfaitement su allier passé et modernité.

LE THIERS® Goyon-Chazeau



Fruit de la démarche collective de toute une profession, *LE THIERS®* porte le nom de sa ville, capitale française de la coutellerie qui puise son expérience dans un passé coutelier riche de plus de six siècles.

GOYON STYL'VER CHAZEAU



Le *STYL'VeR* est une création et un modèle déposé GOYON-CHAZEAU, inspiré par la courbure de la paume de la main, où équilibre et fluidité se marient parfaitement. *STYL'VeR* est le néologisme issu de l'association des 3 termes : STYLE (design), SILVER (métal argenté) et SYLVA (forêt).

Trois gammes de couteaux de table

GAMMES BRASSERIE

Lames pleine soie découpées au laser

=> Modèles tendance, légers et équilibrés



GAMMES INOX

Monobloc => couteau massif, entièrement forgé à chaud



Monocoque => manche creux inox soudé sur une lame forgée: recherche d'équilibre et de légèreté



GAMMES FORGEES

Gamme « Avantage » => forgé et pureté des lignes épurées

Gamme « Prestige » => forgé avec guillochage sur le dos du couteau



Les couverts de table

- **Gamme Avantage** : tête de service uniquement : couteau, fourchette, cuillère à soupe et cuillère à café.
- **Gammes Prestige et inox** : tous les couverts et services sont possibles.

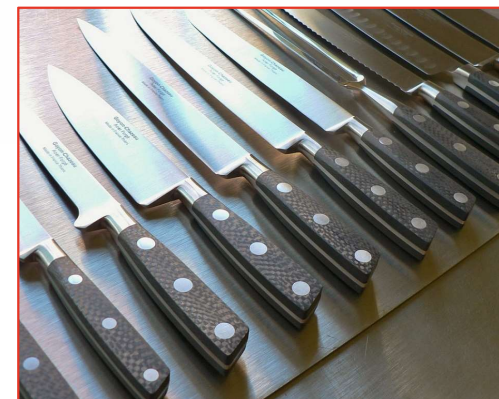


Quatre gammes de couteaux de cuisine

LE THIERS®
Goyon-Chazeau



GOYON STYL'VER CHAZEAU



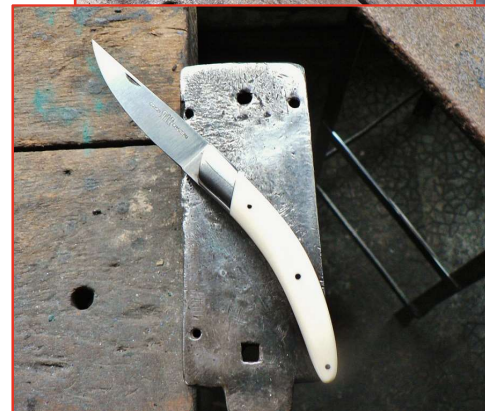
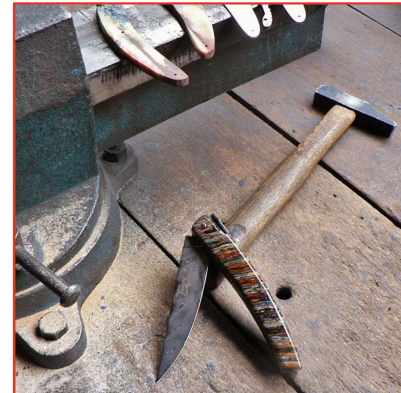
Tradi'chef
Goyon - Chazeau



F1
Goyon-Chazeau

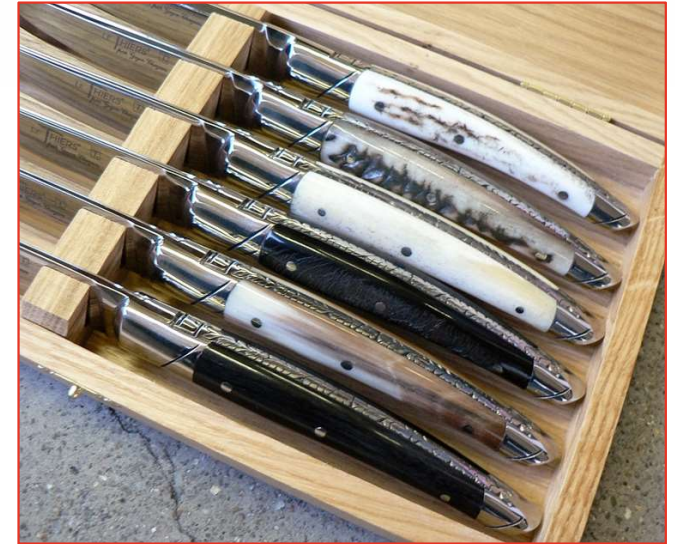
Couteaux de poche et personnalisation

- **Deux gammes de couteaux de poche :**
 - *LE THIERS®* : Le Thiers plein manche et Le Thiers Pirou
 - Styl'ver : ressort usiné ou forgé guilloché main
- **Customisation possible :**
 - Manche en matières nobles et rares
 - Lame Damas inox ou damas artisanal carbone



La recherche des matières

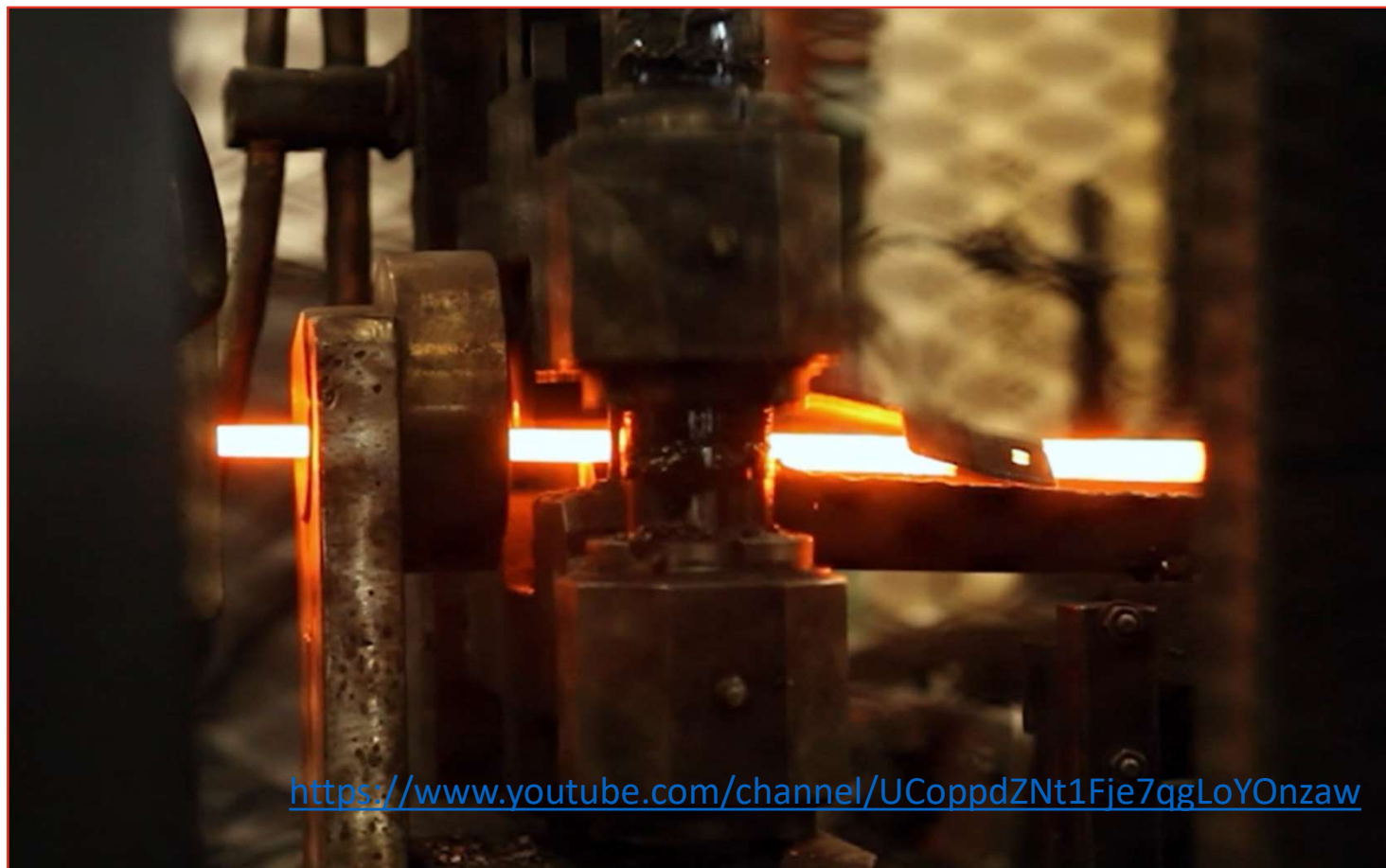
- **Les résines acryliques :**
 - **unis** : noir, ivoire, rouge
 - **nacrés** : une palette complète d'une vingtaine de coloris
- **12 bois précieux** : amourette, bois de rose, bois de serpent, bois de violette, buis, ébène, genévrier, noyer, olivier, pistachier, thuya, wengé.
- **Les matériaux 100% naturels** : paperstone (mélange de papier recyclé, noix de Cajou et amidon) de couleur noir, gris, sable, et en nouveauté bleu denim et moka.
- **Les matériaux composites** : fibre de carbone.
- **Les matériaux naturels, nobles et rares** : cornes (bélier, buffle, cerf, pointe de corne de vache), ivoire de phacochère, molaire et défense de mammoth, corail fossilisé, os de girafe, etc.



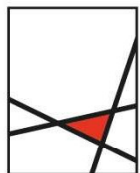


Le film GOYON-CHAZEAU

Les secrets d'une fabrication artisanale 100% Française



<https://www.youtube.com/channel/UCoppdZnt1Fje7qgLoYonzaw>



Coutellerie

GOYON-CHAZEAU

Cœur de forge

www.goyon-chazeau.com