

OPINEL[®]
SAVOIE FRANCE





OPINEL
SAVOIE FRANCE



OPINEL n.p. Famille de forgerons de père en fils.

OPINEL hist.fr. Saga familiale dont l'histoire débute avec Joseph Opinel, homme de conviction et insatiable travailleur - taillandier savoyard visionnaire et ingénieux qui crée en 1890 le premier couteau de poche. Au fil de la lame et de génération en génération, de Joseph à Marcel et Léon, puis de Maurice à Denis et François, chacun travaille à inscrire ce couteau de poche dans la contemporanéité du design à la française tout en respectant la tradition coutelière familiale.

OPINEL n.m. (nom déposé)
Couteau fermant à manche en bois doté d'une virole. Objet devenu une icône du design et de l'art de vivre à la française dont le nom rayonne aujourd'hui aux quatre coins du monde.



1890

1890

01

L'ICÔNE DU DESIGN

TOUTE UNE HISTOIRE	11
JOSEPH OPINEL FAIT SA RÉVOLUTION	15
LA RÉFÉRENCE DES DESIGNERS	20

02

LE SAVOIR-FAIRE

LES CINQ ÉLÉMENTS DU COUTEAU	33
LES ÉTAPES DE FABRICATION	39

03

LES UNIVERS

TRADITION	56
L'AVENTURE	62
LE JARDIN	68
LA CUISINE	74
LA TABLE	81
LES JUNIORS	86

04

TRANSMISSION

TÉMOIGNAGES	94
-------------	----

05

OPINEL AUJOURD'HUI

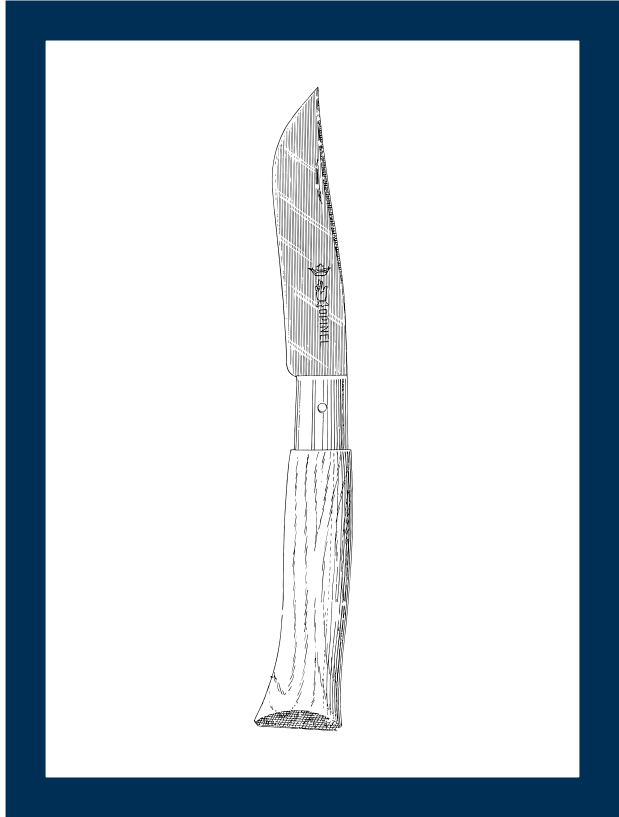
DISTRIBUTION	110
LES CHIFFRES À RETENIR	112
LES DATES IMPORTANTES	114
GOVERNANCE	117
OPINEL S'ENGAGE	119

CONTACTS	122
CRÉDITS	124



01

L'ICÔNE
DU DESIGN



**TOUTE UNE
HISTOIRE**

DE LA FONCTION NAÎT LA FORME.

Le design est une discipline née avec la révolution industrielle au 19^{ème} siècle qui s'interroge par le biais d'une démarche d'observation, d'analyse et de création sur les questions humaines.

L'histoire du design est intimement liée à de nombreuses évolutions techniques, sociétales, industrielles, artistiques. Il s'agit de concilier les arts avec la science et l'industrie. Cette révolution marque un véritable tournant dans l'histoire de l'ameublement au sens large, de ses formes et de sa conception.

En accordant la primauté à la fonction, le design répond à la nécessité de trouver la forme juste des objets destinés à la production mécanisée. Ce nouveau chapitre de l'histoire de l'homme et de son environnement est écrit par des industriels, des ingénieurs, des techniciens et des ouvriers, qui portent haut les espérances sociétales de démocratisation du confort.

**JOSEPH OPINEL,
AVEC SON TRAVAIL SUR
LE COUTEAU DE POCHE
PLIANT, POURRAIT ÊTRE
DÉSIGNÉ AUJOURD'HUI
COMME L'UNE DES
FIGURES DE PROUE DE CE
MOUVEMENT, RÉUNISSANT
L'ART, LA SCIENCE ET
L'INDUSTRIE.**



Numéro 08



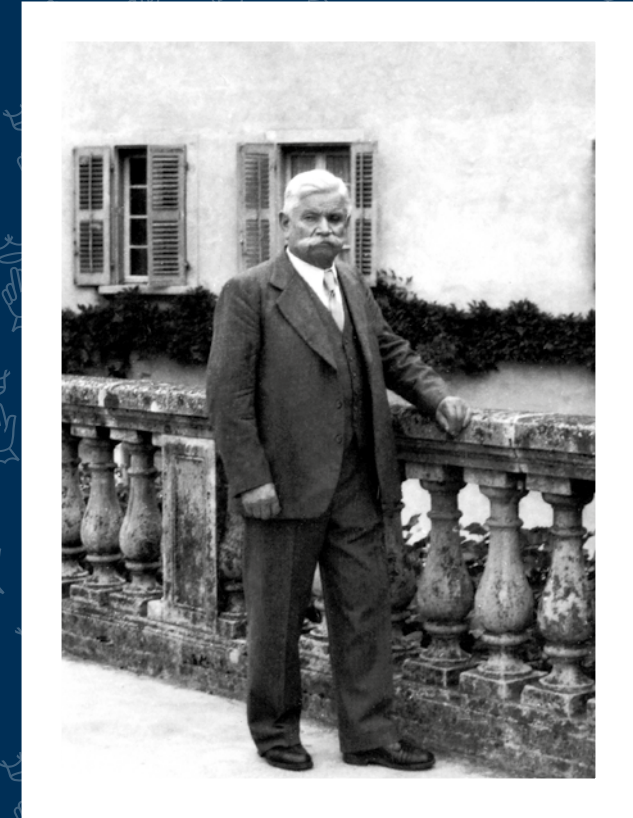
**JOSEPH OPINEL
FAIT SA RÉVOLUTION**

**JOSEPH OPINEL
- INVENTEUR,
DESIGNER ET
ENTREPRENEUR,
CRÉATEUR D'UNE
DES PLUS CÉLÈBRES
ICÔNES DU DESIGN.**

Joseph Opinel est le fils aîné de Daniel Opinel, fils de forgeron et taillandier renommé très apprécié des paysans venant de loin lui acheter serpes et faucilles. Il naît en 1872 en France à Gevoudaz, hameau d'Albiez-le-Vieux.

1890 - Gevoudaz, hameau d'Albiez-le-Vieux. Au cœur de sa Savoie natale, Joseph Opinel alors âgé d'à peine 18 ans travaille dans l'atelier de taillanderie familial. Son esprit créatif et sa passion pour les machines et les nouvelles technologies l'amènent à fabriquer son propre appareil photo. Ce sera son premier succès, il devient le photographe des mariages et des événements de son pays. Poussé par sa passion pour les machines et les processus de fabrication, il rêve d'inventer un objet qu'il pourrait fabriquer à partir des techniques modernes. Ainsi Joseph Opinel passe son temps libre à mettre au point la forme et la fabrication d'un petit couteau de poche simple, fonctionnel et esthétique : l'Opinel est né !

**SAIT-IL QUE LA DÉMARCHE
QU'IL ENTREPREND S'INSCRIT
PARFAITEMENT DANS CELLE DU
MOUVEMENT DU DESIGN ? SAIT-IL
QU'IL EST ENTRAIN DE CRÉER UN
OBJET QUI, QUELQUES DÉCENNIES
PLUS TARD, SERA ÉLEVÉ AU RANG
D'OBJET CULTE DU DESIGN ET
DÉCRIT COMME ÉTANT L'UN DES
OBJETS LES PLUS ABOUTIS DE
TOUS LES TEMPS ?**

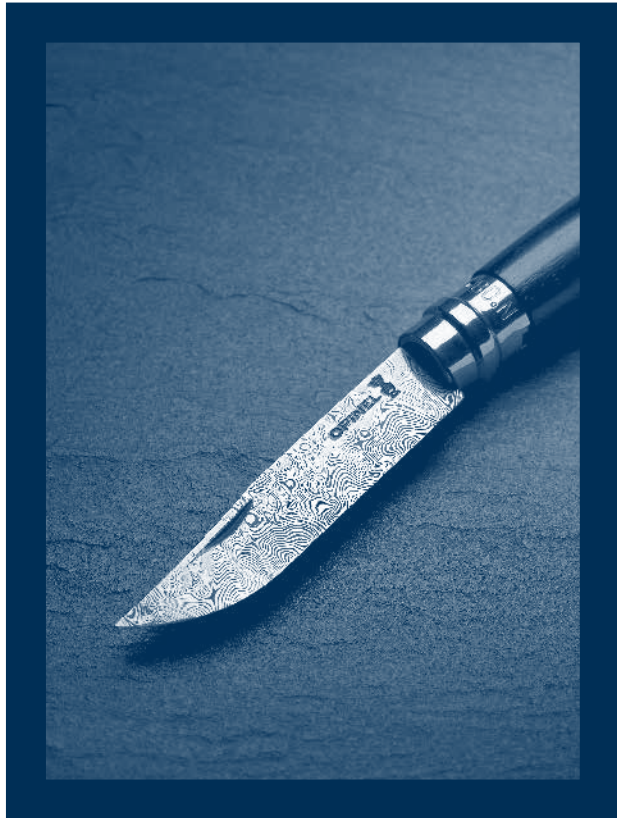


Joseph Opinel anticipe les réflexions sur la standardisation nécessaire à la démocratisation de l'accès à l'objet fonctionnel, fiable et esthétique. Il répond ainsi à la problématique économique de la fabrication en proposant un couteau à la qualité affirmée et profitant d'une incroyable souplesse de mise en œuvre.

Joseph Opinel ne s'arrête pas là. Sept années plus tard, cet ingénieur précurseur a l'idée de décliner le petit couteau de poche en différents formats afin qu'il s'adapte aux petites ou grandes mains et d'être dédié à différents usages. Ainsi en 1897, Joseph Opinel met au point 12 tailles numérotées de 1 à 12. Le plus petit couteau, le N°1, est doté d'un anneau pour être accroché à la chaîne de montre de gousset. Sa fabrication et celle du N°11 seront arrêtées vers 1935 afin de rationaliser la gamme.

ASSOCIER LE BEAU À UNE RÉALISATION TECHNIQUE ET FONCTIONNELLE TOUT EN RÉPONDANT À UN BESOIN DONNÉ, DANS UN CONTEXTE DONNÉ, TELLE EST LA PROUESSE RÉALISÉE PAR JOSEPH OPINEL EN CRÉANT LE PETIT COUTEAU DE POCHE AU DESIGN PARFAITEMENT ÉPURÉ ET À LA LISIBILITÉ AISÉE.





**LA RÉFÉRENCE
DES DESIGNERS**

LES POSIZIONE
INTERNAZIONALE
DI TORINO - 1911

TURIN 1911

Exposition Internationale Alpine

À l'occasion de cet événement, Joseph Opinel expose son fameux couteau de poche décliné en douze tailles ainsi que les couteaux de cuisine, de table, les rasoirs, les ciseaux, les sondes à fromage, les serpettes, les tire-bouchons qui sont venus étoffer la collection...
Le jury est séduit et lui remet **la médaille d'or !**



LONDRES 1985

Victoria & Albert Museum

Le couteau Opinel, objet populaire, esthétique et fonctionnel dont la construction simple et ingénieuse n'a quasiment pas changé depuis plus d'un siècle, est consacré au « Victoria & Albert Museum ».

Il figure parmi **les cent objets les plus beaux au monde**, aux côtés de l'automobile Porsche 911 et de la montre Rolex.



NEW-YORK 1986

Museum of Modern Art

Le couteau de poche Opinel fait partie des objets cultes cités au catalogue du musée.



LONDRES 2006

Éditions Phaidon

La célèbre maison d'Édition fondée en 1923, mue par une farouche volonté de mettre la culture à portée de tous et de démocratiser l'Art, publie en 2006 le « Phaidon Design Classics ». Cet ouvrage sur l'évolution du design consacre 999 objets choisis par un jury de designers internationaux comme classiques du design. Le couteau de poche Opinel y figure en bonne place.

**SAINT LAURENT
PARIS**

Saint Laurent x Opinel : Un N°08 couture en cuir et lame noire.

Cette collaboration est le fruit de la rencontre entre deux maisons emblématiques des Métiers d'Art à la française. Le N°08 est orné d'un manche en cuir de veau noir de haute qualité estampillé à chaud du célèbre logo YSL. La finition noire de la lame (8,5 cm) et de la virole est réalisée par un traitement de surface spécial qui permet de renforcer leur résistance à la corrosion.



PARIS 1989

Les Éditions Larousse

Le couteau Opinel fait son entrée en tant que nom commun dans les pages du dictionnaire Larousse et est ainsi défini **Opinel (n.m.) (nom déposé) Couteau fermant à manche en bois portant une saignée dans laquelle vient se loger la lame en position de fermeture.**

PARIS 2020
Saint Laurent Paris

L'OBJET INSPIRATIONNEL

**DEPUIS 130 ANS LE
COUTEAU OPINEL
A CONSERVÉ SA LIGNE,
SA ROBUSTESSE
ET SON EFFICACITÉ.
IL SE COMPOSE DE CINQ
ÉLÉMENTS. CES CINQ
SIGNES DISTINCTIFS
ASSEMBLÉS CONSTITUENT
CET OBJET CULTE QUI,
AUJOURD'HUI ENCORE,
INSPIRE LES PLUS
GRANDS ARTISTES.**

Opinel perpétue cet attachement historique à la création et organise très régulièrement des collaborations et des événements avec de célèbres artistes. En 2015, à l'occasion de ses 125 ans, Opinel lance un concours créatif de customisation du manche Opinel. L'illustrateur Mathieu Gazaix remporte le concours, son dessin réalisé au stylo bille bleu fait référence aux racines montagnardes de la marque et à sa simplicité. Ce couteau au décor sur manche réalisé selon la technique de la sublimation a été produit en 12.500 exemplaires.



Mathieu Gazaix - Couteau 125 ans

**EN 2017
LE COLLECTIF DE BÉNÉVOLES
« SKATE AND CREATE »,
SOUTENU PAR L'ENTREPRISE
OPINEL, A CONSTRUIT UN
SKATEPARK DE PLUS DE 1000
MÈTRES CARRÉS À
SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE,
CE QUI LE FAIT ENTRER DANS
LA LISTE DES 20 PLUS GRANDS
SKATEPARKS DE FRANCE.**

**UN OPINEL GÉANT
DE 480 KILOS, DOTÉ D'UNE
LAME DE 2M20, A ÉTÉ ÉDIFIÉ
AU CENTRE DU SKATEPARK.**



Véritable vecteur de transmission, le couteau Opinel se transmet de génération en génération. Appartenant au patrimoine sentimental de bien des familles, mais aussi témoin des grands événements historiques et sportifs, le couteau Opinel est le porte drapeau du savoir-faire à la française.

La marque crée régulièrement des éditions spéciales, parfois en séries limitées, destinées à mettre en avant un matériau précieux, une technique de fabrication particulière, un événement artistique, une collaboration entrepreneuriale. Ces modèles exceptionnels sont les objets du désir des collectionneurs avertis et des amateurs d'exception.

2017

Art By Friends

La marque s'associe avec le collectif d'explorateurs artistiques basé à Annecy. Ale Giorgini, Rylsee et Jeremyville ont été sélectionnés pour livrer leur vision de la France en habillant le manche du couteau N°08 de leur illustration sur une série limitée de trois couteaux intitulée « Édition France 2017 ! »



2017

Le Coq Sportif

Opinel et le Coq Sportif revisitent la chaussure Turbostyle. Éditée en série limitée, elle est proposée avec un couteau N°08 au manche en hêtre et est déclinée en version enfant, chaussure et couteau Mon Premier Opinel.

2017

Topo Designs

Opinel développe un produit en collaboration avec la jeune marque américaine de sacs qui mixe leurs savoir-faire. L'intemporalité du couteau N°08 est ainsi transformée par la modernité de l'étui et par la customisation graphique du manche en sublimation, un cordon, et une lame anthracite.



2014

N°08 Cuir

Opinel lance la série limitée réalisée artisanalement en Savoie : le manche en bois est revêtu de cuir de veau pleine fleur de haute qualité.



2011

Colette Love Forever

Colette, le couteau Opinel Colette reprend le fameux logo de la regrettée et mythique boutique de la rue Saint-Honoré : les deux pastilles superposées en blanc sur fond bleu pantone 293C.



2019

N°08 Ellipse

Le N°08 réinventé joue sur les contrastes, entre matière brute et détail sophistiqué. Une série limitée issue du savoir-faire de l'atelier d'ébénisterie.

1986

Centenaire de l'édification de la Statue de la Liberté à New York

Opinel crée un couteau à l'effigie de la Statue de la Liberté pour le marché américain.



1989

Bicentenaire de la Révolution Française

Opinel édite un couteau au manche sculpté à la main et coiffé de l'historique bonnet phrygien.

2019

Tour de France

Opinel crée un modèle spécifique à ce grand rendez-vous sportif.



1992

Cinq cents ans de la découverte de l'Amérique par Christophe Colomb

Opinel célèbre l'événement en imaginant un luxueux couteau.



1992

Jeux Olympiques d'Albertville

Opinel édite une série de couteaux exclusifs.

2016

Vendée Globe Challenge

Opinel édite une série de couteaux aux couleurs de l'événement.



Opinel est le partenaire privilégié des grands moments sportifs, historiques ou événementiels. L'occasion d'éditer des couteaux **commémoratifs et originaux**, très recherchés des amateurs et des nombreux collectionneurs.



02

LE
SAVOIR-FAIRE



DES HOMMES

Véritable saga familiale, Opinel est aussi une aventure collective industrielle et sociale qui débute en 1890 sous l'impulsion de Joseph Opinel, épaulé dès 1917 par ses fils Marcel et Léon. Marcel, passionné par la mécanique, est en charge des ateliers et de la production. C'est lui qui en 1955 invente le système Virobloc®, améliorant ainsi la sécurité d'utilisation du couteau. Léon s'occupe du commercial et de l'administratif ; il est rejoint en 1950 par son neveu Maurice, fils de Marcel, qui présidera la société jusqu'à son décès en août 2016.

Denis, entré dans l'entreprise en 1973 et Directeur Général depuis 1998, et son frère François, Président depuis 2016, sont la 4^{ème} génération à créer, fabriquer et vendre le couteau Opinel. L'entreprise a évolué au fil du temps, chaque génération apportant sa pierre à l'édifice pour enrichir ce savoir-faire familial reçu en héritage, pérenniser l'entreprise et porter haut ce fleuron familial et national bien au-delà des frontières de l'hexagone.

UN LIEU

UN ATTACHEMENT HISTORIQUE AU CŒUR DES ALPES FRANÇAISES.

L'HISTOIRE DÉBUTE EN SAVOIE, À GEVOUDAZ, HAMEAU D'ALBIEZ-LE-VIEUX (SAVOIE) ET DÉROULE AUJOURD'HUI ENCORE SON FIL DANS CETTE MÊME RÉGION, À CHAMBÉRY.



**LES CINQ ÉLÉMENTS
DU COUTEAU**

1
LA LAME



2
LA VIROLE
FIXE



4
LA VIROLE
TOURNANTE



5
LE RIVET



3
LE MANCHE



LA LAME

Tranchante, son profil est bombé, de forme traditionnelle Yatagan et dispose d'un onglet pour la déplier. Signe distinctif, la lame est frappée de La Main Couronnée.

LA VIROLE FIXE

Garantie d'une grande robustesse, elle permet de riveter solidement la lame au manche.

LE MANCHE

Réalisé en bois verni, il est rond pour une prise en main sûre et confortable.

LE RIVET

Élément d'assemblage de pièces en forme de tige cylindrique. Assure la tenue de l'ensemble.

LA VIROLE TOURNANTE

Système VIROBLOC® inventé par Marcel Opinel en 1955. Permet de bloquer la lame en position ouverte ou fermée.

LE SYSTÈME VIROBLOC®



À l'origine quatre composants forment le couteau Opinel : la lame, la virole fixe, le rivet et le manche.

En 1955, soucieux d'améliorer la sécurité d'utilisation du couteau, Marcel Opinel invente le système Virobloc®. Il ajoute une virole tournante qui en couissant sur la virole fixe peut fermer la fente et ainsi bloquer la lame dépliée. L'idée est simple mais sa réalisation complexe.

Dans les années 90 le système Virobloc® est modifié pour permettre de bloquer la lame en position fermée. Réservé dans un premier temps à quelques références, il est généralisé sur tous les modèles en 2000.

LA MAIN COURONNÉE

En 1565 le roi de France Charles IX ordonne à chaque maître coutelier d'apposer un emblème sur ses fabrications afin d'en garantir l'origine et la qualité. En 1909, respectant cette tradition, Joseph Opinel choisit pour emblème La Main Couronnée.

Choix très symbolique, puisqu'elle représente la main bénissante de Saint Jean-Baptiste qui figure sur les armoiries de Saint-Jean-de-Maurienne.

Joseph Opinel ajoute une couronne pour rappeler que la Savoie était un duché. Depuis, toutes les lames des couteaux et outils Opinel sont poinçonnées de La Main Couronnée.





**LES ÉTAPES
DE FABRICATION**



ATELIER
N°

1

FABRICATION DU MANCHE

LA MATIÈRE

La sélection des bois est précise et répond à un objectif de Responsabilité Sociale et Environnementale exigeant. Le choix de l'essence est essentiel, la très grande majorité des manches sont en hêtre de France. D'autres essences sont également utilisées, notamment à l'occasion de collaborations et de création de séries limitées :

le bouleau, le buis, le charme, le chêne, l'ébène, le noyer, l'olivier, le padouk ...

LA FABRICATION

Le manche du couteau est fabriqué à partir d'un parallélépipède de bois dit "carrelet". Six étapes sont nécessaires pour le façonner : la mise à longueur, le virolage, le façonnage, le chanfreinage des extrémités, le sciage de la fente et enfin le ponçage. Le manche est ensuite verni ou bufflé, c'est-à-dire lustré avec un disque de coton imprégné de cire ou huilé pour conserver un aspect mat.



AURÉLIEN D

Poste de fabrication : Bois

Travaille chez Opinel depuis mars 2019

« OPINEL REPRÉSENTE UN SAVOIR-FAIRE LOCAL DE GRANDE QUALITÉ. JE PRENDS UN RÉEL PLAISIR À TRAVAILLER DANS CET ATELIER, L'AMBIANCE EST CHALEUREUSE »

A
T
E
L
I
E
R
S

FABRICATION DE LA LAME



PHILIP T

Poste de fabrication : Lames

Travaille chez Opinel depuis janvier 2006

«CHEZ OPINEL, JE SUIS LE SEUL ANGLAIS. J'ÉTAIS FIER D'INTÉGRER UNE ENTREPRISE À LA SI GRANDE RENOMMÉE. POUR MOI OPINEL C'EST LA FIABILITÉ ET LA CRÉATIVITÉ».

LA MATIÈRE

Deux types d'acier sont utilisés : l'acier carbone et l'acier inoxydable. L'acier carbone présente une excellente dureté qui garantit la bonne tenue du tranchant, un ré-affûtage aisé ainsi qu'une bonne résistance à l'usure. L'acier inoxydable, grâce à l'adjonction de chrome, résiste à la corrosion.

LA FABRICATION

Un ruban d'acier défile dans la presse qui découpe la lame, la forme et frappe la marque Opinel.

Un traitement thermique de la lame est alors effectué afin de modifier la structure interne de l'acier pour lui donner sa dureté.

Cette lame brute est ensuite travaillée par des meules spécifiques dans les machines de meulage polissage entièrement robotisées. La lame ressort de cette étape avec son nouveau profil bombé, unique à Opinel, garantie de la solidité et du tranchant qui fait la réputation de la marque.



ATELIER
N°

2



FABRICATION DE LA VIROLE

LA MATIÈRE

Le Virobloc® est composé de deux parties, l'une fixe, l'autre coulissante. Inventé par Marcel Opinel en 1955, cette bague de sécurité est fabriquée en acier inoxydable. Le système a été modifié dans les années 90 afin de pouvoir bloquer la lame en position fermée.

Réservé dans un premier temps à quelques références, il est généralisé à tous les modèles en 2000.

LA FABRICATION

Un ruban d'acier inoxydable passe par une presse qui le découpe et le met en forme.

Mise en forme conique, équilibre entre résistance et élasticité de l'acier, prise en compte des variations dimensionnelles dues au manche de bois, au rivetage... La mise au point et la fabrication du Virobloc® relèvent d'une véritable prouesse intellectuelle et technique. Les détails de cette étape font partie des secrets de fabrication précieusement gardés par la marque.



JEAN-PIERRE F

Poste de fabrication :
Lames et Viroles

Travaille chez Opinel
depuis janvier 1980

«CELA FAIT 40 ANS QUE
JE TRAVAILLE CHEZ
OPINEL. POUR MOI C'EST
UNE GRANDE FAMILLE»



OPÉRATION DE MONTAGE

AURÉLIEN M

Poste de fabrication : Viroles

Travaille chez Opinel
depuis avril 2019

«OPINEL POUR MOI C'EST LA SAVOIE ET SON IMMENSE BEAUTÉ. L'ÉVOLUTION DE L'ENTREPRISE VA DANS LE BON SENS, LA MARQUE CONTINUE DE PROGRESSER TOUT EN CONSERVANT SON ATTACHEMENT AU PASSÉ ET À L'INNOVATION.»

Cette étape se décompose en plusieurs opérations, la première consiste à assembler le manche, la lame et la virole fixe.

Le manche est ensuite percé, marqué du logo par tampographie, riveté, avant que ne soit ajoutée à la main la virole tournante.

ATELIER
N°

4





OPÉRATION D’AFFILAGE

Cette dernière étape est l’une des plus délicates.
Il s’agit d’affiler la lame.

Ce geste unique et minutieux qui assure le coupant
du couteau de poche et fait la réputation de ce dernier
aux quatre coins de la planète, est réalisé à la main.

Le fil de la lame est minutieusement passé entre deux petites
meules qui tournent, du talon jusqu’à la pointe. La lame est
ensuite essuyée, le couteau plié. Il est prêt à être conditionné.



ADRIEN B

Poste de fabrication :
Montage

Intérim en juillet 2019

« POUR MOI OPINEL C’EST LA
QUALITÉ, LA PRODUCTIVITÉ,
L’ESTHÉTIQUE ET LE PRESTIGE.
J’AIMERAI QUE LA MARQUE
RESTE LE LEADER DE LA
COUTELLERIE EN FRANCE. »



03

LES
UNIVERS



OPINEL
SAVOIE FRANCE

LES UNIVERS

TRADITION



FABRIQUÉ AU CŒUR DES ALPES FRANÇAISES DEPUIS 1890, LE COUTEAU DE POCHE OPINEL PUISE DANS SES RACINES MONTAGNARDES SA ROBUSTESSE ET SA SIMPLICITÉ. OBJET DE TRANSMISSION DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION, IL EST POPULAIRE ET INDISPENSABLE POUR LE PETIT BRICOLAGE, LE CAMPING OU LES PIQUE-NIQUES DANS LA NATURE. LA COLLECTION TRADITION DÉCLINE LE COUTEAU DE POCHE DE 1890 EN DIFFÉRENTS BOIS, COULEURS ET TAILLES.

INOX

Le couteau inox est idéal pour les activités de plein air : pique-niques, bivouacs, barbecues, randonnées... Il est décliné en plusieurs tailles afin de s'adapter aux différentes tailles de main. Le couteau de poche tradition inox est résistant à la corrosion, il ne nécessite aucun entretien particulier et assure une excellente qualité de coupe.

CARBONE

L'acier carbone est l'acier utilisé historiquement pour la fabrication de l'Opinel. La lame en acier carbone se distingue par son tranchant exceptionnel et sa facilité d'affûtage. Idéal pour le bricolage, le jardinage, la sculpture, la vannerie... La lame nécessite un entretien particulier afin d'éviter le risque de corrosion.

LUXE

Le couteau traditionnel propose sa version "luxe", fabriquée à partir de matériaux nobles comme la corne ou des bois remarquables par leur veinage, leur couleur et leur densité.

GRAVÉS

Opinel reprend la tradition alpine qui consiste à graver ses couteaux et propose deux collections dessinées en hommage à la nature. Les couteaux Animalia s'inspirent de la gestuelle majestueuse des animaux, la collection Montagne célèbre quant à elle les sports alpins : le ski, le vélo, la randonnée.

LES UNIVERS

L'AVENTURE

02





UNE COLLECTION DE COUTEAUX ET OUTILS DÉDIÉS À L'AVENTURE.

LES MANCHES RÉALISÉS
EN POLYMÈRE DE HAUTE
QUALITÉ GARANTISSENT
UNE FORTE RÉSISTANCE
AUX TEMPÉRATURES
EXTRÊMES ET À L'HUMIDITÉ.

L'AVENTURE SPORTIVE

N°12 EXPLORE

L'outil idéal pour une immersion en pleine nature. Bivouac, expérience de survie, chasse ou pêche sont des activités qui exigent un équipement fiable et fonctionnel. Le N°12 Explore est équipé d'une lame courte et robuste, d'un crochet coupant, d'un sifflet de survie, et d'un allume-feu.

N°08 OUTDOOR

Dédié aux activités sportives comme le trek, l'alpinisme, le canyoning, la voile, la spéléo, le parapente... Le manche en polymère ultra résistant est équipé d'un sifflet de secours. La lame robuste dispose d'une zone crantée pour couper les cordages et d'un démanilleur. Le N°08 Outdoor équipe les guides de l'École Nationale de Ski et d'Alpinisme à Chamonix.

N°09 BRICOLAGE

À glisser dans sa trousse à outils, dans la voiture, dans son sac quand on part à vélo ou à ski, le couteau-outil à lame robuste est équipé d'un coupe-fil, d'un dénudeur. Le manche comporte deux embouts tournevis qui s'enclenchent magnétiquement dans le talon.

L'AVENTURE GOURMET

KIT CUISINE NOMADE

Composé de 5 éléments, le kit nomade hisse l'aventure au sommet du raffinement. Le N°10 tire-bouchon est équipé d'une lame à la coupe franche comme un couteau d'office, le N°12 cranté tranche le pain, les fruits à peau épaisse et les légumes, le N°06 épilucheur de fruits et légumes. Une planche à découper et un linge de cuisine qui fait aussi office de housse de transport complètent cet ensemble.



LES UNIVERS

LE JARDIN

03



**DÉSHERBER,
TAILLER,
CUEILLIR,
SCIER,
GREFFER,
VENDANGER :
UNE COLLECTION COMPLÈTE
PENSÉE POUR LE JARDIN.**

N°08 CHAMPIGNON

L'outil parfait pour la cueillette des morilles, cèpes, chanterelles, et autres champignons. Dos denté pour gratter et nettoyer le champignon. Brosse en soies naturelles au talon du manche en chêne ou en hêtre pour dépoussiérer la cueillette.

N°08 JARDIN

Désherber, cueillir les pissenlits et les salades. Une lame pointue et robuste en acier inoxydable pour une coupe efficace et un entretien facile. Le manche en hêtre à forme ergonomique épouse parfaitement la forme de la main pour un confort optimum.

N°08 SERPETTE- GREFFOIR & N°10 SERPETTE

Greffer les arbres, tailler, ou couper des liens (N°08), vendanger, tailler les arbustes (N°10), la serpette est l'outil indispensable des jardiniers.

N°12 - N°18 SCIES

Couper les branches, scier avec aisance en toute sécurité. Scies de poche dotées d'une lame en carbone avec revêtement anti-corrosion munie de deux rangées de dents aiguisées orientées vers le manche.

SÉCATEUR

Cet outil dispose de trois positions afin de s'adapter au diamètre des branches et à la taille de la main. La lame est en acier inoxydable. Le manche est en hêtre, la garde et la poignée en polyamide pour une prise en main confortable et sécurisée.

LES UNIVERS

LA CUISINE

04





OPINEL A IMAGINÉ UNE COLLECTION DE COUTEAUX DE CUISINE À LA QUALITÉ DE COUPE PARFAITE ET AU DESIGN ÉTUDIÉ POUR UNE PRISE EN MAIN SÛRE ET CONFORTABLE.

LES PETITES LAMES, COMME LES COUTEAUX D'OFFICE ET ÉPLUCHEURS OU LES GRANDES LAMES, COMME LES COUTEAUX DE CHEF, SANTOKU, COUTEAUX EFFILÉS POUR LE POISSON, COUTEAUX À VIANDE ET VOLAILLE, COUTEAUX À DÉCOUPER SONT DÉVELOPPÉS AVEC UN MANCHE EN POLYMÈRE OU EN BOIS.

LES ESSENTIELS

N°112 COUTEAU D'OFFICE

Maniable, efficace et indispensable pour cuisiner. Manche en hêtre ou charme coloré et lame en acier inoxydable.

N°113 CRANTÉ

Couteau fiable et solide pour les découpes de kiwis, tomates, saucissons. Manche en hêtre ou charme coloré et lame en acier inoxydable.

N°114 COUTEAU À LÉGUMES

Lame bec d'oiseau recourbée pour faciliter la coupe, dos grattoir pour nettoyer les légumes. Manche en hêtre ou charme coloré et lame en acier inoxydable.

N°115 ÉPLUCHEUR

Épluchage rapide et efficace des fruits et légumes. Manche en hêtre ou charme coloré et lame en acier inoxydable.

N°117 TARTINEUR

Lame spatule généreuse. Manche en hêtre ou charme coloré et lame en acier inoxydable.

Collection PARALLÈLE

Une collection de couteaux au design efficace et à l'esthétique pure. Manches en hêtre aux lignes adoucies et lames étudiées pour une coupe nette.

Collection INTEMPORA

Une collection de couteaux pour cuisiner dont le manche, inspiré du design du couteau de poche Opinel, garantit une très bonne prise en main et une coupe agile. Manche en polymère et lame en acier inoxydable Sandvik.

Collection LES FORGÉS 1890

Couteaux 100% forgé dans une barre ronde d'acier inoxydable X50CrMoV15, bénéficient du fibrage et de la qualité de la forge à chaud. Ce sont des couteaux dits pleine forge qui se distinguent par leur robustesse, leur équilibre parfait leur durabilité et leur excellente qualité de coupe.

LES UNIVERS

LA TABLE





**POUR LES REPAS DE TOUS LES
JOURS OU LES AGAPES DES
GRANDS SOIRS, OPINEL A CRÉÉ
UNE ÉLÉGANTE COLLECTION
DE COUTEAUX DE TABLE À LA
COUPE ET AU DESIGN PARFAITS.**

TABLE CHIC

Une collection à l'esthétique classique et épurée proposée en quatre essences de bois : Frêne, Olivier, Ébène et Bouleau lamellé. La lame est en acier Inoxydable Sandvik, très tranchante et durable.

BON APPÉTIT ET BON APPÉTIT +

Lame assurant une haute qualité de coupe en version lisse ou micro-dentée.

COUTEAU PETIT-DÉJEUNER

L'ami du petit déjeuner, il coupe, tartine, tranche et racle le fond des pots.

SET FROMAGE

Il se compose d'un couteau inspiré de la forme originelle Opinel, et d'une fourchette lui servant de support et aidant au service.

06

LES UNIVERS

LES JUNIORS





**UNE GAMME DÉVELOPPÉE
SPÉCIFIQUEMENT POUR LES
ENFANTS AFIN DE GARANTIR
SÉCURITÉ ET MANIABILITÉ.**

**TRANSMETTEZ AUX PLUS
PETITS VOTRE SAVOIR-FAIRE
DE CUISINIER, PARTAGEZ AVEC
EUX VOS CONNAISSANCES
DE JARDINIER ET PARTEZ
ENSEMBLE EXPLORER DE
NOUVEAUX TERRITOIRES**

MON PREMIER OPINEL

Partez explorer la nature, apprenez aux plus petits l'art de tailler du bois, de construire des cabanes. La lame à bout rond et le système Virobloc® assurent une utilisation en toute sécurité.

N°07 OUTDOOR JUNIOR

Partagez votre passion de l'aventure avec le N°07 outdoor junior taillé pour être le partenaire idéal des expéditions à la découverte de la nature.

La lame à bout rond et le système Virobloc® assurent une utilisation en toute sécurité. Le manche, résistant au choc, à l'eau et au froid est équipé d'un sifflet d'une portée d'environ 300m.

LE PETIT CHEF

Une série d'ustensiles pensés pour être efficaces, confortables et ergonomiques et pour transmettre en toute sécurité votre amour des bons petits plats. Couteau, éplucheur, protège doigts et tablier. La cuisine n'aura plus aucun secret pour les petits chefs.



04

TRANSMISSION

GAYLORD PEDRETTI

Directeur de l'agence Like That & Sportair

Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ?

Je suis un passionné de ski qui a la chance de vivre de sa passion. Depuis 1999 j'organise des événements toujours en lien avec le monde du ski, de la montagne, du snowboard...

J'ai 38 ans et je dirige l'agence Like That & Sportair, et nous organisons notamment le High Five Festival.

Quel est votre premier souvenir Opinel ?

Je suis né en montagne et j'ai reçu en héritage le goût de la vie en alpage. Mon père allait aux champignons avec mon grand frère qui passait son temps à bricoler des bouts de bois... Mon premier Opinel m'a été offert pour aller à la pêche avec mon grand-père. Ma grand-mère, quant à elle, coupait ses salades dans le jardin avec un Opinel qui ne quittait jamais son tablier.

Pour beaucoup, Opinel est synonyme de transmission et de savoir-faire. Quelles sont pour vous les valeurs véhiculées par Opinel ?

Oui la transmission, c'est évident. Il suffit d'écouter l'évocation de mes souvenirs Opinel pour voir que la notion de famille est forte. Opinel mêle modernisme et patrimoine. J'aime particulièrement l'histoire autour du logo et de la main couronnée. C'est une marque qui a une âme et a su la conserver au fil des années. C'est fort. Un Opinel ce n'est pas qu'un couteau, c'est une madeleine de Proust.

Si vous deviez n'en choisir qu'un, quel serait votre couteau Opinel de référence ?

Pas facile. Je dirais le N°08 car c'est un indémodable qui m'évoque plein de souvenirs. Mais j'aime aussi la gamme « petit chef » que j'utilise quand je cuisine. Elle a beau être destinée aux enfants je trouve l'éplucheur et le couteau très pratiques. Comme je suis depuis peu papa, je pense que je vais bientôt devoir partager ce kit et opter un jour pour « mon premier Opinel ».

Opinel en trois mots ?

Quatre : de génération en génération.



CAMILLE REGNAUDIN

Fondateur du collectif Art By Friends

Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ?

Camille Regnaudin, j'ai 36 ans, je suis né à Ajaccio et suis basé à Annecy. Je suis passionné de skate, d'art, de voyage et par le développement de mon activité artistique Art By Friends.

Quel est votre premier souvenir Opinel ?

Mon premier souvenir Opinel remonte à mon enfance et la première fois que j'ai vu mon « pépé » Marcel, paysan agricole en Auvergne, utiliser son Opinel, un N°08, qu'il avait toujours sur lui et qui lui servait de compagnon de travail et de couteau de table. Je pense que c'est lui qui a dû m'offrir mon premier Opinel.

Pour beaucoup, Opinel est synonyme de transmission et de savoir-faire. Quelles sont pour vous les valeurs véhiculées par Opinel ?

C'est un doux mélange lié à son histoire. L'éthique familiale, l'attachement au local avec la production restée à Chambéry et le musée à Saint-Jean-de-Maurienne, la pérennité des gammes de produits, l'ouverture artistique comme on peut le voir sur les nouvelles séries et l'exposition Opinel Séries. Ces valeurs font d'Opinel un objet transgénérationnel qu'on a plaisir à manipuler, offrir, décorer, user.

Si vous deviez n'en choisir qu'un, quel serait votre couteau Opinel de référence ?

Le N°08 encore et toujours, avec pour dernier coup de cœur l'édition Amour.

Opinel en trois mots ?

Noble, immortel, classique.



BRUNO COMPAGNET

Skieur professionnel & cofondateur de Black Crows skis

Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ?

Je m'appelle Bruno Compagnet, je suis originaire des Pyrénées. Skieur professionnel, je suis aussi co-fondateur de Black Crows skis.

Quel est votre premier souvenir Opinel ?

Il sortait de la poche des pantalons des bergers à l'heure du déjeuner pour atterrir sur la table de la cabane quand on montait à la montagne soigner les bêtes en été (mon père était berger)... La plupart n'avait pas le virobloc, certains manches étaient personnalisés...Ma préférence allait pour les plus vieux dont l'usage intensif avait donné une belle patine au manche et à la lame...

Pour beaucoup, Opinel est synonyme de transmission et de savoir-faire. Quelles sont pour vous les valeurs véhiculées par Opinel ?

Pour moi c'était surtout un pas de plus vers le monde des "grands" ! Avoir mon propre couteau avec une lame qui taillait vraiment pour couper mon fromage ou mon saucisson !

Si vous deviez n'en choisir qu'un, quel serait votre couteau Opinel de référence ?

Le classique N°08 manche en bois... avec le virobloc.

Opinel en trois mots ?

Simple, fonctionnel, élégant.



MISS MAGGIES KITCHEN

Fondatrice de Miss Maggies Kitchen

Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ?

Je suis une amoureuxse des belles et vraies choses de la vie et du partage ! La cuisine est au cœur de ma vie. J'imagine des recettes de saison, familiales, conviviales et simples à réaliser, que vous pouvez retrouver sur www.missmaggieskitchen.com. J'adore créer de jolies mises en scène pour que le moment du repas éveille les sens et reste un moment inoubliable de partage.

Quel est votre premier souvenir Opinel ?

C'est un souvenir d'enfance, lors des nombreuses balades avec mon grand-père Augustin. Il avait toujours son Opinel sur lui, noué avec une corde à son pantalon pour partager un saucisson et un morceau de chèvre en admirant la vue depuis le sommet de la montagne.

Pour beaucoup, Opinel est synonyme de transmission et de savoir-faire. Quelles sont pour vous les valeurs véhiculées par Opinel ?

Je suis d'accord avec ces valeurs ! J'ajouterais le respect des hommes et de la nature...

Si vous deviez n'en choisir qu'un, quel serait votre couteau Opinel de référence ?

Il est difficile de n'en choisir qu'un ! Le N°08 : parfait pour des pique-niques en forêt, dans un champ ou sur la plage !

Opinel en trois mots ?

Iconique, tradition, modernité.



FRED CHESNEAU

Globe Cooker sur Canal+

Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ?

Je suis Fred Chesneau, le Globe-Cooker de Canal+, autrement dit l'explorateur des cuisines du monde, mais aussi Chef de cuisine dans mon restaurant niché au cœur des Cyclades à Paros, et tout bientôt à Paris...

Quel est votre premier souvenir Opinel ?

Le classique Opinel bois blond avec la bague tournante : c'était un cadeau de mes parents quand j'avais 11 ans à la veille de mon départ en colonie de vacances dans un camp de voile : « Ça te sera sûrement utile » m'ont-ils dit. Ils avaient raison à 100% : couper un bout, démaniller, cuisiner... et surtout faire des envieux !

Pour beaucoup, Opinel est synonyme de transmission et de savoir-faire. Quelles sont pour vous les valeurs véhiculées par Opinel ?

Indéniablement, Opinel a toujours été pour moi synonyme de débrouillardise, de praticité, d'endurance, bref tout ce qui, au final, me caractérise. Au fil du temps j'ai découvert en plus, et avec le plus grand des bonheurs, qu'Opinel était aussi gage d'une technicité absolue pour les professionnels de cuisine. Les collections « Art de la table » ont un design chic et sobre. C'est pour cette raison que mon restaurant de Paros est exclusivement équipé en Opinel, aussi bien en cuisine que sur les tables de mes convives.

Si vous deviez n'en choisir qu'un, quel serait votre couteau Opinel de référence ?

Sans hésiter, mon choix se porte sur l'Outdoor qui pour moi correspond le plus à mon ADN de baroudeur, mais depuis que j'ai mon restaurant, je dois confesser un vrai coup de cœur pour le Santoku, ma botte secrète pour couper, émincer et tailler en julienne oignons, carottes, fenouils et autres légumes...

Opinel en trois mots ?

Robustesse, design, histoire.



PIERRE EDOUARD ROBINE

Agriculteur - Cueilleur indépendant

Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ?

J'ai 38 ans et vis en Normandie, où je suis né. Passionné de nature et de gastronomie, je cueille des plantes sauvages comestibles et je produis des cidres et pétillants naturels que je livre chaque semaine dans des restaurants sincères.

Quel est votre premier souvenir Opinel ?

Couper les ficelles des bottes de foin ou de paille pour les vaches avec mon père, Jacques. Il m'a appris à les couper du bon côté, près du nœud, et à ouvrir la lame de l'Opinel en tapant légèrement le manche contre un morceau de charpente de l'étable, comme mon grand-père le lui avait appris.

Pour beaucoup, Opinel est synonyme de transmission et de savoir-faire.

Quelles sont pour vous les valeurs véhiculées par Opinel ?

La persévérance et la polyvalence. Des valeurs très contemporaines à mon sens pour qui veut réussir ses projets. L'Opinel se transmet de génération en génération, il suffit de l'aiguiser pour savoir le renouveler. Je l'utilise quotidiennement pour cueillir les plantes sauvages mais aussi en cuisine ou dans la cidrerie. Et bientôt pour greffer au verger !

Si vous deviez n'en choisir qu'un, quel serait votre couteau Opinel de référence ?

Le N°08 lame carbone sans hésiter.

Opinel en trois mots ?

Dans la poche.



JEAN SULPICE

Chef étoilé du restaurant L'Auberge du Père Bise - Annecy

Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ?

Natif d'Aix-les-Bains, je suis un enfant des alpages et des sommets. Je viens d'une famille de restaurateurs depuis trois générations, une tradition familiale que je perpétue, puisque je suis chef de mon restaurant L'auberge du Père Bise située à Annecy et grand chef Relais et Châteaux. J'ai deux grandes passions : les grands espaces au creux desquels je puise mon inspiration et la gastronomie.

Quel est votre premier souvenir Opinel ?

Mon premier Opinel m'a été offert par mon grand-père Marcel, pour aller à la cueillette aux champignons. Un bon savoyard a toujours son Opinel en poche. Depuis je suis un vrai collectionneur.

Pour beaucoup, Opinel est synonyme de transmission et de savoir-faire. Quelles sont pour vous les valeurs véhiculées par Opinel ?

L'amitié, la transmission, l'échange. Lorsque l'on offre un couteau Opinel, on reçoit une pièce en échange. Plus qu'un couteau, c'est un objet sur lequel vont se graver les souvenirs de toute une vie, j'aime la manière dont le couteau se façonne à la main de son propriétaire. Son usure est proportionnelle à son histoire !

Si vous deviez n'en choisir qu'un, quel serait votre couteau Opinel de référence ?

Le N°10 : il est mon meilleur ami ! Il se glisse dans la poche, le sac à dos et est super polyvalent.

Opinel en trois mots ?

Pour la vie ! Cela fait trois mots, non ?



MICHEL DESJOYEUX

Navigateur

Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ?

Passionné de voile depuis mon plus jeune âge, j'ai choisi d'en faire mon métier en compétition. Plus connu pour mes succès en solitaire, j'ai aussi beaucoup navigué en équipage et parfois même gagné, avec toujours autant de plaisir !

Quel est votre premier souvenir Opinel ?

Celui en porte-clés ! Puis rapidement un N°07 ou N°08 pour tailler des arcs et des bouts de bois. Sur le chantier nautique de mes parents, les « vrais » bateaux étaient en bois, et grâce au menuisier qui nous prodiguait ses conseils, j'ai vite acquis la culture des bons outils au tranchant impeccable.

Pour beaucoup, Opinel est synonyme de transmission et de savoir-faire. Quelles sont pour vous les valeurs véhiculées par Opinel ?

J'ai eu la chance de visiter l'usine Opinel et ai pu constater que la qualité des couteaux ne doit rien au hasard ! Opinel c'est une histoire de famille, mais c'est aussi des ouvriers passionnés, formés aux gestes par des anciens conscients de la richesse de leur savoir-faire. Les livres ne peuvent pas tout consigner, la notion de transmission par l'homme, de génération en génération, est importante et c'est l'une des valeurs véhiculées par Opinel.

Si vous deviez n'en choisir qu'un, quel serait votre couteau Opinel de référence ?

Le N°08 lame acier, avec lequel, en mer comme à terre, on coupe le saucisson !

Opinel en trois mots ?

Qualité, tradition, référence.



ELRIC PETIT, AUGUSTIN SCOTT DE MARTINVILLE, GRÉGOIRE JEANMONOD

Studio BIG GAME

Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ?

BIG-GAME est un studio de design industriel fondé en 2004 par Augustin Scott de Martinville, Grégoire Jeanmonod et moi-même, Elric Petit. Nous partageons le goût pour les objets simples, fonctionnels et optimistes. Rien ne nous rend plus heureux que de dessiner des produits de la vie quotidienne.

Quel est votre premier souvenir Opinel ?

Opinel est pour nous étroitement associé au monde de l'enfance et aux activités en pleine nature. Le fait que le nom Opinel figure dans le dictionnaire Larousse comme nom commun est pour nous très significatif : le couteau Opinel est une icône de la culture populaire française.

Pour beaucoup, Opinel est synonyme de transmission et de savoir-faire. Quelles sont pour vous les valeurs véhiculées par Opinel ?

La marque ne cesse d'innover en respectant ses valeurs de base. Opinel apporte, depuis 1890, des solutions pour rendre le quotidien plus agréable en proposant des produits de qualité, fonctionnels et abordables : ces valeurs nous plaisent beaucoup.

Si vous deviez n'en choisir qu'un, quel serait votre couteau Opinel de référence ?

Chez nos grands-parents, le couteau fermant N°08 servait autant à cuisiner que pour les repas. Nous sommes impressionnés par ce couteau, aussi pratique que confortable en main, qui reste une référence incontournable 130 ans après sa création.

Opinel en trois mots ?

Sobre, ingénieux, durable.



AURÉLIE JEANNETTE

Photographe



Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ?

Je suis photographe dans le domaine du culinaire et de l'art de vivre, mais avant cela j'ai eu une autre vie. J'ai été chef de restaurants à Grasse, à Centuri - Cap Corse, et d'un moulin à huile à Grasse. J'aime la cuisine, les rencontres et la nature. J'ai des ruches et bientôt j'aurai un potager en permaculture.

Quel est votre premier souvenir Opinel ?

Petite, mon grand-père maternel nous fabriquait des sifflets en noisetier avec son Opinel qu'il gardait toujours dans sa poche.

Pour beaucoup, Opinel est synonyme de transmission et de savoir-faire. Quelles sont pour vous les valeurs véhiculées par Opinel ?

La sobriété, le partage et le respect de la nature.

Si vous deviez n'en choisir qu'un, quel serait votre couteau Opinel de référence ?

Le N°08, toujours dans mon sac ou la lame bec d'oiseau qui ne me quitte jamais en cuisine. Là, ça fait deux !

Opinel en trois mots ?

Simple, intemporel, chaleureux.

RACHEL ZOLLER

Fondatrice de Mushroom Foraging and Education

Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ?

La nature est au cœur de ma vie, je partage mon temps entre mon travail d'éducatrice et de cueilleuse de champignons.

Quel est votre premier souvenir Opinel ?

C'est au travers de mon activité de cueillette des champignons que j'ai découvert Opinel. Un jour quelqu'un m'a demandé si je possédais un couteau Opinel N°08 spécial champignons et m'a raconté avec passion l'histoire de sa famille qui utilisait et offrait des couteaux Opinel depuis plus de 3 générations. Depuis, je fais partie de cette famille et partage avec plaisir cette tradition d'utilisation et de transmission de cet objet.

Pour beaucoup, Opinel est synonyme de transmission et de savoir-faire. Quelles sont pour vous les valeurs véhiculées par Opinel ?

Les principales valeurs d'Opinel sont la qualité du travail artisanal et l'accessibilité. Les couteaux Opinel sont intemporels et inusables !

Si vous deviez n'en choisir qu'un, quel serait votre couteau Opinel de référence ?

Si je ne devais en choisir qu'un ce serait bien sûr le N°08 Champignon, même si j'aime beaucoup utiliser le N°118 de la collection Parallèle, pour préparer les champignons.

Opinel en trois mots ?

Classique, Efficacité, Excellence



PETER THEMISTOCLES

Kitchen Buyer at Food52



Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ?

Je m'appelle Peter Themistocles, je suis acheteur chez Food52. J'adore cuisiner, surtout avec mes couteaux Opinel.

Quel est votre premier souvenir Opinel ?

Je ne connaissais pas Opinel avant d'intégrer l'équipe de Food52, mais en un an je me suis familiarisé avec tous les produits de la marque, j'ai testé un grand nombre de couteaux, et me suis rendu dans les Alpes françaises pour connaître les origines d'Opinel. Je me considère maintenant comme un ambassadeur officiel de la marque, et je raconte l'histoire d'Opinel à qui veut l'entendre !

Pour beaucoup, Opinel est synonyme de transmission et de savoir-faire.

Quelles sont pour vous les valeurs véhiculées par Opinel ?

Héritage et qualité exceptionnelle. Une salle du Musée Opinel m'a particulièrement marqué : elle était recouverte du sol au plafond de photos et de témoignages de gens du monde entier. En tant qu'acheteur, je suis heureux de pouvoir proposer à la communauté de Food52 un produit d'une telle durabilité.

Si vous deviez n'en choisir qu'un, quel serait votre couteau Opinel de référence ?

La collection forgée 1890, que nous avons lancée aux États-Unis en exclusivité sur Food52 est vraiment incroyable !

Opinel en trois mots ?

Emblématique, fonctionnel, et de haute qualité.

HUGO MEUNIER

Fondateur du collectif de jardiniers urbains Merci Raymond

Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ?

Je suis Hugo Meunier, fondateur du collectif de jardiniers urbains Merci Raymond et cofondateur du restaurant Le Relais qui travaille en circuit ultra court. Voilà plus de 4 ans que je m'active pour rendre les villes plus vertes et plus gourmandes. Depuis le lancement de Merci Raymond nous avons planté plus de 150 000 végétaux en milieu urbain et stimulé plus de 25 000 mains vertes.

Quel est votre premier souvenir Opinel ?

Un souvenir d'enfance, lorsque j'allais aux champignons avec mon père.

Pour beaucoup, Opinel est synonyme de transmission et de savoir-faire. Quelles sont pour vous les valeurs véhiculées par Opinel ?

C'est exactement ce que j'allais dire, petit j'étais fier d'avoir un couteau que me prêtait mon père pour cueillir les cèpes, puis lorsque j'ai grandi, j'ai eu le droit d'avoir le mien. Fierté !

Si vous deviez n'en choisir qu'un, quel serait votre couteau Opinel de référence ?

Sans hésiter le N°08.

Opinel en trois mots ?

Tradition, engagé, passionné.



FRANCK MORELLO ALIAS SCOTCHMAN

Présentateur de l'émission Scotch Cuisine Extra Forte sur Canal+

Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ?

Je suis Scotchman. Je viens du futur, travaille dans le présent et vis dans le passé !

Quel est votre premier souvenir Opinel ?

En colonie de vacances lorsque j'étais petit.

Pour beaucoup, Opinel est synonyme de transmission et de savoir-faire. Quelles sont pour vous les valeurs véhiculées par Opinel ?

La qualité et la simplicité. En somme l'efficacité !

Si vous deviez n'en choisir qu'un, quel serait votre couteau Opinel de référence ?

Le N°10 spécial « tire-bouchon ».

Opinel en trois mots ?

Opérationnel, stylé, français.





05

OPINEL
AUJOURD'HUI

**L'ACCÈS POUR
TOUS AU COUTEAU
DE POCHE EST
DANS L'ADN MÊME
DE LA MARQUE.**

Dès sa création, Joseph Opinel inscrit l'entreprise dans une démarche de distribution la plus large possible : participation au Salon Alpin de Turin, partenariats avec des colporteurs et cheminots, implantation du site à Chambéry afin de se rapprocher des grands axes routiers et ferroviaires. Depuis, la société perpétue cette politique commerciale.

Opinel est présent dans de très nombreux commerces de proximité, enseignes et concept stores au rayonnement international, en France comme à l'international ainsi que sur Opinel.com et d'autres sites spécialisés.

**FORTE DU SUCCÈS DU COUTEAU
DE POCHE OUTRE ATLANTIQUE,
LA MARQUE A INSTALLÉ UNE FILIALE
DE DISTRIBUTION À CHICAGO - USA.**



Merci



KARSTADT

FLEUX'

El Corte Inglés

LE BHV / MARAIS



RIVE GAUCHE

KaDeWe

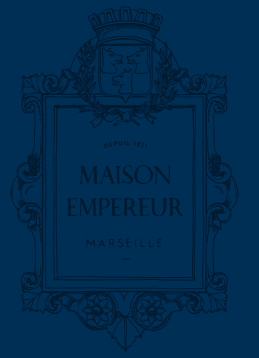
THE CONRAN SHOP



bloomingdale's

Galerias Lafayette

MUSÉE OPINEL®





**LES CHIFFRES
À RETENIR**



**130
PERSONNES**

**TRAVAILLENT À LA PÉRENNITÉ
DE LA MARQUE ET À LA RÉUSSITE
DE L'ENTREPRISE**

95%

**DES MANCHES
EN BOIS SONT ISSUS
D'EXPLOITATIONS
FRANÇAISES.**



**LE COUTEAU DE POCHE
S'EXPORTE DANS PLUS DE**

**70
PAYS**



2016

**OUVERTURE DE LA FILIALE
AMÉRICAINE À CHICAGO**

60 000

**PERSONNES VISITENT CHAQUE
ANNÉE LE MUSÉE OPINEL À
SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE**



**L'USINE EST SITUÉE
À CHAMBÉRY
FRANCE**



5,5 MILLIONS

**DE COUTEAUX ONT ÉTÉ
FABRIQUÉS EN 2019**

**C
H
I
F
F
R
E
S**



**LES DATES
IMPORTANTES**

2019

CRÉATION DE
LA COLLECTION
LES FORGÉS

2017

OUVERTURE DE LA
PREMIÈRE BOUTIQUE
OPINEL À ANNECY

2013

OUVERTURE DU
NOUVEAU MUSÉE

2006

RETOUR DANS L'UNIVERS
DE LA CUISINE

1955

INVENTION
DU SYSTÈME VIROBLOC®

1897

JOSEPH OPINEL DÉCLINE
SON COUTEAU EN
12 FORMATS

2018

OPINEL ATTEINT
LES 25 M€ DE
CHIFFRE D'AFFAIRES

2016

OUVERTURE DE LA
FILIALE AMÉRICAINE
À CHICAGO - USA

2012

PREMIER COUTEAU
À MANCHE EN POLYMÈRE

2000

LE VIROBLOC® EST MODIFIÉ
POUR AJOUTER UNE DEUXIÈME
SÉCURITÉ, DITE SÉCURITÉ DE
TRANSPORT, LA LAME FERMÉE

1909

AJOUT DE LA
MAIN COURONNÉE

1890

CRÉATION DU PREMIER
COUTEAU DE POCHE
OPINEL

D
A
T
E
S



OPINEL EST UNE HISTOIRE DE FAMILLE. Créée et dirigée par Joseph Opinel, celui-ci sera épaulé dès 1917 par ses deux fils Léon et Marcel. En 1950, Maurice Opinel, fils de Marcel, entre à son tour dans l'entreprise et seconde son oncle Léon, en charge du commercial et de l'administratif. Quelques années plus tard, Maurice reprend les rênes de l'entreprise, dont il sera Président jusqu'à son décès en 2016.

Aujourd'hui, la gouvernance est assurée conjointement par les trois enfants de Maurice : François Opinel - Président, Denis Opinel - Directeur général délégué et Brigitte Opinel - Administratrice et par le Comité Exécutif composé de 6 cadres dont 2 directeurs généraux adjoints.

Depuis 1890, l'humain est au cœur du projet Opinel. Forte de cet héritage, la société a mis en place la charte « SÈVE », basée sur la confiance et le respect du personnel, et dont l'objectif est de promouvoir la formation des salariés afin de leur permettre d'évoluer plus rapidement, d'encourager les initiatives, d'améliorer le cadre de travail et de partager les résultats de l'entreprise.

Photo N°1 - De gauche à droite :

Brigitte Opinel - Denis Opinel - François Opinel.

Photo N°2 - De droite à gauche à partant du bas :

Gérard Vignello - Directeur général adjoint

Luc Simon - Directeur général adjoint

Patrice Perinetti - Directeur industriel

Jérôme Le Caïnec - Directeur export

Serge Souliard - Directeur des achats et du développement

Françoise Detroyat - Directrice marketing & communication

OPINEL

S'ENGAGE !

OPINEL FABRIQUE DES PRODUITS DURABLES		50% DES FOURNISSEURS SONT SITUÉS DANS LA RÉGION RHÔNE ALPES AUVERGNE
	80% DES FOURNISSEURS SONT FRANÇAIS	
L'ACIER, UN MATÉRIAU SOLIDE, RECYCLABLE À 100%		OPINEL UTILISE DES RESSOURCES DE PROXIMITÉ RECYCLABLE
	PAS DE BLACK FRIDAY !	UNE COLLECTION ANTI-GASPILLAGE « ATELIER » EST RÉALISÉE À PARTIR DE CHUTES DE BOIS
0% DE REJET DANS L'EAU		
100% DES AMPOULES SONT DE BASSE CONSOMMATION		

DÉCHETS PAPIER, CARTON, BOIS, FERRAILLE, CHUTES D'ACIER =	LE CHAUFFAGE DES LOCAUX EST ASSURÉ PAR LA COMBUSTION DES COPEAUX DE BOIS (ISSUS DU FAÇONNAGE DES MANCHES) ET PAR L'ÉNERGIE LIBÉRÉE PAR LES COMPRESSEURS D'AIR.	
100% RECYCLÉS OU VALORISÉS		100% DES COULEURS SONT RÉALISÉES AVEC DES TEINTES À L'EAU
	98% DES CONSOMMABLES TEXTILE SONT RÉUTILISABLES	
	DESIGNS SIMPLES, FONCTIONNELS ET ROBUSTES	
L'OPINEL EST L'ANTI COUVERT EN PLASTIQUE		
50% DES VENTES SONT RÉALISÉES SANS EMBALLAGE UNITAIRE		4 RUCHES SUR LE SITE PERMETTENT À 320 000 ABEILLES DE RÉCRÉER LA BIODIVERSITÉ DANS LES ESPACES

E
N
V
I
R
O
N
N
E
M
E
N
T

E
N
V
I
R
O
N
N
E
M
E
N
T



SOIGNÉ À CHAMBÉRY

Parce qu'un couteau Opinel est un objet de transmission et parce que la marque est historiquement attachée à l'éco-responsabilité et à la durabilité de ses produits, Opinel propose un service personnalisé pour donner une seconde vie aux couteaux.

Affûtage, réparation, changement de composant, les équipes mettent leur savoir-faire au service des utilisateurs pour restaurer leurs Opinel.



OPINEL SAS
508, bd Henry-Bordeaux
73000 Chambéry
info@opinel.com
T: +33(0)4 79 69 46 18

opinel.com
@opinelofficiel
#Opinel



CONTACT MÉDIAS

France

NORTH COMMUNICATION

118 rue Réaumur

75002 Paris

Contact : Hélène Kalmes / helene@north.fr

Tel : 01 45 45 61 23

Italie

PRESSLINK

Via Anfossi,2

20135 Milano

Contact : Daniela Martella / daniela.martella@presslink.it

Tel: 0039 02/4694291

Allemagne

TRENDXPRESS

Postfach 31 01 68

40481 Düsseldorf

Contact : Ildikó Schiller / i.schiller@trendxpress.org

Tel: 00 49 0211-405-7036

États-Unis

PRESSFORWARD

Contact : Kathryn Flagg / kf@pressforwardpr.com

Tel: 802.989.4383

Direction artistique :

Caroline Luzé
Camille Lehr-Dujardin

Rédaction :

Caroline Luzé

Conception graphique :

Camille Lehr-Dujardin

Photographes :

© Aurélie Jeannette
© Thierry Vallier
© Arnaud Childéric - Kalice Photographies
© Opinel

© 2020, OPINEL
508, bd Henry-Bordeaux
73000 Chambéry
opinel.com

Tous droits de traduction, d'adaptation et de reproduction
par tous procédés, réservés pour tout pays.

Imprimé en France par La Maison des Impressions
Janvier 2020



[CLIQUEZ ICI POUR TÉLÉCHARGER LES VISUELS](#)



Opinel.com