

Fiers de notre identité, amoureux de nos terres et de nos traditions, nous avons créé le premier couteau basque en néflier. Ce bois particulier, rendu noble depuis des générations par des artisans du Pays Basque pour le Makila, célèbre bâton de marche de nos bergers, nécessite de longues années de travail. Gravé sur pied par la main de l'homme au printemps, il est coupé et ramassé en novembre. Plusieurs années de séchage lui conféreront la dureté nécessaire à sa vie de Makila. Sa belle robe chaude et colorée est mise au jour après l'écorçage, le redressage et les passages au four...

“Innovation et savoir-faire”

De ce bois d'une rare beauté naquit **Mizpira**, notre première création, qui porte l'empreinte de notre culture et l'héritage de ce savoir-faire basque ancestral. Couteliers depuis plus de 30 ans, animés par l'envie de créer et d'innover, notre passion commune a donné naissance à nos autres modèles.

A travers leurs matériaux et leurs formes originales, ces couteaux d'art fabriqués à la main dans nos ateliers sont une invitation au partage de notre terroir et de ses valeurs...

*Pascal Exposito et son équipe
Artisans d'art*

Artzaina

A l'image du Makila, la canne ancestrale des bergers basques, Artzaina est fait de lignes tendues, de bois de néflier et de métal ciselé. Fier ambassadeur de notre savoir-faire artisanal, Artzaina est aussi bien un compagnon de route fiable et robuste qu'un accessoire précieux à l'élégance intemporelle. **Nouveau** : découvrez le sommelier avec une mèche intégralement tournée à la main !

Bixia

Coloré et sensuel, Bixia, véritable couteau d'artisan, conjugue savoir-faire authentique et création contemporaine. Epousant les formes de l'emblématique piment d'Espelette, il en a également le caractère et le piquant. Doux et harmonieux au toucher, ce couteau épicé trouvera naturellement sa place dans votre poche et fera sensation sur votre table, plateau de fromage...

Urkulua

Urkulua est la reproduction à l'identique d'un couteau du XVIIème siècle utilisé par les bergers de l'époque. Sa lame a été retrouvée lors d'une fouille archéologique dans le massif d'Urkulu. Replongez dans la vie pastorale de nos ancêtres avec ce couteau au mécanisme simple et rustique. Découvrez aussi sa version avec blocage de lame !



l'Alios

L'Alios tient son nom des sédiments présents sur le bassin d'Arcachon. Ce couteau imaginé en collaboration avec Robert Beillonnet, deux fois Meilleur Ouvrier de France, possède une pointe arrondie en hommage aux couteaux utilisés par les marins pêcheurs. Il vous surprendra par son cran d'arrêt à bascule arrière unique et ingénieux.

Mizpira

Avec sa ligne traditionnelle, Mizpira est un couteau noble réalisé dans les règles de l'art. Son manche en néflier scarifié et sa croix basque sculptée à la pointe du ressort soulignent ses origines basques. Chacune de ses courbures vous parle d'une histoire, cette histoire d'amour entre le néflier, le temps et l'homme...

Matériaux

Chacune de nos créations se décline dans une large gamme de matériaux. Essences de bois nobles naturelles ou stabilisées, cornes de bélier, de vache ou de buffle, os, inclusions de plumes, fibre de carbone et autres matières sélectionnées avec soin par notre équipe.





Atelier-boutique

Rue Oyhara
64210 Bidart
05 59 50 12 47

Entrée libre

Horaires

Lundi au samedi
9h à 12h et de 14h à 18h

Juillet/août

Lundi au samedi 9h à 19h
Dimanche de 11h à 18h*

*Consultez les jours d'ouverture sur Google

Boutique Bayonne

79, rue d'Espagne
64100 Bayonne
05 59 15 30 41

Horaires

mar/sam 10h-12h30/14h-19h

Juillet/août

7J/7 10h-19h

Boutique Espelette

430, karrika nagusia
64250 Espelette
05 59 08 84 10

Horaires

7J/7 10h-13h/14h-19h

Juillet/août

7J/7 10h-19h

Boutique Arcachon

15, cours Lamarque
33120 Arcachon
05 56 83 42 51

Horaires

mar/sam 10h-13h/15h-19h

Juillet/août

lun/sam 10h-13h/14h-19h

Visite de groupe

5€/pers à partir de 25 personnes

En saison

marchés de Bidart les mardis et samedis
& Espelette les mercredis

info@lescouteliersbasques.fr

www.lescouteliersbasques.fr

Pour un cadeau d'exception qui traversera le temps, la gravure en relief sur le ressort ou sur la lame permet de signer votre couteau d'un message personnel. Croix basque, devise, nom et prénom ou même logo d'entreprise, tout est envisageable...

Plus qu'un simple couteau, chacune de nos créations est une pièce unique, de la plus épurée à la plus luxueuse selon les **matériaux nobles** choisis : corail, nacre, ivoire, os et molaire de mammoth, ivoire de phacochère, abalone... Certaines pièces pourront être agrémentées de vis ou de platines guillochées.

Pour les amateurs de forge et d'acier, nos plus beaux couteaux sont parés de **lames damas** inox 160 couches, **VG10** ou **RWL34**.



“Une table raffinée,,

Nos couteaux basques s'invitent sur vos tables ! Deux gammes de couteaux pour séduire vos convives : **Artzaina**, avec sa ligne pure et élégante et **Talde**, un couteau plus massif, idéal pour la viande. Choisissez votre assortiment dans une large palette de matériaux, certains passent même au lave-vaisselle !

Nouveau, **Urkulua** se décline aussi en couteau de table pour un côté plus rustique.



Découvrez nos créations au cours d'une visite dans notre atelier-boutique de Bidart... **Observez** le travail des couteliers à travers les larges baies vitrées de la boutique et **imprégnerez-vous** du savoir-faire conté par nos collaborateurs... **Retrouvez** aussi tous nos couteaux dans nos boutiques de Bayonne, Espelette et d'Arcachon.

“Basque d'aujourd'hui,,

Notre savoir-faire s'exprime également à travers de nouveaux usages et des rencontres évidentes. Après deux années de travail et des dizaines de prototypes, nous avons créé un sommelier qui reflète pleinement notre exigence : précis, élégant et entièrement façonné à la main.

Toujours dans l'univers du vin, une collaboration avec la Maison Brana a donné naissance à des manches en chêne de barrique de vin d'Irouléguay.



“Partage et convivialité,,

Restons connectés ! Partagez vos photos de couteaux basques, de paysages ou de votre passage à la ferme et dans nos boutiques avec le hashtag **#lescouteliersbasques**.

Suivez-nous sur les réseaux sociaux tout au long de l'année pour garder le contact avec l'atelier, être au courant de nos nouveautés et tenter de gagner des cadeaux lors de nos nombreux jeux concours !



#lescouteliersbasques



Les Couteliers Basques

Depuis 1987



“L'âme basque,,



www.lescouteliersbasques.fr