



HAUTE
COUTELLERIE
FRANÇAISE

Tarrerias-Bonjean



Histoire 10

Couteaux 26

Couverts 56

Outdoor 76



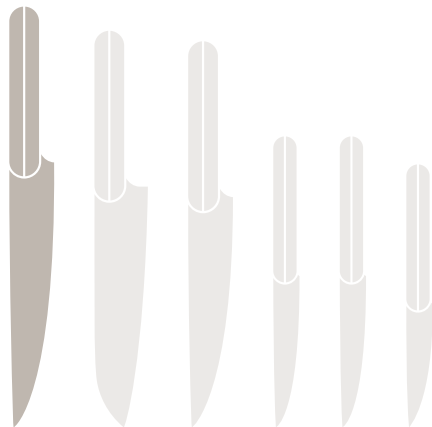
“ Il faut tellement peu
de choses pour passer
de bon à excellent
que les bons sont
impardonnables. ”

Maîtres-couteliers à Thiers, de père en fils et filles, depuis 1648 !

En 1648 déjà, un certain Claude Tarrerias figurait dans les archives départementales en tant que maître-émouleur exerçant à Celles-sur-Durolle...

Depuis, ses descendants n'ont cessé de se forger un destin exceptionnel dans l'activité de la coutellerie. Inoxydables, les Tarrerias-Bonjean le sont, aux commandes de cette entreprise familiale depuis pas moins de 13 générations ! Cette lignée de maîtres-couteliers se transmet le relais, d'une génération à l'autre, tout naturellement, comme une évidence : une véritable passion coule dans leurs veines, celle d'un métier imprimé dans leurs gènes.

La force de cette PME familiale, qui s'inscrit dans la durée, c'est justement le temps !

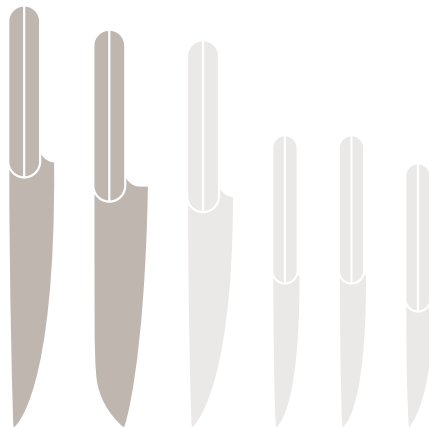


Du passage de la meule à eau, tractée par la roue à aube, à l'électrification...

Au fil des siècles, les Tarrerrias ont appris les autres métiers de la coutellerie que le meulage, initialement le leur.

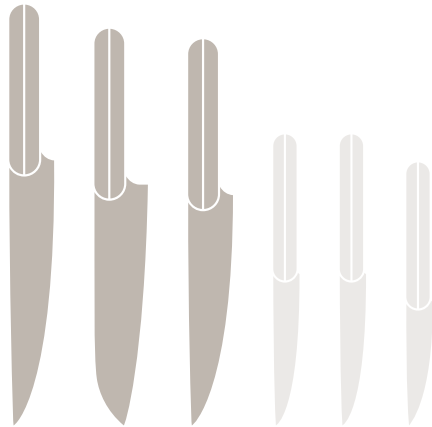
Petit à petit, ils ont maîtrisé toutes les étapes de fabrication d'un couteau et acquis le savoir-faire d'un finisseur, d'un polisseur ou d'un ajusteur...

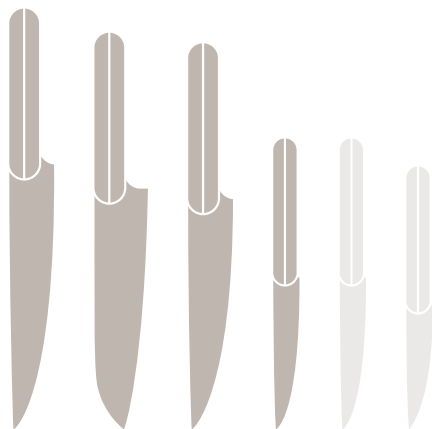
Puis, la fabrication de couteaux prend une dimension industrielle, aux lendemains de la Seconde guerre mondiale, grâce à Lucien Tarrerrias et son épouse Marie, née Bonjean, dont les noms sont depuis accolés : TB coutellerie est née !



De la bobine d'acier jusqu'au produit fini

TB est fière de son statut de fabricant. En effet, sa chaîne de fabrication de couteaux est complètement intégrée depuis 1998, relevant ainsi le challenge de maintenir toute la production en France. Aujourd'hui, l'indépendance industrielle est un sujet essentiel et cette stratégie du « made in France » à tout prix, rendue possible par l'intégration de toutes les étapes de fabrication, conforte TB coutellerie dans ses choix !





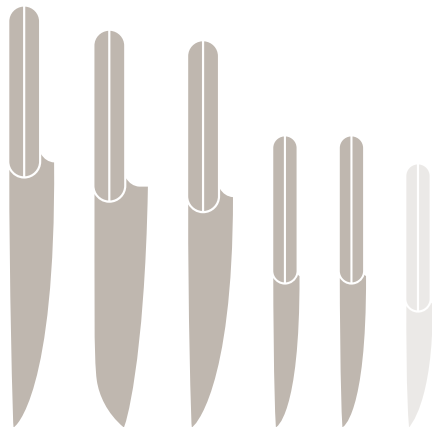
A la pointe... de l'innovation

La coutellerie, comme l'industrie horlogère, requiert rigueur, précision et exige de se tenir l'esprit affûté. TB place créativité et innovation au cœur de son métier. Il faut renouveler le genre tout en gardant les essentiels : couper bien et longtemps... tout simplement !

Des os de mammoth aux bords tranchants à l'Evercut, en passant par le silex, on retient la beauté d'un geste qui a traversé les siècles, hérité de nos ancêtres chasseurs-cueilleurs.

Outil de tout temps au cœur des civilisations pour leur survie et leur nourriture, le couteau est un objet chargé d'histoire et d'émotion.

Ceux de TB portent l'empreinte de notre passion pour le métier : du bel ouvrage issu d'un savoir-faire pointu...

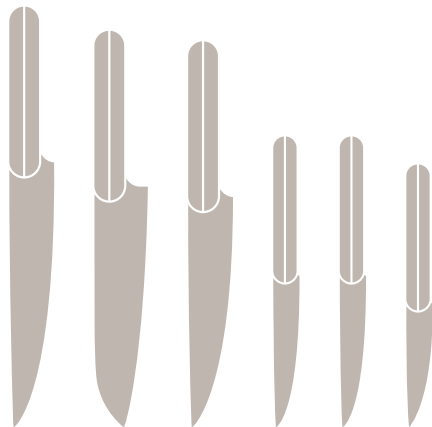


Une maison de renom

TB coutellerie produit ses couteaux de A à Z. Leader de la coutellerie en France, TB collabore avec de grands noms de l'art de la table et l'armée française.

Les siècles ont passé, des litres et des litres d'eau ont coulé dans la Durolle dont l'industrie de la coutellerie Thiernoise tire sa force, tandis que cette entreprise familiale développait son expertise pour fabriquer des couteaux de qualité.

Cette PME à taille humaine est animée par sa volonté de progresser, soutenue par une amélioration continue des process. Certifiée ISO 9001 et 14001, TB coutellerie place l'environnement au coeur de la fabrication.



Des couteaux aux lignes épurées

Votre curiosité est aiguisée ? Feuilletez ce catalogue et découvrez nos couteaux de cuisine, nos couverts et nos couteaux outdoor. Nos collections portent de bien jolis noms : Louis et Absolu, les iconiques de la maison qui allient design et technologie ; Maestro, le forgé traditionnel ; Furtif aux lignes inspirées d'un avion de chasse ; Hector et Auguste qui s'invitent à votre table chaque jour. Sans oublier Evercut, une prouesse technologique, un bijou d'innovation dont la durée de vie de coupe est de 300 à 400 fois supérieure à celle d'un couteau traditionnel !

Coupons court à tout débat : bienvenue chez TB !



Countdown





Acier Nitrox 16 % de chrome
Dureté 55 - 56 HRC
Pleine soie
Manche polymère

Boulangier 22 cm - 10400007
Cuisinier 22 cm - 10400006
Chef 18 cm - 10400005
Eminceur 15 cm - 10400004
Table 12 cm - 10400003
Maraicher 9 cm - 10400002



Absolu



Acier Nitrox 16 % de chrome
Dureté 55 - 56 HRC
Pleine soie
Manche noyer

Chef 19 cm - 11410001
Santoku 18 cm - 11410002
Cuisine 17 cm - 11410003
Steak lame 11 cm lisse - 11410004
Steak lame 11 cm dentée - 11410006
Office 9 cm - 11410005



Louis



Acier Nitrox 16 % de chrome
Technologie EVERCUT®
Pleine soie
Manche polymère

Cuisine 21 cm - 10080007
Santoku 19 cm - 10080010
Chef 19 cm - 10080006
Steak 11 cm - 10080008
Office 9 cm - 10080009

10080007

10080010

10080006

10080008

10080009

Furtif Evercut



Acier Nitrox 16 % de chrome
Dureté 56 - 57 HRC
Pleine soie
Manche polymère

Cuisine 21 cm - 10070019
Chef 19 cm - 10070017
Santoku 19 cm - 10070018
Filet de sole 17 cm - 10070016
Steak 11 cm - 10070015
Office 9 cm - 10070014



Furtif



Acier X46Cr13
Dureté 54 - 55 HRC
Forgé - Pleine soie
Manche polymère

Pain 20 cm - 10120143
Santoku 18 cm - 10120141
Cuisine 17 cm - 10120139
Désosser 15 cm - 10120137
Steak 12 cm - 10120135
Office 9 cm - 10120133

10120143



10120141



10120139



10120137



10120135



10120133



Georges



Acier X46Cr13
Dureté 54 - 55 HRC
Forgé - Pleine soie
Manche noyer

Boucher 21 cm - 10120157
Pain 20 cm - 10120144
Santoku 19 cm - 10120142
Cuisine 17 cm - 10120140
Steak 12 cm - 10120136
Office 9 cm - 10120134

10120157



10120144



10120142



10120140



10120136



10120134



Georges



Acier Nitrox 16 % de chrome
Dureté 55 - 56 HRC
Forgé - Pleine soie
Manche polymère

Pain 20 cm - 10120038
Santoku 18 cm - 10120039
Filet de sole 16 cm - 10120028
Désosser 15 cm - 10120027
Steak 13 cm - 10120026
Office 10 cm - 10120025



Maestro

Acier Nitrox 16 % de chrome
Dureté 55 - 56 HRC
Forgé - Pleine soie
Manche polymère

Cuisine 30 cm - 10120015
Cuisine 25 cm - 10120122
Yatagan 22 cm - 10120031

Cuisine 20 cm - 10120030
Cuisine 15 cm - 10120029



Acier Nitrox 16 % de chrome
Dureté 55 - 56 HRC
Forgé - Pleine soie
Manche polymère

Jambon 30 cm - 10120125
Tranchelard 30 cm - 10120124
Tranchelard 25 cm - 10120123
Tranchelard 20 cm - 10120033
Tranchelard 15 cm - 10120032



Maestro



Acier Nitrox 16 % de chrome
Lame lisse 2mm
Pleine soie
Manche polymère

Réglisse (Noir) - 443193
Ardoise (Gris) - 443191
Taupe (Marron) - 443195
Argile (Marron Clair) - 443194
Perle (Gris Clair) - 443190
Glacier (Blanc) - 443192

443193



443191



443195



443194



443190



443192



Hector



Acier Nitrox 16 % de chrome
Lame 1,5 mm dentée
Pleine soie
Manche polymère

Auguste ABS - Vert Pistache - 10960012
Auguste ABS - Blanc Chantilly - 10960007
Auguste ABS - Gris Poivre - 10960009
Auguste ABS - Bleu d'Auvergne - 10960008
Auguste ABS - Noir Réglisse - 10960083
Auguste ABS - Marron Glacé - 10960010
Auguste ABS - Rouge Groseille - 10960011



Auguste



Acier Nitrox 16 % de chrome
Lame lisse 2,5 mm
Pleine soie
Manche polymère

Auguste POM - Noir Caviar - 10960013
Auguste POM - Gris Pavot - 10960014
Auguste POM - Blanc Sucre glace - 10960015
Auguste POM - Blanc Sucre glace - Lame noire anti-adhérente - 10960016
Auguste POM - Gris Pavot - Lame noire anti-adhérente - 10960017



Auguste



Acier Suédois 12C27
Lame 2,5 mm
Pleine soie

Coffret 6 couteaux manche acrylique - Blanc - 10920001
Coffret 6 couteaux manche acrylique - Noir - 10920002
Couteau fermant manche céramique - Blanc - 10920003
Couteau fermant manche céramique - Noir - 10920004



Privée



Acier MOX
Lame 2,5 mm
Manche polymère

- Couteau de Thau N°4 - Trancheur - 10950010
- Couteau de Thau N°5 - Santoku - 10950011
- Couteau de Thau N°3 - Chef - 10950009
- Couteau de Thau N°2 - Filet de sole - 10950008
- Couteau de Thau N°1 - Office - 10950007
- Coffret 6 couteaux table homme - SAVIK - 10950001
- Coffret 6 couteaux table femme - ULU - 10950002
- Duo 2 couteaux table homme - SAVIK - 10950012
- Duo 2 couteaux table femme - ULU - 10950013
- Duo 2 couteaux table mixte - ULU et SAVIK - 10950014



Guy Savoy

Outdoor





Couteau BIVOUAC avec étui et couverts - 11060056



Bivolar



Acier X46Cr13
Manche polymère

Couteau BAROUEUR - noir - sous gaine avec couverts - 11060012
Couteau BAROUEUR - kaki - sous gaine avec couverts - 406220
Couteau BAROUEUR - rouge - sous gaine avec couverts - 11060013

11060012



406220



11060013



Baroudeur



Acier Nitrox 16 % de chrome
Manche polymère

Couteau fermant UNBOXER - noir bleuté - 11060063
Couteau fermant UNBOXER - vert foncé - 11060064
Couteau fermant UNBOXER - rouge foncé - 11060065



11060063



11060064



11060065



Unboxer



Acier Nitrox 16 % de chrome
Manche polymère
Lame serration - Coupe-sangle - Tire-bouchon - Brise-vitre

CAC SERRATION manche PA6 FV - jaune fluorescent - 11060048
CAC SERRATION manche PA6 FV - kaki - 11060049
CAC SERRATION manche PA6 FV - noir - 11060050



11060048



11060050



11060049



CAC

TB Groupe
ZA Pommier Chansonnière
63650 La Monnerie Le Montel
France

33 (0)4 73 51 52 44
contacttb@tb-groupe.fr

www.tb-haute-coutellerie.com

Direction de projet : nuitdepleinelune
Direction artistique & graphique : adb léon
Exécution graphique : Signe Particulier
Rédaction : Beau Sens
Photographies : @Vanessa Strub
Impression : Loire impression
Papier de couverture : Curious Matter Dry
toner Andina Grey mat 270 g/m²
Papier intérieur : Munken Polar 150 g/m²

