



PRESTIGE

Alain Saint-Joanis®

Coutelier d'Art

Made in France since 1876

Depuis 1876, Alain Saint-Joanis signe la coutellerie française d'exception et perpétue un savoir-faire artisanal transmis de père en fils. La coutellerie est dans notre ADN depuis de nombreuses générations. Nous avons fait de cet héritage une passion, que nous partageons aujourd'hui encore en famille.

Articles haut de gamme, les couverts sont fabriqués à partir de matières nobles : métal argenté de qualité orfèvre, en inox 18/10 ou doré à l'or fin.

Les lames des couteaux sont en inox spécial coutellerie et les garnitures en métal argenté. Toutes ces pièces sont assemblées et polies manuellement.

Alain Saint-Joanis réalise également des fabrications sur mesure à la demande de ses clients. Cette collection est réactualisée chaque année, s'adapte aux nouvelles technologies et aux nouveaux matériaux.

Les couverts Alain Saint-Joanis, satisfont aux exigences des nombreux lavages en lave-vaisselle : le haut de gamme peut ainsi se conjuguer au quotidien.

Alain Saint-Joanis have been designing and creating exceptional cutlery since 1876.

Craftsmanship, skills and know-how which have been passed on from father to son.

« Making cutlery has been in our DNA for many generations. We have turned this heritage into a passion, which we still share today as a family.

A single concern : quality.

Our top-of-the-range flatware is made with authentic raw materials such as ebony, rosewood, olivewood, boxwood...

It is dishwasher safe.

Both contemporary and traditionnal collections can be silver plated. Metal fittings and bolsters are made of 18/10 stainless steel, silver plated or gold plated. Knife blades are made of carbon steel.

The Alain Saint-Joanis collections are hand-assembled and hand-polished in France.

The company can also design specific patterns based on drawings, documents or on own ideas.

We are proud to perpetuate an artistic craft, which gives sense and purpose to our work.

Alain Saint-Joanis®

Coutelier d'Art

Made in France since 1876

SOMMAIRE

7	Girafe	35	Croisette Blanc
8	Granité	36	Grec Noir
9	Béatrix	37	Elena Doré
10	Monaco	38	Ring Noir
11	Arabesque	39	Poudre Or
12	Cable	40	Quadrille Noir
13	Dunes	41	Quadrille Or
14	Lierre	42	Lignes Noir
15	Lignes	43	Lignes Or
16	Quadrille	44	Dédale Noir
17	Lin	45	Dédale Or
18	Losange	46	Courchevel
19	Moire	47	Arabesque Noir
20	Damas	48	Cable Noir
21	Maya	49	Cable Or
22	Scotland	50	Animal
23	Louxor Blanc/Or	51	Angie
24	Louxor Bleu/Argent	52	Etoile Brillant
25	Neige Argent	53	Hermitage Or
26	Neige Or	54	Marlé
27	Cordage Or	55	Metalik
28	Cordage	56	Pistol
29	Berlin Antique	57	Rachida
30	Berlin Or	58	Rocher
31	Ovni Argent	59	Savana
32	Maya Turquoise	60	Sous-Bois
33	Médaille Corail	61	Stria
34	Wave		

Alain Saint-Joanis®

Coutelier d'Art

Made in France since 1876



GIRAFE



GRANITÉ



BÉATRICE



MONACO



ARABESQUE



CABLE



DUNES



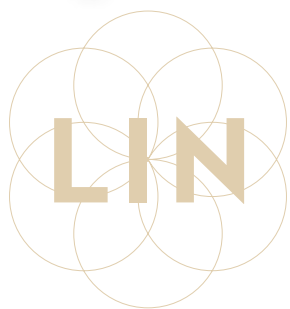
LIERRE



LIGNES



QUADRILLE





LOSANGE



MOIRE



DAMAS



MAYA



SCOTLAND



LOUXOR
BLANC/OR



LOUXOR
BLEU/ARGENT



NEIGE
ARGENT



NEIGE
OR



CORDAGE

OR



CORDAGE



BERLIN
ANTIQUE



BERLIN

OR



OVNI
ARGENT



MAYA
TURQUOISE



MEDAILLON

CORAIL



WAVE



CROISSETTE
BLANC



GREC
NOIR



ELENA
DORE



RING
NOIR



POUDRE
OR



QUADRILLE

NOIR



QUADRILLE

OR



LIGNES
NOIR



LIGNES

OR



DÉDALE
NOIR



DÉDALE
OR



COURCHEVEL



ARABESQUE

NOIR



CABLE
NOIR



CABLE
OR



ANIMAL



ANGIE



ÉTOILE
BRILLANT



HERMITAGE

OR



MARLÉLÉ



MÉTALIK



PISTOL



RACHIDA



ROCHER



SAVANA






























SOUS-BOIS



STRIA

Nomenclature

	couteau de table / <i>table knife</i> / Tafelmesser
	couteau à dessert / <i>dessert knife</i> / Dessertmesser
	cuillère de table / <i>table spoon</i> / Tafellöffel
	fourchette de table / <i>table fork</i> / Tafelgabel
	cuillère à dessert / <i>dessert spoon</i> / Dessertlöffel
	fourchette à dessert / <i>dessert fork</i> / Dessertgabel
	cuillère à café / <i>coffee spoon</i> / Kaffeelöffel
	cuillère à moka / <i>demi-tasse spoon</i> / Mokkalöffel
	fourchette à poisson / <i>fish fork</i> / Fischgabel
	couteau à poisson / <i>fish knife</i> / Fischmesser
	fourchette à gâteau / <i>pastry fork</i> / Kuchengabel
	fourchette à huîtres / <i>oyster fork</i> / Austergabel
	fourchette à fruits / <i>fruit fork</i> / Obstgabel
	couteau à fruits / <i>fruit knife</i> / Obstmesser
	service à poisson / <i>fish servers</i> / Fischvorlegebesteck
	pelle à gâteau / <i>cake lifter</i> / Tortenheber
	couteau à pain G.M. / <i>bread knife</i> / Brotmesser groß
	couteau à fromage serv. / <i>cheese knife</i> / Käsevorlegemesser
	couteau à fromage / <i>small cheese knife</i> / Käsemesser
	couteau à beurre serv. / <i>butter knife</i> / Buttermesser groß
	tartineur / <i>butter spreader</i> / Buttermesser klein
	service à salade / <i>salad servers</i> / Salatbesteck
	service à découper / <i>carvers</i> / Tranchierbesteck
	louche à potage / <i>soup ladle</i> / Suppenkelle
	louche à crème / <i>cream ladle</i> / Sahnelöffel
	cuillère à servir / <i>serving spoon</i> / Servierlöffel
	fourchette à servir / <i>serving fork</i> / Serviergabel

01.2017

Création & impression :

L'IMPRIMEUR ● COM

63200 MOZAC

IMPRIMERIE



Alain Saint-Joanis®

Coutelier d'Art

Made in France since 1876

2 rue du 11 Novembre - BP26
63650 LA MONNERIE - France

Tél. (33) 4 73 51 42 97

Fax (33) 4 73 51 44 88

info@alain-saint-joanis.com
www.alain-saint-joanis.com

