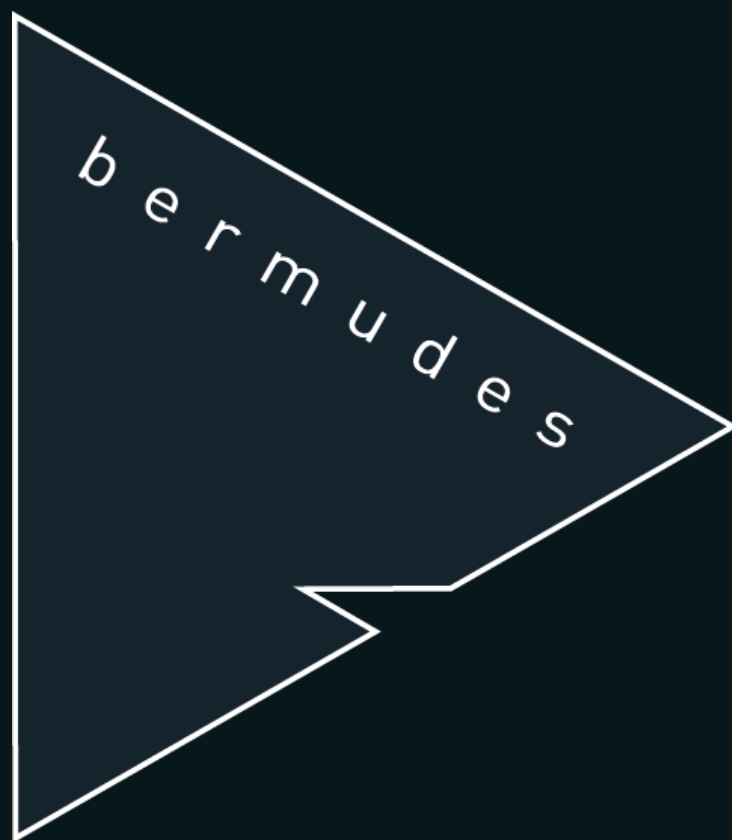




DOSSIER
DE PRESSE

2026



JEAN DUFOUR

ARTISAN COUTELIER D'ART EN SAVOIE

COUTELLERIE BERMUDES

Sélectionné pour représenter la Savoie au

M I F E X P O P A R I S 2 0 2 6

VILLAGE DE L'ARTISANAT

12-15 Novembre 2026 · Paris – Porte de Versailles
Emplacement 026PA, Pavillon CMA, stand 191



J E A N D U F O U R

LE RETOUR À LA MATIÈRE

« Remettre mes mains au travail, pour créer des objets utiles et beaux. »

Enfant, Jean Dufour parcourait les forêts, construisait des cabanes et taillait le bois. Le couteau accompagnait déjà ses aventures. À 16 ans, avec l'argent gagné lors de son premier emploi d'été, il s'offre son premier véritable couteau. Un objet symbolique, associé au passage à l'âge adulte, dont le souvenir ne l'a jamais quitté.

Sa première vie professionnelle le conduit pourtant loin de l'atelier. Il travaille dans le commerce, le textile et la mode à Paris. Lorsqu'arrive le moment de se réorienter, une conviction s'impose : remettre ses mains au travail pour créer des objets utiles et beaux.

Son atelier se construit progressivement, au rythme des expérimentations, des machines et des techniques acquises. La découverte d'une plaque d'acier rouillée agit comme un déclic : pourquoi ne pas fabriquer un couteau ?

Pendant un an et demi, Jean multiplie les prototypes, étudie les techniques coutelières et confie ses couteaux à ses proches. Leurs retours lui permettent d'améliorer ses modèles jusqu'à atteindre la précision recherchée. De cette démarche patiente et exigeante naît la Coutellerie Bermudes, où chaque pièce est façonnée intégralement à l'atelier, de la découpe de la lame jusqu'à l'affûtage final.

SAVOIR-FAIRE

MAÎTRISER CHAQUE ÉTAPE

« De la conception à l'affûtage final, chaque couteau est intégralement réalisé dans mon atelier. »

Chaque pièce naît d'un dessin pensé pour trouver le juste équilibre entre la ligne, la prise en main et l'usage. Jean Dufour maîtrise ensuite l'ensemble de sa fabrication.

Cette maîtrise lui permet de faire évoluer chaque modèle avec précision et de créer des couteaux cohérents, durables et pleinement adaptés à leur usage.

01 CONCEVOIR

Dessiner les lignes, définir les proportions et penser l'usage.

02 FAÇONNER LA LAME

Découper l'acier, former la lame et réaliser l'émouture.

03 MAÎTRISER L'ACIER

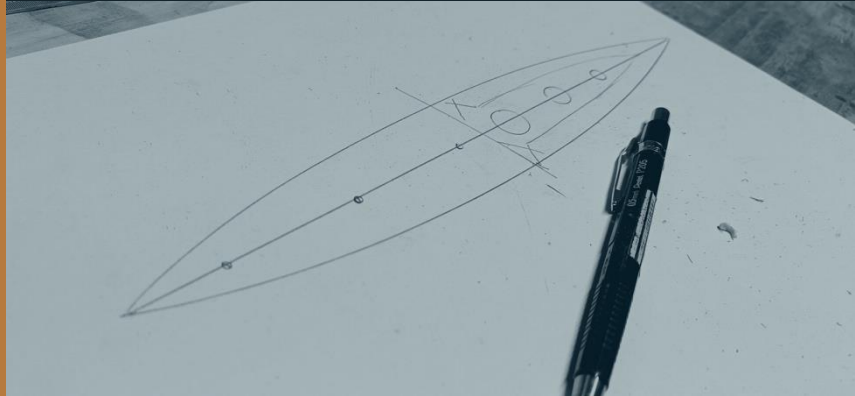
Effectuer les traitements thermiques nécessaires.

04 AJUSTER LA MATIÈRE

Réaliser le manche, assembler et travailler les finitions.

05 DONNER LE TRANCHANT

Finaliser le couteau par un affûtage précis.



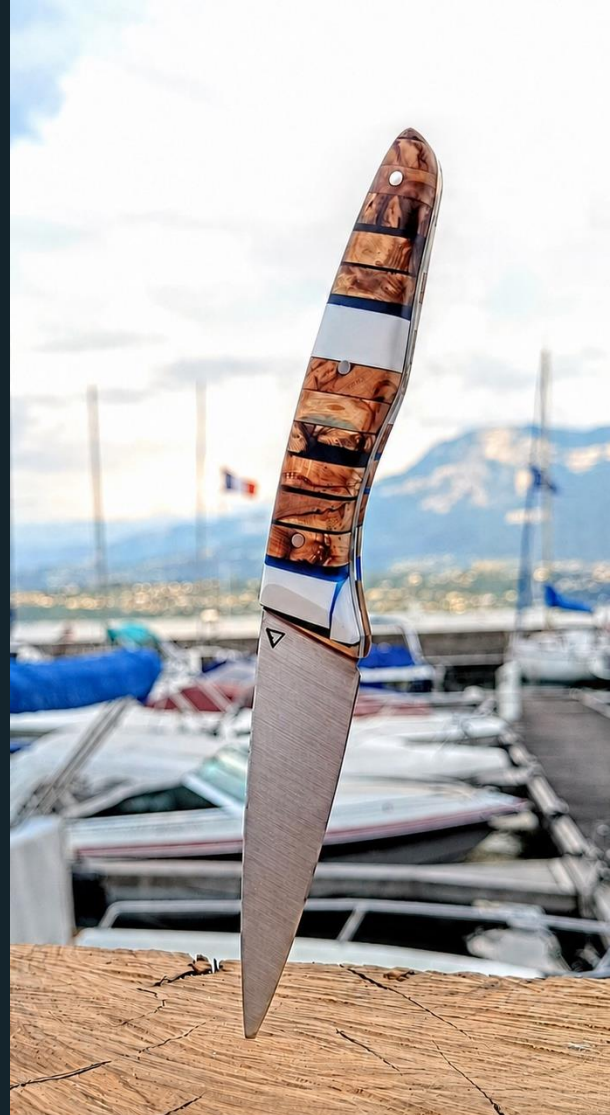
COUTEAUX DE TABLE

PROLONGER L'EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE

« Le couteau est l'un des premiers objets que le convive prend en main. Il participe pleinement à son expérience de la table. »

Pensés pour accompagner les tables exigeantes, les modèles N°2 et N°5 associent précision du tranchant, équilibre en main et identité visuelle.

Chaque couteau est intégralement réalisé à l'atelier. Les formes, les matières et les finitions peuvent être adaptées afin de créer une série en accord avec l'univers d'un chef ou d'un établissement.



N°5 AU BOURGET-DU-LAC, SAVOIE

NUMÉRO 2

UNE LIGNE SOBRE ET CONTEMPORAINE



NUMÉRO 5

UNE SILHOUETTE PLUS EXPRESSIVE





PELTON DE GENDARMERIE DE HAUTE MONTAGNE DE L'ISÈRE

LE PITON PGHM

« Transformer un véritable piton d'escalade, un objet qui sauve des vies, en un couteau porteur de mémoire. »

Le 26 avril 2024, Paul et Olivier, deux secouristes du Peloton de gendarmerie de haute montagne de l'Isère, viennent à l'atelier avec un projet singulier : transformer un piton d'escalade authentique en couteau pliant.

Le couteau est destiné à accompagner le départ ou la mutation d'un membre du peloton. Le piton devient alors le symbole de l'ancrage, de la confiance et de l'engagement collectif qui unissent les secouristes en montagne.

Chaque exemplaire est intégralement réalisé à l'atelier à partir d'un piton brut. Le mécanisme de type pied monté reste simple et robuste ; le manche de la version destinée au PGHM de l'Isère est réalisé en noyer.

Aucun couteau n'est identique. Chacun conserve la mémoire de sa matière et devient un objet de transmission.



DU SKI AU COUTEAU

MÉMOIRE DE LA MATIÈRE



« Avant de devenir un manche de couteau, ce matériau a parfois passé plusieurs saisons à fendre la neige. »

Un ski porte déjà une histoire : des kilomètres parcourus, le froid, la glace et les traces discrètes laissées par son usage. Ces marques témoignent de sa première vie et rendent chaque couteau impossible à reproduire à l'identique.

Cette démarche de recyclage commence par une sélection exigeante, car tous les skis ne peuvent pas être transformés.

À l'atelier, la structure interne, inadaptée à l'humidité et aux lavages répétés, est retirée. Les couches techniques les plus intéressantes sont conservées, puis associées à un intercalaire en Corian® afin de créer un manche stable et durable.

Une visserie en titane permet de démonter le manche et d'ajuster chaque élément avec précision.



NUMÉRO 5

OMEGGLASS DYNASTAR



NUMÉRO 2

OMEGGLASS DYNASTAR

UNE COUTELLERIE ARTISANALE SAVOYARDE

LA MAISON BERMUDES

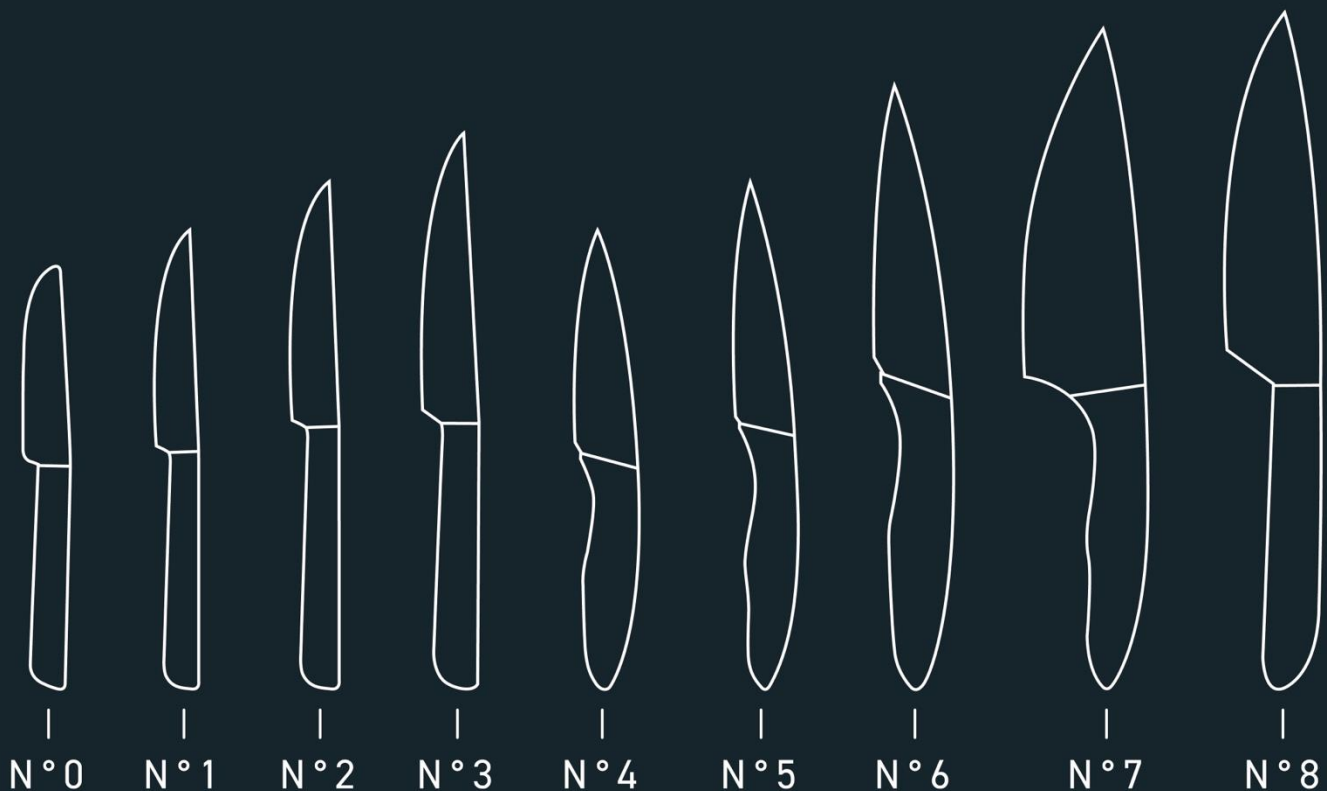
2019

UNE MAISON FONDÉE EN
2019

Fondée en 2019, la Coutellerie Bermudes est aujourd'hui installée à Barberaz, près de Chambéry, en Savoie.

UNE MAISON
INDÉPENDANTE

Une maison indépendante où chaque couteau naît d'un geste, d'une matière et d'une exigence de précision.



DE LA CONCEPTION À L'AFFÛTAGE FINAL

Jean Dufour réalise chaque couteau intégralement à l'atelier. Design, découpe, traitement thermique, stabilisation du bois, façonnage, montage, finition et affûtage sont maîtrisés au même endroit.

LA PIÈCE UNIQUE

Chaque couteau est façonné à la main. Les variations naturelles des matières et le travail artisanal rendent chaque exemplaire impossible à reproduire à l'identique. Cette singularité donne à chaque pièce sa valeur, son caractère et sa beauté propre.

DES MATIÈRES & DES USAGES

Bois, acier, Corian®, titane, skis recyclés et résine composent des couteaux de table, des couteaux de cuisine, des modèles pliants et des projets réalisés sur mesure.

BOIS LOCAUX, RARES, TEINTÉS, STABILISÉS

MATIÈRES D'EXCEPTION



ÉRABLE ÉCHAUFFÉ

N°7 : 26 cm. Dans l'érable échauffé, le développement naturel d'un champignon dessine des lignes noires semblables à une cartographie tracée à l'encre de Chine. Le N°7, éminceur compact de 26 cm, associe amplitude de coupe, équilibre et ergonomie.



OLIVIER, CORIAN® ET RÉSINE ÉPOXY

N°6 : 25 cm. Olivier, Corian® et résine époxy teintée bleu translucide. Une semaine de séchage permet d'obtenir cet effet homogène et profond.



RÉSINE ÉPOXY

N°4 : 19 cm. Dix nuances de résine époxy, translucides et mates. Rivets en cuivre et en laiton.



BROUSSIN DE FRÊNE

N°4 : 19 cm. Teinté vert et bleu dans la masse. Trois jours de cuisson révèlent la profondeur des couleurs.



LOUPE DE MARRONNIER

N°4 : 19 cm. Teintée dans la masse en vert, rouge et bleu. Trois jours de cuisson fixent les nuances au cœur du bois.



UNE COUTELLERIE ARTISANALE SAVOYARDE

BERMUDES COUTELLERIE

Des couteaux façonnés intégralement à l'atelier, de la conception à l'affûtage final.

CONTACT PRESSE

Jean Dufour
bermudescoutellerie@gmail.com
06 70 60 00 40

ATELIER

10 avenue du Mont Saint Michel
73000 Barberaz, Savoie

coutelleriebermudes.fr · @bermudescoutellerie