

COMMUNIQUÉ

09.11.23

Mouscron a son CEUTERON

D'Aurax et d'Acier, l'atelier de coutellerie à Mouscron, lance sa nouvelle création: le Ceuteron ! Un couteau maison, lié à l'histoire locale de la cité frontalière !

Un couteau unique et chargé d'histoire

De quoi parle-t-on ? Le Ceuteron est un couteau pliant doté d'une lame en acier carbone 80CRV2. Tracé selon un gabarit prédéfini, chaque Ceuteron est néanmoins unique, car assemblé à la main et 100% artisanal.

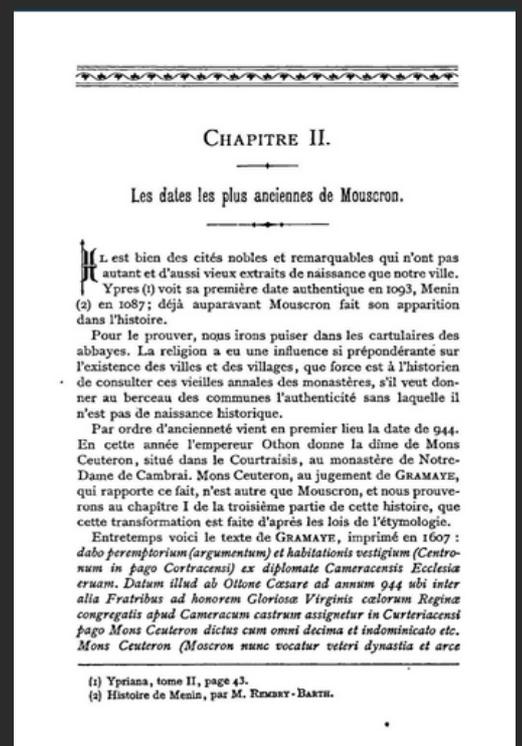
Le bois utilisé pour le manche provient par ailleurs de lieux régionaux chargés d'histoire. Pour la première série, nous avons utilisé un bois provenant de l'ancienne scène du Twenty Club, lieu mythique qui a accueilli entre autres Jimi Hendrix (en 1967) et de nombreux artistes de renom.



D'où vient le nom « Ceuteron »?

Ou plutôt, d'où vient le mot « Mouscron »? Plusieurs sources attestent de l'évolution du nom de la Cité des Hurlus. Certains documents évoquent le terme Moscheron, dès 1060. Plus ancien encore: Mons Ceuteron apparaît dès 944. Ceuteron vient du nom d'une divinité celtique que les Gaulois vénéraient sur une colline de la région où elle avait un autel. Peu à peu, l'évolution linguistique a fait émerger le mot « Mouscron ».

Notre volonté est d'offrir un produit artisanal et régional, d'où le choix de cette appellation de « Ceuteron ».



COMMUNIQUÉ

09.11.23

Mouscron a son **CEUTERON**

Rondeur et fonctionnalité

Le Ceuteron se veut un couteau fonctionnel, empreint de convivialité. C'est un outil familial, pratique et loin des clichés négatifs attribués parfois aux couteaux. De ce fait, le Ceuteron a été muni d'une pointe de type « stylet » qui se veut non agressive, sur une lame légèrement courbe, tandis que son manche arrondi se prête parfaitement à la mise en poche. Le couteau est doté d'une ouverture par friction de type piémontais, qui implique une utilisation respectueuse et purement utilitaire. La taille du levier permet une parfaite sécurisation de la lame une fois le couteau bien en main.

Un lancement « en douceur » fin 2023

Notre objectif est de lancer le Ceuteron de manière limitée et locale, avant les fêtes 2023. Un lancement plus large sera prévu au cours de l'année 2024, ainsi que des partenariats avec d'autres acteurs locaux.

La première édition (50 à 60 exemplaires uniques) sera disponible pour les fêtes 2023. Une partie est déjà réservée! N'hésitez pas à nous contacter rapidement!

Prix de lancement (novembre 2023): 95€

L'atelier

D'Aurax et D'acier, c'est un atelier de coutellerie artisanale à Mouscron, en Belgique. Né en 2019 des mains d'un artisan passionné et autodidacte (Aurélien Alsters), D'Aurax et D'acier a désormais la confiance de nombreux professionnels de la restauration à Mouscron sa région, ainsi que de particuliers désireux d'acquérir un couteau unique !
Au programme: création et vente de couteaux artisanaux, aiguisage, rémoulage, stages d'initiation à la coutellerie. Pour tout savoir :
www.dauraxetdacier.be

www.dauraxetdacier.be

Contact : Aurélien Alsters : +32 (0)474 05 25 79

Presse et média : Aurélie V. : +32(0)478 909 910

