



LE MUSÉE

Si la ville de Thiers est considérée comme la capitale de la coutellerie, Nogent en est l'une des reines au même titre que Langres, Moulins et Paris.

Installé dans une ancienne coutellerie, ce musée des sciences et techniques valorise le patrimoine d'hier et d'aujourd'hui, des couteaux à mécanisme du XVIII^e siècle aux coffrets de chirurgie militaire du XIX^e siècle en passant par les technologies nouvelles, fruit d'un savoir-faire traditionnel aujourd'hui renouvelé.



LA COUTELLERIE

Le terme regroupe sept grandes classes :



La coutellerie fermante, comprenant le couteau de poche, le canif ou les multi-pièces.

La coutellerie de métier, nécessaire au boucher, au fromager, ou bien au cuisinier.

La coutellerie de table, du service à découper, aux pinces à homard, en passant par les tire-bouchons.



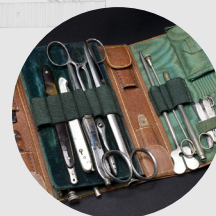
L'outillage à main comme les sécateurs, scies ou écussonnoirs pour pratiquer des greffes.



La cisellerie, allant de la paire de ciseaux à broder aux ciseaux de tailleur.

L'instrumentation de toilette (pinces à épiler, coupe-ongles, rasoirs...).

L'instrumentation de chirurgie, vaste panel allant du scalpel aux écarteurs et dont le savoir-faire s'est étendu aux prothèses.



 **"Wow! It's a Nogent!" said the character Roubaud in the film "La bête humaine", directed by Jean Renoir which turned in 1938.**

Refinement and diversity characterize this world famous cutlery, demanded by biggest French houses like Christofle, Hermès or Ercuis. Created to honor the social and material heritage, the museum is proud to present, in a modern setting, the traditional activity since the 18th century up till now. Accommodated in a former cutlery workshop, the museum also presents newer technologies of production, the result of the evolution of traditional "know-how" to expanding market opportunities (prosthetic implants, surgical instruments).

 **"Maar dit is een Nogent!" roept het personage Roubaud uit de film "La bête humaine" van Jean Renoir, die in 1938 draaide.**

Verfijning en diversiteit karakteriseren dit wereldbepaalde snijgerei, gevraagd door de grootste Franse huizen bijvoorbeeld: Christofle, Hermès of Ercuis. Opgezet om een eer te bewijzen aan de identiteit van het materieel en immaterieel erfgoed, toont het museum in een moderne en klankrijke omgeving, de technische en sociale geschiedenis van deze traditionele activiteit vanaf de 18e eeuw tot heden. Gehuisvest in een voormalige messenmakerij, kent het museum waarde toe aan de nieuwe technologieën, vruchten van een traditionele know-how vandaag de dag in ere hersteld: prothetische implantaten, chirurgische instrumenten.



Musée de la coutellerie

17 Place Charles de Gaulle · 52800 NOGENT

03 25 31 89 21

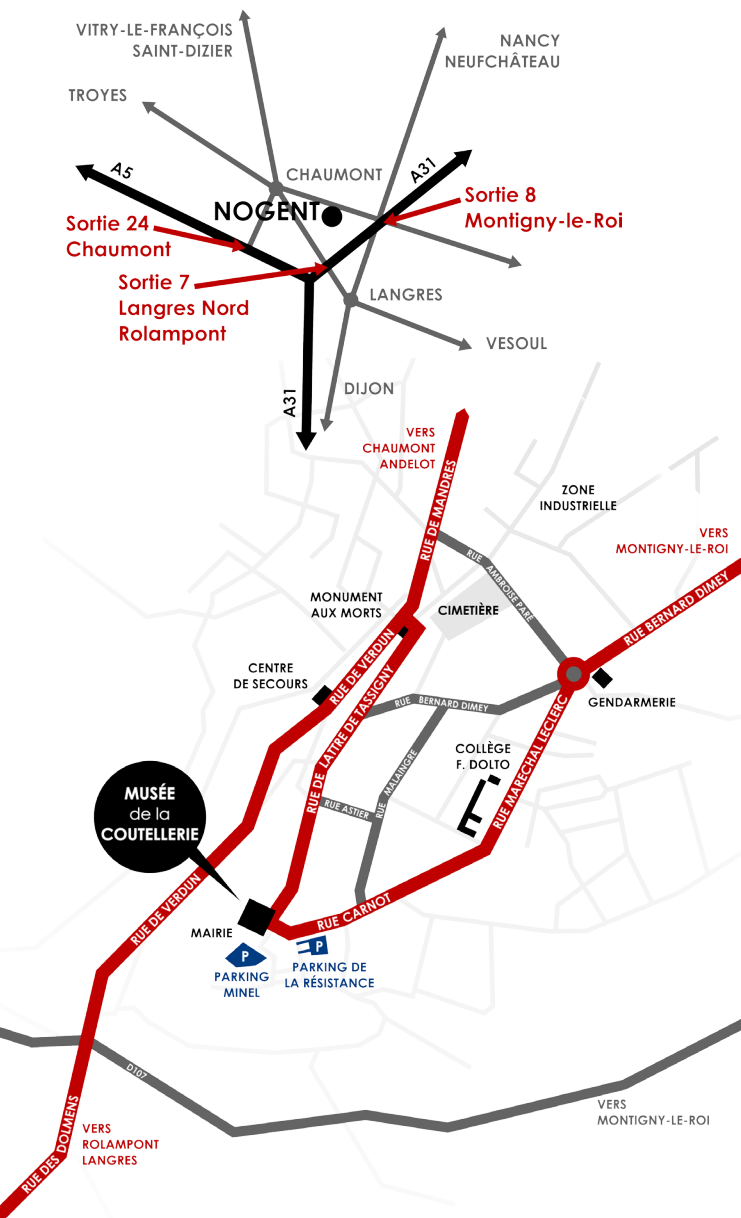
reservation-musee@villedenogent52.com

www.villedenogent52.fr

 @museedelacoutellerienogent

 @villedenogent

Localisation GPS : 48.027409 / 5.341126



JOURS ET HORAIRES D'OUVERTURE

De début avril
à début novembre

Sauf les lundis
et 1^{er} mai

10h - 12h

14h - 18h

TARIFS D'ENTRÉE

VISITE LIBRE

Adulte 5,00€

Enfant 6-12 ans 2,50€

Gratuit -6 ans

VISITE GUIDÉE

(par personne) 6,00€

INFORMATIONS PRATIQUES

 Parking gratuit à proximité

 Accès aux personnes en situation de handicap

Salle audiovisuelle

Visite guidée sur réservation (durée 1h/1h30)

Boutique-librairie

Ateliers pédagogiques pour les scolaires



musée de France



© Musée de la coutellerie, Nogent