

# Thierry Henriot

Un marin créateur en coutellerie



Tropézien de cœur, créateur de couteaux lumineux et rares, inspirés de navires mythiques, Thierry Henriot poursuit inlassablement son rêve d'eau et de feu, de grands espaces et d'objets précieux, de rencontres et de beauté.

## Naissance d'une vocation

Tout commence dans l'atelier de son grand-père forgeron, lieu de merveilles et école de rigueur, dont il a gardé un souvenir ébloui. « Je ne me lassais pas de regarder mon grand-père travailler. De mon enfance au bord de l'Aube, je garde en moi deux choses, le feu de la forge et l'eau de la rivière, dans laquelle je nageais avec un bonheur absolu. C'est elle qui m'a révélé très tôt ma passion pour la glisse et qui m'a amené à la voile et à tout son univers. »

*At heart a Tropezian and a creator of rare luminous knives inspired by mythical ships, Thierry Henriot tirelessly follows his dream of water and fire, wide open spaces and precious objects, chance meetings and beauty.*

## The birth of vocation

*It all began in the workshop of his grandfather, a blacksmith. A magical place and a school of rigour which he remembers vividly "I never tired of watching my grandfather at work. From my childhood on the banks of the Aube I've kept two things, the fire in the forge and the water from the river I used to swim in, completely and utterly happy. It was the river that very early led me to discover my enthusiasm for sliding sports and then to the whole world of sailing.*



## Les chemins de la mer

Les années passent et la tendance se confirme : dériveur, puis planche à voile et quillard, tout paraît simple et tout semble s'enchaîner simplement. Le Bac en poche et un diplôme de prothésiste n'y changent rien. Quoiqu'il arrive, Thierry mûrit sa vocation sur les « chemins de la mer », avec un solide apprentissage de la croisière et la fréquentation des charpentiers de marine. Toujours désireux de partager son expérience, il crée une école de voile, des chantiers de construction de Yoles de Bantry, de Plates de l'Île Tudy, de Vauriens et de Caravelles, des actions de formation pour les jeunes (Défi jeunes marins, Patrim'eau, Venise, Gênes, Québec...) et des opérations de préservation du patrimoine maritime et fluvial. Des Caraïbes à la mer Egée en passant, toujours et bien entendu, par la baie de Saint-Tropez, cet infatigable voyageur, boulimique de projets, semble devoir passer sa vie entre famille et navigations, sur terre et sur mer, engrangeant sa riche moisson d'expériences, de sensations et de rencontres. Au début des années 2000, entre Malte et Barcelone, alors qu'il enrichit sa connaissance du patrimoine maritime méditerranéen, rien ne laisse présager ses retrouvailles avec l'acier et la belle aventure de Neptunia!

## Le réveil du feu qui dort

Cependant, en 2005, le Feu de la forge, couvant sans doute sous les cendres, imprime un tournant décisif à son existence, grâce à sa rencontre inattendue avec Thierry Kayo, artiste-designer de talent et avec le très réputé Coutelier d'Art nogentais J. Mongin. Esquisses, projets, prototypes... Ce qui dormait se réveille et une étonnante synthèse voit le jour : un bateau, l'idée totale du bateau et la fluidité de la glisse, se retrouvent exprimés ensemble dans un couteau. Ce sera le Patrim'eau, inspiré de la Yole de Bantry, que Thierry connaît parfaitement pour l'avoir construite et pratiquée. Le couteau, commercialisé par J. Mongin, connaît un beau succès. L'engagement de vie de Thierry prend une autre forme et il se concrétise par une entreprise et une nouvelle dimension, comme si, enfin, le Feu et l'Eau avaient retrouvé leur place, leur équilibre et leur alchimie. La petite société Neptunia, prévue au départ pour réaliser des séminaires sur les Yoles de Bantry, devient le creuset bouillonnant d'un concept unique au monde : des couteaux exprimant l'essence de l'esprit marin et des bateaux qui les inspirent.

### *The unknown sea*

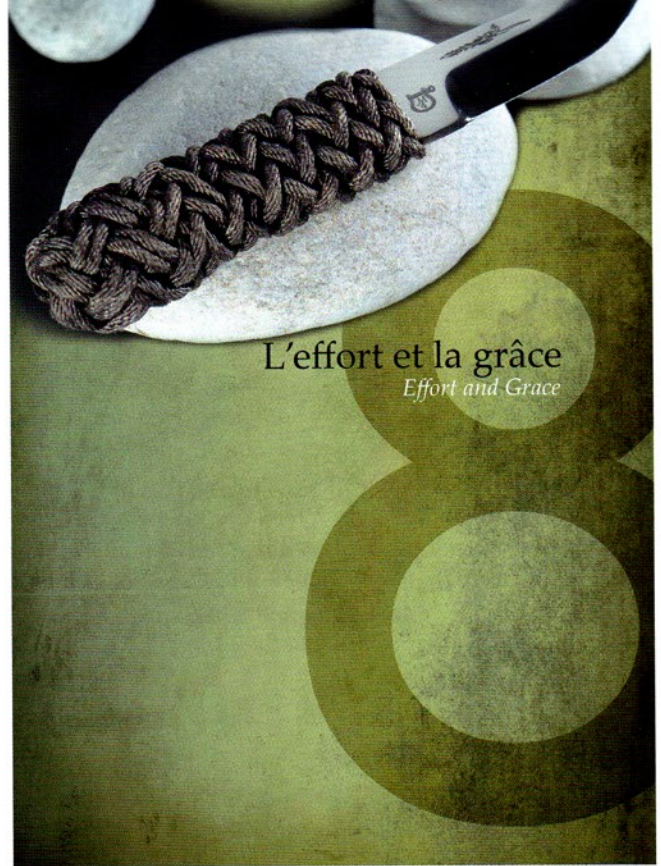
*The years went by and he lost none of his enthusiasm: sailing dinghies, sailboards, keelboats, it all seemed so simple and everything seemed to follow on quite naturally. The "Bac" (A-levels) in his pocket and his prosthetics degree changed nothing. Whatever came along, Thierry's passion for "the unknown sea" only grew greater, enhanced by a solid apprenticeship in cruising and associating with shipwrights. Always anxious to share his experience, he created a sailing school, shipyards for Bantry Bay yawls, Saint Tudy narrow boats, vauriens and caravelles, training projects for young people (Défi Jeunes Marins, Patrim'eau, Venise, Gênes, Québec, etc.) and programmes for conservation of the maritime and fluvial heritage. From the Caribbean to the Aegean Sea – always, of course via the Bay of Saint-Tropez - this indefatigable traveller, with his huge appetite for new projects, seems obliged to divide his time between his family and sailing, on dry land or on the water, garnering a rich harvest of experiences, thrills and fortuitous encounters. At the beginning of the 2000's, between Malta and Barcelona, whilst he was enriching his knowledge of the Mediterranean maritime heritage, nothing foreshadowed the renewal of his love affair with steel and the whole Neptunia adventure!*

### *The awakening of the sleeping fire*

*However, in 2005, the fire in the forge, doubtless smouldering under the embers, marked a decisive turning-point in his life, thanks to an unexpected meeting with Thierry Kayo, a talented artist-designer, and Jacques Mongin, the highly reputed Nogentais traditional knife maker. Sketches, projects, prototypes... the sleeping fire awoke and an amazing synthesis was born: a boat, the total concept of boat, and the fluidity of sliding sports found their collective expression in a knife. This was the Patrim'eau, inspired by the Bantry Bay yawl that Thierry was only too familiar with, having built it and sailed it. The knife, sold by Jacques Mongin, was a great success. Thierry's life took another direction, with the creation of a company, in fact a new dimension as though the fire and the water had at last come home, regained their equilibrium and their alchemy. The small company, Neptunia, initially intended to hold seminars on the Bantry Bay yawl, was to become the seething crucible of a unique concept: knives expressing the quintessence of the maritime spirit and the boats that inspired them.*

## Talents et métiers

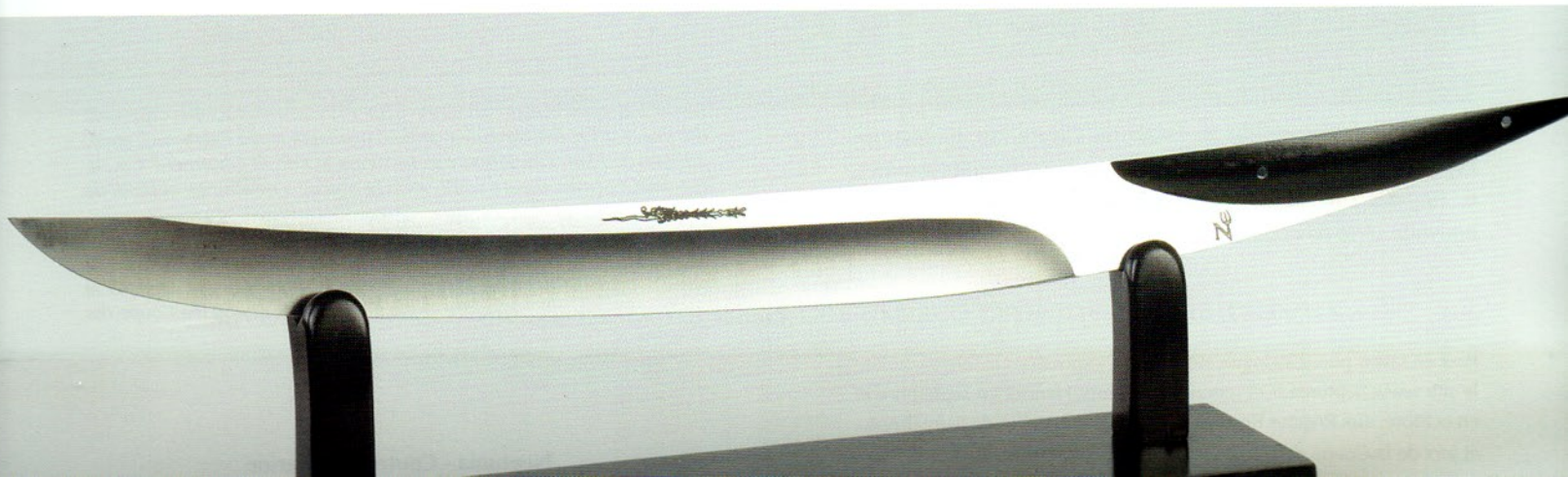
Littéralement imprégnés de l'expérience foisonnante de Thierry, ses couteaux simples ou raffinés sont le fruit d'un travail collégial. Une fois la première esquisse réalisée, Thierry l'enrichit et la finalise avec un coutelier. Il est seul maître de la relation entre le couteau et le bateau, de la justesse et de l'équilibre final de la pièce. C'est une recherche délicate et pour mener une idée à son prototype, une année est parfois nécessaire. « *J'aime réunir les gens autour de mes projets et, par chance, nombreux sont ceux qui « embarquent » avec moi ! Les gens de talent et de métier qui m'accompagnent... je ne peux pas tous les citer mais, pour ce qui est de ma collection actuelle, celle qui est présentée dans le catalogue Neptunia, on trouve Thierry KAYO, Plasticien, Véronique BRUNON, Graveuse sur armes, Michel SEYCHAL, Coutelier Thiernois, Patrick MOREAU, Gréeur-mateloteur, Yves PIERRAT, Artiste des finitions et du nouage, Daniel MARGAUX, Dirigeant de la coutellerie d'Art MONGIN-Nogent, ainsi que les Couteliers du Bassin de Thiers. J'ajouterai que je travaille actuellement avec mon ami Arnaud Donckele, Le Chef de la Vague d'Or, à Saint-Tropez, à la création d'une gamme de couteaux de cuisine « Gand Chef », signés Arnaud Donckele. C'est un honneur et un plaisir de créer avec lui et c'est exactement ce qui me pousse en avant : les rencontres, les idées qui rebondissent et qui se concrétisent. Avec Arnaud, qui vient d'obtenir ses Trois Etoiles, nous nous sommes rencontrés aux Voiles de Saint-Tropez et depuis, mes couteaux Carène équipent les tables du restaurant. Arnaud est stupéfiant de simplicité, direct, attentif et foisonnant d'idées, toujours concentré vers son but : innover et aller vers l'excellence. C'est un vrai modèle pour moi ! »*



L'effort et la grâce  
Effort and Grace

## Talents and metiers

Literally imbued with the rich, eventful experience of Thierry Henriot, his knives, simple or refined, are the fruit of a collective endeavour. Once the initial sketches were produced, Thierry developed and finalised them with a knife maker. He was the sole creator of the relationship between the knife and the boat, of the knife's ultimate precision and balance. This is critical work and it sometimes takes a whole year to imbue his prototype with a concept. "I like to involve people with my projects, and luckily a lot of them "come on board" with me!" The talents and professionals who assist me... I can't name them all, but in my current collection, the one featured in the Neptunia Catalogue, you'll find Thierry Kayo, a plastic artist, Véronique Brunon, a weapons engraver, Michel Seychal, a Thiernois cutler, Patrick Moreau, a boat rigger, Yves Pierrat, a finishes and knotting specialist, Daniel Margaux, Head of Mongin-Nogent Coutellerie d'Art, plus the Cutlers of the Thiers Basin. I would add that at the moment I'm working with my friend Arnaud Donckele, Chef at the Vague d'Or in Saint-Tropez, on the creation of a range of "Grand Chef" kitchen knives designed by Arnaud Donckele. It's an honour and a pleasure to be working with him and that's exactly what drives me on, lucky meetings, ideas that bounce back and forth and which come to something. I first met Arnaud at Les Voiles de Saint-Tropez, and my Carène knives can now be seen on the restaurant's tables. Arnaud is an amazingly simple man, straightforward, conscientious and bubbling with ideas, always focused on his purpose: to innovate and to strive for excellence. He's a real example to me!"



## Couteaux et dragons

« A Saint-Tropez, je réalise régulièrement les trophées des événements nautiques (Voiles latines, Rolex cup, Voiles de Saint-Tropez, Coupe des Dragons, Trophée Bailli de Suffren). C'est un peu comme un rêve et je ne me lasse pas d'y revenir et d'y retrouver tous mes amis marins, dont l'équipage de Moonbeam IV (qui est équipé des couteaux M4). C'est encore un coup du destin, mais c'est un couteau bien particulier qui m'a fait revenir ici par la terre et non, comme j'en avais l'habitude, par la mer ! C'était à l'occasion de la Coupe des Dragons et je venais de lancer le couteau du même nom. Le coup de foudre avec la Société Nautique de Saint-Tropez a été immédiat et je réalise depuis, chaque année, le Trophée de la Coupe des Dragons ! C'est une sorte d'histoire d'amour que je vis avec Saint-Tropez, la mer, les gens, les bateaux et les couteaux. Tout s'harmonise et je pense - j'espère - que c'est aussi un partage et que mes clients et amis le ressentent ».

## Le travail du cœur

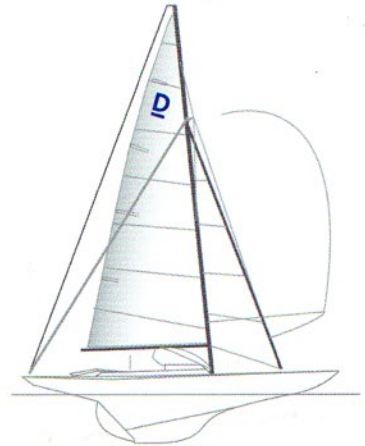
On le comprend, dans la réalisation des couteaux Neptunia, s'il y a le travail de l'esprit et de la main, il y a aussi le travail du cœur ! Thierry Henriot est un créateur très apprécié des amoureux de la belle ouvrage, de l'histoire, de la mer et des objets rares, beaux et fonctionnels. Gérard Depardieu, Doug Peterson, Patrick Godeau, Christophe Dechavannes, Marie Tabarly, le Prince Albert de Monaco, Luc Alphand et bien d'autres possèdent un couteau Neptunia, acquis le plus souvent sous le signe de la rencontre et de l'amitié. Ainsi, Thierry Henriot diffuse ses couteaux et sabres dans le monde entier et donne rendez-vous à ses clients, de Stockholm à Chicago, de Düsseldorf à Paris et lors des événements nautiques, étapes de plaisir et retour aux sources pour ce marin-coutelier, singulier et inventif !



A Saint-Tropez, outre le Carène, à la Vague d'Or, la gamme Neptunia est disponible au Palais du Cigare, au 20 quai de l'Epi. Les Sabres sont exposés dans la boutique Benoît Gourmet, 6, rue des Charrons. Vous y trouverez prochainement une nouvelle série de couteaux de Table « Bailli de Suffren ».

Catherine Divet

Pour en savoir plus (catalogue, newsletters, expositions et salons), visitez le site [www.neptunia.fr](http://www.neptunia.fr) et rencontrez Thierry Henriot en septembre et en octobre, aux Régates Royales de Cannes, aux Voiles de Saint-Tropez et lors de la Coupe des Dragons.



# 12

## DRAGON

### Knives and dragons

*"At Saint-Tropez, I regularly produce trophies for sailing events (Voiles Latines, Rolex Cup, Voiles de Saint-Tropez, Coupe des Dragons, Bailli de Suffren Trophy). It's a bit like dream and I never get tired of going back there and meeting all my sailor friends again, including the crew of Moonbeam IV (which carries the M4 knives). It was another twist of luck, but it's a very special knife that brings me back here by land and not, as I used to, by sea! It was the occasion of the Coupe des Dragons and I'd just started to market the knife of the same name. With the Saint-Tropez Nautical Society, it was a case of love at first sight, since when I've been producing the Coupe des Dragons trophy every year! It's a sort of love story that I live with Saint-Tropez, the sea, the people, the boats and the knives. Harmony reigns supreme and I think - I hope - that my clients and friends share my feelings!"*

### Work from the heart

*Naturally enough, making the Neptunia knives is not just the work of mind and hand, it is also work from the heart! Thierry Henriot is a creator very much appreciated by lovers of a fine piece of work, of history, of the sea and of rare objects both beautiful and functional. Gérard Depardieu, Doug Peterson, Patrick Godeau, Christophe Dechavannes, Marie Tabarly, le Prince Albert de Monaco, Luc Alphand and numerous others own a Neptunia knife, purchased as a result of meetings and friendship. Thus Thierry Henriot's knives and sabres can be found all over the world, with clients from Stockholm to Chicago, from Düsseldorf to Paris as well as at the major sailing events, moments of pleasure and a return to his beginnings for this original and inventive sailor and knife maker!. In Saint-Tropez, in addition to the Carène at the Vague d'Or, the Neptunia range is available at the Palais du Cigare, 20 quai de l'Epi. The sabres can be found at Benoît Gourmet 7 Co., 6, rue des Charrons, where you'll soon be seeing a new range of Bailli de Suffren table knives.*

*To find out more (Catalogue, newsletters, exhibitions and trade fairs), visit [www.neptunia.fr](http://www.neptunia.fr) and meet Thierry Henriot in September and October at the Royal Cannes Regattas, the Voiles de Saint-Tropez and the Coupe des Dragons.*