Zeitschrift: Générations
Herausgeber: Générations, société coopérative, sans but lucratif
Band: - (2016)
Heft: 77

Artikel: Le Laguiole, une sacrée lame
Autor: Rein, Frédéric
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-830568

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Le Laguiole, une sacrée lame

Ce couteau français s'est forgé une renommée internationale. A double tranchant, car son nom, issu d'un village de l'Aveyron, n'est pas protégé.

L'identité et la réputation du Laguiole se sont forgées dans l'acier, jusqu'à devenir inoxydables! L'histoire de ce couteau à cran forcé – il faut le tenir à deux mains pour le déplier – débute en 1829 avec l'invention de son système d'ouverture, seul élément constitutif de son ADN. Ni le poinçon (ajouté dès 1840) ni le tire-bouchon (1880) ne sont indispensables au couteau régional le plus produit dans l'Hexagone. Pas même l'«abeille» (1909), c'est-à-dire la partie située entre la lame et le manche où vient se graver l'expression artistique du coutelier, sous forme, notamment, d'une abeille, mais aussi d'un trèfle à quatre feuilles, d'un écusson ou d'une fleur de lys.

D'abord produit à grande échelle à Thiers, en Auvergne, faute de pouvoir l'être dans le petit village rural de Laguiole, il est revenu dans sa bourgade natale en 1987. «Trois personnes ont initié la création de la manufacture de la Forge de Laguiole, explique Laurent Jouany, responsable export au sein de cette entreprise qui compte, désormais, une centaine d'employés. L'ensemble de sa fabrication, très complexe, y est réalisé à la main avec, comme seul soutien, certaines machines, telles des presses et une forge. Détourage des pièces, forgeage, ciselage, trempage, soudure, montage, polissage ou encore affûtage sont autant de passages obligés. Entre 100 et 150 opérations différentes sont nécessaires à la réalisation d'une seule pièce!»

Un procédé que la Forge de Laguiole, qui produit entre 150 000 et 200 000 couteaux de poche ou de table par année, a décidé de mettre à l'honneur, puisque les visiteurs sont invités à suivre le travail des unités de production. «La réalisation d'un couteau peut aller de quelques heures à plus d'un mois pour certaines pièces d'art», précise le spécialiste. D'où leur prix, qui se monte à 120 euros et peut atteindre, parfois, 70 000 euros! «Cela dépend du travail que la pièce demande et des matériaux utilisés.» Le manche peut, en effet, être en bois, en ivoire de mammouth ou encore en cuir d'alligator, alors que la lame est parfois faite en acier de Damas.

LE COUTEAU DES STARS

Si bien que plusieurs stars ont décidé de prêter leur nom à des collections de ce fleuron de la coutellerie française, désormais offert comme cadeau officiel par la République. Parmi elles, la designer Andrée Putman, qui a fait remonter le temps à Laguiole jusque dans les années 1820. Sous l'impulsion de Sonia Rykiel, il s'est paré de rouge, de noir et d'or, puis il a pris des allures intergalactiques par l'entremise d'Alain Delon, alors que Fanny Ardant a œuvré pour le transformer en tube de rouge à lèvres!

Le designer Philippe Starck, lui, a joué la carte de la modernité par deux fois: en élaborant un couteau aux lignes futuristes, mais aussi en dessinant le bâtiment de la Forge de Laguiole, surmonté d'une lame qui perce le ciel. «Cet édifice a beaucoup fait parler de lui et de nos produits, note Laurent Jouany. Nos couteaux ont alors connu un succès international.»

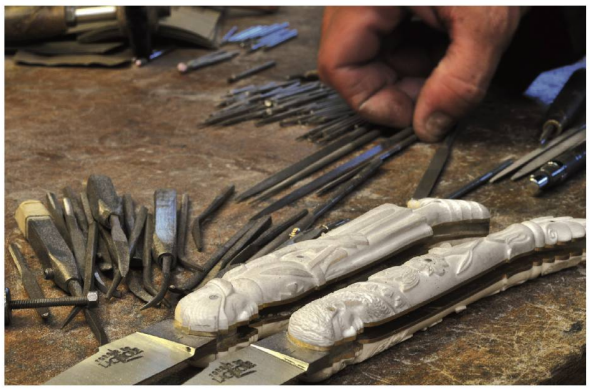
A double tranchant, toutefois. Comme le nom Laguiole n'est pas protégé, les Chinois et les Pakistanais les ont reproduits à vil prix. «Cela nous pose un vrai problème, car ces couteaux à moins de 10 euros inondent le marché et peuvent prêter à confusion. Mais, évidemment, ils ne possèdent pas notre savoir-faire, et et se voit quand on s'attarde sur les finitions.» Aujourd'hui, la Forge de Laguiole se bat pour obtenir une «Appellation géographique de provenance».

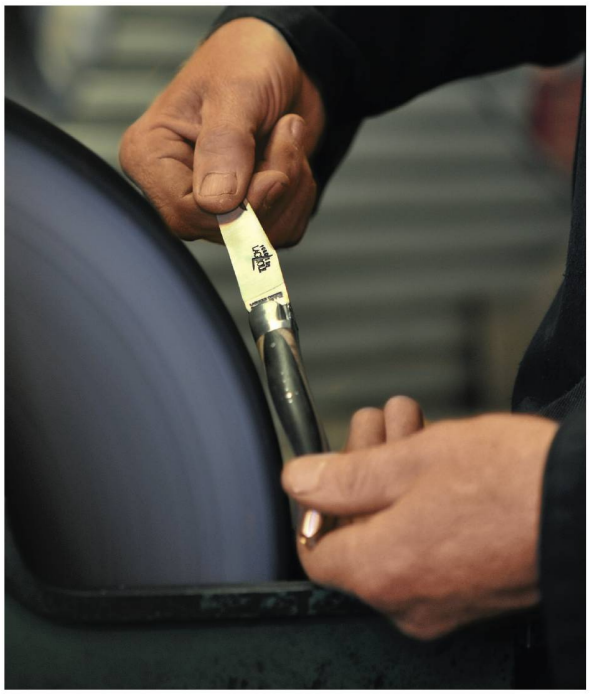
FRÉDÉRIC REIN

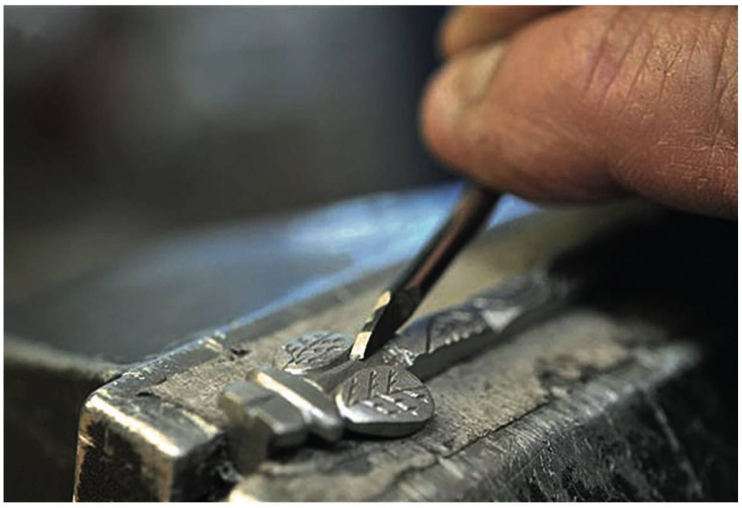
UNE BELLE HALTE GOURMANDE

Dans cette région du Massif central, sur le plateau de l'Aubrac, l'art de la table est aussi incarné par les bovins. D'abord, grâce au Laguiole AOP. «C'est un fromage au lait cru et entier de vache à pâte pressée (45% de matière grasse) qui possède une forme cylindrique, explique Séverine Dijols-Valenq, directrice de l'Office du tourisme Aubrac-Laguiole. La tome fraîche de l'Aubrac, elle, entre dans la composition de l'aligot de l'Aubrac, au même titre que la purée de pommes de terre, le beurre et la crème fraîche.» Et puis, il y a la viande de bœuf de la race Aubrac. «Ces vaches aux cornes en forme de lyre offrent une viande tendre et savoureuse», détaille-t-elle.
www.aubrac-laguiole.com

CLUB Visitez l'Aveyron **en page 100.**







DR

Dans l'Aveyron, toute la fabrication est faite à la main. Au total, entre 100 et 150 opérations sont nécessaires pour une seule pièce. On comprend pourquoi les copies réalisées en Chine ou au Pakistan sont beaucoup moins coûteuses!