

# Le Laguiole, une sacrée lame

Autor(en): **Rein, Frédéric**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Généralions**

Band (Jahr): - **(2016)**

Heft 77

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-830568>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# 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. Détournement 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 mammoth 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 désignant le bâtiment de la Forge de La-

guiole, 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](http://www.aubrac-laguiole.com)





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!