



- Actu-Eco
- Entreprises



Entreprises | Par Ghislain de Montalembert

Publié le 04/11/2016 à 09h00

**INFOGRAPHIE** - Fondés au XIXe siècle, ces deux monuments de la coutellerie française, ancrés dans leurs régions d'origine, ont su se réinventer sans sacrifier leurs valeurs et leur savoir-faire.

Laguiole, paisible bourgade de l'Aubrac, est connue dans le monde entier pour ses fromages, son chef (Michel Bras, 3 étoiles au Michelin)... et ses couteaux. Il y a ceux qui ne jurent que par Calmels, du nom de l'inventeur du Laguiole, en 1829 ; et les autres, qui préfèrent les couteaux de la Forge de Laguiole dessinés par Philippe Starck, Andrée Putman, Ora-ïto, Jean-Michel Wilmotte... Pas facile de choisir entre tradition et design, mais au moins, ces couteaux surmontés d'une abeille et portant la croix du berger sur le manche ont un point commun: ce sont de vrais Laguiole. Les connaisseurs ne s'y trompent pas ; mais combien se laissent bernier par de pâles imitations venues de Chine ou d'ailleurs? Le Laguiole est l'un des couteaux les plus copiés au monde!

En 1993, un certain Gilbert Szajner a même déposé la marque Laguiole pour désigner du linge de maison, des vêtements, des briquets, des barbecues et, bien entendu, des couteaux qui, bien qu'estampillés Laguiole, étaient fabriqués à l'étranger. Emmenée par son maire, Vincent Alazard, la commune de Laguiole vient de se voir donner raison par la justice pour retrouver l'usage de son nom: la Cour de cassation a tranché en sa faveur. Une première manche décisive, même si l'affaire a été renvoyée devant la cour d'appel de Paris.

Autre monument de notre coutellerie nationale: Opinel. Même renommée planétaire, même savoir-faire made in France, même identité régionale puissante. Comme le Laguiole, l'Opinel est un objet culte. Chaque année, 4,5 millions de pièces sortent de l'usine de la Revériaz, près de Chambéry. Créée il y a 126 ans, l'entreprise se flatte d'avoir vendu 350 millions de pièces. Elle est toujours dirigée par la famille. A sa tête, Denis Opinel, arrière-petit-fils du fondateur, qui multiplie les initiatives pour dynamiser la marque. Opinel a réalisé 20 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2015. Plus de 45 % de ses couteaux sont exportés dans 70 pays, dont les Etats-Unis où Opinel a ouvert une filiale, à Chicago, au printemps dernier.

La clé de ce succès? L'innovation. Comme le Laguiole, relooké sous l'impulsion de Thierry Moysset (à la tête de la Forge de Laguiole depuis 2007), l'Opinel a su se réinventer tour à tour en couteau à huîtres, en sécateur, en couteau «outdoor» avec manche synthétique pour la pratique sportive (le n° 08 Inox), en couteau de table, etc. Un segment qui représente entre 25 et 30 % de la croissance d'Opinel. La marque savoyarde équipe par exemple l'Ecole de cuisine Alain Ducasse. Faire du neuf avec du vieux sans perdre son âme: une stratégie aiguisée pour gagner.