

BEEF!

68 ROUTE DU MONT
74650 CHAVANOD - 04 50 05 60 74



AVRIL / JUIN 14

Trimestriel

Surface approx. (cm²) : 3930
N° de page : 1

Page 1/8

BEEF!

POUR LES HOMMES QUI ONT DU GOÛT !

BURGERS DE LUXE

Sept recettes de haut vol pour préparer le meilleur hamburger de votre vie

DU RAB POUR LES TAULARDS

Reportage avec la brigade des détenus de la prison de Fribourg

SAVOIR FAIRE

Les secrets de fabrication du véritable Laguiole

N°1

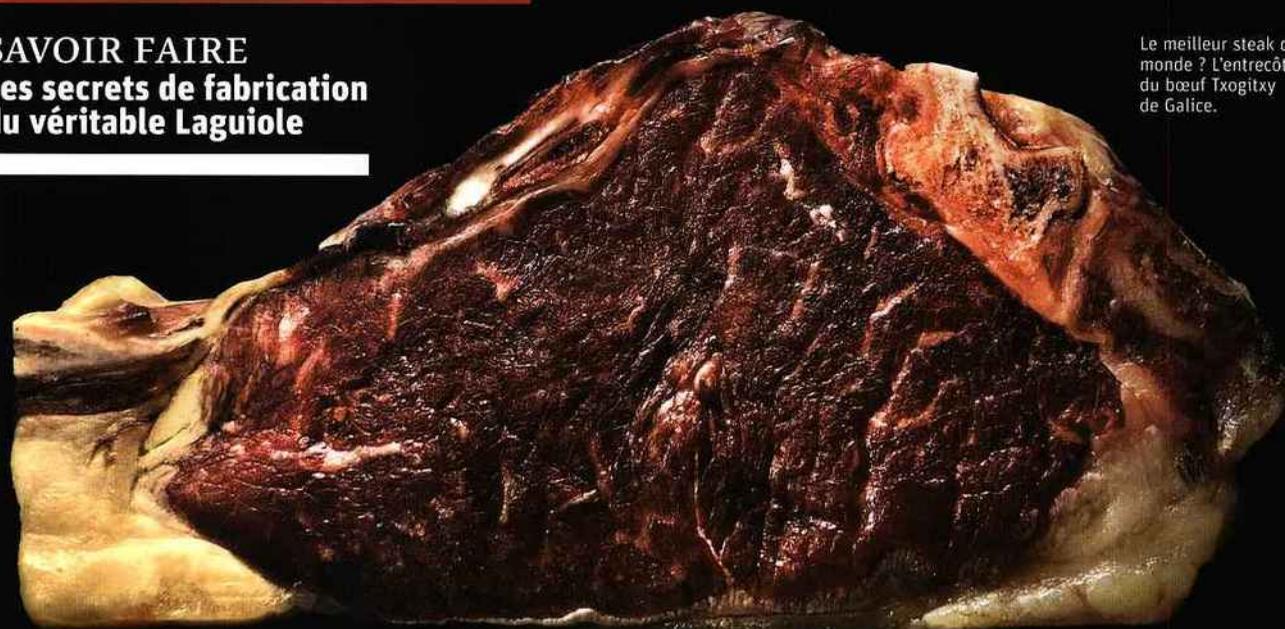
7,50 € ■ Avril-Mai-Juin 2014



UN MENU QUI S'AFFICHE



Découvrez notre cahier détachable pour devenir un chef en quatre recettes



Le meilleur steak du monde ? L'entrecôte du bœuf Txogitxy de Galice.

LE CRI DE LA BONNE VIANDE

GRILLEZ-MOI !

Côte de bœuf, Kebab, cochon de lait, panse de mouton, yakitori...
BEEF! vous livre ses recettes pour devenir le roi du barbecue

BON À COUPER

UN COUTEAU DANS LE CŒUR

Laguiole en Aubrac est fier de ses couteaux. Objets de collection très recherchés, tranchants comme des lames de rasoir, ils sont exposés à la contrefaçon dans le monde entier. Mais les vrais **Laguioles**, façonnés à la main, viennent d'une seule et unique forge artisanale. Pour vous, BEEF! a traversé les flammes !

Texte : STÉPHANIE SOURON Photographies : GUNNAR KNECHTEL



Page précédente : Baptiste Boit forge l'acier à chaud.

Sacrés manches : sculptés en os, en bois de cervidés, en corne, ou en bois précieux.

Baptiste Boit retire la barre du four et examine le métal incandescent. C'est de l'acier T12, chauffé à 1000 °C. Un morceau de 50 centimètres de long, et de l'épaisseur d'un doigt. La pointe luit d'un rouge cerise. Le forgeron place la barre sous le marteau-pilon et tire sur le levier : 90 tonnes de fer tombent avec fracas et marquent l'acier d'une empreinte en forme d'amande. Le marteau colossal s'élève, il avance la barre, et les 90 tonnes de fer frappent de nouveau. L'opération est répétée douze fois, jusqu'à ce que la barre ressemble à une brochette de médaillons. Les médaillons serviront à la fabrication des mitres, ces rebords brillants entre le manche et la lame, qui préservent les instruments mythiques des rayures. Les couteaux de Laguiole (le nom du village se prononce "laïole") font partie des outils coupants les plus célèbres au monde. Leurs lames regorgent d'une histoire autrement plus longue que celle des couteaux de poche Victorinox ou de l'Opinel rustique. Ils sont à la fois œuvres d'art, ustensiles de cuisine et objets d'héritage. Ils accompagnent les randonneurs aux sommets des montagnes, font partie de la collection du musée d'art moderne de New York, et les restaurants trois étoiles en dressent fièrement leurs tables. Dans certaines familles, il est coutume de célébrer la transmission d'un laguiole par un grand-père à son petit-fils. Comme si, avec le couteau, on léguait aussi son âme. "Un laguiole ne peut être fabriqué en Chine. Il est indissociable de la culture française", explique Thierry Moysset, gérant de la coutellerie Forge de Laguiole.

Au fil de la conversation, Thierry Moysset se fâche tout rouge, fait virevolter des esquisses de couteaux, et évoque quelque décision de justice. En effet, le couteau de Laguiole se trouve confronté à un problème : malgré sa longue histoire, personne n'a songé à breveter son nom. Par conséquent, on fabrique des laguioles aussi bien à Thiers, qu'à Taiwan ou ailleurs dans le monde. Non pas qu'ils soient de mauvaise qualité - les couteliers de Thiers ne manquent pas de talent -, seulement voilà, l'authenticité du laguiole leur fait naturellement défaut. Un peu comme si les horloges de la Forêt-Noire étaient réalisées à Sarajevo. Sans parler de tous les laguioles fabriqués en Chine. Ces couteaux issus de la production de masse sont ensuite refourgués aux clients via Internet ou, comble de l'indécence, renvoyés à Laguiole, pour y être vendus avec la mention "made in Laguiole". Un procédé effectivement légal si les pièces sont assemblées exclusivement sur place. Exposés dans les vitrines tels de véritables bijoux, les faux couteaux ne se distinguent guère, aux yeux des profanes, des produits authentiques. Tous les laguioles présentent un dos recourbé, une abeille sur le ressort et un manche fin en bois, en os, ou en corne. Mais la qualité se révèle au tranchant : les lames d'un vrai laguiole sont passées par le feu et tranchent comme des lames de

rasoir. Elles se composent d'acier au carbone et contiennent une faible quantité de chrome. Le chrome fait briller les couteaux, certes, mais réduit le tranchant des lames. Cependant, si la proportion de chrome est insuffisante, la lame s'oxyde. Dans ce cas, votre couteau coupe bien, mais il noircit. Trouver l'équilibre parfait entre chrome et carbone relève d'un véritable savoir-faire. La Forge de Laguiole détient le secret de cet alliage parfait, baptisé T12. Cet acier spécial n'est utilisé que pour les lames des couteaux pliants. Quant aux couteaux de table, les parts de carbone et de chrome sont fixées par une directive. Mais même sans T12, les couteaux de table laguiole tranchent infiniment mieux que les produits de contrefaçon chinois, qui s'émousent après deux steaks. Thierry Moysset soupire : "Bien sûr, nous ne sommes pas les seuls à fabriquer de bons couteaux, mais pourquoi les autres se servent-ils de notre nom ?" La Forge de Laguiole est aujourd'hui la seule à réaliser toutes les étapes de la fabrication sur place.

Le forgeron retire du four un plateau chargé de lames et les trempe dans l'huile. Baptiste Boit, 30 ans, est un gaillard dégingandé au regard perçant, aux mains vigoureuses et au sourire timide. Il retire son gant et essuie la sueur de son front. Les fissures du four laissent entrevoir des

C'EST AU TRANCHANT DE LA LAME QU'ON RECONNAÎT LA QUALITÉ

flammes rouges. Ce vieux dragon crache féroce ment lorsqu'on lui retire sa proie. Certes, il existe des fours plus modernes et des méthodes plus simples pour fabriquer des couteaux de poche. "Mais nous voulons perpétuer la tradition, dit Thierry Moysset, avec ce savoir-faire qui date d'un siècle." L'histoire des couteaux commence ici, à Laguiole, sur le plateau de l'Aubrac, dans le sud de l'Auvergne. Laguiole, petit village accueillant, connaît des étés torrides et des hivers rudes. Les habitants qui ne fabriquent pas de couteaux, élèvent des bovins Aubrac pour le lait et la viande. Avec son eau de source glacée et basaltique, idéale pour durcir les lames, Laguiole se fait une réputation d'eldorado des forgerons.

Au XIX^e siècle, naît le premier laguiole : les couteliers s'inspirent du "capuchadou", le couteau des paysans locaux, et de la "navaja" d'Espagne du Nord. Ils équipent leur création d'un mécanisme pliant, d'un tire-bouchon, et d'un emporte-pièce. L'emporte-pièce, une fine baguette de métal, sert à travailler le cuir, et permet aux éleveurs de secourir leurs vaches, en perçant le ventre des bêtes gonflé de gaz. Les paysans >



En haut à gauche : Emboutissage d'une plaque en acier qui donnera des pièces brutes pour les lames.
En haut à droite : Lames non affûtées. Elles seront façonnées à la forge.
En bas à gauche : Pour l'ajustage, on utilise un marteau spécial, avec une tête arrondie.
En bas à droite : Un menuisier scie du bois de cep de vigne destiné aux couteaux de sommelier.



En haut à gauche : On fixe le ressort, qui permet de fermer le couteau.
En haut à droite : Le gros œuvre est terminé. Prochaine étape : polir les manches et les profiler.
En bas à gauche : Le polissage est une affaire de sensibilité. Les couteliers aiment travailler à mains nues.
En bas à droite : Le polissage est aussi une affaire de précision : une manœuvre en trop et le couteau devient inutilisable.

pouvaient même prier avec le nouveau couteau, muni d'une petite croix fixée au manche. À l'Exposition Universelle de Paris en l'an 1900, le couteau de Laguiole décroche une médaille d'or. Le nom acquiert une réputation.

Les 573 kilomètres qui séparent Paris et Laguiole représentent un voyage fatigant, encore de nos jours. Il s'agit d'emprunter une route étroite qui sillonne un paysage extrêmement vallonné. Si vous grimpez au sommet d'une de ces collines autour de Laguiole, vous aurez à vos pieds des

LE RESSORT EST LE CŒUR DU COUTEAU

pâturages infinis, et, au beau milieu des prairies, une construction basse et allongée en aluminium. La Forge se détache dans le paysage tel un couteau ouvert, et une lame de 18 m de haut culmine au-dessus du bâtiment. En 1988, le designer et architecte français Philippe Starck conçoit la structure au centre d'une prairie, comme le symbole d'un avenir meilleur. En effet, après la Seconde Guerre mondiale, Laguiole a failli être rayé de la carte.

Dans les années 1950, le site manque de clientèle au pouvoir d'achat. Pour gagner leur vie, les habitants quittent le village pour Paris ou Thiers, où les couteaux fabriqués à la chaîne se vendent comme des petits pains. Mais les forgerons ne sont pas les seules victimes : avec un nombre d'habitants de plus en plus réduit, boulangers, bouchers, et enseignants souffrent eux aussi d'une pénurie de travail. Il faudra attendre le milieu des années 80 pour que Laguiole ressuscite, grâce à la volonté du maire Jean-Louis Cromières. L' élu met tout en œuvre pour rétablir la création de couteaux dans le respect de la tradition. Sous son impulsion, Philippe Starck conçoit un couteau et une manufacture. La Forge de Laguiole devient un point de mire, et le couteau, un bestseller. "Starck nous a sauvés", raconte Thierry Moysset. Le gérant de 43 ans dirige l'entreprise depuis cinq ans seulement, mais c'est un enfant de la région. De petite taille, il porte des favoris fantasques et déborde d'énergie. Son bureau se trouve dans une pièce sans fenêtres, le froid pénètre par les murs. "Je n'ai pas besoin d'un bureau chic, je suis là pour travailler", dit-il. On frappe à la porte. Un collègue s'enquiert de détails concernant le catalogue de vente. "On sera dans les temps?", demande le collègue, l'air préoccupé. "Je m'en occupe", répond Thierry Moysset. Il s'occupe de tout : de la direction, du marketing, du design et des relations publiques. Et lorsque la secrétaire a fini sa journée, il prend le relais et répond au téléphone. "Il faut connaître une entreprise pour pouvoir la diriger", explique-t-il.

Ses 95 salariés produisent chaque année 200 000 couteaux, de poche et de table à part égale. Les couteaux de table sont lourds, et il est agréable

de couper son filet de viande avec 100 grammes de pur artisanat. L'entreprise exporte 60 % de ses couteaux. Thierry Moysset pourrait augmenter le volume, car les commandes étrangères ne manquent pas. Mais le travail artisanal ne s'accorde pas avec la production de masse. Et notre gérant le sait très bien : sa manufacture fabrique des lames forgées, son four crache le feu et ses artisans ne travaillent pas aux pièces, mais façonnent chaque couteau du début à la fin. Christian Blat est un de ces artisans. Dans son atelier, il travaille penché au-dessus de lames, de ressorts, de platines, de mitres. Une fois que les différents éléments quittent le four, ils sont limés, affûtés, polis. Christian Blat prend un ressort et effleure du pouce le métal scintillant. "C'est parti", dit-il. Le ressort est le cœur de chaque couteau de poche. Sur le laguiole, il ne

s'enclenche pas comme celui des couteaux suisses. Il faut l'accompagner jusqu'au bout avec force et douceur. Ce qui en fait des outils destinés à de vrais hommes. Les femmes se méfient en général de la lame dangereusement tranchante. Christian Blat esquisse un sourire. "Un bon couteau ne doit pas être facile", observe-t-il sévèrement. Puis il examine le ressort par-dessus ses lunettes, attrape les deux platines, et commence à visser. Ressort, platines et lame doivent tenir ensemble comme la cocotte-minute et son couvercle. Impossible d'obtenir un tel résultat à la machine : Christian Blat ponce le métal au micromètre près. La lime bourdonne comme un essaim de guêpes, et les mains de l'artisan effectuent des mouvements furtifs de gauche à droite. S'il enlève un copeau de trop, la lame est ruinée - tout comme ses doigts. Mais en dépit du risque, il travaille sans gants. Il doit sentir le couteau sous ses doigts, dit-il. Il assemble huit couteaux de poche par jour. S'il doit ciseler l'abeille et le ressort à la main, il n'en fait que cinq. Et comme un artisan n'a que deux mains, les capacités de la Forge sont limitées. C'est ce qu'a dû reconnaître cette cliente allemande, qui voulait commander 300 couteaux peu de temps avant Noël. Volume des commandes : 40 000 euros tout rond. Mais le directeur export a refusé. Laguiole ne peut ni ne veut faire de la production de masse. En revanche, la Forge réalise des pièces uniques. Il faut s'adresser à Virgilio Munoz, designer de la maison. Il s'occupe des commandes spéciales. Virgilio Munoz porte ses cheveux attachés en queue de cheval, son visage affiche quelques signes de fatigue. Devant lui, un couteau avec un manche en ivoire. Il est en train d'y graver un ourson. Il vient de terminer la commande d'un autre client : une tête de chien sculptée dans la plaquette du ressort. À son actif, il a déjà des voiliers, des signes astrologiques et même des corps de femme. Si vous en avez les moyens, vous pouvez tout lui demander. Monsieur Munoz, à notre époque, à quoi sert encore un couteau de poche ? Virgilio Munoz pose la minuscule lime, et sort son couteau de sa poche. "Je mange tous les jours avec lui", dit-il. "Mon couteau m'est plus fidèle que ma femme." Peut-être que c'est cela, le >

Lance-flammes : l'acier destiné aux lames est chauffé à 1000 °C.

succès de Laguiole : peut-être que dans ce monde rempli de gadgets électroniques, il faut aussi quelques objets qui vous accompagnent toute la vie. Les couteaux de table de la petite forge se retrouvent dans les hauts-lieux gastronomiques du monde entier. Des artistes comme

SCULPTURES ET GRAVURES

Sonia Rykiel et Andrée Putman ont conçu des modèles. Et le chef étoilé Michel Bras laisse ses clients déguster des menus complets avec un seul laguiole. C'est une coutume de l'Aubrac. "Avant, on avait un seul couteau pour tout", raconte Thierry Moysset. Son grand-père ne prenait même pas de fourchette. "Quand il fermait son couteau, le repas était terminé pour tous", se souvient le petit-fils.

Thierry Moysset a beaucoup parlé, ses collègues sont tous partis manger. Mais maintenant, le directeur a faim aussi. Il prend sa voiture, et quelques virages plus loin, se gare devant un petit restaurant. Il commande du steak d'Aubrac, et de l'aligot, une recette sulfureuse à base de pommes de terre, de crème fraîche et de fromage. Thierry Moysset confie que s'il y a quelque chose qui lui ferait plaisir, ce serait un monde avec moins de fast-foods. "La malbouffe, c'est terrible." Dehors, il bruine, le vent pousse les nuages contre les collines. Si les fast-foods n'ont pas encore envahi cette région comme ils ont pu le faire dans les grandes villes de France, le stress, Thierry Moysset le connaît bien. Cet après-midi, le nouveau catalogue doit être expédié ; et puis, il faut se préparer à une prochaine audience au tribunal, pour tenter d'endiguer le plagiat des pays asiatiques sur le couteau Laguiole. Nous vivons une époque agitée, et personne n'échappe au tourbillon de la mondialisation. Thierry Moysset se lève, glisse ses mains dans ses poches. Parfois, un couteau, c'est aussi une ancre. **E.**



ITINÉRAIRE ET VISITE



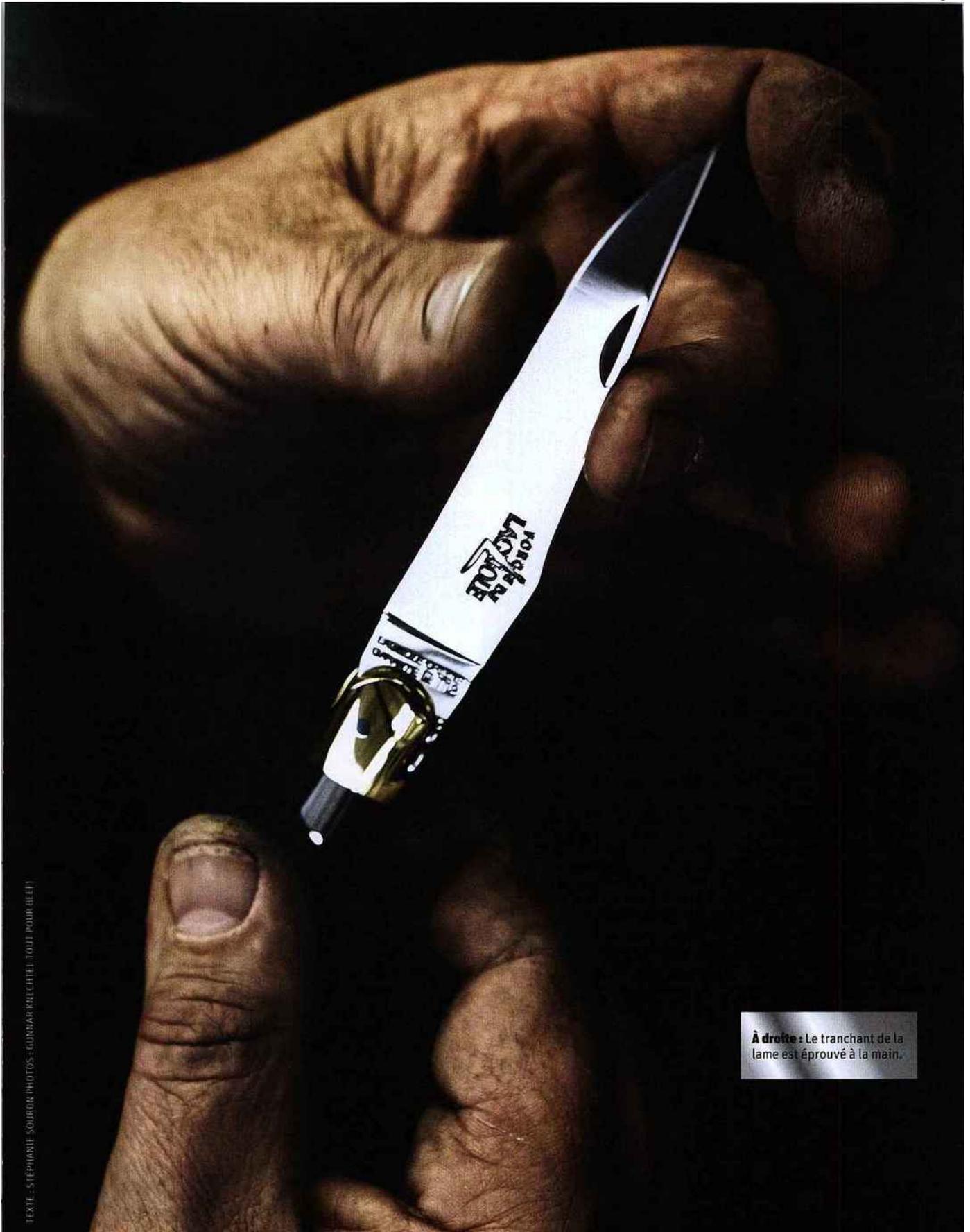
MOYENS DE TRANSPORT Air France assure des liaisons quotidiennes vers Lyon, Toulouse et Montpellier. Ensuite, il faut compter environ trois heures de route en voiture.

VISITES À la forge, vous pouvez voir couteliers et forgerons au travail *Forge de Laguiole, Route de l'Aubrac, Laguiole, www.forge-de-laguiole.com*

ACHATS Les couteaux de la Forge sont vendus dans la manufacture et les magasins du village. *Pour commander en Allemagne : export@forge-de-laguiole.com*

RESTAURATION Sur les hauteurs de Laguiole, Michel Bras vous sert des repas délicieux à base de produits du terroir. Le Guide Michelin lui a attribué trois étoiles. *Bras, Route de l'Aubrac, Laguiole, www.bras.fr*

Le "Relais de la Vitarelle" vous propose d'excellentes spécialités locales, comme le salami de sanglier, le steak Aubrac et l'aligot. *Le Relais de la Vitarelle, La Vitarelle, Montpeyroux, Tél. +33 (0)5 65 44 36 01, ouvert seulement le midi.*



TEXTE : STÉPHANIE SÓURON PHOTOS : GUNNAR KREICHTEL TOUT POUR BEEF!

À droite : Le tranchant de la lame est éprouvé à la main.