

35 ans de création par Forge de Laguiole



3 FÉVRIER 2023

Tous les couteaux Forge de Laguiole sont fabriqués dans la manufacture de l'Aubrac en reprenant le style paysan revu et corrigé au fil des ans par les plus grands designers.

Jamais couteau n'a été autant copié, imité et très mal contrefait. C'est pour cette raison que le syndicat des fabricants aveyronnais du couteau de Laguiole avait fait une demande pour obtenir une Indication Géographique Protégée. Une demande rejetée car les voisins de Tiers, eux-mêmes fabricants de Laguiole, avaient fait la même démarche étendue à une région beaucoup plus vaste. En septembre 2022, L'INPI a tranché et l'IGP est donc à cheval sur plusieurs départements. Elle représente un chiffre d'affaires de près de 45 millions d'euros et plus de 400 emplois directs.

Au milieu de tout cela, est née il y a 35 ans la manufacture Forge de Laguiole en plein coeur de l'Aubrac et à deux pas du village de Laguiole qui a vu naître le célèbre couteau dès 1828. Une manufacture à l'architecture dessinée par Philippe Starck qui va également signer quelques créations remarquées et remarquables. Mais il n'est pas le seul car Forge de Laguiole a très souvent ouvert ses portes à de grands talents du design ou de grands noms de la gastronomie et du show business. Voici quelques dates à retenir parmi ces plus belles collaborations.

www.forge-de-laguiole.com





PHILIPPE STARCK 1986
COUTEAU PLIANT

Symbole de la création de la manufacture dont il a aussi dessiné l'architecture, ce pliant tout acier et manche en aluminium. Cette même année, le commissaire d'exposition américain David Whitney en a fait don au MoMA où il figure dans les collections permanentes du Département Architecture et Design du musée new-yorkais.



YAN PENNOR'S 1991 COUTEAU PLIANT

Dessiné par le designer irlandais d'origine écossaise, ce couteau pliant d'inspiration catalane au manche en fibre de carbone dispose également d'une mouche bijou. Yan Pennor's est également l'un des pères fondateurs de Forge de Laguiole dont il a dessiné le logo et un précurseur du design culinaire par ses collaborations avec Pierre Hermé ou le chocolatier belge Pierre Marcolini.



" JOJO LONG LEGS PHILIPPE STARCK 1992 C COUTEAU À FROMAGE

Ce couteau à fromage avec manche en bakélite possède une ergonomie parfaite. Derrière l'imagination un brin délirante de son créateur, se cache la précision rigoureuse de l'architecte-designer. Avec sa garde élargie et sa lame large, le JoJo Long Legs va remporter en 1992 le prix du Design Européen à l'Exposition Universelle de Séville.



EDDY MITCHELL 1996

COUTEAU PLIANT

Le célèbre rocker français revisite le Laguiole avec ses deux perles en turquoise à chaque extrémité du ressort. Le manche en corne noire est serti d'une plaque à ses initiales et guilloché de main de maître. Ce couteau pliant raffiné et masculin était livré dans un étui en cuir à la signature du chanteur. Ce fut l'un des premiers succès de Forge de Laguiole



JEAN-MICHEL WILMOTTE 2004

COUTEAU DE TABLE

L'architecte Jean-Michel Wilmotte et Forge de Laguiole sont les premiers à avoir introduit l'utilisation du Dacryl® dans la coutellerie. *" De la tradition du berger de l'Aubrac, à la table contemporaine, j'ai souhaité conserver le dessin historique, pur, parfait, élégant et lui ajouter simplement une gamme de lumières colorées et quelques tensions délicates dans la ligne ,* annonçait l'architecte. Cette gamme demeure l'une des créations phares de la manufacture.



PELLE À TARTE MATALI CRASSET
PIERRE HERMÉ 2007
COUTEAU DE SERVICE

Designer singulière, Matali Crasset est la créatrice de cette pelle à dessert fabriquée par Forge de Laguiole et imaginée pour son ami le pâtissier Pierre Hermé. On tourne à peine le manche et la pelle se transforme en couteau. *"Pendant longtemps, j'ai cherché l'instrument idéal pour partager et servir mes gâteaux. Matali Crasset l'a imaginé, puis l'a très joliment dessiné. Merci, Matali",* déclara alors Pierre Hermé.



LOU BURÉ 2007
COUTEAU À BEURRE

Consécration en 2008 pour le Lou Buré (beurre en Occitan) qui remporte le prix Gourmet au Salon IWA de Nuremberg. Un couteau qui tient en équilibre sur l'extrémité de son manche pour ne pas beurrer la nappe. Sa lame inox et son manche en corne terminés par un cerclage inox sont les éléments essentiels de ce design simple et fonctionnel.



ANNE-SOPHIE PIC C+B LEFEBVRE 2008

COUTEAU DE TABLE

Imaginé par le couple de designers C+B Lefebvre (Catherine et Bruno), le couteau de table Anne-Sophie Pic se caractérise par sa ligne fluide et dynamique. Anne-Sophie Pic est la première femme à recevoir la distinction de Meilleure cheffe femme du monde en 2010, elle est également triplement étoilée pour la Maison Pic. Manche ébène et lame inox acérée pour ce couteau de table 3 étoiles.



TOUR EIFFEL 2009

COUTEAU PLIANT

C'est à l'occasion des 120 ans de la Vieille Dame que la Société d'Exploitation de la Tour Eiffel avait proposé à Forge de Laguiole de disposer de fer puddlé issu des rénovations de l'un des plus illustres ouvrages d'art du monde. C'est encore C+B Lefebvre qui sera à l'origine de cette série très limitée numérotée. Un modèle aujourd'hui très recherché par les collectionneurs.



" L'APOSTROPHE HILTON MC-CONICCO 2011

COUTEAU DE TABLE

" J'avais avec Hilton McConnico un rapport d'affection, raconte le designer Christian Ghion. " Il avait dessiné un couteau de table étonnant !. Avec son manche en érable, une mitre arrière très enveloppante, le couteau se pose sur la table sans que la lame n'en touche la surface. Un couteau plein de poésie mariant fonctionnalité et puissance d'évocation.



ANDRÉE PUTMAN 2012
COUTEAU DE TABLE

Imaginée par Andrée Putman et sa fille Olivia, cette série de couteaux réinterprète deux signes identitaires issus d'une tradition coutelière ancestrale : le manche droit et la lame bouronnaise à pointe centrée. En version ébène ou frêne densifié, ce couteau intemporel s'impose par cette élégance à la fois simple et raffinée. L'une des dernières réalisations signées de la main d'Andrée Putman.



" LE CAPUCHADOU MAISON BRAS 2013

COUTEAU DE TABLE

Avant qu'il soit pliant, le Laguiole était un couteau droit qui se glissait dans la poche pour couper son pain et du petit bois. C'est en mémoire à cet instrument du quotidien qu'André et Michel Bras ont imaginé à la demande du plus jeune des Bras, Sébastien, aux commandes du restaurant du Suquet, leur capuchadou. Un hommage des chefs Bras à leurs origines et à leur terroir : l'Aubrac.



COLLECTION " BELEM 2014 **COUTEAU PLIANT**

La collection propose quatre couteaux dont deux réalisés par Virgilio Muñoz Caballero, Meilleur Ouvrier de France. L'aventure commence en 2012 quand la Fondation Belem, chargée de la gestion du plus ancien trois-mâts barque français, prend contact avec Forge de Laguiole. Deux modèles ont le privilège d'avoir un manche réalisé dans un acajou de Cuba fruit des travaux effectués en 1914 sur le bateau par le nouveau propriétaire de l'époque Hugh Grosvenor, Duc de Westminster.



" FANNY ARDANT CHRISTIAN GHION 2014
COUTEAU PLIANT

Passionnée de couteaux, l'actrice collabore avec le designer Christian Ghion. Le projet " Ardent voit le jour sous la forme d'un tube de rouge à lèvres au manche en quadrilatère d'ébène avec deux mitres en argent massif et une lame qui se replie sous une mouche triangulaire. Fanny Ardant acceptera d'y apposer sa signature. " Ardent demeure l'un des témoignages les plus réussis de ce que Forge de Laguiole peut réaliser en matière de coutellerie d'art.



**" LE SAMOURAÏ ALAIN DELON / ORA-ÏTO 2015
COUTEAU PLIANT**

S'inspirant d'un katana, le couteau imaginé par Ora-Ïto exprime l'absolu masculin incarné par Alain Delon dans le film éponyme de Jean-Pierre Melville. L'abeille dessine une garde au couteau. L'esprit du guerrier plane sur ce couteau futuriste au raffinement radical. *" Une collaboration évidente et fascinante. Qu'il s'agisse d'une courbe, d'une matière, d'un murmure ou d'un regard, l'objectif est toujours le même : créer une émotion , souligne Ora-Ïto.*



COUTEAUX EN SABLE 2017

COUTEAU DE TABLE & COUTEAU PLIANT

Un manche en sable ! Comment est-ce possible ? Grâce à un procédé unique et breveté en collaboration avec la société Murs du Monde, une première dans l'histoire de la coutellerie internationale ! Le sable provient de La Selves, une rivière en amont de Laguiole dans laquelle se jettent les ruisseaux dans lesquels les couteliers du siècle dernier effectuaient la trempe des lames.



HAPPYWALLMAKER-SEIZE 2019

COUTEAU PLIANT

Ce couteau se veut au croisement de l'art du fait de sa richesse chromatique et de la culture populaire par sa forme caractéristique. La reproduction des originaux réalisés par l'artiste est une véritable prouesse technologique. À l'occasion de cette collaboration, Happywallmaker-Seize conçoit également des boîtes spécifiques, authentiques œuvres d'art représentatives de son travail.



JY'S OLIVIER GAGNÈRE 2020
COUTEAU DE TABLE

Au coeur de Colmar, se trouve un lieu à part : le JY'S, dernier-né des restaurants gastronomiques du chef Jean-Yves Schillinger qui en a confié l'aménagement à Olivier Gagnère. Pour cette décoration, le designer a imaginé un couteau au raffinement joaillier. Un liseré de laiton doré encadrant un ressort lisse et brillant, une abeille dite grain de riz posée comme un cabochon sur la mouche, le JY'S brille de tout son éclat. Une relecture élégante des codes traditionnels du Laguiole qui touche à la coutellerie d'art.



" CAFÉ BRAS / MUSÉE SOULAGES
RODEZ ANDRÉ BRAS 2016
COUTEAU DE TABLE

Tout prédestinait André Bras, le frère de Michel Bras, à cette réalisation exceptionnelle : l'admiration pour le peintre Pierre Soulages, le partage d'un territoire et la connaissance des contraintes d'un restaurant. C'est ainsi que naquit ce couteau de table dont la forme inédite a fait date dans la restauration. Le manche signé André Bras et Forge de Laguiole innove avec son matériau en fibre végétale au noir profond qui contraste avec l'acier de la lame.



AIRBUS 2018 COUTEAU PLIANT

Réalisée à la demande de l'avionneur, cette série numérotée possède un manche bi-matière aux lignes fluides. Un acrylique blanc pour représenter la partie avant de l'appareil et un carbone issu des unités de production Airbus. Le guillochage du ressort en forme d'oméga évoque le profil du fuselage. L'abeille reprend le dessin du cockpit et l'onglet adopte la forme des ailes. La numérotation reprend le caractère industriel de l'avionneur avec son " Manufacturer Serial Number. Une collaboration qui a fait date.



VIRGILIO MUÑOZ 2019

COUTEAU PLIANT

Durant 25 ans, Virgilio Muñoz a mis son talent et son savoir-faire de Meilleur Ouvrier de France au service de la manufacture. On ne compte pas ses réalisations d'exception. Il est parti sur un dernier coup d'éclat avec ce beau couteau plein manche en noyer et sa lame brute de forge porteuse de cette authenticité qui est sa marque de fabrique. Quant au guillochage... Il est à l'image de l'artiste, d'un raffinement tiré au cordeau. Un objet conservé avec soin dans la collection privée de l'entreprise.



" L'UNIVERSEL CHRISTIAN GHION 2021

COUTEAU DE TABLE

Bien qu'il conserve la ligne traditionnelle du Laguiole, L'Universel possède cependant un manche arrondi légèrement renflé qui évoque la forme en goutte d'eau de certains couverts du XVIII^e siècle français. *" L'Universel exprime sa riche identité dans son nom et souhaite apporter style et élégance aux tables les plus contemporaines comme les plus classiques. Ce couteau se doit d'être immuable, éternel et hors du temps ,* déclarait Christian Ghion. Le pari est tenu.