

# FORGE



Octobre 2021

Qualité | Tradition | Original

Le magazine pour les  
aventuriers, les gourmets et les  
passionnés d'artisanat  
authentique

FORGE DE  
LAGUIOLE





3

**ÉDITORIAL**

5

**FORGE FOCUS**

*Notre couteau à beurre*

9

**FORGE INSIDE**

*Interview avec Stéphane Rambaud*

13

**FORGE ORIGINAL**

*Une création ténébreuse*



Chers passionnés de la Forge de Laguiole,

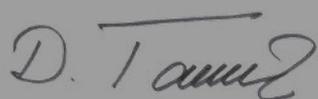
Qu'est-ce qui fait que la Forge de Laguiole est si fascinante ? Un couteau qui est bien plus qu'un simple outil. Et pourquoi « Laguiole » n'est pas la même chose que « Laguiole » ? Des questions qui nous sont souvent faites, c'est pourquoi nous avons voulu vous adresser les meilleures réponses dans ce magazine. Dans notre magazine FORGE, nous souhaitons faire franchir une nouvelle étape au monde de la Forge de Laguiole. Un monde rempli d'histoires, de traditions, de légendes et par-dessus tout, de personnes passionnées qui ont façonné cette histoire et la font encore vivre aujourd'hui. Nous sommes très fiers que cet univers vous fascine autant que vous appréciez notre travail.

Nous sommes également tout particulièrement heureux de vous faire découvrir dans ce numéro de FORGE Magazine, un interview de Stéphane Rambaud, coutelier au talent, incomparable qui vous donnera un aperçu exclusif de son travail.

Vous pouvez être impatients. Dans les semaines et mois à venir, nous allons annoncer plusieurs innovations. Nous sommes actuellement en train de travailler dur dans notre atelier pour rendre votre expérience Forge De Laguiole encore plus mémorable, intense, et palpitante.

Bonne lecture !

Derek Tanner  
CEO

A handwritten signature in black ink that reads "D. Tanner". The signature is written in a cursive style with a horizontal line above the "T".

Forge Focus

# Plus qu'un simple couteau à beurre

Pour le petit déjeuner, le brunch ou et pour accompagner une entrée avant le diner ou du fromage, nous aimons tous déguster un beurre frais sur du pain tout juste sorti du four. Aussi nous avons conçu un couteau à beurre qui répond aux demandes les plus exigeantes. Esthétique. Fonctionnel. Il est dès à présent disponible dans notre vente privée.





**Quand l'esthétique rencontre l'utile.**

Découvrez notre exceptionnel couteau à beurre Forge de Laguiole « Lou Bure » et appréciez d'incroyables petits déjeuner, brunch, avec leur baguette encore bien chaude.

Avec sa lame extra large vous pourrez tartiner le beurre avec aisance. Le manche en corne sombre avec sa forme ergonomique n'est pas seulement élégant, il épousera aussi parfaitement la paume de votre main. De plus grâce à une forme de manche large et droite, vous pourrez tout simplement poser votre couteau à la verticale après usage. Ainsi, la lame de votre couteau à beurre ne rentrera pas en contact avec le bord de votre assiette ou sur votre nappe.

Le couteau à beurre a été dessiné par notre talentueux coutelier, Stéphane Rambaud. Le nom « Lou Bure » est un hommage à la langue occitane parlée dans la région. Ce couteau a reçu le « prix gourmet » à l' IWA de Nuremberg en 2008.

[www.forge-de-laguiole.com](http://www.forge-de-laguiole.com)





## Forge Inside

# Notre coutelier d'art: An interview avec Stéphane Rambaud

Stéphane Rambaud est l'un des meilleurs couteliers au monde et travaille à la Forge de Laguiole depuis plus de 15 ans. Ses couteaux sur mesure sont demandés dans le monde entier. Dans cette interview, il donne un aperçu de son travail et explique ce qui fait un bon couteau de Laguiole.

**Forge de Laguiole:** Bonjour Stéphane, c'est un honneur pour nous de t'avoir au sein de la Forge de Laguiole depuis 15 ans maintenant. Qu'est qui te fascine dans ce lieu?

**Stéphane Rambaud:** La Forge de Laguiole est l'une des plus prestigieuses manufactures de couteau du pays, et jouit d'une importante renommée en France. Le couteau est tout un symbole pour la région de l'Aubrac, et certains dirons même pour toute la France. Le fait que je puisse créer, ici, des couteaux personnalisés pour des clients du monde entier est une grande chance pour moi.

**F:** Qu'est ce qui fait un bon couteau pour toi?

**R:** La lame joue un rôle très important. L'acier doit être d'excellente qualité, tout comme le traitement thermique et la dureté de la lame. De la même manière, les matériaux utilisés doivent être sélectionnés avec soin pour une parfaite qualité du manche. Cela ne veut pas dire que tout doit être complexe. Certaines étapes de fabrication peuvent être aussi plus simples.

De plus, il ne faut pas oublier la forme unique du couteau Laguiole. En tant que coutelier, je pense qu'il est important que nous respections les lignes traditionnelles qui font que ce couteau est si unique.

**F:** Parlons maintenant de tes créations. Comment commences-tu ton travail lors de l'élaboration d'un nouveau couteau?

**R:** Tout commence avec une barre d'acier, comme le T12 ou l'acier Damas carbone ou inox, que je travaille moi-même afin de découper une lame. Ensuite, j'ajuste la lame et le ressort ensemble, une fois cette opération effectuée, je commence le traitement thermique. Ensuite, je travaille le ressort en effectuant le motif de la mouche qui est souvent différent de l'abeille, comme un emblème, un animal ou encore une fleur. Je continue en effectuant le guillochage du ressort à la lime et au burin, très souvent sur le thème des feuillages, chêne, olivier, houx... À ce moment du processus de fabrication, on a déjà déterminé la forme finale de la lame.

**F:** Et quelles sont les étapes suivantes?



**R:** À partir de là, je commence le design du couteau en fonction des souhaits du client. Je fais tout mon possible pour satisfaire les demandes les plus complexes.

**F:** Comment trouves-tu l'inspiration et combien de temps cela peut prendre?

**R:** Cela dépend totalement du matériau utilisé et des désirs du client. L'un des points essentiels c'est le guillochage du ressort sans oublier le ciselage de l'abeille. Dans la mesure où je fais tout à la main cela peut prendre plusieurs heures. La prochaine étape importante, c'est le manche. Il y a des facteurs à prendre en compte en fonction des différents matériaux utilisés pour le manche. Par exemple, les bois en provenance d'Europe sont plus faciles à travailler que les bois exotiques. A l'inverse des matériaux exclusifs comme la nacre ou l'ivoire de mammoth qui requièrent un travail très minutieux. À ce moment de la création, c'est l'expérience qui prime. Une fois tout mis bout à bout, la finition du guillochage, de l'abeille et du manche peuvent prendre plusieurs jours de travail.

**F:** Quel est le couteau le plus complexe que tu as réalisé à la Forge?

**R:** Une fois, j'ai créé une abeille avec un mécanisme qui permettait d'ouvrir et de rabattre les ailes. Pour cela, j'ai dû réfléchir à la conception d'un tout petit mécanisme. C'était un véritable défi, mais j'ai pris beaucoup de plaisir à réaliser ce projet.

**F:** Et qu'elle a été la demande client la plus originale pour toi?

**R:** Un client souhaitait avoir le visage de son chien à la place de l'abeille. En me basant sur une photo de son chien, j'ai fait en sorte de recréer de la façon la plus fidèle la tête du chien sur le couteau. L'objectif était que le client puisse reconnaître immédiatement son chien, dès la première fois qu'il prenait le couteau dans sa main.



Ce qui est le plus gratifiant pour moi c'est quand le client est ravi de mon travail. Quand je ressens cet enthousiasme, je suis très heureux.

**F:** Autre point essentiel : Qu'est-ce que tu recommandes concernant l'entretien d'un couteau Forge de Laguiole?

**R:** Je suggère que tous les propriétaires de couteaux Forge de Laguiole entretiennent leurs couteaux en suivant des étapes de nettoyages simples. Cela inclut l'intérieur du ressort, dans lequel de la saleté peut s'accumuler. La façon la plus efficace de le faire, c'est de procéder avec un cure dent et un peu de coton absorbant. Il est également important de mettre une goutte d'huile au niveau du mécanisme, pour que son fonctionnement soit le plus fluide possible. La lame peut être affûtée au quotidien avec une pierre à aiguiser fine. Il faut veiller à ne pas laisser la lame s'émousser. Si vous suivez ces conseils, votre couteau Forge de Laguiole conservera un parfait état durant de nombreuses années.

**F:** En parlant d'affutage, il y a aussi énormément de possibilités différentes. Laquelle privilégies-tu dans le cas où il n'y a pas d'équipements professionnels?

**R:** Je privilégie une pierre à eau ou à huile avec un grain moyen lorsque la lame est très émoussée, et l'on termine par une pierre fine puis très fine pour la finition. Lorsque on affûte une lame, il faut bien garder le même angle d'affûtage (un angle de 20° serait l'idéal), de chaque côté de la lame, c'est l'opération la plus difficile à effectuer. Je conseillerais donc à chacun de s'entraîner sur un vieux couteau dans un premier temps.





## Forge Original

# Une création ténébreuse

Un manche conçu en bois d'ébène noir. Une lame unique faite avec le plus fin des aciers Damas. Cette fois-ci, pas d'abeille, mais une tête de mort.

Ce couteau a vraiment quelque chose de spécial. Spécial car il casse les codes. Parce qu'il s'ouvre à de nouveaux horizons tout en honorant la tradition de notre artisanat à Laguiole. Il provoque. Il est conçu à l'aide des matériaux les plus précieux, pour les plus grandes exigences. Fait à la main (de A à Z).









From Laguiole. For the world.

---

# FORGE

Qualité I Tradition I Original

Octobre 2021

---

[www.forge-de-laguiole.com](http://www.forge-de-laguiole.com)



[forgedelaguiole](https://www.instagram.com/forgedelaguiole)