



REPORTAGE

Forge de Laguiole : 35 ans de créations



Depuis 1987, le Laguiole (se prononce "Laïole"), à l'origine couteau de paysan, est devenu un objet identitaire grâce aux couteliers d'art et designers reconnus. Un des premiers employeurs de la célèbre commune du plateau de l'Aubrac en Aveyron, la Forge de Laguiole, a confié des séries limitées à des artistes accomplis, capables de métamorphoser un objet usuel par de nouvelles formes et des matières élégantes.

Fondée en 1987 à l'initiative de Gérard Boissins, la société Forge de Laguiole est au départ une idée de la Chambre de commerce de l'Aveyron. Pour promouvoir l'économie de la région, elle veut favoriser la réinstallation de la production de couteaux dans la commune où elle s'était éteinte 70 ans plus tôt. À côté de laguioles traditionnels, artistes, architectes et designers vont donner une interprétation contemporaine de ce modèle emblématique de l'Aubrac (et de la France pour les touristes étrangers). Philippe Starck, qui s'est fait remarquer avec le design épuré du "Café Costes" pour Jean-Louis et Gilbert Costes (fils d'agriculteurs aveyronnais, ces derniers possèdent une quarantaine d'établissements à Paris), est sollicité par les hommes d'affaires et le maire. Dans cette commune à 1 000 m d'altitude, ils veulent relancer la Forge.

Alors qu'il s'est fait connaître des Français en décorant les appartements privés du palais de l'Élysée, le touche-à-tout parisien d'une trentaine d'années transforme la manufacture en monument aussi célèbre que le taureau de la place du foirail. Avec sa façade en aluminium et sa lame de 17 mètres transperçant le bâtiment puis le ciel, l'atelier-boutique de la société Forge de Laguiole est unique. Tranchant avec les vieilles maisons en granit, toits de lauze et les petits magasins des détaillants implantés les uns à la suite des autres sur l'allée de l'amicale, le bâtiment est devenu la curiosité

1 - Loin des lignes modernes, l'Alto Braco est presque un couteau de paysan. Son manche est façonné dans des morceaux de charpente de burons et s'orne d'une lame brute de forge.

2 - Réalisé avec du fer puddlé du monument, le couteau Tour Eiffel est encore en vente (1 144 €). Pas de polissage, ni façonnage, mais une découpe sèche du métal dans sa peinture d'origine pour le manche et une lame brute de forge.

3 - Le renouveau de la Forge de Laguiole est indissociable de Philippe Starck, le designer le plus médiatique de la fin du XX^e siècle. Au début de sa carrière, ce touche-à-tout a rendu la coutellerie plus glamour avec un spectaculaire atelier-boutique derrière une façade en aluminium, et une lame dépassant le bâtiment de 17 m. La collaboration s'est poursuivie longtemps avec quelques créations aux lignes contemporaines.

4 - Le Samourai (allusion au film de Jean-Pierre Melville) naît d'une rencontre entre Alain Delon et le designer français Ora-ïto. "L'esprit du guerrier plane sur ce couteau futuriste au raffinement radical. L'éclat satiné de l'acier magnifie l'inclinaison de la lame. La coque enveloppe de sa brillance le manche gainé de cuir et l'abaille dessine une garde", soulignent les protagonistes. Ora-ïto et Alain Delon, au même regard bleu acier, éprouvent une curiosité insatiable et une amitié profonde pour le pays du soleil-levant, ses habitants et leur culture.



du village vue chaque année par des milliers de visiteurs. Starck ne se contente pas de la construction du site. Il revoit le pliant ancestral qui s'habille d'acier et d'aluminium. Il récidive avec le "Jojo Long Legs", un couteau droit avec un manche en bakélite

5 - Eddy Mitchell a accepté de prêter son concours pour cette série limitée. Deux perles en turquoise évoquent les prunelles de la fille au regard menthe à l'eau. Le manche en corne noire est serti d'une plaque aux initiales du chanteur.

6 - En hommage à Fanny Ardant, l'Ardent est un peu plus long qu'un tube de rouge à lèvres. Le manche en forme de quadrilatère en ébène s'encastre dans deux mitres en argent massif, et la lame se replie sous une mouche triangulaire.

7 - En 2020, la collection avec l'artiste français de Street Art, Seize Happywallmaker a été l'une des premières à faire entrer des créations artistiques sur les manches. La reproduction des masters réalisés par l'artiste était à l'époque une prouesse technologique.

8 - Le Dandy en noir & blanc de Thomas Bastide en 2006. Ce couteau à part avec ses cabochons en cristal irisé, a connu un beau succès.

9 - L'avionneur a commandé ce pliant. Un acrylique blanc représente la partie avant de l'Airbus A 350. Sur le ressort, le guillochage en forme d'Omega évoque le profil du fuselage. L'abeille du couteau reprend le dessin spécifique du cockpit et l'onglet adopte la forme des ailes.

10 - Pour le centenaire des caves Roquefort Papillon, ce couteau à fromage a un manche en corne noire où le papillon a pris la place de l'abeille.

11 - Passionné par l'aéronautique, Starck a remplacé la corne traditionnelle du manche du Laguiole par de l'aluminium. En 1986, le critique et commissaire d'exposition américain David Whitney en fait don au MoMA. Il figure dans les collections permanentes du "Département Architecture et Design" du musée New-Yorkais.

12 - "Prix Gourmet" au Salon IWA de Nuremberg, Le Lou Bure se tient debout et ne tâche pas la nappe. Une lame d'inoc est fichée dans un manche en corne noire, évasée dans une embase, formée d'un support circulaire en inox,

13 - Plusieurs couteaux à découper le fromage ont été imaginés pour les grands restaurants comme celui d'André et Michel Bras.

qui reçoit le prix du Design Européen à l'Exposition universelle de Séville. Vingt ans après, en 2012, il concevra le couteau de table LOG et son manche en inox "comme une racine minérale ancrée dans la naturalité du plateau Aubrac".



Un couteau doit être utile avant d'être beau

À Laguiole, contrairement à Thiers (où on sollicite plutôt les anciens MOF à l'exception



PRATIQUE

Les ateliers de la manufacture Forge de Laguiole, route de l'Aubrac à Laguiole, se visitent gratuitement toute l'année, sauf les jours fériés, du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 13 h 30 à 17 h 30. Démonstration de montage commentée sur réservation (pour les groupes), 2 boutiques à Laguiole, à Paris : rue Boissy d'Anglas, à Toulouse : rue des Arts et à Rodez : rue Pénavayre. Ouvertes de 9 h 30 à 12 h 30 et de 14 h à 19 h. Infos sur <https://forge-de-laguiole.com>

le Liner), on perpétue cette collaboration artistique avec de nouvelles personnalités. Yan Pennor's, un Irlandais d'origine écossaise, renouvelle le genre du design culinaire avec un couteau d'inspiration catalane au manche en fibre de carbone et une mouche bijou. Si l'entreprise s'inspire parfois des services à gigot du XIX^e siècle (pour reproduire des parures serties d'un liséré doré avec les rivets décoratifs sur le manche formant une croix), elle est résolument tournée vers l'avenir et cherche des ambassadeurs dans le milieu artistique. C'est le cas en 1994



avec le couteau Eddy Mitchell, avec deux perles en turquoise (comme les yeux de la fille au regard menthe à l'eau) à chaque extrémité du ressort et un traditionnel manche en corne noire serti d'une plaque à ses initiales. La manufacture plaît à une clientèle féminine. Avec l'Ardent pour Fanny Ardant, le contact fut pris auprès de l'actrice et réalisatrice alors qu'elle jouait au théâtre. Elle avait confié lors d'une interview que son objet préféré était le couteau. Dans son imaginaire, l'objet idéal se glisserait dans son sac à main et ne serait pas plus gros qu'un tube de rouge à lèvres. Christian Ghion, formé à l'ENSCI (École nationale supérieure de création industrielle) lui a dessiné un manche en ébène en forme de quadrilatère qui s'encastre dans deux mitres en argent massif et une lame qui se replie sous une mouche triangulaire. Habitué à commercialiser des produits dérivés et négocié des licences depuis 1978 (même des cigarettes vendues en Asie portent son nom), Alain Delon voulait faire remplacer la lame d'un petit couteau de poche espagnol. C'était une

occasion unique pour lui proposer une collaboration. Une rencontre eu lieu avec l'acteur, totalement engagé dans ce projet : la création fut confiée au jeune designer Oraïto, et la réalisation à Virgilio Munoz. Le couteau évoque le film Le Samouraï et traduit la volonté d'exprimer l'absolu masculin incarné par l'acteur dans le film de Jean-Pierre Melville, comme dans toute sa carrière.



Élégance et innovation

L'agence Wilmotte & Associés (qui compte 250 collaborateurs, travaille dans 23 pays et œuvre dans l'architecture, la muséographie, l'urbanisme design) est sollicitée pour un couteau de table. Elle innove avec l'utilisation du Dacryl® dans la coutellerie, du cristal



acrylique destiné surtout à la construction. Cette gamme de couverts multicolores, qui fait le tour du monde et révolutionne les arts de la table, demeure l'une des créations phares de la manufacture.



En 2007, malgré des difficultés financières ayant conduit à un redressement judiciaire et une reprise par un groupe d'entrepreneurs de l'Aubrac, Thomas Bastide invente le "Dandy" pliant et de table, avec une bille inox mobile et un manche en stamina. Amoureux du Japon et architecte de Michel Bras (chef 3*** à Laguiole, puis sacré en 2016 Meilleur Chef au Monde), Éric Raffy

apporte sa touche personnelle en concevant un couvert au manche bien cambré en verre acrylique et deux mitres d'une forme inédite, se tenant droit sur la table (prix du design d'Atlanta). Chaque création au prix variable (à partir de 55 € pour

le pliant de Christian Ghion, jusqu'à 1 600 € pour l'Ardent produit à une vingtaine d'exemplaires) est un nouveau défi technique qui doit avoir un écho auprès des amateurs d'art contemporain dans les capitales internationales. Plusieurs couteaux à fromage (spécialité de l'Aveyron) deviennent des outils plus élégants et efficaces. Le couteau du maître fromager Roland Barthélemy est capable de couper à la fois, un camembert sans que la pâte adhère à la lame, et un gruyère sans en modifier la texture. À la fois verrier-céramiste-ébéniste-architecte d'intérieur et designer, Olivier Gagnère conçoit un pliant original pour les cent ans de la fromagerie Roquefort Papillon. Celui pour le restaurant d'André et son frère le chef Michel Bras pour le restaurant "Le Suquet", a un manche en stamina dont la forme en arc lui assure une parfaite stabilité sur la table. Même le tartineur est revisité. En 2008, avec sa lame en inox fichée dans un manche en corne noire, évasée dans une embase formée d'un support circulaire, le Lou Bure (beurre en occitan) se tient droit, ce qui lui vaut le "Prix Gourmet" au Salon IWA de Nuremberg. Les artistes ont fait le tour de tous les ustensiles pour tenter de les transformer en œuvres d'art. La pelle à gâteau idéale du pâtissier Pierre Hermé, imaginée par Matali Crasset, ou le couteau de table Anne-Sophie Pic (Meilleur chef femme du monde en 2010), avec une ligne fluide et dynamique choisie par le couple de designers Catherine et Bruno Lefebvre, ont marqué leur temps. La société va être souvent au centre d'événements culturels avec le couteau pliant Tour Eiffel commercialisé pour les 120 ans de la Dame de fer en 2009, ou le "Belem" en 2014. Régulièrement, de nouvelles collaborations font parler de l'entreprise aveyronnaise : couteau de table en chêne densifié par Andrée Putman (celui de Cyril Lignac/Wilmotte), ou le capuchadou "à lame fixe" (petit couteau droit que l'on glissait dans la poche pour couper le bois ou trancher le pain) pour la Maison Bras (prononcer Brasse). Plus près de nous, sont nés un pliant inspiré de l'Airbus A 350 en fibre de carbone et acrylique pour l'avionneur, le Street-Art avec Seize HappyWallmaker ou l'Alto Braco, le couteau du "haut lieu" (autre nom du plateau de l'Aubrac) avec un manche façonné dans la charpente de burons et une lame brute de forge. De nombreux projets confiés à des designers ou des écoles de design sont à l'étude ou en cours de réalisation.

14 - Plusieurs designers ont donné leur version du couteau de table en s'affranchissant des lignes du Laguiole.

15 - Yan Pennor's, qui a dessiné le logo Forge de Laguiole, a imaginé ce couteau d'inspiration catalane au manche en fibre de carbone et à la mouche bijou.

16 - Confié au MOF Virgilio Munoz, le Belém avec une ancre à la place de l'abeille. Le manche est en bois d'acajou, fruit des aménagements effectués en 1914 par le nouveau propriétaire du Belem, le duc de Westminster.

17 - Jean-Michel Wilmotte et Forge de Laguiole sont les premiers à introduire dans la coutellerie, l'utilisation du Dacryl®, ce cristal acrylique destiné essentiellement à la construction.

18 - Imaginé par le couple de designers C+B Lefebvre, le couteau de table Anne-Sophie Pic : le manche est en ébène, la lame acier inox présente un tranchant acéré et la mouche est suggérée.

19 - Le Passadat est la concrétisation d'une demande du chef Michel Bras (qui a une belle carte de plats faisant intervenir le poisson), et d'une réflexion de la Forge sur de nouvelles fonctionnalités du couteau rendues nécessaires par la disparition des pelles à poisson.

20 - Pour le maître fromager Roland Barthélemy, ce couteau tranche les pâtes les plus dures avec les micro-dentures de sa lame. Évidée, elle détaille les fromages les plus crémeux. Le manche possède un décroché pour assurer la découpe jusqu'au bout de la tranche. La "mouchette", biseauté des deux côtés, est ambidextre.



Par leur talent, ils continuent d'exprimer un point de vue sur un objet de la vie quotidienne apparu au XVIII^e siècle.

Jean-Pierre RAYNAUD

Copyright Forge de Laguiole