

LA PASSION DES
COUTEAUX

Edition : Aout - Octobre 2025 P.69-73
Famille du média : Médias spécialisés
grand public
Périodicité : Trimestrielle
Audience : 49933
Sujet du média : Loisirs - Hobbies



MANUFACTURE

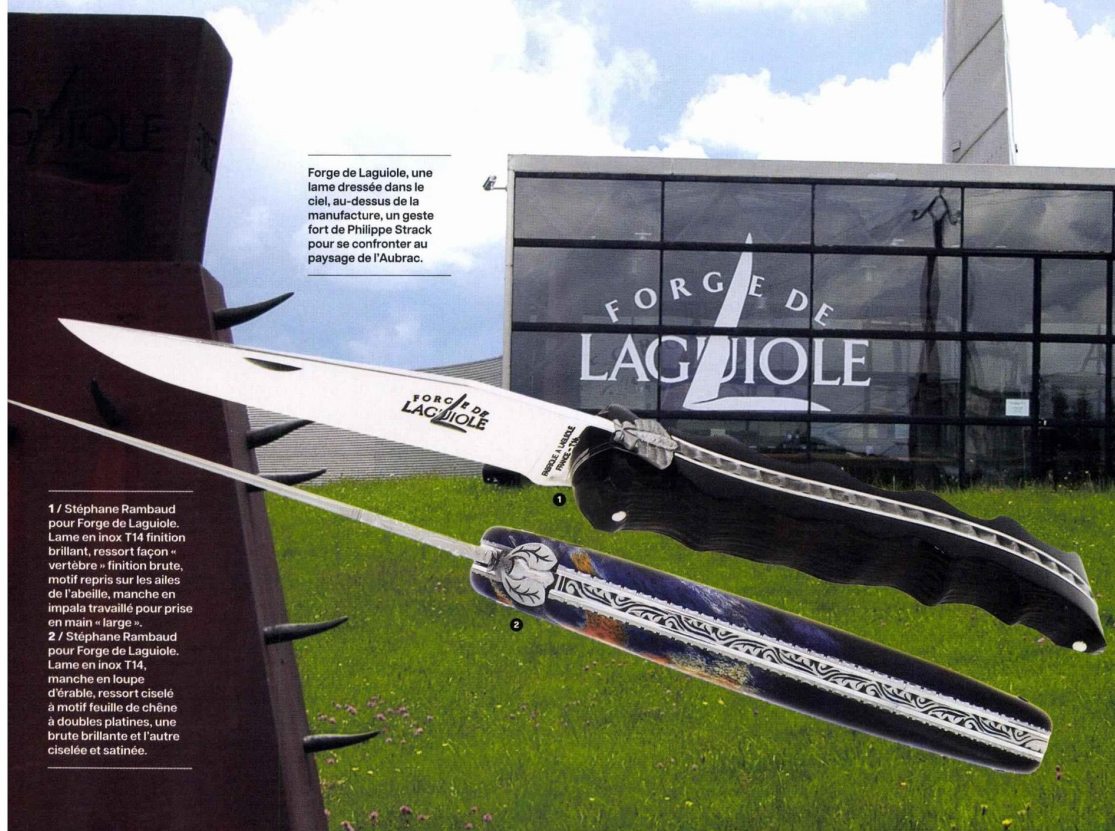
Forge de Laguiole LA MODERNITÉ TUTOIE LA TRADITION

Texte : Christian Lemasson – Photos : C. Lemasson et La Forge de Laguiole

Créée en 1987 d'une volonté de revaloriser un territoire, la Forge de Laguiole porte une histoire ainsi que la fierté d'habitants ruraux qui ont su lui donner une identité bien à elle et restituer une impulsion pour une coutellerie disparue depuis trop longtemps. Marquée par une magnifique collaboration avec le designer Philippe Starck, elle n'a cessé d'inscrire le couteau de Laguiole traditionnel dans la modernité.

Forge de Laguiole, une lame dressée dans le ciel, au-dessus de la manufacture, un geste fort de Philippe Starck pour se confronter au paysage de l'Aubrac.

1 / Stéphane Rambaud pour Forge de Laguiole. Lame en inox T14 finition brillant, ressort façon « vertèbre » finition brute, motif repris sur les ailes de l'abeille, manche en impala travaillé pour prise en main « large ».
2 / Stéphane Rambaud pour Forge de Laguiole. Lame en inox T14, manche en loup d'érable, ressort ciselé à motif feuille de chêne à doubles platines, une brute brillante et l'autre ciselée et satinée.





Ca y est, les premières lames marquées IG Couteau de Laguiole commencent à être frappées, dans les ateliers de coutellerie du plateau de l'Aubrac. Elles permettent d'attester de l'origine du couteau. Ce signe officiel est, depuis quelques jours, arboré sur les lames de couteaux produits à la Forge de Laguiole.

// Qu'est-ce qu'une IG ?

Rappelons que la loi Hamon offre la possibilité aux fabricants d'un produit artisanal ou industriel, lié à un territoire, de se regrouper pour demander à bénéficier d'un signe officiel de qualité appelé « Indication Géographique » ou IG, homologué par l'INPI, Institut National de la Propriété Industrielle, attestant de l'origine géographique d'une fabrication. Les couteliers auxquels aura été attribué un agrément doivent accepter de se plier à un cahier des charges et au contrôle par un organisme agréé.

// Une manufacture de coutellerie née en 1987

Dans les années 1980, les élus du plateau de l'Aubrac, en association avec la Chambre de Métiers de l'Aveyron, avaient émis le vœu d'un renouveau de la fabrication du couteau de Laguiole dans son territoire de naissance. Celle-ci s'était arrêtée après la Première Guerre mondiale. Ce fut chose faite en 1987 quand un cercle d'Aveyronnais, regroupés autour de Gérard Boissins, fonda la Forge de Laguiole.

// Une première impulsion donnée par le designer Philippe Starck

Gérard Boissins eut l'idée de génie de faire appel à Philippe Starck, un designer français mondialement connu, pour concevoir à la fois un couteau aux lignes épurées, reprenant tous les codes du laguiole, et une manufacture dont le geste architectural profondément moderniste viendrait se confronter au paysage de l'Aubrac. L'engouement de la presse internationale pour cette démarche a lancé l'aventure Forge de Laguiole et mis sous les feux des projecteurs le couteau laguiole qui redevenait le couteau de Laguiole.



3 / Stéphane Rambaud, coutelier d'art à la Forge de Laguiole, la liberté de création est un atout.
4 / Forger à chaud est l'ADN de Forge de Laguiole.

5 / Fin guillochage d'une platine, pour accompagner une abeille d'exception, au ciselage ultrafin.
6 / Le bois est sélectionné brut, puis découpé pour le transformer en carretet pour les manches.



7 / Stéphane Rambaud pour Forge de Laguiole. Lame en damas carbone, manche en molaire de mammouth teintée bleu et mitre avant en genévrier.

8 / Stéphane Rambaud pour Forge de Laguiole. Lame en inox T14, finition polibrillante, ressort ciselé, manche en nacre, mitre arrière massive en inox, placage intercalaire en ébène.

Philippe Starck a conçu un couteau et une manufacture ancrés.

// Un choix fondateur : la forge à chaud

Lors de la création de la manufacture, l'ambition de devenir progressivement autonome s'était imposée. Pour donner du sens à cette réintroduction de la fabrication, il fallait maîtriser, en interne, toute la chaîne métallurgique, de la naissance de la lame jusqu'au traitement thermique. Forger les lames à chaud fut un choix essentiel. En demandant à l'aciériste français Bonpertuis de concocter une nuance d'acier, le T12, présentant une bonne aptitude à la forge à chaud, il était possible de faire un traitement thermique en interne. Aujourd'hui, Bonpertuis a mis au point, pour la Forge de Laguiole, à la place du T12, une nouvelle nuance d'acier inoxydable, le T14, qui remplace le T12 depuis quelques mois. Le T14 est encore plus résistant à l'oxydation, avec un taux de chrome supérieur à 14 %. Côté dureté, on obtient du 56 HRC et une très bonne qualité de fil sur le tranchant. Son traitement thermique est, lui, aussi, réalisé dans la manufacture. Forge de Laguiole est, de nos jours, la seule entreprise française à forger les lames de ses ferments. C'est aussi un clin d'œil fait au passé, où on forgeait les lames des couteaux à la main, à Laguiole.

D'autres entreprises ont choisi la découpe par poinçonnage, découpe laser ou jet d'eau. Ce choix présente, pour ces dernières, l'inconvénient de devoir sous-traiter le traitement thermique, les nuances d'acier qu'elles emploient nécessitant un traitement thermique sous atmosphère contrôlée.

// Une conception des postes de travail revisitée, pour le confort des opérateurs

Gilles Gassou, gérant du groupe Forge de Laguiole, qui comprend aussi la Coutellerie Nontronnaise, est aux manettes depuis 2022. Il explique : « À partir de 2018, la manufacture a été largement agrandie. Il y a eu une volonté claire d'amélioration de l'atelier, pour les conditions de travail des artisans-couteliers. Sur le polissage, on a revu l'ergonomie au travail avec des sièges ergonomiques capitonnés, réglables. On est en train de concevoir le poste de travail de polissage avec une hauteur de travail réglable, pour que chacun soit à l'aise et que ce soit la machine qui s'adapte à la morphologie de chacun, pas l'inverse. On a vraiment travaillé sur le bruit des *backstands* et tourets, et la captation de poussière. C'est important de fidéliser, dans la durée, nos collaborateurs, en respectant et en améliorant leurs conditions de vie au travail. C'est aussi valorisant au niveau du recrutement, on peut dire "regardez l'atelier". On est passé de petites ruches à l'*open-space* où chacun règle son univers de travail, selon ses habitudes, siège ergonomique, éclairage, filtration et aspiration silencieuses, établis à hauteur réglable, des *backstands* sur mesure, réglables pour s'adapter à chacun, tout pour le confort au travail, dans une atmosphère sécurisée, saine et plus de convivialité. »





9 / Stéphane Rambaud, Forge de Laguiole, lame inox T14 inox finition satinée, ressort ciselé façon feuille de chêne abeille poinçonnée, manche en corail tigre et ébène, mitres inox satiné.

10 / Stéphane Rambaud pour Forge de Laguiole. Lame en inox T14 brillant, ressort guilloché avec feuilles, abeille remplacée par une violette, manche en moaire de mammoth teintée violet avec mitre arrière en inox.

// Des solutions, pour une formation locale.

La Forge a toujours été impliquée sur son territoire. Les besoins que rencontrent plusieurs entreprises de la zone ont incité Gilles Gassou à développer un projet d'intérêt commun : « Les nouveaux arrivants, recrutés au niveau CAP, veulent s'impliquer tout au long des étapes de la fabrication du couteau. J'ai vraiment apprécié de voir leur attachement au produit, la fierté de penser : c'est le mien, celui que j'ai fabriqué. Les besoins de recrutement dans la zone de production du couteau de Laguiole ont conduit à l'ouverture d'un CFA (Centre de Formation en Alternance), pour obtenir en 2 ans un CAP en coutellerie. Il y a un réel engouement, chez les jeunes, pour la coutellerie, de la motivation. En juin 2025, la première session d'examen du CAP va se tenir, avec 7 candidats. La nouvelle promotion accueillera 12 apprentis. La Forge va en accueillir 3. » L'entreprise a réservé une salle pour que ses apprentis, puissent, à l'intérieur de la Manufacture, bénéficier dans le calme d'un formateur dédié, avec les mêmes repères que dans un atelier moderne, les mêmes outils et le même poste de travail nouvelle génération.

// Séduire de nouveaux publics, en cassant les codes.

Charlotte Raynal, chargée du développement à la Forge, précise : « Pour séduire les nouveaux publics, on travaille aussi avec les nouveaux matériaux que l'on va retrouver dans l'univers de la décoration par exemple, on s'approprie des codes qui ne sont pas les nôtres initialement. On a sorti des couteaux qui parlent à un public de collectionneurs aussi et on a d'autres couteaux plus design, en art de la table. On a une collaboration avec l'artiste de street-art Happywallmaker Seize où on retrouve pour la première fois un style graffiti sur des couteaux de Laguiole. Ça nous permet de toucher un public plus jeune, ce qui est un challenge. Mais nous n'oublions pas que nos racines, l'héritage du couteau traditionnel, servent cette innovation au quotidien. C'est compliqué, il ne faut pas créer un fossé trop important entre le couteau design, signé par des chefs étoilés, des architectes ou des designers, et notre gamme traditionnelle, il faut conserver un fil conducteur, retrouver, parfois avec des détails minimalistes, cet ancrage de la tradition sur les couteaux design. On peut prendre le couteau de Starck, le couteau d'Andrée Putman ou Cyril Lignac, dessiné par Jean-Michel Wilmotte, on a toujours une petite abeille qui se promène, des lignes qui vont être en écho à la tradition et je pense que ça, c'est vraiment notre ligne de conduite, on a un ADN ancré dans un territoire. On va pouvoir créer un terrain de jeu, sans oublier nos origines. »

// Un atelier de coutellerie d'art, pour des pièces d'exception.

Stéphane Rambaud, « Médaille d'Or du Meilleur Apprenti » dans la catégorie « couteau de collection » en 2008, réalise les pièces d'exception, au sein de l'atelier de coutellerie d'art de la Forge de Laguiole. Il a été formé à Nogent. Gilles Gassou insiste sur ce point : « Avoir un atelier de coutellerie d'art dans notre manufacture, c'est le Graal, la démonstration de notre savoir-faire, c'est l'image, le garant, le porte-drapeau de la Forge. Cette liberté de création accordée à Stéphane, pour des commandes spéciales de clients, est importante pour le client. C'est du sur-mesure. Des magnifiques pièces ciselées, des incrustations ou un discret système pour que les ailes de l'abeille s'ouvrent. Tout est possible. Certaines demandes sont no-limit. »

// Ouvert à la visite libre. Être limpide vis-à-vis du consommateur.

Gilles : « Avec tous les débats dans la presse, depuis quelques années, il s'est installé une incertitude chez les consommateurs. Il suffit d'être le plus transparent, le plus honnête possible, de ne pas dévaloriser une fabrication par rapport à une autre, ne pas se lancer dans le débat ou de dénigrer. La visite de l'ensemble des ateliers est libre pour le public. Quand le client pousse la porte, il se trouve dans une zone de confort ici, il n'y a pas de zone d'ombre. L'agrandissement de l'usine a donné la possibilité au public de visiter vraiment, de voir comment on fabrique. Le visiteur se dit, finalement, ce n'est pas si cher, par rapport à ce que ça implique comme étapes de fabrication. Les visiteurs sont nos meilleurs ambassadeurs. »

Toutes deux dirigées par la même société et les mêmes personnes, la Forge de Laguiole et la Coutellerie Nontronnaise portent des valeurs communes et rappellent à quel point le couteau est lié à un terroir dont il est empreint. Charlotte Raynal tient à rappeler qu'il s'agit d'une histoire commune. « Le couteau de Laguiole et le couteau de Nontron portent les mêmes valeurs, le même attachement à un territoire. On retrouve des valeurs communes profondément humaines, de femmes et d'hommes fiers de ce qu'ils font. » ●



11 / Un sommelier de Stéphane Rambaud pour Forge de Laguiole. Lame en damas inox Twist®, ressort gravé de fines feuilles, mouche en forme de barrique soulignée par un point de laiton.



Forge de Laguiole

Route de l'Aubrac 12100 LAGUIOLE

Tél. : 05 65 48 43 34

Email : contact@forge-de-laguiole.com

Site web : www.forge-de-laguiole.com/

FaceBook : [forge.delaguiole](https://www.facebook.com/forge.delaguiole)

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

Assemblage des pièces métalliques, le premier pas pour devenir un couteau. Pour obtenir la certification IG Couteau de Laguiole, la mouche du ressort devra être impérativement forgée.