

## «Témoignage d'Alain COMBETTES, responsable administratif de l'entreprise Forge de Laguiole.»

**L'origine du « Laguiole » :** L'ancêtre du Laguiole, une petite lame toute simple emmanchée d'un bout de bois naïf... Un couteau issu de la nuit des temps, les forgerons de Laguiole l'appelaient le « CAPUCHADOU »... « Quand venait la saison mauvaise, les travailleurs de chez nous partaient louer leurs bras en Catalogne. De retour au Pays, ils tiraient de leur poche la fine Navaja d'Espagne objet de convoitise et d'inspiration. »

**1829 : Premiers couteaux pliants laguioles...** Mr Moulin est le premier coutelier-forgeron à s'installer à Laguiole... Mr Glaize installe sa coutellerie et sa forge rue du Valat, à Laguiole...

Le premier couteau fermant à être produit à Laguiole, dès ces premières années, sera le « Laguiole droit », un couteau à mouche sans décor, avec un ressort à cran forcé. Le manche, en os ou en ivoire, se termine recourbé en « bec de corbin » (forme du bec d'un oiseau). La lame est de forme bourbonnaise à pointe centrée. Il sera fabriqué sur Laguiole jusqu'en 1900.



**1840 : Le Laguiole droit doté d'un poinçon...** Au fil des ans, Pierre-Jean Calmels perfectionne son art et ne tarde pas à imposer son couteau pliant, en y ajoutant dès 1840, un poinçon pour répondre aux besoins des bergers et des éleveurs... **1850/1860 :** la forme actuelle du couteau de Laguiole apparaît et s'affine progressivement. La lame devient de forme yatagan, le manche épouse une courbe élégante... **Dès les années 1820 :** Tous les couteliers de Laguiole ont forgé les lames et les ressorts de leurs couteaux « à la main ». L'acier feuilleté venait des Pyrénées et du Tarn... Les couteaux fabriqués à Laguiole étaient, à cette époque, des couteaux de type plein manche en corne d'Aubrac ou en os, matières abondantes dans cette terre d'élevage, ou en ivoire pour les couteaux plus précieux.

**1880 : Le Laguiole devient sommelier...** Le Laguiole s'enrichit d'une troisième pièce : le tire-bouchon. Son apparition demeure liée à la vente du vin en bouteilles dans la société urbaine, mais également à la demande des Aveyronnais partis à la conquête des cafés parisiens.

**1900 : Le couteau de Laguiole s'embourgeoise...** La mouche du couteau de Laguiole sera dotée d'une fleur. Le dos du ressort sera décoré par des motifs triangulaires épais alternés. Les couteaux de Laguiole seront entièrement façonnés et décorés à la lime. **La fabrication de couteaux est à son plus haut niveau et emploie 30 personnes à Laguiole.**

**1914-1918 :** Le premier conflit mondial entraînera la disparition de l'effectif ouvrier à Laguiole. A partir de la fin de la guerre, une partie des couteaux de Laguiole sera produite à Thiers... **Dès les années 1960,** la clientèle paysanne du couteau de Laguiole est en diminution, la production artisanale de beaux couteaux est infinitésimale...

**Au tout début des années 80, il ne se fabrique pratiquement plus un couteau à Laguiole.**


En 1985, une équipe d'élus du plateau de l'Aubrac et de passionnés favorise le retour de la fabrication du couteau de Laguiole dans son berceau...

...La naissance de la « **FORGE DE LAGUIOLE** » concrétise ce rêve en **1987.**

Toutes les étapes de fabrication du couteau sont à nouveau réalisées sur son lieu d'origine, le village de Laguiole (Aubrac)... Le design de cette nouvelle manufacture de coutellerie unique a été confié à Philippe Starck et traduit parfaitement la philosophie de l'entreprise : **allier tradition et création... L'architecture de verre et d'aluminium, d'où s'élançait une lame de 18 mètres de haut, symbolise l'activité et le dynamisme de l'entreprise...**

« Notre savoir-faire dans l'authenticité des plateaux de l'Aubrac pour forger nos couteaux.

Depuis, Forge de Laguiole n'a cessé de faire évoluer sa fabrication tout en respectant l'héritage du savoir-faire d'antan. Du petit couteau d'usage local, il est aujourd'hui devenu un objet culte, référence design et synonyme d'Art de vivre. »

**La marque déposée**  **garantit son origine :** Ce logo est exclusif, et atteste que nos articles de coutellerie ont bien été fabriqués par Forge de Laguiole.

**Depuis 1987, toutes les étapes de fabrication du couteau sont réalisées à Laguiole :** de l'atelier forge au contrôle de qualité, en passant par l'atelier manche (sciage et traitement des matériaux), le ciselage, l'assemblage, le polissage et l'affûtage... Chaque couteau demande plusieurs heures, voire plusieurs jours de fabrication. Plus de 40 étapes successives sont nécessaires à leur réalisation... La manufacture emploie une centaine d'ouvriers, répartis dans les divers ateliers, en fonction de leur savoir-faire.

**Avec les meilleurs aciers :** La Forge de Laguiole utilise principalement deux aciers français de l'aciérie Bonpertuis, pour fabriquer nos lames de couteaux dont le T12 (Aciers produits en France et forgé sur le site de Forge de Laguiole)...

**Le cahier des charges des lames des « Laguioles » est défini comme suit :** un pouvoir de coupe important (fil fin et long)... Résiste à l'usure du fil...

S'affûte et se polit facilement (si le couteau s'affûte facilement, on peut compenser une résistance à l'usure faible)... Une bonne résistance à l'oxydation (dans un usage normal et quotidien)

**Du couteau pliant au couteau Design...** Les différents modèles de cette gamme de couteaux pliants Laguiole France ont en commun cette silhouette fine et courbe du Laguiole apparue dès 1900... Aujourd'hui, il peut aussi se décliner en version « couteau de table » et s'accompagner de couverts Laguiole.

**La gamme Design « FORGE DE LAGUIOLE »** fait appel aux plus grands designers et architectes français, ainsi qu'aux chefs cuisiniers ou aux créateurs de mode pour la conception de couteaux contemporains design aux lignes épurées et à l'élégance discrète.

Selon Alain Combettes, la signature du premier contrat de fourniture de matériel et maintenance avec l'entreprise Gérard Sabut remonterait à la réimplantation de la manufacture « Forge de Laguiole » en Aubrac, en 1987 : « Si nous avions traité avec une autre entreprise, je m'en souviendrais... »

Une telle longévité pour un contrat de ce type, renouvelé régulièrement, témoigne des excellentes relations nouées au fil du temps par les deux partenaires... « Le contrat actuel porte, précise Alain Combettes, sur la fourniture de 4 photocopieurs et leur maintenance... La signature, dès le départ, s'est faite sur le critère de proximité et la préférence aveyronnaise, en droite ligne de la politique économique départementale... mais pas que ! Les tarifs compétitifs proposés ont enfoncé le clou. »

Le service de maintenance offert par le prestataire a fait le reste. « Concernant la conception du service et l'adaptation à nos exigences, ajoute l'intéressé, l'entreprise G. Sabut a toutes les qualités d'une entreprise familiale : un service d'entretien régulier et efficace... Le fait aussi d'avoir toujours à faire avec le même technicien facilite le suivi et les interventions... Et en cas de problème, le traitement se fait parfois directement par téléphone, et dans la minute... Pour les problèmes plus sérieux, le dépannage a lieu dans les 24 heures. »

G. BARBÉ  
Février 2018

### **Forge de Laguiole**

**Siège social :** route de l'Aubrac 12210 LAGUIOLE

**Tel :** 05 65 48 43 34 / **Fax :** 05 65 44 37 66

**Email :** [contact@forge-de-laguiole.com](mailto:contact@forge-de-laguiole.com)

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

**PHOTO :** Alain Combettes,  
responsable administratif de la  
manufacture « Forge de Laguiole

