

COUTEAUX DE LAGUIOLE - UN PEU D'HISTOIRE

■ Dès le Moyen âge

la fabrication d'outils tranchants et de lames est attestée dans la seigneurie de Laguiole. **Au 14^e siècle**, deux rouets payent redevance au seigneur. Ces rouets sont des moulins établis sur la rivière qui entraînent des meules de grés sur lesquelles les forgerons amènent les lames au tranchant. Sous l'ancien régime, ce sont les taillandiers et les forgerons qui produisent des couteaux très simples et les outils taillants et tranchants nécessaires à la vie paysanne. **Le couteau local emblématique porté par les paysans de l'Aubrac est le capuchadou**. Il sera fabriqué jusque dans les années 1920 à Laguiole. **Le capuchadou** est un couteau à lame fixe muni d'un manche rond en **frêne** ou en buis (plus tard, en os ou en bois d'ébène). Le capuchadou sert à tout : tailler des branchages pour les transformer en bâton pour mener les troupeaux, fabriquer des paniers, se défendre contre les loups, trancher le pain, percer la panse des vaches pour éviter un gonflement par l'ingestion trop importante d'herbes indésirées. Ce couteau est porté dans une gaine en bois à la ceinture. Sa lame est pointue et épaisse, elle est dotée d'un fort tranchant.



Laguioles droits et capuchadou

■ Au début du 19^{ème} siècle,

les premiers couteliers s'installent à Laguiole. Ils remplaceront progressivement les taillandiers. **Dès 1828**, en l'espace de 2 ans, trois couteliers s'installent. La première coutellerie à s'installer sera la coutellerie **Moulin**, rapidement suivie par la coutellerie **Glaize**, puis un jeune coutelier de 16 ans commence son activité coutelière en **1829**. Il installera sa forge et son atelier rue du Valat en 1836, c'est **Pierre Jean Calmels** qui sera le premier coutelier de Laguiole à recevoir une « Médaille d'Argent » pour la qualité de ses « couteaux de laguiole » en 1868. La coutellerie **Mas** ouvrira en 1850, suivie en 1860 par la coutellerie **Pagès**.



Laguiole primitif 1850-1860

En 1870, l'activité coutelière prend son essor à Laguiole, la profession emploie désormais 12 couteliers. Les premiers couteaux fermants produits dès 1829 sont d'un modèle différent du laguiole connu aujourd'hui. La lame est de forme bouronnaise à pointe centrée et le manche du couteau se

termine en bec de corbin. Ce couteau arbore une mouche et un ressort lisse sans décor.

■ En 1840,

ces « **laguiole droits** » seront munis d'un poinçon. Il faudra attendre les années 1850 pour que les premiers laguiole à lame yatagan (comme aujourd'hui) soient fabriqués par les couteliers forgerons de Laguiole. L'inventeur probable de ce nouveau couteau est Pierre Jean Calmels.

■ En 1880,

les premiers laguiole ornés d'une mouche décorée sont produits par les couteliers laguiois. Il faut préciser que le mot « mouche » est un terme de coutellerie datant du 18^e siècle qui désigne non un insecte mais la tête du ressort dotée d'un méplat. La mouche sera décorée dès 1880 d'une fleur, chaque coutelier choisissant son inspiration dans la nature environnante. **Ces mêmes années 1880 verront l'apparition des premiers laguioles à tire-bouchon.**

■ Dès l'arrivée du chemin de fer en Aveyron,

les couteliers de Laguiole se présentent aux concours des grandes expositions, en l'espace d'une vingtaine d'années les couteliers de Laguiole récolteront une moisson d'une vingtaine de médailles qui assoiront la réputation du couteau de Laguiole. En **1897**, les couteliers Calmels, Pagès et Salettes réalisent en commun un grand couteau dont l'un forge la lame, le deuxième sculpte l'ivoire, le troisième décore le ressort. Ce chef d'œuvre est récompensé par une médaille d'argent. Les couteliers Mas, Pagès et Calmels de Laguiole se regroupent pour exposer ensemble à l'exposition universelle de Paris 1900. Ils seront récompensés par une Médaille d'Or qui renforce leur réputation. Le couteau de Laguiole a acquis ses lettres de noblesse.



De haut en bas : Laguiole droit, Laguiole art nouveau 1890 et Laguiole 1920

■ Les années 1890-1910

verront l'éclosion de **nouveaux décors** sur les couteaux. La période « art nouveau » influencera nos couteliers qui proposent des manches en ivoire sculptés aux formes variées : bottine, pied de cheval, trèfle, aile de pigeon, papillon, queue de scorpion, tête d'oiseau. Cette période est l'âge d'or de la coutellerie laguioisaise. Tous les couteaux sont fabriqués à la main, les lames et les ressorts sont forgés à la main. En 1890 le Dr Salettes, maire de Laguiole écrit à Camille Pagé: « ...en 1850, notre coutellerie a acquis une certaine réputation grâce à la bonté de ses lames ...notre eau est extrêmement froide, elle a aussi certaines propriétés spéciales qu'elle puise dans nos terrains volcaniques et basaltiques ; ces propriétés donnent à l'acier la dureté et la bonté. »

■ Les années 1908-1909

sera un événement important, les premières abeilles viennent orner la mouche en tête du ressort.

L'abeille sera désormais l'emblème du couteau de Laguiole. La première guerre mondiale sonne le glas de la coutellerie laguiole. A l'issue du conflit, l'effectif ouvrier a pratiquement disparu. Et quand en 1950, Léon Glaize arrête son activité, le son du marteau forgeant les lames des couteaux ne résonnera plus dans la rue du Valat qui fut le berceau de naissance de la coutellerie laguiole. A partir de cette date, seules deux coutelleries maintiendront le souvenir et la renommée du couteau de Laguiole.

■ En 1985,



une équipe de passionnés et d'élus du plateau de l'Aubrac facilite le retour d'une fabrication du couteau de Laguiole dans son berceau de naissance. Et le miracle s'opère. La fantastique aventure du couteau de Laguiole est perpétuée avec succès. Le couteau laguiole fabriqué sur place génère plus d'une centaine d'emplois pour la fabrication. Le laguiole inspire des designers contemporains qui allient tradition et modernité.

■ Aujourd'hui,

l'activité coutelière est une réalité vivante et dynamique comme le démontrent les nombreux ateliers et boutiques dans le village. Amour du travail bien fait, tradition, ouverture vers l'avenir et modernité sont les maîtres mots des fabricants couteliers qui vous accueillent et vous montrent leur savoir-faire. Toutes les étapes de fabrication sont présentes à Laguiole pour réaliser le couteau dans les règles de l'art : préparation des pièces métalliques, forge, sciage, montage, assemblage, polissage, ciselage, affûtage,... Certaines d'entre elles sont visitables tout au long de l'année. Allez à la rencontre des ouvriers, dont certains sont 'meilleurs ouvriers de France', découvrez ces métiers aux nombreux savoir-faire. (Fonderie de Laguiole, Laguiole en Aubrac, Laguiole Aveyron, ...). **Laguiole revendique l'authenticité et le savoir-faire autour de cet objet d'art.**