

## LE COUTEAU DE LAGUIOLE

**Bart Linner** - De l'acier pour faire une lame / un ressort / un manche taillé dans la corne des bovins de l'Aubrac et voilà comment en 1829 le premier couteau de Laguiole vit le jour / utilisé par les bergers / les éleveurs et les Aveyronnais partis travailler dans les brasseries parisiennes, le célèbre couteau à l'abeille évolua ensuite rapidement / Jean Michel Mazelier est responsable technique à la Forge de Laguiole

- **Jean-Michel Mazelier** - Ce couteau petit à petit a évolué / une lame / un tire-bouchon / un poinçon qui était destiné à percer une vache lorsqu'elle avait gonflé et puis le tire-bouchon parce que nous sommes dans une région où beaucoup d'Aveyronnais avaient quitté leur région d'origine pour partir à Paris avec le métier de bougnat / ce qui fait que ces gens-là quand ils ont été introduits dans le métier de la brasserie ont rajouté un tire-bouchon / on comprend pourquoi / à leur couteau

- **B. L.** - A la Forge de Laguiole les couteaux sont encore fabriqués à l'ancienne / les manches sont taillés dans de la corne ou dans du bois

- **J. M. M.** - on débite des billes de bois / bien souvent c'est du bois précieux qu'on découpe en plaquettes / on choisit le meilleur / sans noeuds et de là on obtient un manche de bois

- **B. L.** - Tous les jeudis les lames des couteaux sont fabriquées dans la Forge de Laguiole / les lames incandescentes sont écrasées par une énorme presse / la machine exerce une pression de 300 tonnes

- **J.-M. M.** - On sort donc l'acier / ensuite on le porte à une température de 1000 degrés environ et on le forge pour améliorer le tranchant et la coupe.

- **B. L.** - Les lames sont ensuite trempées / elles sont chauffées puis refroidies brutalement en les plongeant dans un bain d'huile / cette opération permet de durcir le métal / plus de quarante étapes sont nécessaires pour fabriquer le Laguiole qui est monté à la main par les couteliers / les couteaux peuvent aussi être décorés / Virgile Munoz Caballero est Meilleur Ouvrier de France 1986

- **Virgile Munoz Caballero** - Là c'est un couteau que j'ai travaillé moi-même / c'est des volutes / ça va faire la forme d'une tête de cobra / C'est tout fait à la main / un couteau comme ça en principe on met un peu plus d'une semaine pour le faire du début à la fin

- **B. L.** - Après avoir été polis et affûtés les couteaux sont nettoyés / ils seront ensuite examinés un à un avant d'être proposés à la vente / surtout si vous offrez un couteau d'un proche n'oubliez pas de lui réclamer une pièce de monnaie en échange / la légende raconte que ce petit geste permet de ne pas couper l'amitié.

### Lexique

**Laguiole** : le nom se prononce "laiole".

**le couteau à l'abeille** : les Laguioles ont une abeille estampée à la naissance du manche en guise de marque.

**Bougnat** : abréviation de « charbougna », charbonnier : nom donné aux Auvergnats partis en ville chercher du travail et devenus marchands de charbon, en imitation de leur manière de prononcer le mot ; de marchands de charbon qu'ils étaient, les bougnats sont peu à peu devenus aussi marchands de boissons.