



Mardi 25 janvier 2011 (18h00-20h00)

# Thierry MOYSSET

Directeur Général de la Forge de Laguiole, PDG d'Aubrac Développement



## La Forge de Laguiole : métier, territoire, concurrence et innovation

- Quels peuvent être aujourd'hui, dans ce pays, les ressorts réels du développement d'une activité, d'une entreprise, d'un territoire ?
- Développement d'une entreprise, renouvellement de ses compétences : le rôle du métier, l'importance du territoire, l'ouverture sur le monde.
- Comment passer d'un dépôt de bilan à la pénurie de main-d'œuvre : l'exemple de la Forge de Laguiole ?

### *Dossier documentaire*

## Thierry MOYSSET

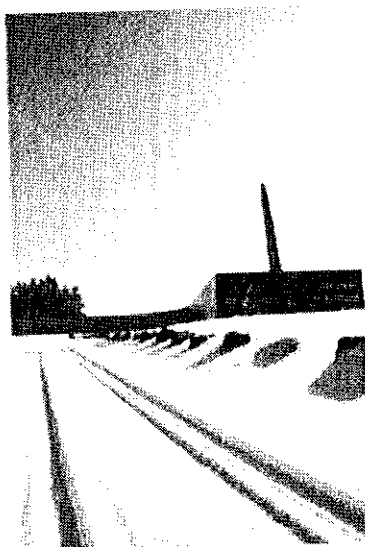
### La Forge de Laguiole : métier, territoire, concurrence et innovation

#### Sommaire

- **Présentation de La Forge de Laguiole**  
*Site web La Forge de Laguiole* ([www.forge-de-laguiole](http://www.forge-de-laguiole))..... p. 02
- **Forge de Laguiole : un savoir-faire**  
*Site web La Forge de Laguiole* ([www.forge-de-laguiole](http://www.forge-de-laguiole))..... p. 04
- **La Forge de Laguiole : une reprise pas comme les autres ?**  
*Revue Second souffle*, décembre 2008..... p. 05
- **Laguiole. Pour une étiquette « made in France »**  
Anaïs Arnal, *Site web La Dépêche* ([www.ladepeche.fr](http://www.ladepeche.fr)), 30/09/2010..... p. 07
- **A Laguiole, jouer l'AOC contre la Marque...**  
*Site web Aveyron* ([www.aveyron.com](http://www.aveyron.com)), janvier 2008..... p. 09
- **La Forge de Laguiole et la maison Boucheron, la rencontre des savoir-faire**  
*Site web Aveyron Expansion* ([www.aveyron-expansion.asso.fr](http://www.aveyron-expansion.asso.fr)), 21/02/2010... p. 10
- **La Forge de Laguiole attire de prestigieux créateurs**  
Joël Born, *Site web Midi Libre* ([www.midilibre.com](http://www.midilibre.com)), 21/02/2010..... p. 11
- **Un laguiole d'exception pour un émir du Golfe**  
Sylvie Ferrer, *Site web La Dépêche* ([www.ladepeche.fr](http://www.ladepeche.fr)), 27/08/2008..... p. 13

Manufacture Forge de Laguiole  
Retrouvez tous nos produits et actualités sur le site [www.forge-de-laguiole.fr](http://www.forge-de-laguiole.fr)

## PRESENTATION



FORGE DE  
LAGUIOLE

## ORIGINE



La Forge de Laguiole  
Une belle lame toute simple émanant d'un coup de main.  
Un couteau de la fin des temps les forgerons de Laguiole ont été les "DARUO-HADOU"

### Les origines



Le couteau Laguiole est un objet d'usage courant, mais aussi un objet de prestige. C'est un objet qui a une histoire, une histoire qui commence en 1828, à Laguiole, dans le département de l'Aveyron.

Le couteau Laguiole est un objet d'usage courant, mais aussi un objet de prestige. C'est un objet qui a une histoire, une histoire qui commence en 1828, à Laguiole, dans le département de l'Aveyron.

Le couteau Laguiole est un objet d'usage courant, mais aussi un objet de prestige. C'est un objet qui a une histoire, une histoire qui commence en 1828, à Laguiole, dans le département de l'Aveyron.

Le couteau Laguiole est un objet d'usage courant, mais aussi un objet de prestige. C'est un objet qui a une histoire, une histoire qui commence en 1828, à Laguiole, dans le département de l'Aveyron.

Le couteau Laguiole est un objet d'usage courant, mais aussi un objet de prestige. C'est un objet qui a une histoire, une histoire qui commence en 1828, à Laguiole, dans le département de l'Aveyron.

Le couteau Laguiole est un objet d'usage courant, mais aussi un objet de prestige. C'est un objet qui a une histoire, une histoire qui commence en 1828, à Laguiole, dans le département de l'Aveyron.

Le couteau Laguiole est un objet d'usage courant, mais aussi un objet de prestige. C'est un objet qui a une histoire, une histoire qui commence en 1828, à Laguiole, dans le département de l'Aveyron.

Le couteau Laguiole est un objet d'usage courant, mais aussi un objet de prestige. C'est un objet qui a une histoire, une histoire qui commence en 1828, à Laguiole, dans le département de l'Aveyron.



Le couteau Laguiole est un objet d'usage courant, mais aussi un objet de prestige. C'est un objet qui a une histoire, une histoire qui commence en 1828, à Laguiole, dans le département de l'Aveyron.



Le couteau Laguiole est un objet d'usage courant, mais aussi un objet de prestige. C'est un objet qui a une histoire, une histoire qui commence en 1828, à Laguiole, dans le département de l'Aveyron.

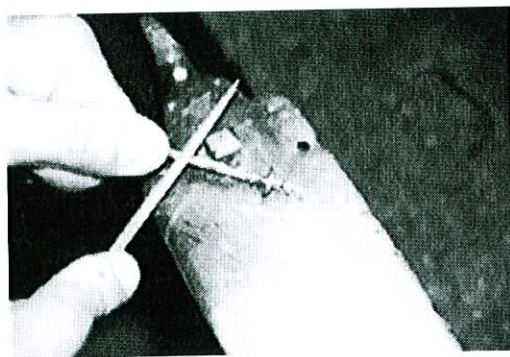
## Manufacture Forge de Laguiole

Retrouvez tous nos produits et actualités sur le site [www.forge-de-laguiole.fr](http://www.forge-de-laguiole.fr)

Fabriquer un Laguiole est un processus complexe qui témoigne d'un authentique savoir-faire et qui comprend de nombreuses étapes essentielles telles que l'estampage, la découpe, l'ébavurage, le blanchissage, le guillochage, le perçage, le façonnage, le detourage, le polissage et le lustrage.

Les mains du coutelier et les matériaux utilisés font de chaque couteau une pièce unique : manche façonné en corne, en bois, en aluminium, en os, en carbone... avec une lame de 7 à 21 cm, un tire-bouchon, un poinçon.

### Forge de Laguiole: un savoir-faire



Chaque couteau demande plusieurs heures, voire plusieurs jours de fabrication. Plus de 40 étapes successives sont nécessaires à leur réalisation. La qualité de sa finition, la résistance de sa lame et de son ressort, l'épaisseur de ses mitres et platines, ainsi que la précision de son ajustage sont les éléments qui contribuent à sa durée de vie.

Forge de Laguiole intègre toutes ces étapes de fabrication. Elle forge et trempe les lames sur le site de Laguiole. Chaque modèle est monté et façonné par un même coutelier.

La ligne du couteau doit respecter le profil général déterminé par les couteliers du XIX<sup>e</sup> siècle. Elle inspire aujourd'hui de nombreux designers.

La manufacture Forge de Laguiole propose plusieurs types d'aciers forgés afin de satisfaire les amateurs de modèles traditionnels et de couteaux modernes. L'acier au carbone est le plus ancien. Apprécié des collectionneurs, il possède un fil irréprochable et « vit » en s'usant et changeant de couleur. Le nouvel acier T12 est lui inaltérable. Il conserve son éclat et son tranchant au fil des ans.

Second souffle

# La Forge de Laguiole

## une reprise pas comme les autres ?

Laguiole, ça vous dit quelque chose ? Des territoires rocaillieux, un plateau qui s'étend entre les Cévennes et l'Auvergne : l'Aubrac. Presque une légende... et un couteau ! Car, c'est bien sur cette terre légendaire qu'est né le couteau de Laguiole.

**M**ais Laguiole, c'est aussi la Forge de Laguiole, cette reprise presque mythique, depuis qu'en 1987, date de sa création, elle marqua le retour de la fabrication complète du couteau dans l'Aubrac. Elle a grandi, forte en caractère, et tourne se vers une modernité affirmée haut et fort par des créateurs de génie... à commencer par Philippe Starck. Un contexte économique concurrentiel très fort. Tant il les prix vers le bas. La conduit au dépôt de bilan en 2007. Mais quelques mois plus tard, Thierry Moysset, un reprenneur peu ordinaire, s'est redressé les manches et a annoncé son intention de reprendre l'affaire. Du en est l'aventure aujourd'hui ?

Thierry Moysset, fondateur de la Forge de Laguiole, en 1987.

Aubrac, Montagne Noire, Auvergne, France.

Thierry Moysset, fondateur de la Forge de Laguiole, en 1987.

Ce vendredi, nous sommes à la boutique Forge de Laguiole, à deux pas de la Macarelle, à côté de la boutique Hermès. La bout-que « respire » l'Aubrac : schiste au sol, bois petites

lignes thématiques des grandes «vies» de la Forge. « La Forge de Laguiole, c'est une équipe. L'hôtel Maurice, ex-Atelier Anne-Marie, qui nous reçoit, l'équipe de Rallye équipe de l'Aubrac... Tout nous aide, nous avons une collaboration avec les designers. C'est une aventure qui nous a permis de nous lancer pour Anne-Sophie Girard. » Mais la force de Laguiole, c'est aussi la tradition d'un territoire, ainsi que nous le montre Anne-Marie, la « reine d'a Berger » area toujours le manche des couteaux. « La tradition veut que les bergers transhumants plantent la lame de leur couteau dans le pain, la croix sur le manche se voit de genre. C'est sûr que c'était le « chapelet des bergers ».

Entre-temps, Thierry Moysset, la couteau nous libère, tout de suite, on l'interroge sur les raisons qui l'ont poussé à reprendre la forge. « Tout ça commence avec les paysans auvergnols, en avril 2007, se sont regroupés pour former le tour de table, mais que la Forge de Laguiole était en cessation. » Interrogé sur leur identité, Thierry bar- l'aveugle un couvert de la main. « Pour moi, ce sont des paysans, poussés par la tradition, par la passion. Ils ont un esprit de chercheur, et j'ai fini par accepter de leur apprendre de savoir, par mon grand-père. » Cette mention n'est pas un détail. Thierry Moysset est particulièrement fier de son terroir il évoque le monde « ou l'ancienne a rebouillé, tirant vers le vaste quantitatif, la recherche du toujours plus. « La Chine ou l'Inde, puis le Sri Lanka, et après ? Quel sens a tout ça ? La Forge, c'est tout le contraire. Ça démocratise, on joue la requalification, le savoir-faire français à 100% ! Cracut a un rôle, et le rôle d'un entrepreneur tel que je l'entends, c'est d'aider à ce qu'un a évoluer, pour pouvoir donner le meilleur de lui-même. Pour moi, un chef d'entreprise, c'est un pars sur fait



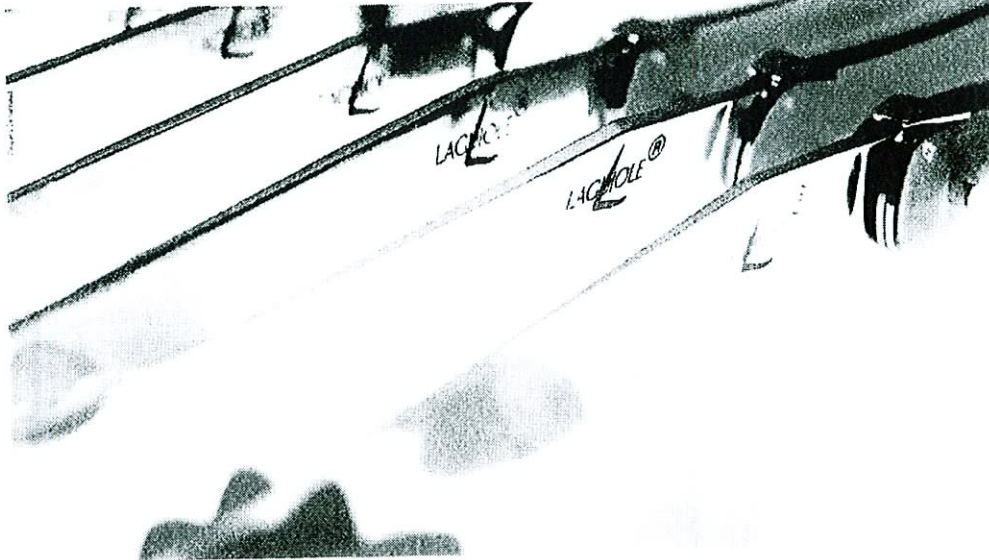
Date:

Décembre 2008  
2 sur 2

## Histoire d'Entreprise

Périodicité : trimestrielle

## France



tourner le chaudron, mais avec une équipe. Ça qui m'intéresse, ce n'est pas l'industrie, en soi, mais l'argent, c'est l'aventure humaine, une histoire d'amour, de fidélité, de vente... »

Aujourd'hui, la Forge a payé toutes ses dettes, l'équilibre est venu d'emblée. En quatre ans, elle est passée à cent personnes et observe déjà quelques beaux résultats : une croissance de dix chiffres cette année et onze trois étoiles sur les treize que compte le guide Michelin comme client fidèle. La croissance est revenue, portée par une démarche délibérée de « niches » par la multiplication des créations de designs et de grands chefs, la réaction de modèles de collection, et une communication forte à vocation pédagogique. « Une entreprise, c'est une accumulation d'envie ». L'envie, le désir, voilà le moteur, ce sans quoi on ne peut avancer. Chaque outil qu'il vend est une histoire qu'on raconte, celle de sa création, de son créateur. Le client de la Forge de Laguiole se fait plaisir parce qu'il aime l'outil, le fait rêver... Vous en connaissez-vous ?

« d'autres moyens de réussir une entreprise ? Moi pas... »

Un livre raconte cette aventure. Voyage au cœur d'une légende oubliée. Au fil du temps

Jérôme André Peyret



Thierry Moysset, l'auteur de l'ouvrage « La Forge de Laguiole »

### À la Forge

Visiter la Forge de Laguiole se mérite. Entre Clermont et Montpellier, il faut quitter l'autoroute pour traverser le haut plateau de l'Aubrac, dépasser Aumont d'Aubrac puis Aubrac... enfin Laguiole ! Une lame de dix-huit mètres s'élève vers le ciel, émergeant de vitrages ultramodernes. Avec Frédérique, qui reçoit les visiteurs, nous traversons un couloir à la forme galbée du fameux Laguiole, jusqu'au fourneau dont les pierres rougeotent encore, tandis que refroidissent des lames sur un établi. À droite, les ateliers se succèdent. Les couteliers sont à l'œuvre. Merveille ! Les hommes ici sont peu bavards. J'admire les gestes, la présence... Ma première rencontre est celle avec Virgilio Munoz, meilleur coutelier de France, qui a créé pour cette rentrée la série « quatre continents », riche en symboles et en histoires : sur ces couteaux, un masque de Venise pour l'Europe, un kangourou pour l'Océanie, un masque de Toutankhamon ou une tête d'éléphant pour l'Afrique ont ainsi remplacé la traditionnelle abeille. Quant au matériau précieux du manche, il a été choisi avec soin et amour : bois rares, ivoire, etc.). Autres rencontres avec Stéphane Rambaut, dont le couteau à beurre vient de valoir à la Forge le prix IWA 2008 Gourmet à Nuremberg, puis avec Jérôme, responsable de production. Son art, m'explique-t-il (car ici tout est art), consiste à instituer une organisation industrielle « gourmande » au sein d'une entreprise entièrement tournée vers la valeur du travail de la main de l'homme. Et visiblement, à en juger par les sourires qui égaient partout les visages, ça marche ! La Forge de Laguiole est une alchimie subtile, un retour au vrai luxe, sans doute le chemin de l'authenticité nécessaire en ce temps de crise du système. Alors si vous passez par l'Aveyron, ne manquez surtout pas cette visite !

## Laguiole. Pour une étiquette « made in France »



Thierry Moysset, gérant de la Forge de Laguiole, veut absolument légiférer et prendre des mesures pour valoriser les produits fabriqués en France (Photos DDM archives)

Ce soir, à 20 h 45, l'émission « Envoyé spécial » sur France 2 va diffuser un reportage intitulé « Les pièges du made in France » dans lequel Thierry Moysset, gérant de la Forge de Laguiole, intervient.

Racontez-nous votre entretien avec Yves Jégo ?

Je l'ai rencontré en privé, à l'Assemblée nationale, au mois de mai. Notre entretien a été entièrement retranscrit et inséré dans son rapport « En finir avec la mondialisation anonyme : la traçabilité au service des consommateurs et de l'emploi » remis en juin au gouvernement.

Pourquoi a-t-il pris contact avec vous ?

La Forge de Laguiole a acquis une reconnaissance nationale. Nous avons relocalisé notre production. On est pris en exemple parce qu'on joue le jeu en faisant tout fabriquer en France. Face à des concurrents qui fabriquent au Pakistan ou en Chine, on arrive malgré tout à faire fonctionner la Forge. On fait partie des bons élèves, on est un exemple.

Vous avez formulé plusieurs propositions au rapporteur. Quelles sont-elles ?

Premièrement, j'ai demandé à ce que l'État fasse respecter une loi existante : l'article 39 du code des douanes qui prévoit le marquage obligatoire de l'origine sur les produits. Il n'est pas appliqué et les moyens d'intervention sont réduits car lorsque le produit a passé la frontière, la douane ne peut plus rien faire, seule la DGCCRF peut faire des contrôles.

Vous avez aussi suggéré un système de repérage...

Oui et je crois savoir que cette proposition a été retenue. L'idée est d'avoir un marquage « Made in France » d'une à trois étoiles selon l'origine du produit. Trois étoiles pour les produits entièrement fabriqués en France, deux étoiles pour les produits dont les pièces sont importées mais assemblées en France et une étoile pour les produits importés.

Pensez-vous que cela va changer les choses ?

J'espère que cela poussera les gens à agir en consommateurs responsables. Aujourd'hui beaucoup, y compris des grands groupes, trichent sur l'origine de leurs produits en toute impunité. Il y a là un manque de répression ; il faut des sanctions exemplaires, que les chefs d'entreprises aient peur des représailles judiciaires.

Souffrez-vous de cette concurrence déloyale ?

Aujourd'hui, ceux qui fraudent s'en sortent mieux que nous. Leurs produits sont fabriqués à moindre coût, ils enlèvent les stickers « made in China » avant de les mettre en vitrine et vont même jusqu'à augmenter les tarifs pour être plus crédibles et faire croire qu'ils sont fabriqués en France ; c'est vicieux !

Vous êtes-vous senti écouté et entendu par Yves Jégo ?

Il y a une vraie volonté politique du gouvernement de promouvoir ce Made in France. De toute façon, on n'a plus le choix, on a fait trop de conneries ces vingt dernières années. Si on continue, il ne restera

pas grand-chose.

« Aujourd'hui, les gens manifestent pour les retraites. Ils ont une vision à court terme et ne s'attaquent pas aux problèmes de fond. On a déjà fait beaucoup de conneries, si on continue comme ça, il ne restera pas grand-chose dans 20 ans » Thierry Moysset, gérant de la Forge de Laguiole

## EXPOSITION SUR LA CONTREFAÇON

Pour la 6<sup>e</sup> année consécutive, l'exposition « Contrefaçon, sans façon » réalisée par l'Institut national de la propriété industrielle (Inpi) en partenariat avec l'Union des fabricants, les douanes et les constructeurs automobiles français est présentée au Musée privé du couteau de Laguiole jusqu'au 15 octobre. On y apprend notamment à reconnaître les vrais articles parmi les faux. Témoin au fil des ans de l'intensification des copies et imitations de couteaux Laguiole de piètre qualité, le Musée privé du couteau se veut être un fervent défenseur de l'authenticité et du savoir faire laguioleais.

## Laguiole vs Szajner : où en est-on ?

Le 1<sup>er</sup> juin 2010, Vincent Alazard, maire de Laguiole, annonçait lors d'une conférence de presse que la commune de Laguiole attaquait en justice Gilbert Szajner pour « parasitisme et pratiques commerciales trompeuses ».

Ce dernier, propriétaire de la marque « Laguiole » depuis 1993, donne, en échange de royalties, l'autorisation à des entreprises françaises et étrangères de commercialiser sous ce nom de nombreuses gammes de produits d'importation. La municipalité a mesuré son pouvoir lorsqu'elle a voulu déposer un nouveau logo pour son nom à l'Inpi (Institut national de la propriété industrielle, NDLR) en 2009. Gilbert Szajner a bloqué la procédure, revendiquant ses propres droits sur le nom « Laguiole », empêchant ainsi la commune d'utiliser son propre nom à sa convenance.

Début juin, la collectivité a donc saisi le tribunal de grande instance de Paris pour réclamer la nullité de la cinquantaine de marques détenues par les sociétés Laguiole Sa et Laguiole licences SAS, détenues par Gilbert Szajner et son fils Louis. Où en est donc la procédure aujourd'hui ? « Il faut être patient, le dossier ne sera jugé que dans 16 ou 18 mois », indique le maire de Laguiole. « Mais nous ne restons pas les deux pieds dans le même sabot », ajoute l'édile. « Nous avons déposé plainte auprès de la DGCCRF (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, NDLR) au sujet de ces produits importés de Taïwan ou de Chine, estampillés Laguiole et qui nuisent à notre image », raconte Vincent Alazard.

Le maire n'a pas non plus négligé le canal législatif : « On a rencontré Yves Jégo en juillet dernier à Bercy pour lui exposer notre problématique ». Cet ancien ministre est l'auteur du rapport intitulé « En finir avec la mondialisation anonyme : la traçabilité au service des consommateurs et de l'emploi » qui propose notamment la mise en place d'un marquage « Made in France de 1 à 3 étoiles sur les produits.



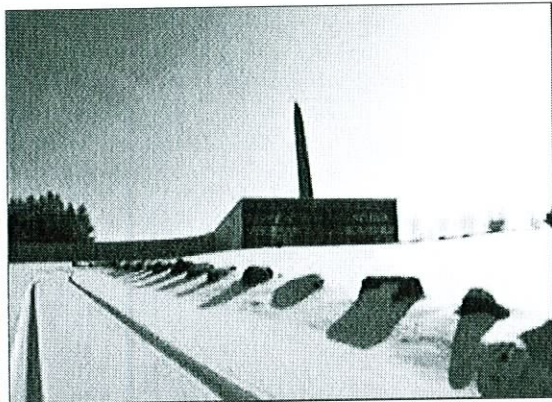
Pour en savoir plus sur le Laguiole, le village, le fromage ou le couteau, lire également nos précédents articles.

Depuis l'été 2007, des dizaines de milliers de couteaux de Laguiole "made in Pakistan" sont bloqués sur le port du Havre. Nombre d'entre eux étaient destinés à des marques discount tels que Lidl ou à des sites de ventes en ligne. D'autres actions sont projetées, façon de faire comprendre aux importateurs et à leurs clients, qu'importer des Laguiole "made in Pakistan" peut coûter cher. Les Douanes et la DGCCRF, (répression des fraudes) jouent le jeu en s'appuyant notamment sur l'article 39 du code des Douanes qui fait obligation de mentionner de façon indélébile sur le produit le pays de provenance. Ce qui n'est souvent pas le cas de Laguiole fabriqué par exemple au Pakistan où il y a bien souvent qu'un simple petit autocollant. «Sur la vingtaine d'importateurs de Laguiole, déjà une dizaine, les moins importants, devrait renoncer à importer des Laguiole.» explique Thierry Moysset, directeur de la *Forge de Laguiole*.



Alors, terminé les magazines ou les groupes de vente par correspondance offrant un service Laguiole en cadeau ?  
Voire...car si Laguiole est une AOC pour le fromage éponyme, ce n'est pas le cas pour le couteau...qui est d'abord une marque déposée par un homme d'affaires habile. Et sans "Origine Contrôlée" difficile d'aller plus loin. Après des mois de préparation, en juin 2007, une Association de Défense des Dénominations « Laguiole » et «Aubrac » a été créée pour faire reconnaître les spécificités locales et défendre les sus-dites dénominations sur le territoire AOC de référence. Outre la plupart des couteliers laguiole, elle associe certains des principaux acteurs de l'Aubrac dont André Valladier, Michel Bras, Lucien Conquet et elle est présidée par le maire de Laguiole. Elle peut se prévaloir pour l'instant du logo *Laguiole Origine Garantie* -Log- créé en son temps par Gérard Boissins, fondateur de *La Forge de Laguiole*. C'est aussi ce "Log" qui sert de pivot aux actions judiciaires.

## La Forge de Laguiole et la Maison Boucheron, la rencontre des savoir-faire



La Forge de Laguiole et la joaillerie Boucheron projettent un bout de leur histoire ensemble. Au vu de leur activité, qui aurait cru que la manufacture aveyronnaise de couteaux et la maison de luxe de la place Vendôme fassent route commune ? Pourtant lorsqu'on écoute Thierry Moysset, PDG de La Forge, et Jean-Christophe Bedos, PDG de Boucheron, ils partagent les mêmes valeurs et leur collaboration n'a presque rien de surprenant. Leur volonté de travailler ensemble est née naturellement.



Thierry Moysset et Jean-Christophe Bedos se sont connus le 7 avril dernier lors de la rencontre du Cercle des Dirigeants Aveyronnais dédiée à la promotion des produits aveyronnais. Le PDG de Boucheron a priori peu concerné par la thématique avoue être venu à cette soirée, accompagné de son frère, un peu par curiosité. « *Au cours de la soirée, lorsque j'ai entendu que le patron de la Forge de Laguiole était présent dans la salle, j'ai eu envie de rencontrer celui qui était à la tête de tout un symbole, le couteau de Laguiole* » explique Jean-Christophe Bedos. Il se souvient encore du 1er cadeau que son grand-père lui a offert lorsqu'il venait passer ses vacances à Marcillac : un couteau de Laguiole. C'est avec beaucoup d'humilité que l'homme de la Maison Boucheron a abordé Thierry Moysset, qui lui, répond toujours présent aux réflexions collectives. Ils ont mangé ensemble. Jean-Christophe Bedos a lancé une invitation très informelle à visiter sa joaillerie à Thierry Moysset. « *Et il a tenu parole* » ajoute le PDG de Boucheron. Thierry Moysset a découvert l'envers d'un décor qu'il ne soupçonnait pas et s'en extasie encore : « *c'était magique ! J'ai découvert une véritable dimension humaine : l'humilité de ces artisans d'art qui travaillent avec leurs mains m'a énormément touché* ». Les deux chefs d'entreprise se sont trouvés des valeurs communes et tout naturellement ont eu envie de construire quelque chose ensemble. Jean-Christophe Bedos rappelle que l'activité de la maison Boucheron aussi luxueuse soit elle est comparable à celle d'un cultivateur, d'un vigneron : « *les pierres précieuses que nous travaillons, que nous sublimons sont issues de l'extraction, elles proviennent du sol. Nous transformons une matière première* ». Une manière de voir les choses qui a séduit Thierry Moysset qui à son tour confie qu'« *un couteau de Laguiole, c'est un mélange de terroir, de savoir-faire et de savoir-être. Ce n'est pas un objet mais l'objet fait par une main pour une main et quand vous l'avez en main, c'est l'héritage de nos anciens vivant sur l'Aubrac. C'est une tradition que nous projetons dans l'avenir, c'est un produit qui doit être vrai sinon il n'a aucun sens* ». Les deux hommes ont chacun pris le temps de comprendre le métier de l'autre, ils ont envoyé leurs « compétences » respectives dans l'entreprise de l'autre. Ils concluent tous deux la même chose : « *nos collaborateurs sont revenus d'un côté comme de l'autre avec des étoiles plein les yeux* ». Il n'y a pas de doute Thierry Moysset et Jean-Christophe Bedos étaient faits pour collaborer. Ils réfléchissent actuellement à la matérialisation de la rencontre des savoir-faire respectifs de leur entreprise. Le PDG de la Maison Boucheron lance avec humour : « *Nous sommes en phase de R&D* ». Thierry Moysset et Jean-Christophe Bedos souhaitent exprimer la sensibilité commune à leurs deux entreprises, « *loin d'une approche bling bling* » selon les mots de ce dernier. « *Ce sera une collaboration qui a du sens* » exprime le dirigeant de la Forge.

La Forge de Laguiole : [Plus d'infos](#)

Boucheron : [Plus d'infos](#)

.....  
Lettre de l'économie en Aveyron - n°48 - Février 2010 - Page 2



## Aveyron

### La Forge de Laguiole attire de prestigieux créateurs

**Dernier exemple en date, le designer Ora-Ïto vient de dessiner le couteau Furtivo.**

Depuis longtemps déjà, le couteau de Laguiole a franchi les frontières aveyronnaises et le vaste horizon de son plateau d'Aubrac natal. Il se distingue aujourd'hui sur les tables du monde entier. Certaines parmi les plus grandes, les plus courues. Depuis des années, la Forge de Laguiole collabore avec de réputés designers. Les meilleurs. Parmi les plus célèbres, Philippe Starck, qui a rendu, à lui seul, le design populaire, fut le premier à mettre son talent créatif au service de l'entreprise aveyronnaise, désormais dirigée par Thierry Moysset. Et c'est d'ailleurs Philippe Starck qui a dessiné le bâtiment de la manufacture de Laguiole, coiffé de sa lame éperon de dix-huit mètres de haut, qui l'a rendu aussi célèbre que le fameux taureau en bronze de la place du village.

Ainsi, depuis plus de vingt ans, la Forge de Laguiole (elle a vu le jour en 1987) a associé sa marque, son esprit et ses fabrications aux plus grands noms du design et de la création. Starck fut donc le pionnier. Il a précédé Yan Pennor's, Eric Raffy, Sonia Rykiel, les maisons Hermès et Courrèges, Jean-Michel Wilmotte, Catherine et Bruno Lefebvre, Olivier Gagnère, Thomas Bastide, Kristian Gavaille et l'on en passe... Designers ou créateurs de mode, tous ont interprété le laguiole à leur façon.

C'est encore aujourd'hui le cas avec Andrée Putman, « la madone, la reine du design », et Christian Ghion, l'un des créateurs français les plus talentueux de sa génération, qui ont tous deux dessiné plusieurs modèles. Dernier exemple en date, Ora-Ïto, de son vrai nom Ito Morabito, l'un des jeunes designers les plus en vue de ces dernières années, vient de répandre son souffle créatif sur la Forge de Laguiole.

Et la belle aventure n'est pas pour autant terminée. Cette semaine, Thierry Moysset a rendez-vous avec Hilton McConnico, designer, styliste, costumier et décorateur originaire de Memphis, à qui l'on doit entre autres les décors de La Lune dans le caniveau de Beineix, pour lesquels il avait été Césarisé.

Parallèlement, La Forge de Laguiole vient de se replonger dans le passé en fabriquant quelques remarquables exemplaires de ces couteaux droits, aux lignes épurées, que les maquignons de l'Aubrac portaient à la ceinture, avec une certaine ostentation, à la fin du XIXe siècle.

« En ressortant ces vieilles éditions, nous revenons aux origines, à ces couteaux de terroir ancrés dans le territoire, ce territoire auquel nous sommes très attachés, explique Thierry Moysset. Avec les couteaux des créateurs et designers, nous sommes tournés vers le futur. Si nous arrivons à transmettre ce double héritage, nous aurons réussi notre pari, sachant que le laguiole reste et doit rester un couteau de tradition paysanne. »

Même si les temps actuels sont difficiles (l'entreprise compte aujourd'hui 90 salariés, après en avoir licencié une vingtaine dernièrement), Thierry Moysset veut rester optimiste. En s'appuyant sur un savoir-faire, une qualité et une notoriété, qui ne sont pas prêts de disparaître. « Le marché des arts de la table va très mal, et nous avons malheureusement été obligés de nous redimensionner pour des raisons économiques, concède le patron de la Forge. Mais nous n'avons pas trop reculé, ce qui veut dire que nous avons aussi gagné des parts de marché. »

Quelque 100 000 à 120 000 couteaux sortent, en moyenne, chaque année, des ateliers de l'entreprise, qui bénéficie d'un vaste réseau de distributeurs. Environ 60 % des produits estampillés Forge de Laguiole partent à l'export, essentiellement en Europe.

Et Thierry Moysset peut s'enorgueillir de voir des créations de la Forge s'exposer au MoMa, le musée d'art moderne de New York, ou trôner sur les prestigieuses tables du Burj-al-Araba, à Dubaï, l'hôtel le plus luxueux du monde. Avec ses sept étoiles et sa forme de voile géante qui flotte au-dessus du golfe persique.

**Joël BORN**

## Un laguiole d'exception pour un émir du Golfe

**Luxe. Après un couteau à 67 000 € pour une princesse, La Forge en conçoit un autre au budget... illimité.**



Virgilio Munoz ne réalise que des couteaux d'exception, de vingt à cinquante pièces par an. Photo DDM, Viviane Laporte. Virgilio Munoz ne réalise que des couteaux d'exception, de vingt à cinquante pièces par an. Photo DDM, Viviane Laporte.

Tout le monde, en Aveyron, connaît la Forge de Laguiole et sa réputation de savoir-faire. Ce que l'on sait moins, en revanche, c'est que l'entreprise travaille désormais pour le monde entier, notamment dans le domaine du luxe. La dernière commande en date vient ainsi d'un fils d'émir du golfe, qui souhaite offrir un sommelier à son père. « Cet homme nous a contactés après avoir vu une émission à la télé, alors qu'il était en France. La seule piste dont nous disposons est que cet émir est un grand amateur de vin. Maintenant, c'est à nous de creuser, de nous renseigner sur ses goûts, ses passions », explique Thierry Moysset, PDG de La Forge, qui poursuit : « Pour épater ces personnes-là, il faut des matières les plus simples possible. Elles veulent une pièce unique, faite par quelqu'un d'unique. C'est ça le luxe ».

Aucun délai n'a été imposé pour la réalisation de ce sommelier. « Nous ne sommes plus dans l'achat de consommation, il s'agit d'un achat guidé par le plaisir », poursuit le responsable. La Forge a donc du temps pour réfléchir à cette pièce d'exception. Et de l'argent puisque le budget est indifférent.

### **un couteau à 67 000 €**

Peut-être le prix de ce sommelier dépassera-t-il le record enregistré par l'entreprise de l'Aubrac qui, en 2007, a réalisé un couteau pour une princesse en exil à 67000 €. « Cela a été notre plus grosse commande. Nous avons été consultés par un monsieur qui a visité l'entreprise. Après deux mois de silence, la commande est arrivée », confie Thierry Moysset. Un couteau arabisant

- avec une double platine sculptée dans laquelle s'incruste le manche, une mitre en or, des pierres précieuses - est ainsi sorti de l'atelier de Virgilio Munoz Caballero, sacré meilleur ouvrier de France en 1986, qui, avec Stéphane Rambaud, se consacre exclusivement à ces couteaux d'exception. La gravure et la sculpture sont ses passions, qu'il assouvit avec une incroyable dextérité. « Plus c'est difficile, plus je me régale. Lorsque je me fixe un but, il faut que j'y arrive par tous les moyens », sourit-il.

Lui et son collègue réalisent de vingt à cinquante pièces par an. Salarié de l'entreprise depuis 1994, Virgilio est sur le point de terminer une commande un peu spéciale également, trois couteaux, dont un gigantesque et agrémenté de fils d'or torsadés, pour un total de 50 000 €.

Ces commandes prestigieuses, qui demandent de trois jours à un mois de travail pour un couteau, ne font toutefois pas tourner la tête de Thierry Moysset : « Ce n'est pas un exploit. L'exploit, c'est de toucher des gens, de leur donner du rêve. Du 100 % Laguiole, du 100 % main ». Il est vrai qu'à La Forge, on ne fait pas les choses à moitié : toutes les pièces sont fabriquées sur place, les couteaux sont serties à la main et chaque monteur les réalise de A à Z. Une succession de tâches impressionnante qui débute autour de la forge pour se terminer au contrôle, où aucun défaut n'est négligé. De même, tous les matériaux utilisés viennent de l'Aveyron, qu'il s'agisse du bois ou du cuir. « Nous défendons ainsi ce que l'on est, en allant jusqu'au bout », se félicite Thierry Moysset.

## Un livre sur La Forge

«Forge de Laguiole, voyage au centre d'une légende»: c'est le titre du livre qui va paraître, le 5 septembre, aux éditions Au fil du temps. Plus qu'un ouvrage sur La Forge, c'est un hommage à l'Aubrac que rendent Patrice Thébault, photographe, et Philippe Gagnebet, qui a écrit les textes. Ce livre sera en vente à partir du 7 septembre, au prix de 19,50€.

## Sarkozy, Barnier, le prince Albert...

La Forge de Laguiole ne manque pas d'exemples pour illustrer son savoir-faire. C'est ainsi qu'elle a aussi fabriqué un couteau sorti en série limitée, le premier des 170 exemplaires appartenant à Nicolas Sarkozy. Le prince Albert possède le second, Michel Barnier le soixante-quatrième. « Le manche est fabriqué en os de bœuf d'Aubrac trempé dans du thé d'Aubrac et l'étui, fabriqué par Max Capdebarthe, de Sauveterre, est en cuir de vache aubrac. Ce couteau, une copie d'un modèle de 1910, possède une lame en acier. Les 170 exemplaires, tous numérotés, ont été vendus en un mois. Cette pièce, qui lui a été remise au dernier Salon de l'agriculture, symbolise tout l'Aubrac et son histoire, c'est ce que souhaitait le Président », confie Thierry Moysset. Édouard Baer, Jean Todt, le fils du baron Bic, sont aussi des clients de La Forge. Ainsi qu'Anne-Sophie Pic, meilleur chef français en 2008. Onze couteaux de l'entreprise de l'Aubrac sont d'ailleurs chez les douze premiers trois étoiles Michelin. « Toutes les pièces, celles d'anonymes comme celles de gens célèbres, ont pour moi autant de valeur qu'un objet à 60 000 €. La Forge, c'est ça », insiste le chef d'entreprise.

Le savoir-faire de La Forge a été récompensé, fin 2007, par le label « Entreprise du patrimoine vivant », décerné par le secrétaire d'état chargé des entreprises et du commerce extérieur. Et le 5 octobre, il recevra le prix Janus de l'industrie décerné pour le couteau créé par Olivier Gagnaire, designer parisien, à l'intention de Pierre Gagnaire qui a ouvert des restaurants à Séoul.