

reportage

Aubrac

Het land van de gelukkige koeien

Topkok Michel Bras noemt het glooiende, groene landschap 'het mooiste ter wereld'. De talloze wandelaars kunnen dat bevestigen. Maar het zijn vooral de Aubrac-koeien, met hun lieve ogen, die ervan genieten. En wij van hun vlees.

Tekst Agnes Goyvaerts



Bras en zijn volgelingen

Laguiole is een zakdoek groot, maar je vindt er minstens drie bakkers, evenveel slaggers, een aantal uitstekende populaire restaurants en ... een bijzondere wijnwinkel. 'La cave de Sergio' kan uitpakken met enkele van de meest gezochte bourgognes ter wereld, maar ook met plaatselijke wijnen van zes euro. De Argentijn van geboorte is al 25 jaar de sommelier van Michel Bras. Als Sergio vrij is, verwisselt hij zijn keurige jasje voor een jeans en staat hij in zijn eigen zaak. "De levenskwaliteit is hier uitzonderlijk," vertelt hij, terwijl hij een chenin blanc van het Domaine Mousset uitschenkt, "maar het is jammer dat veel mensen de kleinhandel links laten liggen en naar Rodez rijden om in de supermarkt rommel te gaan kopen. Ik wil dat ze me leren kennen met minder afstand dan als sommelier van Bras. Ik zie het als mijn rol om niet alleen Romanée Conti te verkopen, maar ook streekwijnen en te tonen wat het beste is dat je kunt hebben voor 10 euro."

In de winter, als het restaurant gesloten is, wijdt hij zich volledig aan zijn 'cave', en door zijn contacten kan hij zeldzame pareltjes kopen. "Ik heb bourgognes waarvan ik slechts één kist krijg. Mocht ik ze op internet zetten, krijg ik er meteen het vijfvoudige voor. Maar dan is het ook gedaan. Het is een kleine, gesloten wereld, waarin je moet werken op vertrouwen." Om de hoek ligt de bakker. Er staan verleidelijke fruittaarten in de etalage zoals de specialiteit van de streek, de *fouasse*, een soort harde cake die bij het ontbijt of als vieruurtje wordt gegeten. Pascal Auriat heeft tien jaar de patisserie gemaakt bij Bras. "Ik ben geen bakker van opleiding. In 1992 ben ik begonnen aan de groenten en ben daarna naar de patisserie verhuisd. De visie van Bras op brood is totaal verschillend van de klassieke bakkerij. Ik leerde er o.a. werken met gefermenteerde yoghurt in plaats van gist. Toen Bras zijn restaurant opende in Japan ben ik er ook drie weken geweest, en werkte ik met sake. Ik kreeg een aanbod om op de ambassade van Kuala Lumpur te werken, maar ik zag dat niet zitten. Liever kwam ik naar Laguiole om mijn eigen bakkerij te openen, al was dat een risico omdat we niet conventioneel werkten. Ik koop mijn bloem bij een kleine molen in de Cantal, waar het graan nog tussen stenen wordt gemalen. Het kruim is wat grijzer, maar de smaak is fantastisch." Van één ding is hij rotsvast overtuigd: "Om goed brood te maken, moet je de tijd nemen. C'est un combat de tous les jours, er zijn maar weinig bakkers die de moeite willen doen om met die 'moelijke' bloem te werken."

La Cave de Sergio
11, Rue du Faubourg, Laguiole
Anne et Pascal Auriat
1, Place Auguste Prat, Laguiole



Centraal op de Place du Foirail in Laguiole troont een enorme bronzen stier. Aanvankelijk waren de bewoners er niet zo blij mee, want hij leek te herinneren aan het trieste lot dat de Aubrac-koeien was beschoren. Maar intussen gaat het weer goed met het ras en is de stier het fiere symbool van het dorp geworden. Koeien en messen, met die twee elementen is Laguiole opgeleefd en een echte toeristische magneet geworden. In de omgeving: niets



De wijnwinkel en de bakker

dan weiden, kloeke boerderijen van graniet en af en toe een dorpje.

Waar dat koeienparadijs gelegen is? In het zuiden van Frankrijk, in de departementen Aveyron en Lozère, grof geschetst tussen Rodez en Mende. Het ligt op 1000 à 1300 meter hoogte, maar doordat het een plateau is, heb je nooit het gevoel van hooggebergte, wat wandelen en fietsen aangenaam maakt. In de winter behoort ook langlaufen tot de mogelijkheden. Maar de grootste troef die de Aubrac uitspeelt, is zijn gastronomie. De basis is een eenvoudige boerenkeuken, met dank aan de koeien: rauwmelkse harde kaas en smaakvol rood vlees staan voorop. Er is ook een ongelooftlijk gevarieerde flora - iets waar Michel Bras uit put voor zijn stergerecht Gargouillou (een combinatie van tientallen kruiden, bloemen en groenten) - en waar ook de jongere chefs vlot gebruik van maken om hun keukens te verfijnen.

Schuilen in de buron

Toch had het niet veel gescheeld of de Aubrac-koeien waren er niet meer geweest. Dat zal de tachtiger André Valadier ons vertellen, onmiddellijk na onze landing in Rodez. Hij neemt ons mee in de laadbak van zijn Toyota, om een deel van zijn kudde te tonen. Maar hij kijkt ongerust omhoog; de hemel overtrekt, wordt grijs, en nog donkerder grijs, het bliksemit in de verte. Dit is het laatste wat hij had gewild. Hotsend en botsend over de hobbelige weide rijdt hij zo hard mogelijk naar zijn *buron*, een stenen gebouwtje met puntdak, verzonken in de weide. Zijn zoon Jean, intussen drijfnat van de eerste plensbui, loopt voorop en terug om de hekken tussen de verschillende stukken weide te sluiten, zodat de koeien niet kun-

nen ontsnappen. In de buron is het stikdonker en koud. Vroeger sloepen hier in de zomer de oppassers van de kudde, en maakten ze de kaas. Nu overnachten hier af en toe in alle soberheid nonnetjes op retraite.

Valadier gaat op zoek naar vuur, steekt kaarsen aan en maakt een vuur. En begint het verhaal van de koeien en de kaas te vertellen. Als rechtgeaarde boer weet hij er alles van, denken we. Pas later worden wordt ons duidelijk dat hij een van de belangrijkste figuren uit de streek is. Als stichter-voorzitter van de kaascoöperatieve heeft hij voorop gelopen in de strijd voor het behoud van de Aubrac-koeien. Hij is burgemeester geweest en voorzitter van allerlei instanties die opkomen voor de streek. Gedurende de week dat we in de Aubrac verblijven, valt het op dat er eerbiedig wordt geknikt, telkens de naam Valadier valt. ▶▶



Michel en Sébastien Bras

Bras, een familie verhaal

Koppig en eigenzinnig, 68, met pientere, vinnige ogen achter zijn brillenglazen. Michel Bras is een van de belangrijkste driesterrenchefs van Frankrijk, en zijn zoon Sébastien, die in zijn voetsporen treedt, doet niet voor hem onder. "Mijn groot geluk is dat mijn zoon dezelfde passie heeft," zegt de vader.

De god op de Olympus van de Aubrac, zo wordt hij wel eens genoemd. Niet omdat Michel Bras zich de allures van een opperwezen aanmeet, allerminst, maar omdat hij behalve een fantastische chef ook een man is die enorm gehecht is aan zijn streek, en veel doet om ook anderen in dit dunst bevolkte gebied van Frankrijk een leven te geven. We zitten met hem in het kantoor van Sébastien, die onverwacht naar Parijs is geroepen. "Als Séba er niet is, sta ik in de keuken," zegt de vader, en met één oog houdt hij door het glas de brigade in het oog die het avondmaal voorbereidt. Een mooie, ruime keuken, waar ieder weet wat gedaan moet worden. Maar soms kan de chef zich niet houden en springt hij op om toch even zelf een groente te snijden. Dat is voor de *gargouillou*, het gerecht waarmee hij wereldbekend is geworden en dat we later zullen mogen proeven. Niet evident, want in een streek waar alles draait om vlees en kaas, maakt hij een ongelooflijke combinatie van bloemblaadjes, planten, groenten en kruiden. Vandaag klinkt dat niet zo uitzonderlijk, maar vijftiengint jaar geleden ging dat regelrecht in tegen alle tradities van de Franse haute cuisine. "Inderdaad, dat werd niet op applaus onthaald" glimlacht Bras, "maar het was wat ik wou doen. Eind de jaren zeventig lagen alle recepten vast, er kwamen haast geen groenten op het bord, maar ik wilde dat rijke palet van de natuur vangen. De lente is mijn favoriete seizoen, als de natuur ontwaakt. In de winter kook ik niet graag, wat kun je nu doen met wortels? Intussen werk ik met een aantal tuinmannen en vanmorgen ben ik vroeg opgestaan om mee te gaan plukken, dat is mijn lang leven." En hij moet denken aan wijlen Willy Slawinski bij wie hij in Gent meermaals aan tafel heeft gezeten en die hij als een *soulmate* beschouwt: "Willy zei dat hij de groenten hoorde wenen als hij ze sneed. Daar moet ik vaak aan denken als ik er zelf mee bezig ben."

Wanneer ik hem vraag wat hij er van denkt dat zijn collega Alain Ducasse vlees heeft gebannen van het menu van het Parijse *Plaza Athénée*, zwijgt hij even, werpt me een guiltige blik toe en zegt: 'cela me fait sourire' (stiltte, en, om duidelijk te maken dat hij er geen woorden aan vuil wil maken nog eens:) cela me fait sourire."

Moeder en grootmoeder Bras kookten goed en graag en in veel van zijn gerechten komen jeugdherinneringen terug. "Ik werk bijvoorbeeld graag met sinaasappelen, omdat ze me doen denken aan de kerstperiode," vertelt Michel Bras desgevraagd. Wanneer we een uur later aan tafel schuiven verschijnt als eerste amuse een zachtgekookt eitje met 'soldaatjes' met kaas, ook zo'n kindergerecht. Voor Sébastien geldt hetzelfde. Voor hem zijn het de boterhammen van zijn oma, dik besmeerd met braambessenjam en een snede Laguiole-kaas erop die hem inspireren tot een fijn dessert. Michels ouders runden het familierestaurant *Lou Mazuc* in het dorp, en toen hij 33 was stapte Michel in moeders keuken. Hij bleef de streek trouw, maar kookte intuïtief, niet geïnspireerd door andere chefs, zegt hij, maar door poëzie, fotografie en literatuur. Michelin kende hem twee sterren toe. In 1992 opende hij het huidige restaurant, in het midden van de natuur. Het restaurant, met enkele mooie kamers, hangt als een witglanzend ruimteschip boven de vallei. Door de grote ramen zie je niet één huis, enkel bomen, struiken, wilde bloemen. Binnen schikt zijn echtgenote de boeketten. "Wij wilden ons leven zien geven," zegt Michel Bras, "en we hebben onze eigen weg gevolgd in de keuken. Dat deden we ook toen we dit gebouw hier zetten. Wij houden erg veel van woestijnen, we hebben met de familie veel gereisd, in Noord-Afrika onder meer, maar hier hebben we voor onze deur een groene woestijn."

Iemand met dezelfde gevoeligheden is streekgenoot en schilder Pierre Soulages. In zijn zwarte, monochrome doeken geeft hij ook die barre woestijn weer. Onlangs opende in Rodez het *musée Soulages*, en Bras tekende voor het museumcafé. "Ze zochten iemand en mijn broer stond al in voor de keuken in Capucin in Toulouse, (een 'fast cook'-concept van de familie Bras, *nvdh*). Toen deze gelegenheid zich voordeed, dacht ik aan hem. Ik heb de kaart opgesteld en het concept uitgewerkt, mijn broer leidt nu het *Café Bras*."

Wanneer we de volgende ochtend in het café gaan ontbijten, zien we er in een glazen kast de wonderlijkste taartjes staan, ontworpen door Michel, dat zie je zo, en wie staat daar in de keuken deeg te scheppen in vormpjes? Ja hoor, hijzelf. "Sébastien is terug, dan kan ik hier een handje toesteken," lacht hij, bijna verontschuldigend. We proeven van de huisgemaakte *fouasse*, van de eitjes en de toast met kaas. Michel leidt ons rond, toont de zaal waar kookdemonstraties zullen gegeven worden en wijst op de witte papieren bloemen op de tafeltjes: "die maakt mijn vrouw". Van een familiezaak gesproken. In 1999 veroverde Michel zijn derde ster, die hij vandaag deelt met zijn zoon Sébastien. Die is nu officieel directeur, en om de opvolging te benadrukken heet het restaurant sinds 2003 kortweg Bras. In 2002 openden ze een gelijknamig restaurant in het *Windsor Hotel Toya* in Hokkaido, daarna *Capucin* en *Café Bras*. En hoewel hij officieel de scepter heeft doorgegeven aan Sébastien, gaat Michel niet op zijn lauweren rusten. "De dag dat ik 's morgens niet meer in mijn moestuin kan wandelen of in de keuken werken, die dag is het met mij gedaan".



“Op mijn 25e had ik een kudde van dertien koeien, die me net genoeg kaas gaven om te overleven,” vertelt de tachtiger. “Het leven was hard, en veel jonge mannen trokken hier weg, om werk te zoeken in Parijs. Het zijn de ‘bournats’, handelaars in steenkool en garçons de café. “(zie kader) Valadier was daar te koppig voor. Hij weigerde de traditie van de kaas op te geven, die bestond sinds de middel-eeuwen. Om verschillende redenen dreigde ze te verdwijnen: de streek was afgelegen, ver van alles, wat het niet makkelijk maakte om de kaas aan de man te brengen. Het Aubrac-ras was door inteeft verzwakt en er was een tekort aan kalveren. Maar het was vooral de crisis in de landbouw van de jaren 1960 die hen de das omdeed. Van de 300 burons die actief waren in 1883 en die 700 ton kaas per jaar produceerden, bleven er nog slechts 55 over, samen nog goed voor 25 ton. Valadier nam toen het initiatief om een dertigtal producenten, verdeeld over vier gemeenten, te verenigen in een coöperatieve. “Nog steeds blijven de koeien van mei tot oktober op de hoger gelegen weiden, waar ze in alle rust het beste gras eten. In de winter krijgen ze hooi, dat is de enige toegelaten voeding.”

Destijds bleven de oppassers de hele zomer in de buron. Een eenzaam bestaan, soms was het maar één man, meestal waren ze met zijn drie of vier. De koeien werden gemolken, en ter plaatse werd de kaas gemaakt, omdat melk niet lang houdbaar was. Dat laatste is veranderd, maar eind mei trekken de kuddes nog steeds naar het hoger gelegen plateau. De transhumance gaat gepaard met grote feestelijkheden, die intussen ook een toeristische attractie zijn geworden. Dagen van tevoren worden papieren bloemen en slingers gemaakt om de koeien te versieren, de bellen worden opgepoetst en op de zondag het dichtst bij 25 mei, op St. Urbanus, trekken de opgetuigde koeien in stoet, met klingelende bellen, naar boven. Ze blijven daar tot eind oktober. Hun melk gaat naar de coöperatieve Jeune Montagne, waar nu mechanisch, maar nog steeds volgens dezelfde principes, heerlijke AOP-kaas wordt gemaakt.

Aan tafel

De Laguiole-kaas, verwant aan de Cantal uit het naburige departement, is afkomstig van gekruiste koeien. Toen na de Tweede Wereldoorlog bleek dat



het Aubrac-ras te sterk verzwakt was, ging men op zoek naar een vergelijkbare soort. Eerst probeerde men het met Holsteiner, een echte melkkoel, maar de kwaliteit van de kaas liet te wensen over. Met de Simmentaler lukte het wel. De bruine Aubrac-koeien worden nu enkel gekweekt voor het vlees, de kaas maakt men van de blekere Simmentaler melkkoeien, die het grootste deel van de veestapel uitmaken. Fleur d'Aubrac is een kruising van beide, en levert eveneens prachtige biefstukken. Uit dezelfde geschiedenis stamt het stergerecht van de Aubrac, de *aligot*. Het is een lichte aardappelpuree, die met grote halen wordt gemengd met kaas en boven de pot wordt uitgerekt. Armoe ligt aan de basis van het gerecht dat nu een *plat de fête* is geworden: in de burons had men enkel brood en kaas, en de oorspronkelijke *aligot* was een mengsel daarvan. Later, na de komst van meneer Parmentier naar Frankrijk, werd het brood vervangen door aardappelen. Je krijgt het nu in elk restaurant van de Aubrac, populair of chic, als begeleiding bij vlees. Eén ding is zeker: er valt niet aan te ontkomen. Tenzij men je ter afwisseling *truffade* serveert, aardappelen gebakken in spekvet en een teentje look met...veel kaas.

Aliquod werd Aligot

Aubrac ligt op de *via podiensis*, de route naar Santiago de Compostela. Ieder jaar vertrekken zo'n 40.000 pelgrims uit Le Puy. De halte hier, danken ze aan een Vlaamse edelman, Adalard, die begin 12e eeuw te paard over het plateau trok. Hij werd overvallen door rovers, maar ontsnapte. Bij zijn terugkeer moest hij barre sneeuwstormen en hongerige wolven trotseren. Toen zwoer hij dat, als hij dit overleefde, hij een Dômerie-kerk, abdij en hospitaal - zou stichten. Zo gebeurde, en aan het kerkje van Aubrac zijn nu nog steeds slaapzalen waar pelgrims voor € 8,5 kunnen overnachten in keurige stapelbedden. De monniken gaven de pelgrims te eten, een pap van brood en kaas, *aliquod*, 'iets' in het Latijn, wat later werd verbasterd tot *aligot*. De kerk, Notre Dame des Pauvres heeft een klok die toepasselijk La Cloche des Perdus werd gedoopt.

Aveyron-Paris en terug

Toen omstreeks 1880 de spoorweg werd aangelegd naar het Massif Central, trokken veel jonge mannen naar Parijs om werk te zoeken. Ze specialiseerden zich in de handel in kolen, wijn en limonade. De 'cafés-charbon' werden, begin van de 20e eeuw, vooral gedreven door Auvergnats. Ze staan bekend als harde werkers en sommigen schopten het ver in de Parijse horeca, zoals de familie Cazes die *Brasserie Lipp* stichtte op de Boulevard St. Germain, of Paul Boubal van het mondaine *Café de Flore* aan de overkant. Recenter zijn de de broers Costes die met het *Hôtel Costes* de toon hebben gezet voor de hipste hotels en restaurants van Parijs. Hun eerste zaak werd het *Café Marly*. Intussen heeft de familie zo'n veertig zaken in Parijs, waaronder het *Café Costes* (ingericht door Philippe Starck) en *Le Georges*, het restaurant van het Centre Pompidou.

Maar ondertussen is er ook een omgekeerde beweging bezig. Succesvolle zakenmensen die willen ontsnappen aan de rat race vinden in de uitgestrektheid en verlatenheid van de Aubrac een plek van stilte en bezinning. Zo was er Cathérine Painvin, stichtster van het kinderklledingmerk Tartine et Chocolat, die er een robuust gebouw in grijze steen kocht en gastenkamers inrichtte. Toen ze andere horizons ging opzoeken, werd ze opgevolgd door een jong stel. Virginie heeft talent voor decoratie en maakte van het strenge gebouw een wonderlijke wereld vol opgezette dieren, bontspreien, berkenbomen als kapstukken en rotsblokken als trap. (1) Vergelijkbaar is het project van Cyril Lérissé, van het champagnehuis Chauvet die een voormalige schoolkolonie omvormde tot lofts en gastenkamers, eveneens in het dorpje Aubrac (2).

En dan zijn er de 'enfants du Pays' die terugkeren. Zoals Laurent Mouliade, die maître d'hôtel was in de beste Relais & Châteaux van de wereld. Daar leerde hij zijn vrouw kennen, de Catalaanse, Patricia Sunyer. Ze kleeadden een oude boerderij volledig uit en verbouwden ze tot woonhuis met vijf gastenkamers, *La Borie d'Aubrac* (3). Uit hun verleden in de hotelsector brachten ze kennis en hedendaagse goede smaak mee, en als voormalige 'maître' ontvangt Laurent zijn gasten 's avonds aan tafel voor een uitgebreide maaltijd.

(1) Chambres d'Hôtes L'Annexe d'Aubrac

Place des Fêtes à Aubrac

+33 (0)5 65 48 78 84

Kamers en suites met ontbijt, salon de thé. Kan ook afgehuurd worden voor evenementen of feesten.

(2) La Colonie, maison d'hôtes

D987, 12470, Aubrac

+33 5 65 51 64 79

Het volledige huis kan ook afgehuurd worden, dan kunnen er 20 personen logeren.

(3) La Grange des Enfants,

48 260 Nasbinals

+33 4 66 45 76 97

Vijf zeer ruime kamers, waarvan een gelijkvloers, geschikt voor minder mobiele personen.



Gargouillou

reportage



Messengevecht in Laguiole

Een afgelegen dorp werd wereldberoemd dankzij zijn messen. Maar rond het wereldberoemde vouwmes wordt al jarenlang een strijd gevoerd.

Bloemen en planten

De gevarieerde flora van het plateau levert nog twee andere specialiteiten. In het voorjaar kleuren de weiden geel van narcissen, die worden geplukt en verzonden naar het Zuid-Franse Grasse, waar ze in parfum worden verwerkt. Daarnaast is er de 'thé d'Aubrac', geen thee, maar een kruid dat wordt gedroogd voor infusies. "Het groeit in het wild op vulkanische bodem in de bossen, en wordt al generaties lang geplukt omwille van zijn aroma met muntaccen-ten" vertelt de dame die *La Grange au Thé* in Nasbinals openhoudt. "We zijn dat in onze tuinen gaan kweken, en toen dat bleek te lukken zijn we met studenten op zoek gegaan naar andere toepassingen." Naast de Thé d'Aubrac, die je gedroogd kunt kopen en onder meer kunt drinken bij Bras, zijn er bonbons en verzorgingsproducten waarin het plantje wordt verwerkt. Je kunt het zien groeien in de Jardin Botanique van Aubrac, waar zo'n 500 soorten wilde planten van het plateau werden verzameld. In het aanpalende *Maison d'Aubrac* vind je ook andere specialiteiten, zoals poeder van eekhoornjiesbrood en artisanale limonades en bieren.

Klinkt al het voorgaande zo idyllisch dat je eraan zou denken snel een tweede verblijf te kopen, dan zou dat kunnen tegenvallen. "De winters zijn hier ongemeen hard," zegt Serge, een man die vijftig jaar lang een boekhandel had in Parijs maar ook naar 'le pays' is teruggekeerd. "Als het gesneeuwd heeft zijn de toegangswegen afgesloten en zijn de dorpen soms weken geïsoleerd."

Ook de familie Bras sluit het restaurant in de winter en keert terug wanneer de koeien naar boven gaan en de natuur ontthult.

Toeristische info:

www.tourisme-aveyron.com

www.lozere-tourisme.com

Ryanair vliegt tweemaal per week van Charleroi naar Rodez-Marcillac. www.ryanair.com

Vleesminnende foodies zweren bij hun Laguiole-mes, dat ze altijd op zak hebben. Het vouwmes is zo bekend, dat de naam ook wordt gebruikt voor gelijkaardige messen die van elders komen. Oorspronkelijk was het nochtans geen vouwmes, maar toen seizoenarbeiders in Catalonië kennismaakten met het Spaanse Navaja-mes, dat de arbeiders opplooiden en in hun broekzak staken, gingen ze in de streek ook zoeken naar een manier om die te maken. De eerste artisanale messen verschenen omstreeks 1820, en de glorietijd, met tal van ateliers met ieder zo'n vijftien ambachtslieden, liep van 1880 tot 1930. Het heft was van hout, van hoorn, van hertengeweï. Het lemmet van sterk staal, en als kenmerk zat er een beetje op (volgens sommigen een vlieg) op de scharnier. Vandaag vergt het maken van een echt mes niet minder dan 109 handelingen voor een gewoon en 216 voor een mes met een kurkentrekker. Oorspronkelijk (vanaf 1840) zat er ook een priem aan, een *pointçon*. Die diende, zo vertelt men ons, om de buik van de koe te doorprikken wanneer die te veel vochtig gras had gegeten en daardoor gas had opgehoopt, wat dodelijk kon zijn. Later gebruikte men de priem o.a. om gaatjes te maken in leder, om zijn nagels schoon te maken of als tandenstoker. Omstreeks 1880 kwam ook de kurkentrekker erbij.

Tegen het einde van de 19e, begin 20e eeuw kwamen er grotere manufacturen, niet alleen in Laguiole, maar vooral in de stad Thiers. Door de twee wereldoorlogen werden mannelijke arbeidskrachten echter schaars en vanaf de jaren 1950 was het ambacht in Laguiole zo goed als uitgestorven.

Merci Costes

De vraag bleef echter, en omstreeks 1980 kwam er weer schot in de zaak. Hoe de messen worden gemaakt kun je vandaag van dichtbij zien in een van de twee grote manufacturen, of in een van de winkels in het dorp, waar achterin een atelier is. De grootste, de Forge de Laguiole, opende in 1987, met dank aan de gebroeders Costes, afkomstig uit de streek, maar

bekend geworden in Parijs met hun hippe cafés en hotel. Ze zetten er samen met de burgemeester van Laguiole hun schouders onder en trokken Philippe Starck aan die een gebouw ontwierp, met een reusachtig mes van 18 meter groot op het dak. Een rist ontwerpers hebben sindsdien een ontwerp gemaakt voor een Laguiole-mes. Het laatste in de reeks - voorgesteld op het Salon Maison et Objets in september in Parijs - is van de actrice Fanny Ardant, met een knipoog naar een lippenstift. In Parijs werd ook het mes gepresenteerd van het *Café Bras*, dat gevestigd is in het pas geopende *musée Soulages* in Rodez. André Bras, de broer van de sterrenchef Michel Bras is de uitbater en signeerde een plooi mes met zwart heft. Wie bij Michel Bras gaat eten, krijgt een Laguiole-mes op tafel, dat niet wordt weggenomen bij elke gang, maar dat blijft van het eerste tot het laatste gerecht.

Usurpator

Een handige Parijzenaar heeft echter gemaakt dat de inwoners van Laguiole hun eigen naam niet kunnen deponeren. Het was in 1993 dat Gilbert Szajner brood zag in het steeds populairder wordende mes. Hij deponereert het merk Laguiole, en gebruikt het niet alleen voor messen, maar ook voor o.a. aanstekers en barbecues. In 1997 dient het dorp klacht tegen hem in, want ze mogen hun eigen naam niet meer gebruiken als merk voor de messen die ter plaatse worden gemaakt, en riskeren zelfs een boete als ze dat wel doen. De rechtbank oordeelt echter dat Laguiole een generische naam voor messen is geworden en vandaag is hij eigendom van de zakenman Szajner.

Het Europese Hof van Justitie heeft op 22 oktober een gunstige uitspraak gedaan voor de Forges de Laguiole: voortaan mag één persoon (in casu Gilbert Szajner) zich de naam Laguiole niet meer toeëigenen op "instrumenten die snijden". Voor andere voorwerpen mag hij dat nog wel. De strijd is echter nog niet volledig gestreden. De volgende stap is om de naam Laguiole geografisch te beschermen.