

terroir

Aubrac

Au pays des vaches heureuses

Le célèbre chef Michel Bras décrit cette immensité verte et accidentée comme 'le plus beau paysage du monde'. Et ce ne sont pas les nombreux promeneurs de la région qui le contrediront. Mais celles qui en profitent le plus, ce sont les vaches d'Aubrac, avec leurs jolis yeux. Nous, c'est leur viande succulente qui fait notre bonheur.

Texte Agnes Goyvaerts Traduction Daniel Berkenbaum



Les Bras (pas cassés)

Laguiole a beau avoir la taille d'un mouchoir, le bourg abrite au moins trois boulangeries, autant de boucheries, quelques fameux restaurants des plus courus et... un marchand de vins pas comme les autres. 'La cave de Sergio' peut fournir quelques bourgognes parmi les plus rarissimes et aussi bien des vins du cru à six euros la bouteille. Cet Argentin d'origine est avant tout le sommelier de Michel Bras depuis un quart de siècle. Dès qu'il quitte son service, Sergio troque son costume impeccable contre une paire de jeans et se précipite derrière son propre comptoir. «On a une qualité de vie formidable», clame-t-il en débouchant un chenin blanc du Domaine Mousset, «mais il est regrettable que beaucoup de gens délaissent les petits commerces du coin pour aller acheter de la camelote au supermarché de Rodez. J'aime qu'on prenne le temps de mieux me connaître, sans la distance qui sied au sommelier de chez Bras. Je ne suis pas là pour vendre exclusivement du Romanée Conti mais aussi des vins de la région, en proposant ce qui se boit de meilleur aux alentours de dix euros.»

En hiver, pendant la fermeture du restaurant, Sergio se dédie tout entier à sa 'cave' et autant dire qu'avec ses relations, il est bien placé pour déguster de rares joyaux. «J'ai des bourgognes dont on ne me fournit qu'une unique caisse. Si j'essayais de les vendre en ligne, j'en aurais instantanément le quintuple du prix. Cela dit, je n'en recevrais plus une goutte. C'est un tout petit monde très fermé, où tout repose sur la plus grande confiance.»

Au coin suivant, nous sommes chez le boulanger. On y trouve d'alléchantes tartes aux fruits et la spécialité de la région: la fouasse, une sorte de galette à croquer au petit déjeuner ou au goûter. Pascal Auriat a officié pendant dix ans chez Bras comme pâtissier. «Je n'étais pas boulanger de formation. En 1992, j'ai débuté aux légumes avant de passer à la pâtisserie. Bras a une vision du pain très éloignée de ce qui se fait traditionnellement. J'ai notamment appris à travailler avec du yaourt fermenté au lieu de la levure. Quand Bras a ouvert son restaurant au Japon, j'y ai passé trois semaines et j'ai même travaillé là-bas à base de saké. On m'a offert une place à l'ambassade de Kuala Lumpur mais ça ne me disait rien. Je préférerais rentrer à Laguiole pour y ouvrir ma propre boulangerie, même si ça semblait assez risqué vu nos méthodes peu conventionnelles. Je me fournis en farine chez un petit meunier du Cantal qui mout encore son grain à l'aide d'une meule en pierre. La mie est un peu plus grisâtre mais le pain a un goût sensationnel.» Le boulanger est tout à fait catégorique sur un point: «Pour que le pain soit vraiment bon, il faut prendre tout son temps. C'est un combat de tous les jours et très peu de boulangers sont encore prêts à se donner la peine de travailler avec une telle farine, jugée trop 'difficile'.»

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



Au centre de la place du Foirail, à Laguiole, trône un gigantesque taureau en bronze. Si, au départ, les habitants du lieu n'y voyaient que le symbole du triste sort des vaches d'Aubrac, la race se porte beaucoup mieux depuis lors et le fier animal est aujourd'hui l'emblème du village. Les vaches et les couteaux assurent l'essentiel de la pitance des Laguiois et font l'attrait touristique de la commune. Aux alentours: des prés à perte de vue, parsemés



La cave à vins et le boulanger

d'imposantes fermes de granit et de quelques ha-meaux ça et là.

Et où se trouve ce véritable paradis des vaches? En plein sud de la France, à cheval sur les départements de l'Aveyron et de la Lozère, entre Rodez et Mende. L'Aubrac est situé entre 1000 et 1300 mètres d'altitude mais, comme c'est un plateau, on n'a jamais l'impression d'être en montagne, pour la grande joie des cyclistes et autres randonneurs. On y pratique aussi du ski de fond pendant l'hiver. Mais le plus grand atout de l'Aubrac, c'est la gastronomie avant tout. Basée sur une simple cuisine paysanne, notamment grâce au bétail: outre sa belle viande rouge, la région héberge aussi un fameux fromage à pâte dure et au lait cru. Sans compter la flore luxuriante - avec laquelle Michel Bras compose son Gargouillou, plat étoilé fait de dizaines de légumes, fleurs et herbes aromatiques et qui a inspiré pas mal de jeunes chefs de la nouvelle génération.

À l'abri des burons

Pourtant, tout ça n'eût pas été bien différent si les vaches de l'Aubrac avaient cessé d'exister. Comme nous l'explique André Valadier, quatre-vingts printemps, à la descente de notre avion à Rodez. Il nous fait monter à l'arrière de sa Toyota pour nous emmener voir une partie de son troupeau. Il jette un œil inquiet vers le ciel: le temps se couvre et la grisaille ambiante ne cesse de s'assombrir. Au loin, on aperçoit quelques éclairs. Tout ce qu'il n'aurait pas voulu! Il nous bringueballe à toute allure sur la prairie accidentée vers son buron, une maison basse en pierre au toit pointu perdue au beau milieu des pâturages. Son fils Jean, déjà trempé jusqu'aux os par la première averse, fait de frénétiques allers-retours pour

refermer toutes les barrières entre les pâtures et éviter que les vaches ne s'échappent. Dans le buron, il règne un froid et une obscurité quasi totale. C'est ici que dormaient jadis les gardiens de troupeaux pendant l'estive, et qu'ils faisaient leur fromage. Aujourd'hui, ils abritent encore de temps en temps - en toute sobriété - quelques nonnes en retraite.

Valadier s'affaire à allumer quelques bougies et un bon feu. Et puis commence la longue histoire des vaches et du fromage. En bon paysan qui se respecte, il sait sûrement tout ce qu'il y a à dire sur le sujet, pensons-nous. Et nous ne tardons pas à mesurer toute l'importance du rôle qu'il a effectivement joué dans la région. En tant que président fondateur de la coopérative fromagère, il fut l'un des fers de lance de la lutte pour la préservation de la race d'Aubrac. Il a été maire et présidé nombre d'instances pour la défense des intérêts locaux. Tout le long de notre semaine sur les lieux, nous n'avons fait que constater l'immense estime dont jouit le nom de Valadier dans tout l'Aubrac.



Michel et Sébastien Bras

Bras, une saga familiale

Soixante-huit ans, l'air coriace et obstiné, le regard vif et rusé darde à travers ses verres de lunettes; Michel Bras est l'un des plus remarquables chefs tri-étoilés de l'Hexagone. Et son fils Sébastien, qui a choisi de lui emboîter le pas, n'a rien à lui envier. «J'ai beaucoup de chance que mon fils partage ma passion», se réjouit le paternel.

Le dieu de l'Olympe de l'Aubrac! Un tel surnom, Michel Bras ne se l'est pas vu affubler en se prenant pour Dieu le Père, que du contraire, mais parce que, en plus d'être un cuisinier hors pair, l'homme est suprêmement attaché à sa région et s'est bien démené pour que les habitants de cette contrée parmi les moins peuplées de France puissent vivre décemment. Il nous reçoit dans le bureau de Sébastien, appelé à l'improviste sur Paris. «Quand Séba n'est pas là, ma place est aux cuisines», lâche-t-il tout en gardant à l'œil la brigade occupée de l'autre côté de la vitre à préparer le service du soir. Une belle et vaste cuisine où chacun sait exactement ce qu'il a à faire. Mais le chef, parfois, ne peut se retenir et bondit pour couper un légume de sa propre main. C'est pour le *gargouillou*, le plat qui lui valut une renommée internationale et que nous goûterons d'ailleurs un peu plus tard.

Dans une région où tout est centré sur la viande et le fromage, l'idée de cette incroyable combinaison de pétales, plantes, légumes et herbes aromatiques n'était pas vraiment une évidence. Si cela n'a plus rien d'extraordinaire de nos jours, vingt-cinq ans plus tôt, ça revenait à bousculer purement et simplement toute tradition de haute cuisine française. «Effectivement, mon gargouillou ne déclenchait pas les acclamations», sourit Bras, «mais c'était ce que j'avais envie de faire.» À la fin des années septante, toutes les recettes étaient fixées une fois pour toutes et il n'y avait presque pas de légumes sur les assiettes. Je voulais néanmoins saisir cette riche palette de la nature. Le printemps est ma saison favorite, l'éveil de la nature. Je ne cuisine pas si volontiers pendant l'hiver; qu'est-ce qu'on peut faire avec seulement quelques racines? En même temps, je travaille avec un certain nombre de jardiniers et ce matin, je me suis levé tôt pour participer à la cueillette. C'est le secret de ma longévité.» Ça doit lui faire penser à feu Willy Slawinski chez qui il venait souvent dîner à Gand et qu'il considérait comme une âme sœur. «Willy disait entendre pleurer les légumes en les coupant. Cette pensée me revient souvent quand je le fais moi-même.»

Quand je l'interroge sur ce qu'il pense du fait que son confrère Alain Ducasse ait totalement banni la viande au menu de son *Plaza Athénée* parisien, Bras réfléchit silencieusement, me jette un clin d'œil espiègle et répond: «cela me fait sourire» (nouveau silence et, comme pour me faire comprendre qu'il ne compte pas gâcher sa salive, il le redit encore une fois:) cela me fait sourire.» Maman et mamie Bras cuisinaient bien et couramment, et beaucoup de leurs plats évoquaient des souvenirs de jeunesse. «J'aime par exemple travailler avec de l'orange: ça me fait toujours penser à la période de Noël», explique Michel Bras en réponse à ma question. Une heure après, au moment de passer à table, un premier amuse-bouche apparaît sous la forme d'un petit œuf à la coque et ses 'petits soldats' au fromage, autre mets typique de ces souvenirs d'enfance. La même chose est vraie aussi pour Sébastien. Lui, ce sont les bonnes tartines de sa grand-mère, avec une tranche de laguiole sur une grosse couche de confiture de mères, qui lui ont inspiré un superbe dessert. Les parents de Michel tenaient un restaurant familial dans le village: *Lou Mazuc*. Quand il fit son entrée dans la cuisine maternelle, à trente-trois ans, il perpétua le même respect du terroir mais avec une approche intuitive, sans s'inspirer d'autres chefs, explique-t-il, à base de poésie, de photographie et de littérature.

Bien vite, Michelin lui décerna deux étoiles. En 1992, fut inauguré l'établissement actuel, perdu en pleine nature. Agrémenté de quelques belles chambres, l'ensemble ressemble à une rutilante navette spatiale plongeant sur la vallée. Par les grandes fenêtres, on n'aperçoit pas la moindre maisonnette. Rien que des arbres, buissons et fleurs sauvages à perte de vue. Arrangées en bouquets à l'intérieur par son épouse. «Nous voulions donner un sens à notre vie», dit Michel Bras, «et nous avons suivi notre propre voie en cuisine. De même qu'en concevant ce lieu. Les déserts nous passionnent et nous avons pas mal voyagé en famille, notamment en Afrique du Nord, et maintenant, un désert vert est là, à notre porte.»

S'il en est un qui partage cette sensibilité en plus des mêmes racines, c'est bien le peintre Pierre Soulages, dans les toiles noires monochromes duquel on retrouve encore le désert. Il y a peu s'est ouvert à Rodez le *musée Soulages*, et Bras signe le café du musée. «Ils cherchaient quelqu'un et mon frère s'occupait déjà des cuisines du Capucin, à Toulouse, (un 'fast cook' également fondé par la famille Bras, ndr). Quand cette occasion s'est présentée, j'ai pensé à lui. J'ai élaboré la carte et peaufiné le concept. Mon frère est maintenant à la tête du *Café Bras*.»

En déjeunant au café le matin suivant, les étagères en verre regorgent de tartes fabuleuses imaginées par Michel - sa patte est reconnaissable - et qui aperçoit-on en cuisine en train de verser la pâte dans des moules? Le chef en personne. «Sébastien est rentré, alors j'ai pu venir ici donner un coup de pouce», rit-il en faisant presque mine de s'excuser. Nous goûtons la *fouasse* maison, les petits œufs et le toast au fromage. Michel nous fait faire le tour, nous montre la salle où se tiendront de futures démonstrations culinaires et pointe les fleurs de papier blanc qui ornent les petites tables: «c'est ma femme qui les a faites.» Une affaire de famille, on vous le disait!

En 1999, Michel Bras a décroché un troisième macaron, qu'il partage désormais avec son fils Sébastien, actuellement directeur officiel. Pour insister sur la succession, depuis 2003, le restaurant s'appelle tout simplement Bras. En 2002, un établissement similaire a été inauguré au sein du *Windsor Hotel Toya*, à Hokkaido, suivi du *Capucin* et du *Café Bras*. Et bien qu'il ait officiellement remis le sceptre à Sébastien, Michel ne compte nullement se reposer sur ses lauriers. «Le jour où je cesse de me lever pour faire le tour du potager ou travailler aux cuisines, c'en est fini de moi.»



Pas aliquod mais aligot

L'Aubrac borde la *via podiensis*, la route de Saint-Jacques-de-Compostelle. Chaque année, quelque 40.000 pèlerins partent du Puy. Cette étape, c'est à Adalard, seigneur des Flandres, qu'ils la doivent. Au début du XIIe siècle, ce dernier traversa le plateau à cheval. Attaqué à l'aller par des brigands, il parvint à s'échapper. Au retour, ce sont de rudes tempêtes de neige et des loups affamés qui s'en prirent au pèlerin. Il se jura, s'il en sortait, d'y ériger la Dômerie d'Aubrac, avec église, abbaye et hôpital. Ainsi fut fait, et la petite église dispose toujours de dortoirs où, pour 8,50 €, les pèlerins d'aujourd'hui passent la nuit dans de bons lits superposés. Les moines d'antan sustentaient les hôtes de bouillie au pain et au fromage nommée *aliquod*, ou 'quelque chose' en latin, altéré en 'aligot' par la suite. La cloche de l'église Notre-Dame-des-Pauvres fut judicieusement baptisée 'Cloche des Perdus'.

Rodez-Paris... et retour

Vers 1880, le Massif Central fut relié au chemin de fer et beaucoup de jeunes Aveyronnais gagnèrent la capitale pour y trouver du travail. Sur place, ils se spécialisèrent dans le négoce de charbon, vin et limonade. Au début du XXe siècle, la plupart des 'cafés-charbon' étaient encore tenus par ces Auvergnats, surnommés 'bougnats'. Réputés pour leur ardeur à la tâche, certains ont très bien réussi dans l'Horeca parisien, comme la famille Cazes qui a fondé la *Brasserie Lipp* sur le Boulevard Saint-Germain, ou Paul Boubal à qui l'on doit le célèbre *Café de Flore* qui lui fait face. Plus récemment, ce sont les frères Costes qui, avec leur *Hôtel Costes*, ont donné le ton, faisant de la Ville Lumière un havre de palaces et restaurants à succès. Depuis le *Café Marly*, leur toute première affaire, les Costes règnent à présent sur une quarantaine d'établissements parisiens, dont le *Café Costes*, décoré par Philippe Starck, et *Le Georges*, le restaurant du Centre Pompidou.

Depuis lors, le mouvement inverse s'est amorcé. Après leur réussite, nombre d'entrepreneurs ont voulu échapper à leur course folle pour retrouver dans l'immensité et l'isolement de l'Aubrac un lieu de quiétude et de méditation. Dont Catherine Painvin, fondatrice de la marque de vêtements *Tartine et Chocolat*, qui a racheté une robuste bâtisse en pierre grise pour y installer des chambres d'hôtes. En quête d'autres horizons, elle a depuis cédé l'auberge à un jeune couple. Décoratrice née, Virginie a remplacé l'austérité du lieu par un monde féérique peuplé d'une faune foisonnante, de couvre-lit en fourrure, portemanteaux en bois de bouleau et escaliers en pierre (1). Cyril Lérissé, de la maison de champagne Chauvet, a conçu un projet comparable en transformant, dans le même bourg d'Aubrac, une ancienne colonie de vacances en un ensemble de lofts et chambres d'hôtes (2).

D'autres enfants du Pays ont suivi leurs traces. Parmi lesquels Laurent Mouliade, ancien maître d'hôtel au plus illustre Relais & Châteaux du monde, où il rencontra sa femme, la Catalane Patricia Sunyer. À deux, ils ont entièrement rénové une ancienne ferme, *La Borie d'Aubrac* (3), pour en faire une grande maison familiale flanquée de cinq chambres d'hôtes. Leur passé dans l'hôtellerie leur a fourni tout le savoir-faire et le bon goût qui sied à l'air du temps et, l'ancien 'maître' Laurent ne se lasse pas d'accueillir ses hôtes à sa table autour d'un fastueux repas du soir.

(1) L'Annexe d'Aubrac, chambres d'hôtes

Place des Fêtes à Aubrac
+33 (0)5 65 48 78 84

Chambres et suites avec petit déjeuner, salon de thé. Réservations possibles pour des réceptions ou autres événements.

(2) La Colonie, maison d'hôtes

D987, 12470, Aubrac
+33 5 65 51 64 79

La maison peut être louée en totalité pour héberger des groupes de 20 personnes.

(3) La Borie d'Aubrac

48 260 Nasbinals

+33 4 66 45 76 97, cinq chambres très spacieuses, dont une au rez-de-chaussée conçue pour les personnes à mobilité réduite.

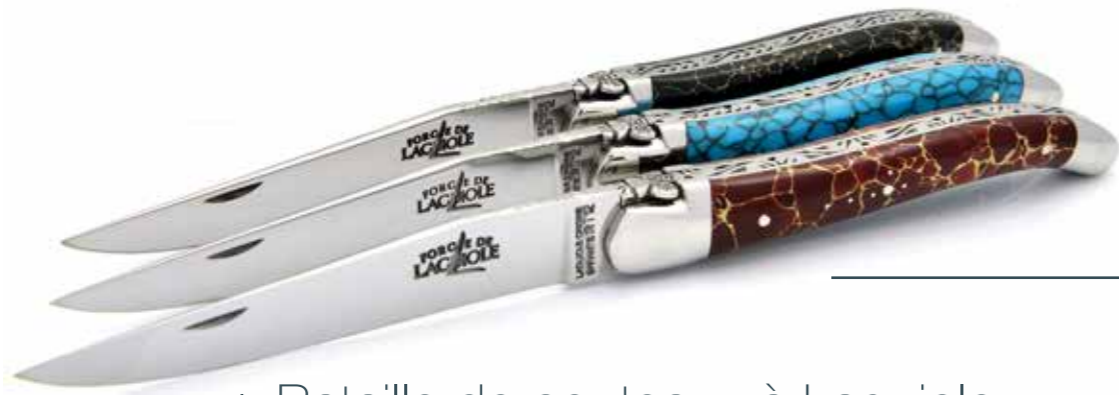
«À vingt-cinq ans, les treize vaches de mon petit troupeau produisaient juste assez de fromage pour assurer ma subsistance», raconte le vieillard. «La vie ici était très dure et bien des jeunes s'en sont montés à Paris pour chercher du travail. C'étaient les fameux 'bougnats', employés comme charbonniers et garçons de café.» (lire l'encadré en page 79). Valadier, lui, était bien trop têtu pour renoncer à la tradition fromagère locale qui remontait au Moyen-Âge. Pour diverses raisons, celle-ci était vouée à disparaître: la région était isolée et loin de tout, ce qui compliquait énormément l'écoulement des fromages. La race d'Aubrac était affaiblie par l'endogamie et sa reproduction était largement insuffisante. Mais ce fut surtout la crise agricole des années soixante qui lui porta un coup fatal. Les trois cents burons actifs en 1883, qui produisaient quelque 700 tonnes de fromage par an, étaient retombés à cinquante-cinq, la production ayant chuté à 25 tonnes. Valadier prit alors l'initiative de regrouper au sein d'une coopérative une trentaine de producteurs, répartis dans quatre communes. «Aujourd'hui encore, les troupeaux passent toute l'estive - de mai à octobre - dans les montagnes, à paître en toute quiétude la

meilleure herbe qui soit. Pendant l'hiver, on les nourrit de foin, seul aliment autorisé.» Dans le temps, les vachers passaient tout l'été au buron. Une vie bien solitaire: beaucoup se retrouvaient à trois ou quatre; certains vivaient même absolument seuls. On trayait les vaches et le fromage se faisait aussi sur place, le lait ne se conservant guère longtemps. Ce n'est plus le cas à notre époque mais les troupeaux reprennent toujours le chemin des hauteurs à la fin mai. La transhumance est célébrée par de grandes fêtes, devenues depuis de véritables attractions touristiques. Les jours qui précèdent sont consacrés à la confection de guirlandes et fleurs en papier pour parer les vaches, les clochettes sont astiquées et, le dimanche le plus proche du 25 mai, jour de la Saint-Urbain, les vaches pimpantes et tintinnabulantes prennent en convoi le chemin des montagnes. Elles resteront là-haut jusque fin octobre. Le lait est transféré à la coopérative Jeune Montagne où, désormais, mécaniquement mais toujours suivant les mêmes principes, est fabriqué un délicieux fromage AOP.



So... terroir!

La fourme de Laguiole, proche du cantal né dans le département voisin, provient de vaches hybrides. Jusqu'à la fin de la Deuxième Guerre mondiale, la race d'Aubrac avait connu un tel déclin que les éleveurs se mirent à la recherche d'autres races similaires. Des premiers essais furent pratiqués avec la Holstein, une pure vache laitière, mais la qualité du fromage laissait à désirer. La Simmental, par contre, eut plus de succès. Les vaches brunes d'Aubrac ne sont plus élevées que pour leur viande, tandis qu'on élabore désormais le fromage avec du lait de Simmental, cette autre race laitière de robe plus claire constituant l'essentiel du cheptel bovin actuel. La Fleur d'Aubrac, issue d'un croisement entre ces deux races, fournit une viande tout aussi succulente. L'aligot, une des spécialités de l'Aubrac, est issu de la même tradition. C'est une légère purée de pommes de terre que l'on mélange vigoureusement avec du fromage en étirant le tout au-dessus de la casserole. Une fondue née dans la misère qui est devenue un plat de fête: dans les burons, il n'y avait rien d'autre que du pain et du fromage et l'aligot d'antan était un



Bataille de couteaux à Laguiole

Petit coin perdu réputé dans le monde entier pour ses couteaux, voilà pourtant des crans d'arrêt qui suscitent une âpre bataille et ce, depuis longtemps.

mélange des deux. Plus tard, après le retour du sieur Parmentier en France, le pain fut remplacé par la purée de pomme de terre. On en sert aujourd'hui dans tous les restaurants de l'Aubrac, plus ou moins chics ou populaires, pour accompagner les viandes. Une chose est sûre: on n'y coupera pas! À moins qu'une truffade ne la remplace: pommes de terre sautées à la graisse de lard, avec une pointe d'ail et... un bon paquet de fromage.

Une flore magique

La flore très diversifiée du plateau est la source de deux autres spécialités régionales. Au printemps, les prés revêtent la teinte jaune des narcisses, récoltées et envoyées dans la ville provençale de Grasse pour y être transformées en parfum. Ensuite, il y a ce qu'on appelle le 'thé d'Aubrac', qui n'est pas à proprement parler du thé mais plutôt une herbe à infuser. «Elle croît spontanément sur un fond volcanique dans la forêt et on la cueille depuis des générations pour son arôme aux nuances de menthe», explique la dame qui tient *La Grange au Thé*, à Nasbinals. «Nous avons commencé à en planter dans nos jardins et, voyant que ça prenait, nous avons recherché d'autres applications avec l'aide d'étudiants.» En plus du Thé d'Aubrac, dont nous vendons les feuilles séchées et qui se déguste entre autres chez Bras, nous faisons aussi des bonbons et des produits de beauté à base de la même plante. On peut la voir au Jardin Botanique de l'Aubrac, parmi une collection de quelque cinq cents variétés de plantes sauvages typiques du plateau. *La Maison d'Aubrac* voisine propose encore d'autres spécialités telles que de la poudre de cèpes, des bières et limonades artisanales.

Si la scène idyllique qui précède vous attire tant que vous êtes prêt à vous ruer sur place sans plus attendre, vous risquez d'être légèrement déçu: «L'hiver est particulièrement rude dans le coin», témoigne Serge, rentré 'au pays' après avoir été libraire à Paris pendant vingt-cinq ans. «Quand il a neigé, toutes les voies d'accès sont coupées et certains villages peuvent rester isolés pendant des semaines.» La famille Bras aussi ferme d'ailleurs son restaurant tout l'hiver pour ne rouvrir lors de la transhumance des troupeaux et l'éclosion de la nature.

Infos touristiques

www.tourisme-aveyron.com

www.lozere-tourisme.com

Ryanair assure deux liaisons par semaine entre Charleroi et Rodez-Marcillac. www.ryanair.com

Les foodies carnivores ne jurent que par leur laguiole, qui ne les quitte jamais. Un couteau si illustre que son nom a été abusivement spolié par des imitations fabriquées ailleurs. Il faut savoir qu'à l'origine, le vrai laguiole n'était pas encore muni de charnière, et ce jusqu'à ce que des saisonniers découvrent en Catalogne les couteaux navaja espagnols, qui se pliaient en deux pour pouvoir tenir en poche. Suite à quoi les Aveyronnais trouvèrent donc le moyen d'en faire de même. Les premiers laguioles artisanaux firent leur apparition autour de 1820. Cette période de gloire, avec une multitude d'ateliers où travaillaient une quinzaine d'artisans couteliers, dura de 1880 jusqu'en 1930. Leur manche pouvait être fait de bois, de corne de bovin ou de ramure de cerf. Leur lame était en acier dur et ils portaient sur la charnière en guise de signe distinctif une abeille ou une mouche, selon certains. De nos jours, pas moins de 109 manipulations interviennent dans la fabrication d'un authentique couteau de Laguiole à lame simple, contre 216 pour ceux munis d'un tire-bouchon. Les premiers laguioles (à partir de 1840) étaient plutôt pourvus d'une pointe d'acier. Elle servait, nous dit-on, à percer la panse des vaches souffrant de ballonnements gazeux après avoir brouté de l'herbe trop humide, ceux-ci pouvant s'avérer mortels. Par la suite, la pointe fut remplacée par une alêne utilisée pour trouser le cuir, curer les ongles ou même les dents. L'ajout d'un tire-bouchon fit son apparition vers 1880.

Fin XIXe, début XXe, de plus grosses manufactures virent le jour, pas seulement à Laguiole mais principalement dans la ville de Thiers. Les deux Guerres mondiales ayant eu raison de l'essentiel de la main-d'œuvre, l'artisanat laguioleais périclita presque totalement dans les années cinquante.

Merci Costes

La demande n'ayant jamais faibli, les affaires ont fini par reprendre vers 1980. On peut actuellement observer de près toute la fabrication de ces couteaux dans l'une des deux principales manufactures ou dans les boutiques du village qui ont aussi leur atelier à l'arrière. La plus importante, la Forge de Laguiole, a été fondée en 1987 sous l'impulsion des frères Costes, fils de la région même si c'est à Paris qu'ils se sont rendus célèbres avec leurs cafés et hôtels hyper branchés. Alliés au maire de Laguiole, ils ont confié la conception de la manufacture à Philippe Starck. Le toit du bâtiment est surmonté d'une immense lame dont la pointe culmine à 18 mètres de haut. Nombre de designers ont dessiné depuis lors des laguioles pour la Forge. Le dernier - présenté au salon Maison et Objets à Paris en septembre - a été

imaginé par l'actrice Fanny Ardant, d'après la forme de son bâton de rouge à lèvres. Autre couteau primé à cette occasion: celui du *Café Bras*, au musée *Soulagues* de Rodez. André Bras, le frère du chef trois fois étoilé Michel Bras, est le concepteur de ce laguiole pliable à manche noir. Si vous dînez chez Michel Bras, ce même couteau que vous recevrez à table ne sera pas changé entre les plats mais vous le garderez du début à la fin du repas.

Usurpateur

Un habile Parisien a fait en sorte que les Laguioles ne puissent plus disposer du nom de leur propre village. C'est en 1993 que Gilbert Szajner a vu une véritable aubaine dans ces couteaux au succès toujours grandissant. Ayant fait déposer la marque Laguiole, il ne l'a pas apposée que sur des couteaux mais également, entre autres, sur des briquets ou bien des barbecues. En 1997, les villageois ont porté plainte contre lui car ils n'avaient plus le droit d'utiliser ce nom de marque pour les couteaux fabriqués sur place, au risque d'être frappés d'amende s'ils passaient outre. Le tribunal a estimé que 'Laguiole' était devenu un terme générique désignant des couteaux et que l'homme d'affaires Szajner en était désormais le propriétaire légal. Mais le 22 octobre dernier, la Cour de Justice de l'Union européenne a prononcé un jugement en faveur de la Forge de Laguiole: dorénavant, le nom de Laguiole employé comme marque 'd'instruments tranchants' ne pourra plus être utilisé par une seule et unique personne - Gilbert Szajner, en l'occurrence - qui ne pourra donc plus se l'approprier. Rien ne s'oppose néanmoins à son utilisation pour tout autre article. La partie n'a donc pas encore fini de se jouer. Prochaine étape: obtenir pour Laguiole une protection géographique.

Comment reconnaît-on un vrai Laguiole?

Par conséquent, il y a des tas de 'faux' Laguiole sur le marché, même dans la région d'origine. Faites bien attention au prix. Si on vous vend un 'couteau Laguiole' trop bon marché (à moins de 60 €), il a été fabriqué à tous les coups en Chine ou bien au Pakistan. Vérifiez d'abord la lame. Les couteaux artisanaux sont très rarement crantés, c'est déjà une première indication. La lame est en acier ou en inox, lequel matériau est indiqué par un chiffre. Le centre de la lame est frappé du sceau 'Laguiole'. L'abeille se retrouve également sur les copies mais sur un vrai couteau, elle ne fait qu'un avec le ressort. Les manches traditionnels sont faits de corne, d'os ou de bois local, bien qu'il y ait à présent certains modèles de designers en résine.