



Le Forge de Laguiole de table dessiné par Michel et Sébastien Bras pour l'espace restaurant du musée Soulagès en hommage au peintre de la lumière noire.

L'Opinel de table Bon Appétit ! en coffret de 4 ou vendu à l'unité moins de 10 €.



Le couteau de Thiers vu par l'artiste D. Ponson, une lame inox damas avec un manche croûte mammouth et mitre en damas inox sur un montage à molleton.

tenant un esprit paysan qui revient en odeur de sainteté en même temps que l'on se préoccupe de la santé de la planète. "Il fallait se recentrer sur la qualité du produit, ne pas céder aux sirènes du prix ou de la grande distribution", déclare Thierry Moysset. Les ventes sont en augmentation constante tout comme les exportations (+ de 20 % en moyenne de leur CA en 2014). Des chiffres qui explosent avec 70 % de CA à l'export pour Forge de Laguiole.

Fort de ce renouveau entamé progressivement dans les années 2000, les couteliers n'entendaient pas en rester là pour contrer la réactivité asiatique. Pour cela, il fallait rassurer l'acheteur sur la provenance du produit. Le made in France devenait un avantage compétitif.

2006 voit la naissance de la signature "Esprit de Thiers" regroupant une dizaine de fabricants. Le but est d'obliger les membres de cette association à produire dans le bassin de Thiers et respecter des critères d'esthétique et de qualité. Pas question de rester enfermé dans du pur traditionalisme, l'innovation et l'arrivée de nouveaux matériaux sont les bienvenues. Des machines récentes font leur apparition, la commande numérique remplace certaines tâches répétitives qui n'appartenaient



Thierry Moysset

FORGE DE LAGUIOLE

Comment voyez-vous le marché actuel de la coutellerie ?

Il faut accepter la cohabitation entre notre haut de gamme produit chez nous et le bas de gamme vendu dans la grande distribution et provenant de Chine dans la plupart des cas. Ces importations sont notre meilleur ambassadeur, elles mettent en valeur la qualité de nos produits.

Comment faire reconnaître la qualité d'un produit et le fait qu'il soit fabriqué en France ?

Chez nous, le made in France

est un comportement et une philosophie partagés par tous, des cadres dirigeants aux ouvriers spécialisés. Nous ne voyons pas cela comme un outil de marketing. On ne raisonne pas uniquement en termes de marge, mais en qualité de produit. Notre signature Forge de Laguiole est sur chaque lame ; l'acheteur sait qu'un couteau portant cette marque sort de nos ateliers et qu'il est d'une qualité irréprochable.

Votre propre signature suffit, pas besoin de label ?

Non, encore une fois, depuis 1987, notre position est claire en nous recentrant sur la qualité, mais aussi sur notre implantation régionale. Notre usine est bâtie en Aubrac à Laguiole, tout est dit !