FORGE DE LAGUIOLE

LA MANUFACTURE

L'AUBRAC, / THE AUBRAC REGION,

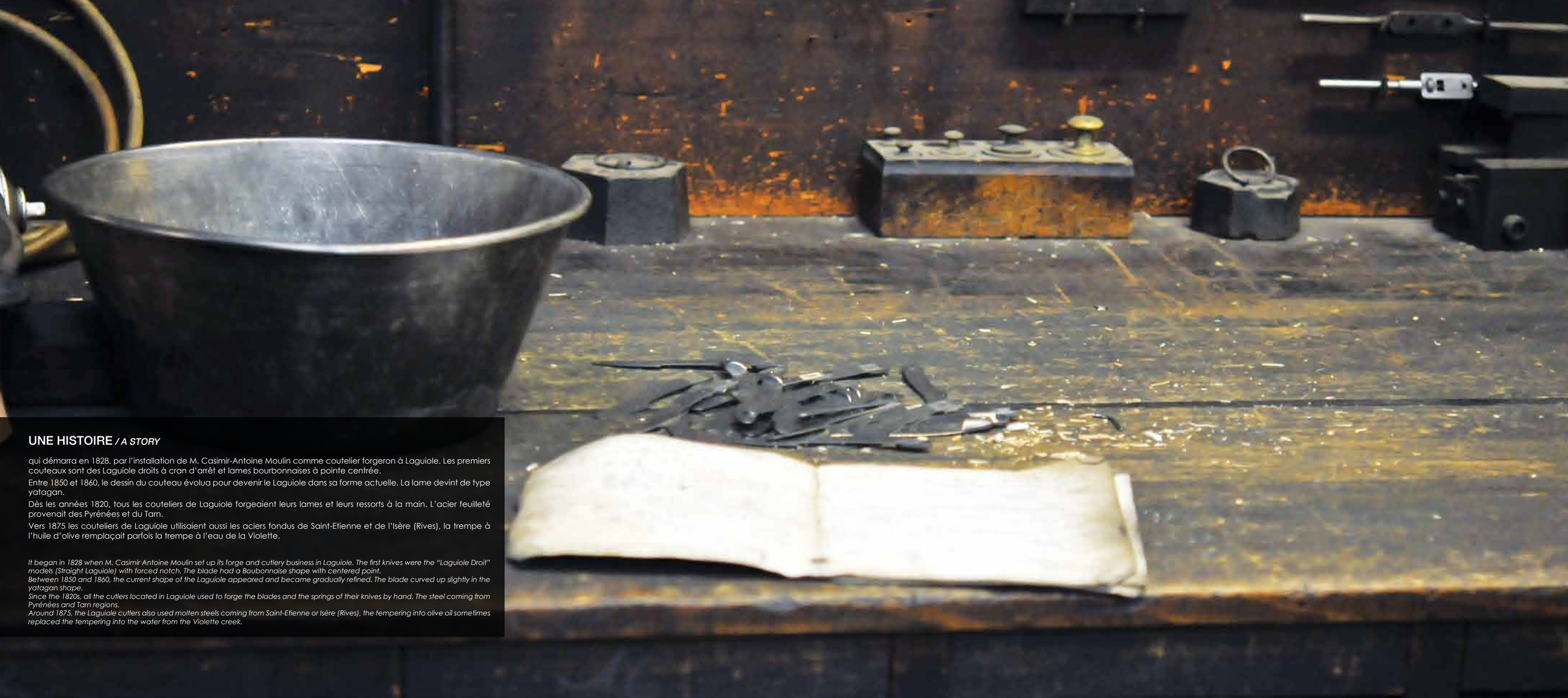
est un plateau de basalte et de granite chevauchant les départements de l'Aveyron, de la Lozère et du Cantal sur une superficie de 1300 km². A plus de 1000 mètres d'altitude, il peut apparaître comme un plateau aride, presque austère au premier abord. Pourtant, son sol est riche de mille plantes, sa surface ondulée et légèrement escarpée change tel un tableau selon les saisons.
Vous y croiserez sur ses routes les reines des lieux : les vaches brunes aux yeux doux et joyeux. Vous vous arrêterez dans un buron, constructions en pierre couvertes de lauzes ou d'ardoises où sont confectionnés les fromages de Laguiole, pour déguster un aligot.

This plateau,formed from basalt and granite, is situated in the departments of Aveyron, Cantal and Lozère an area of 1,300 square kilometers. At an altitude of 1,000 meters, it may appear as an arid plateau, almost austere at a first sight. However, its soil is fertile with thousands of plants, its undulating and slightly steep surface changes according to the seasons.
On its roads, you will meet the queens of the region: the Aubrac cows with soft and joyful eyes. To taste an aligot, our traditional dish, stop by a «buron», the barns where Laguiole cheese is made.

LAGUIOLE / LAGUIOLE,

joli village aveyronnais de 1200 habitants au cœur de l'Aubrac situé à 1100 mètres d'altitude, se prononce «laïole». Depuis près de 200 ans, il est connu et reconnu pour son couteau éponyme.

It is a small pretty village of 1,200 inhabitants located in the heart of the Aubrac plateau at an altitude of 1,100 meters. This name, pronounced «layol» (a legacy of the local patois), gave birth to a knife almost two hundred years ago



UNE HISTOIRE */ A STORY*

qui démarra en 1828, par l'installation de M. Casimir-Antoine Moulin comme coutelier forgeron à Laguiole. Les premiers couteaux sont des Laguiole droits à cran d'arrêt et lames bourbonnaises à pointe centrée.

Entre 1850 et 1860, le dessin du couteau évolua pour devenir le Laguiole dans sa forme actuelle. La lame devint de type yatagan.

Dès les années 1820, tous les couteliers de Laguiole forgeaient leurs lames et leurs ressorts à la main. L'acier feuilleté provenait des Pyrénées et du Tarn.

Vers 1875 les couteliers de Laguiole utilisaient aussi les aciers fondus de Saint-Etienne et de l'Isère (Rives), la trempe à l'huile d'olive remplaçait parfois la trempe à l'eau de la Violette.

It began in 1828 when M. Casimir Antoine Moulin set up its forge and cutlery business in Laguiole. The first knives were the "Laguiole Droit" models (Straight Laguiole) with forced notch. The blade had a Boubonnaise shape with centered point.
Between 1850 and 1860, the current shape of the Laguiole appeared and became gradually refined. The blade curved up slightly in the yatagan shape.
Since the 1820s, all the cutlers located in Laguiole used to forge the blades and the springs of their knives by hand. The steel coming from Pyrénées and Tarn regions.
Around 1875, the Laguiole cutlers also used molten steels coming from Saint-Etienne or Isère (Rives), the tempering into olive oil sometimes replaced the tempering into the water from the Violette creek.

En 1900, la fabrication de couteaux était à son plus haut niveau et employait 30 personnes à Laguiole. En 1909, apparaissait la première abeille. Les manches en ivoire étaient sculptés en forme de pied de cheval, queue de crotale, bélier, papillon, trèfle. La Belle Epoque et l'Art Nouveau virent fleurir de nombreux couteaux de Laguiole avec des manches en ivoire sculptés avec des têtes de personnages (Napoléon, Jeanne d'Arc, Vénus).

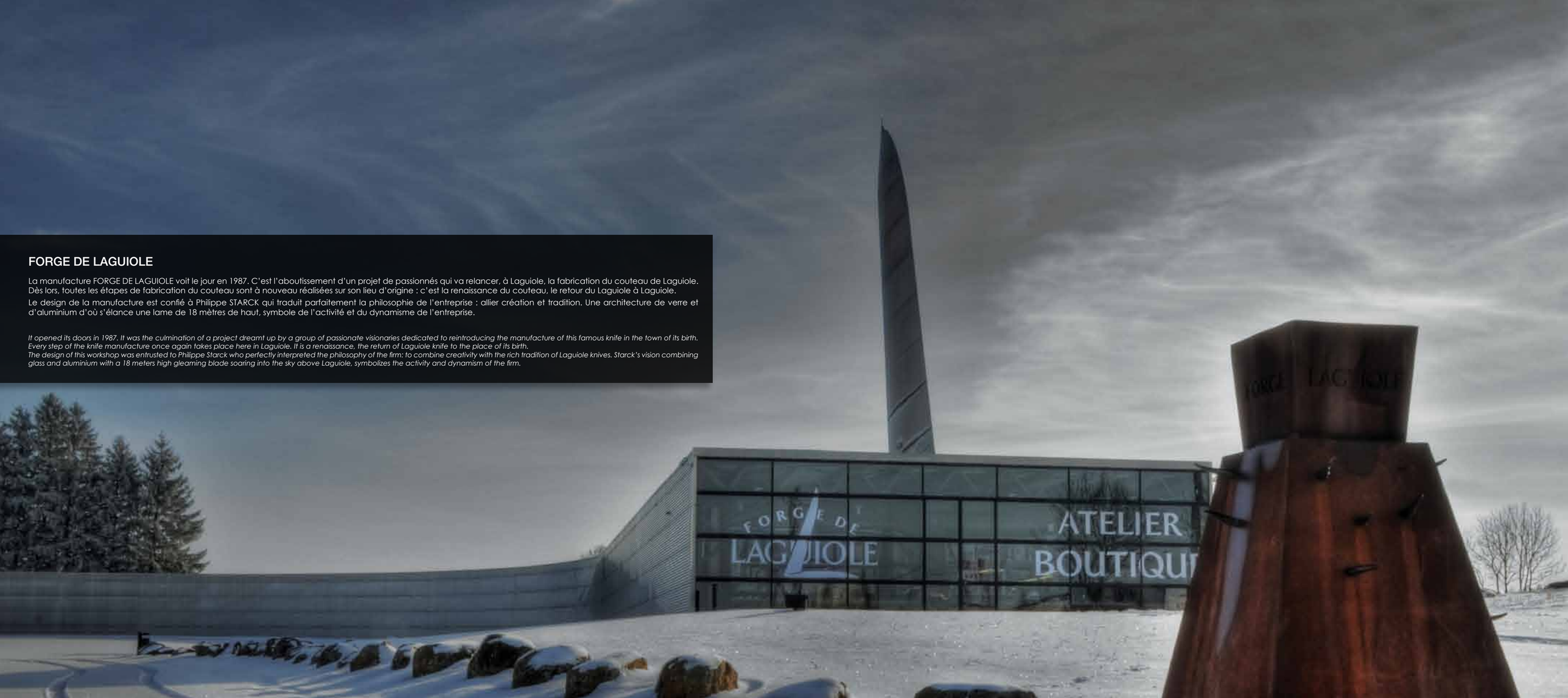
Le premier conflit mondial (1914-1918) entraîna la disparition de l'effectif ouvrier à Laguiole. Dès la fin de la guerre, une partie de la production fut délocalisée à Thiers. Mais trois artisans continuèrent à fabriquer le Laguiole à Laguiole.

Une équipe de Laguiolais souhaitait le retour d'une fabrication du couteau de Laguiole dans son berceau de naissance et dans sa zone historique de production. En 1987, cette volonté se traduisit par la naissance de FORGE DE LAGUIOLE qui concrétisa le rêve de nombreux passionnés.

In 1900, the Laguiole knife manufacturing was at its highest level and employed 30 persons in Laguiole. In 1909, the first bee appeared on Laguiole knives. The ivory handles were carved and sculpted in various form: horses hooves, rattlesnake tails, butterflies rams head... New knives appeared during the Edwardian and the Art Nouveau eras, their handles made from ivory carved with for example the head of Napoleon, Joan of Arc or Venus.

The First World War (1914-1918) meant the disappearance of the cutleries in Laguiole. From the end of this conflict, most of Laguiole knives will be produced in Thiers. Only three craftsmen were producing small amounts in Laguiole itself.

In 1987, a group of councilors reintroduced the manufacture of this famous knife in its home: it is the return of the Laguiole knife to the place of its birth and the creation of FORGE DE LAGUIOLE.



FORGE DE LAGUIOLE

La manufacture FORGE DE LAGUIOLE voit le jour en 1987. C'est l'aboutissement d'un projet de passionnés qui va relancer, à Laguiole, la fabrication du couteau de Laguiole. Dès lors, toutes les étapes de fabrication du couteau sont à nouveau réalisées sur son lieu d'origine : c'est la renaissance du couteau, le retour du Laguiole à Laguiole.

Le design de la manufacture est confié à Philippe STARCK qui traduit parfaitement la philosophie de l'entreprise : allier création et tradition. Une architecture de verre et d'aluminium d'où s'élance une lame de 18 mètres de haut, symbole de l'activité et du dynamisme de l'entreprise.

It opened its doors in 1987. It was the culmination of a project dreamt up by a group of passionate visionaries dedicated to reintroducing the manufacture of this famous knife in the town of its birth. Every step of the knife manufacture once again takes place here in Laguiole. It is a renaissance, the return of Laguiole knife to the place of its birth.
The design of this workshop was entrusted to Philippe Starck who perfectly interpreted the philosophy of the firm: to combine creativity with the rich tradition of Laguiole knives. Starck's vision combining glass and aluminium with a 18 meters high gleaming blade soaring into the sky above Laguiole, symbolizes the activity and dynamism of the firm.

UN SAVOIR-FAIRE... / *KNOW-HOW*

Nous nous plaisons à puiser notre savoir-faire dans l'authenticité des plateaux de l'Aubrac pour forger nos couteaux.
Fabriquer un couteau de Laguiole est un processus complexe qui comprend de nombreuses étapes essentielles. En effet, le couteau est méticuleusement façonné par des artisans couteliers aux savoir-faire admirables.
Les mains du coutelier et les matériaux utilisés font de chaque couteau une pièce unique. Forger, estamper, tremper, sculpter, guillocher, riveter, polir … tous ces mots, ces pratiques, ces odeurs sont reproduits sans cesse pour lui donner naissance.
FORGE DE LAGUIOLE n'a de cesse de faire évoluer sa fabrication tout en respectant l'héritage du savoir-faire d'antan.
Du couteau d'usage local, il est, aujourd'hui, devenu un objet culte, référence design et synonyme d'art de vivre et de gastronomie française inscrite au patrimoine immatériel de l'Humanité de l'UNESCO. Continuité ou modernité, FORGE DE LAGUIOLE n'en finit pas d'inspirer les talents. Philippe Starck, Andrée Putman, Ora-Ito, Jean-Michel Wilmotte, Hilton McConnico, Christian Ghion, matali crasset, Sonia Rykiel, Eric Raffy, Olivier Gagnère, Thomas Bastide, Yan Pennor's… interprètent le couteau FORGE DE LAGUIOLE.

La marque déposée LAGUIOLE garantit son origine : ce logo est exclusif et atteste que le couteau a bien été fabriqué par FORGE DE LAGUIOLE.

Aujourd'hui encore il est possible de retrouver des couteaux avec ce logo LAGUIOLE. Il s'agit de la première identité de marque de FORGE DE LAGUIOLE.

We take pleasure in finding inspiration in the very soul of the Aubrac plateaux, our inspiration.
The manufacturing of a Laguiole knife is a complex process that involves many essential steps. It's a product, an object shaped meticulously from start to finish by the admirable expertise of cutler masters whose skills are equal to goldsmiths and watchmakers when it comes to sculpting, polishing, hardening, etching, stamping and riveting… all these words and skills, all these senses timelessly reproduced to give birth to the knife.The cutler's hands and the materials used make each knife unique.
From the outset, FORGE DE LAGUIOLE has worked to develop its manufacturing skills with respect for traditional know-how. Once a knife used locally, it has now become a cult object, a design benchmark and a synonym of the French art of living and of the French gastronomy listed world intangible heritage by UNESCO.
As an object representing continuity and solidarity with the past or as a statement of contemporary creativity, Laguiole cutlery continues to inspire designers. Philippe Starck, Andrée Putman, Ora-Ito, Jean-Michel Wilmotte, Hilton McConnico, Christian Ghion, matali crasset, Sonia Rykiel, Eric Raffy, Olivier Gagnère, Thomas Bastide, Yan Pennor's… all have lent their particular talents to the interpretation of the Laguiole.

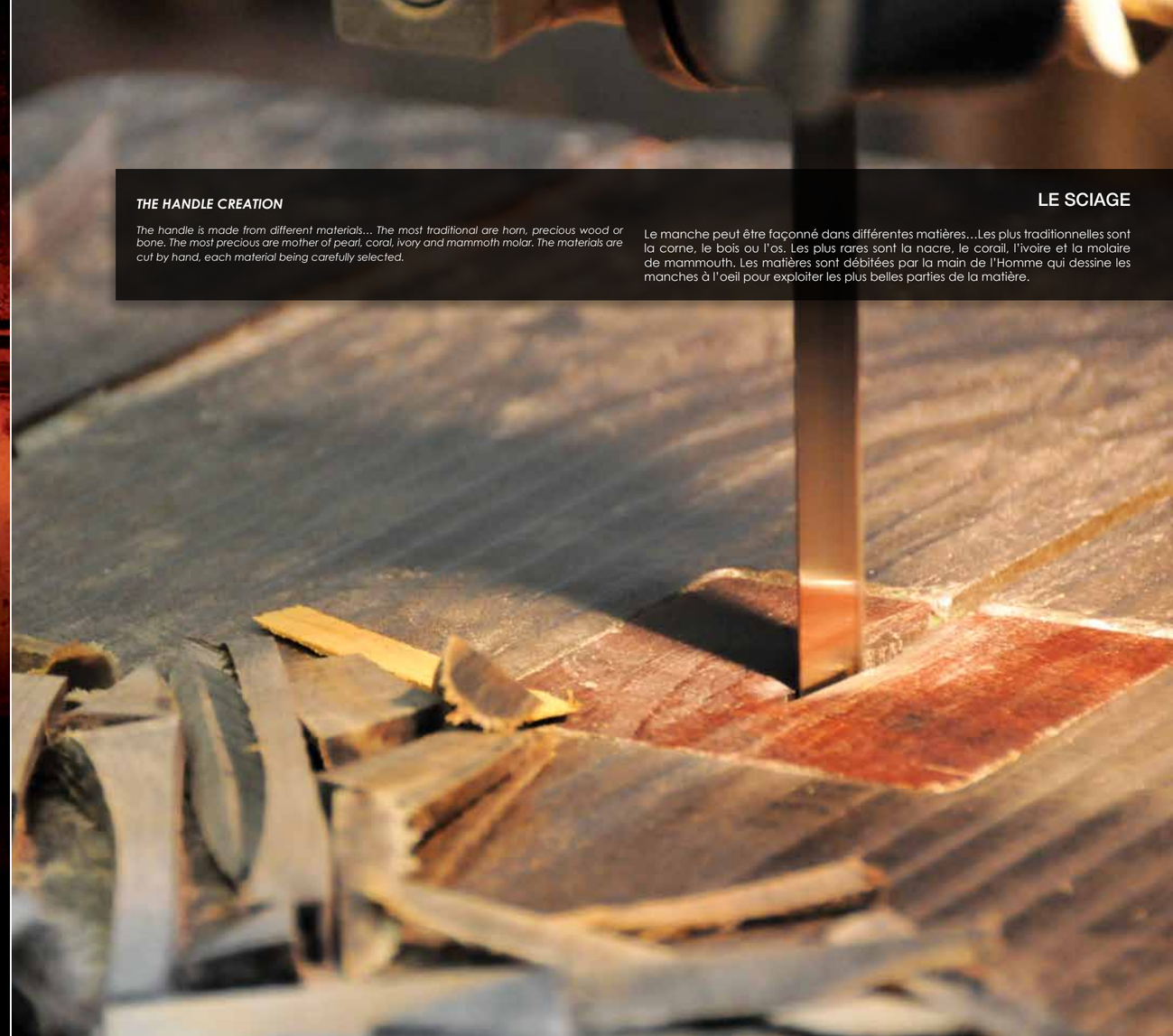
The registered brand guarantees its origin: LAGUIOLE this logo is exclusive and attests that this knife was manufactured by FORGE DE LAGUIOLE.
Today, you can still find some knives with this logo LAGUIOLE. This logo is in fact our former logo.

LA FORGE

L'acier est amené à la couleur « rouge cerise » puis forgé pour fabriquer ces lames uniques au tranchant légendaire. Cette opération de forgeage combinée à la trempe (l'acier est chauffé puis refroidi dans un bain d'huile pour lui conférer le compromis entre dureté et élasticité) permet d'obtenir une lame au tranchant irréprochable. Les lames sont ensuite détourées, percées, émoutes (usinage de la lame qui donne cette forme de V).
Autrefois réalisées à partir d'acier au carbone, les lames de nos couteaux sont aujourd'hui réalisées en acier T12. Produit en France pour FORGE DE LAGUIOLE, ce nouvel acier combine durabilité, inaltérabilité et facilité d'aiguisage.

FORGING

The steel is heated until it is cherry red and will be forged while hot to allow the creation of the legendary sharp blades. The forging combined with the tempering (the steel is heated and then cooled down in an oil bath to give it hardness and elasticity) enable us to obtain a blade with a perfect cutting edge. The blades are then shaped, pierced, and given their V edge angle.
In the past, blades were made from carbon steel. Now, Forge de Laguiole blades are made from T12. Developed specifically for FORGE DE LAGUIOLE, this steel combines durability, rust resistance and ease of sharpening. Only the special characteristics of T12 steel combined with FORGE DE LAGUIOLE's unique methods of forging and tempering to make blades supple, enduring and with edges of ease of sharpening.



THE HANDLE CREATION

The handle is made from different materials… The most traditional are horn, precious wood or bone. The most precious are mother of pearl, coral, ivory and mammoth molar. The materials are cut by hand, each material being carefully selected.

LE SCIAGE

Le manche peut être façonné dans différentes matières…Les plus traditionnelles sont la corne, le bois ou l'os. Les plus rares sont la nacre, le corail, l'ivoire et la molaire de mammouth. Les matières sont débitées par la main de l'Homme qui dessine les manches à l'oeil pour exploiter les plus belles parties de la matière.

LE CISELAGE

Sur la mouche du couteau, chaque artisan sculptait un motif qui était le reflet de son inspiration et de son talent. On retrouve ainsi de très vieux modèles ornés de coquilles Saint Jacques, trèfles à quatre feuilles ou encore de têtes d'animaux. L'abeille s'est standardisée bien plus tard (après 1909). FORGE DE LAGUIOLE préserve et perpétue cette tradition et fabrique des modèles avec des mouches traditionnelles mais aussi personnalisées. Chaque abeille ciselée est sculptée à la main.

CHISELLING AND CARVING

In the past, each craftsman used to sculpt a pattern which represented his inspiration and reflected his talent. Many older models were decorated with the scallop shell carried by pilgrims to Santiago de Compostela, four-leaf clovers and animal heads. The bee became the standard decoration later in the development of the knife.
FORGE DE LAGUIOLE has honoured this tradition and makes models with traditional bees as well as customized bees, individualized pieces. Each knife made with a bee is hand chiselled in the traditional manner.

ASSEMBLING

Here, the artisan gives to the knife its definitive shape. Each model is unique. Each knife takes several hours, sometimes several days, to make. The quality of the fit and finish, adjusting the knife to its spring, the making of the bolsters and liners and the precise alignment of each element all contribute to the longevity and durability of the knife. Every piece is assembled and finished by hand from start to finish by single artisans.

LE MONTAGE

La main de l'Homme est omniprésente pour donner sa forme définitive au couteau. Les platines et les ressorts peuvent être guillochés ou lisses, les rivets simples ou molletonnés. Chaque couteau est donc unique car il est façonné avec pour seul moyen la main de l'Homme et son savoir-faire...

LE POLISSAGE

Le couteau étant monté, il est poli sur des disques en lin ou en coton avec de la pâte à polir pour lui donner tout son éclat.
Ici, la main de l'Homme révèle toute la noblesse des matériaux du manche et permet de faire briller ou satiner les parties métalliques du couteau.

POLISHING

At this stage, the knife is assembled. Each part of the knife is going to be polished by hand on discs made from cotton or linen.
The last step in the manufacturing process consists in sharpening the blade.

QUALITY AND SHIPMENT

All our knives are washed with ultrasound.
Each knife is carefully inspected by several people.

CONTRÔLE QUALITÉ

Tous nos couteaux sont nettoyés aux ultrasons et contrôlés un à un pour garantir ainsi une qualité irréprochable.

La société FORGE DE LAGUIOLE obtient, en 2007, le label « Entreprise du Patrimoine Vivant ».
Ce label a été créé pour promouvoir le développement des entreprises détenant « un patrimoine économique, composé en particulier d'un savoir-faire rare renommé ou ancestral, reposant sur la maîtrise de techniques traditionnelles ou de haute technicité et circonscrit à un territoire ».

In 2007, FORGE DE LAGUIOLE was awarded "Entreprise du Patrimoine Vivant" (Living Heritage Company) for its commitment with living heritage.
This label has been created to help French companies who are innovating, improving their markets and reinforcing their growth thanks to the official recognition of their expertise.

La société FORGE DE LAGUIOLE obtient le Janus de l'Industrie 2008.

Ce prix décerné, depuis 1953, par l'Institut Français du Design et parrainé par le Ministère de l'Industrie et le Ministère du Commerce Extérieur, récompense les produits créatifs et innovants.

In 2008, FORGE DE LAGUIOLE was awarded with the "Janus de l'Industrie" for its creative and innovative products.
This prize was created in 1953 by the French Design Institute and sponsored by the Ministry of Industry and the Ministry for External Trade.

LE GRAND PRIX « ENTREPRISE CITOYENNE » 2011

En 2011, la société FORGE DE LAGUIOLE a obtenu le grand prix de l'économie Midi-Pyrénées "Entreprise citoyenne". Ce prix récompense une entreprise qui prend en compte les dimensions sociales, environnementales et économiques dans ses activités et ses relations avec ses partenaires.

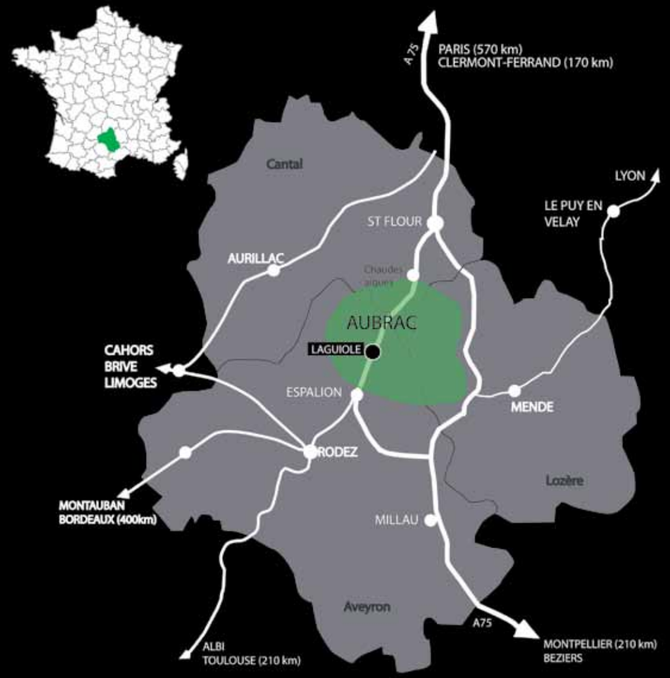
In 2011, FORGE DE LAGUIOLE was awarded the grand prize of economics "Entreprise citoyenne" (corporate citizen) by Midi-Pyrénées region. This award recognizes a company that takes into accounts the social, environmental and economic activities as well as its relationships with partners.

INFORMATIONS PRATIQUES
INFORMATIONS

FORGE DE LAGUIOLE

La manufacture FORGE DE LAGUIOLE se visite gratuitement (Visites libres ou guidées sur demande).

You can visit FORGE DE LAGUIOLE workshop (free guided tour on request).



LOCALISATION

Venir en avion :

Aéroport de Rodez-Marcillac : +33(0) 5 65 76 02 00
Paris-Rodez par Air France : +33(0) 5 65 42 20 30
Lyon-Rodez par Hex'Air : +33(0) 810 182 292

Venir en train :

Gare SNCF de Rodez à 60 km
Gare SNCF de Saint-Flour située à 65 km.

Venir par la route :

De Rodez, ou par Autoroute (A75), sortie Saint-Flour ou Aumont-Aubrac.

LOCATION

By plane :
Rodez-Marcillac Airport:+33 (0)5 65 76 02 00
Paris-Rodez flights by Air France:+33 (0)5 65 42 20 30
Lyon-Rodez flights by Hex'Air : + 33 (0)810 182 292

By train :
Rodez SNCF station at 60 km from Laguiole
Saint-Flour SNCF station located at 65 km from Laguiole.

By road :
From Rodez, or by Motorway (A75), exit Aumont-Aubrac or Saint-Flour.

FORGE DE LAGUIOLE - Route de l'Aubrac - B.P. 9
12210 LAGUIOLE – FRANCE
Tel: +33 (0)5 65 48 43 34 - Fax: +33 (0)5 65 44 37 66
contact@forge-de-laguiole.com - www.forge-de-laguiole.com

Conception : SICHI Stéphane - Photographies : MOYSSET Thierry - Impression : Graphi Imprimeur © 2012

FORGE DE LAGUIOLE

Route de l'Aubrac
B.P. 9
12210 LAGUIOLE – FRANCE
Tel: +33 (0)5 65 48 43 34
Fax: +33 (0)5 65 44 37 66

contact@forge-de-laguiole.com - www.forge-de-laguiole.com

EPV
Entreprise du Patrimoine Vivant