

L'OBJET Modèle déposé depuis 1995, le couteau Le Thiers a permis à la capitale historique de la coutellerie de faire reconnaître son savoir-faire

Le Thiers, sa jurande, sa griffe et son poinçon

Thiers, petite ville du Puy-de-Dôme, est depuis des siècles la capitale incontestée de la coutellerie. La légende raconte que les croisés auvergnats auraient rapporté d'Orient le secret de la fabrication des lames de Damas lors

de leur savoir-faire. Au lieu de fabriquer des millions de couteaux anonymes, ils ont privilégié la qualité en donnant une identité propre à leur production. C'est ainsi qu'est née en 1994 La confrérie du couteau Le Thiers, qui regroupe des industriels, des artisans et des couteliers d'art pour promouvoir l'activité du bassin », raconte Dominique Chambriard, membre fondateur de l'association.

Dans la foulée est imaginé un couteau emblématique de la ville, dont le modèle est déposé l'année suivante auprès de l'Institut national de la pro-

telier signe par ailleurs une charte de bonne conduite commerciale et accepte un contrôle a posteriori de sa production.

« En fait, il n'y a pas un seul couteau Le Thiers mais près de 400. Le modèle déposé est un modèle étalon à partir duquel les fabricants peuvent imaginer des variantes. Si elles sont acceptées par la confrérie et que le coutelier s'est engagé à respecter la jurande, il est autorisé à fabriquer et vendre sa ligne sous la marque Le Thiers, gravée dans la lame. Il doit en outre ajouter son nom et un poinçon en forme de T. sur le talon. Tous les Thiers sont signés pour valoriser le travail des hommes et optimiser la traçabilité », poursuit Dominique Chambriard. Aujourd'hui, la confrérie compte une cinquantaine de couteliers. Et l'emblème de l'association gagne au fur et à mesure quelques parts de marché au Languis si prisé, mais non protégé.

GÉRALDINE HOUOT
(à Clermont-Ferrand)

de la première croisade. Les fouilles font quant à elles remonter l'histoire locale du couteau au XIII^e ou XIV^e siècle. Quoi qu'il en soit, le développement de la technique a été rapide et important.

Allongés à plat ventre au-dessus des meules, leur chien couché sur les jambes pour leur tenir chaud selon l'image populaire, les émouleurs thiernois ont mis au tranchant des milliers de lames. Au XVI^e siècle, la ville comptait déjà 170 maîtres couteliers exportant leur production en Espagne, aux Pays-Bas et en Lombardie.

Aux XVII^e et XVIII^e siècles, les couteaux thiernois s'exportaient par bateaux entiers. Puis le travail s'est modernisé. Les progrès de la technique et l'électricité ont donné lieu à la création d'usines de couteaux, à Thiers mais aussi ailleurs.

« Pour se protéger de la concurrence, les couteliers locaux ont alors choisi de faire

« Tous les Thiers sont signés pour valoriser le travail des hommes et optimiser la traçabilité. »

priété industrielle (Inpi). Ses conditions de fabrication et caractéristiques sont régies par une jurande.

Celle-ci impose que le couteau soit fabriqué entièrement sur le bassin thiernois, selon un cahier des charges exigeant entre autres une qualité d'acier minimale. Le cou-

Couteau Le Thiers.
Le modèle déposé est un modèle étalon à partir duquel les fabricants peuvent imaginer des variantes. On en dénombre plus de 400.

