

**À Thiers, capitale de la coutellerie française, la maison Lion Sabatier est l'une des dernières à fabriquer des couteaux 100 % forgés. De la pointe de la lame à l'extrémité du manche, ces Rolls de la découpe se composent d'un seul bloc d'acier. Voyage à l'épreuve du feu.**

TEXTE EVE-MARIE ZIZZA-LALU  
PHOTOS CHRISTOPHE SAVELLI



# Un Lion Sabatier ne meurt jamais

© MPM / LION SABATIER

Un long fil d'acier encore souple est à l'origine du couteau 100 % forgé.

Ce segment de métal, rougi à 1050 degrés dans les forges Arno situées à 8 kilomètres de Thiers, donnera naissance à un couteau pleine soie d'une solidité exceptionnelle.

La boule de métal compressée et rougeoyante marque l'emplacement de la future mitre, point d'appui du couteau, zone stratégique qui fait balancier entre la lame et le manche.







Protégé du bruit et de la fureur des machines, le forger saisit « les lopins » pour les glisser dans le marteau-pilon. Assouplis par la chaleur, les cylindres de métal commencent à prendre corps.



Pas sûr que Marcel pense à Vulcain tous les jours en glissant son morceau de métal rougi à 1050 degrés sous le marteau-pilon de la forge Arno à Peschadoires... Et pourtant, dans le fracas des machines qui frappent et poinçonnent en rythme l'acier des futurs couteaux, l'image du dieu romain forgeron d'éclairs se glisse entre deux piliers. Ce sont ces colosses investis d'une formidable énergie – marteaux, presses, pilons – qui donneront naissance, au terme d'un long parcours, aux fines lames signées Lion Sabatier. Ces couteaux 100 % forgés sont rares, précisément parce qu'ils prennent corps d'un seul bloc. Vous n'y voyez que du feu ? C'est normal. Il faut être un expert en couteaux ou s'appeler Pascale Sol-Bruchon, 5<sup>e</sup> génération à la tête de la maison Rousselon Dumas Sabatier, pour comprendre toutes les subtilités du couteau artisanal.

### ALCHIMIE MOLÉCULAIRE

Pour faire simple, il existe deux grandes familles de couteaux : les 100 % forgés et les autres. La majorité des couteaux sont moulés ou partiellement forgés à partir de feuilles d'acier étiré. Des soudures raccordent ensuite les différentes parties de l'outil. Seul le 100 % forgé possède une lame qui se prolonge à l'intérieur du manche. Sa qualité provient aussi de sa structure moléculaire très particulière. Chez Lion Sabatier,

tout commence à la forge avec le lopin, une barre d'acier ronde – la matrice du couteau. Elle est chauffée, puis comprimée en son centre pour faire émerger une boule qui formera la future mitre. Ce cylindre de métal, rougi à 1050 degrés, est ensuite déposé sur un moule et aplati par le marteau-pilon. C'est là que la chimie opère... Les molécules explosent et se répartissent dans toute la lame. Ce phénomène lui donnera une meilleure tenue de coupe et lui permettra de durer dans le temps. Mais, à ce stade, la future Rolls des cuisines a encore des allures d'épée de Durandal. Brute, couleur zinc et sans tranchant. L'emporte-pièce sculptera ses formes : ce couteau en devenir porte le beau nom d'estampe.

### UN CARACTÈRE BIEN TREMPÉ

Quittant la plaine, les estampes partent subir la trempe pour La Monnerie, sur les hauteurs de Thiers, une opération de chauffage et de refroidissement brutal, qui confère au couteau la dureté nécessaire pour couper longtemps, très longtemps. Le choc des températures a donné à l'acier un aspect de vieille ruine tachée de rouille. Il a la silhouette et la puissance du couteau, il n'en a pas encore le tranchant, ni l'élégance. Sa dernière métamorphose a lieu dans l'usine Lion Sabatier située à Thiers et adossée au château familial. Ici, l'odeur de poudre métallique flotte toujours dans l'air, mais le toit laisse passer la



La longue marche du couteau : de la forge Arno aux ateliers Rousselon Sabatier à Thiers... Le 100 % forgé prend tout son sens dans cette masse métallique brute qui a déjà la forme exacte du modèle à venir. La trempe lui donne sa dureté. Le meulage (page suivante) lui apportera le tranchant indispensable. Lionel Sol, qui partage la direction de l'entreprise avec son épouse, défend la marque avec passion.







Le meulage, d'une extrême précision, se fait encore essentiellement à la main.

Pascale Sol-Bruchon, 5<sup>e</sup> génération à la tête de l'entreprise Rousselon Dumas Sabatier (une Rousselon par sa mère) a grandi avec des couteaux dans les mains. Quand elle était enfant, la boutique familiale se trouvait juste en face de l'école primaire. En attendant de rentrer à la maison avec son père, elle jouait à la marchande avec... les mallettes de couteaux.



lumière et la force brute a cédé la place à la minutie des gestes. Les machines apportent de la fluidité à la production, elles ne remplacent pas l'intervention humaine. Au mur, des centaines de meules racontent la diversité des lames à émouler: chef, filet de sole, aiguiseur, éminceur, office... Selon les modèles, l'émouture donne aux couteaux leur angle de coupe définitif, le meulage et l'affûtage aiguisent le fil de la lame. Les manches sont fixés sur les soies et les couteaux plongent dans un dernier bain pour sortir propres et scintillants. Reste à graver les armes de Lion Sabatier sur les lames. Un mince rayon rouge, cinglant comme un trait de foudre, vient brûler une dernière fois l'acier. Ultime clin d'œil au dieu du feu ■

### LION SABATIER EN CHIFFRES

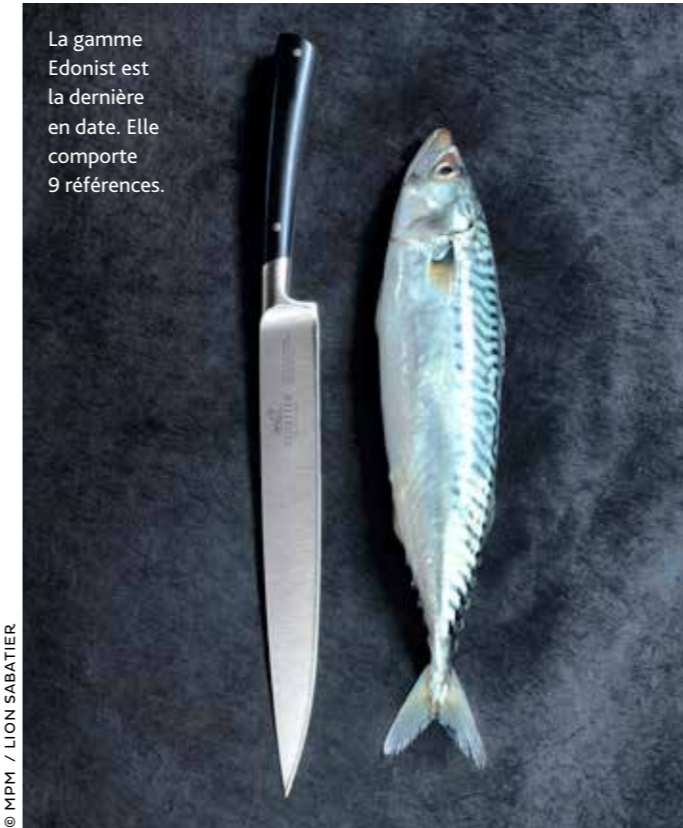
- 1,3 million de pièces de coutellerie produites, dont:
- 300 000 couteaux dans les collections cuisine;
- 500 000 petits couteaux;
- 22 collections au catalogue;
- 36 personnes employées;
- 1852 : année de création

### OÙ LES TROUVER ?

Les couteaux Lion Sabatier sont disponibles dans 1 000 points de vente en France (magasins art de la table et grandes enseignes). Ils sont présents dans plus de 25 pays. L'export représente 40 % de leur chiffre d'affaires.

La gamme Edonist est la dernière en date. Elle comporte 9 références.

© MPM / LION SABATIER



### LE DERNIER DES MOHICANS

Les Sabatier ne sont pas seuls, ils sont onze... Quelques-uns forgent des couteaux à Thiers, capitale de la coutellerie française depuis le Moyen Âge. Difficile de s'y retrouver dans ce dédale de marques rachetées au fil des ans par des familles qui se côtoient et se font la guerre dans une même petite ville de province. En remontant à la source, on trouve, au XVIII<sup>e</sup> siècle, un Sabatier plus malin que les autres, c'est lui l'ancêtre du couteau Lion Sabatier. Il invente un couteau forgé avec une mitre ronde, dont la prise en main et la solidité en font un outil idéal pour les cuisiniers. Le couteau Sabatier devient une référence et suscite une multitude de contrefaçons, certaines sont excellentes, d'autres moins. À la fin de la Seconde Guerre mondiale, les onze détenteurs de la marque décident de s'entendre et définissent une charte de bon usage. La marque est protégée en France et Sabatier devient gage de qualité. Mais Lion Sabatier est l'un des rares à produire du 100 % forgé et le seul à décrocher l'autorisation de vendre à l'étranger, ce qui lui confère une aura supplémentaire. « *Nous sommes quasiment les derniers des Mohicans...* », en conclut Lionel Sol, le mari de Pascale Bruchon, qui a épousé la cause de l'entreprise en même temps que sa femme. L'entreprise fabrique et commercialise également la marque 32 Dumas, une référence historique, très prisée des professionnels.

## Quel couteau pour quel usage ?

### EDONIST CUISINE 20 CM

Lame large et rigide, il sert à tailler les légumes en différentes découpes, à hacher les herbes et trancher la viande.

### EDONIST CUISINE 15 CM

Lame large et rigide, c'est le couteau à tout faire du cuisinier. Son arrondi permet une bonne bascule sur la planche.

### EDONIST DÉCOUPER YATAGAN 20 CM

Lame longue et rigide, ni étroite ni large, il est utile pour découper les rôtis, gigots, grosses volailles et jambons cuits.

### EDONIST PAIN 20 CM

Lame rigide assortie d'une denture en demi-lune, il permet d'attaquer les croûtes les plus dures, et de trancher sans écraser.

### EDONIST FILET DE SOLE 18 CM

Lame étroite et flexible, il permet de « lever » les filets de poisson avec précision.

### EDONIST UTILITY 12 CM

Sa lame courte, rigide et étroite permet de dégager les os sur les viandes, volailles et lapins.

### EDONIST OFFICE DROIT 10 CM

Lame courte et rigide, il est parfait pour peler les légumes, et les couper en dés ou en rondelles.

