

Jean-Claude Laforet

Le créateur de l'Arconsat

Le petit atelier de Jean-Claude est ouvert à tous les curieux qui souhaitent connaître le processus de fabrication d'un couteau ou plutôt ceux qui souhaitent admirer le savoir-faire de Jean-Claude à transformer une matière et une lame en une véritable œuvre d'art.

L'idée naît dans un premier temps de l'imagination du coutelier, puis, lorsque l'envie le traverse, il se met à travailler la matière qu'il choisit en général rare ou noble, qui constituera le manche du couteau. La matière peut être simplement du bois ou des éléments plus originaux comme de l'écaille de tortue, de la nacre, de l'os de girafe, de zèbre, une dent de cachalot, du mammouth fossilisé... Vient ensuite le travail de la lame et de l'assemblage avec le moteur qui permettra l'ouverture et la fermeture de l'ustensile. La fabrication d'une pièce nécessite 5 à 6 jours de travail à l'artisan, chaque

pièce sortant de son atelier est unique, on parle alors de coutellerie d'art.

L'Arconsat c'est « son couteau », Jean-Claude en a déposé le modèle et la marque, il lui a donné sa forme « bossue ». À chaque fois, c'est selon une perfection imbattable que l'artisan s'applique à caresser, habiller et lustrer le bijou pour le plus grand plaisir des yeux et du toucher.

Aurélia Peronnet

INFORMATIONS

LAFORET COUTELIERS
La Croix Saint-Martin
63250 Arconsat
Visite sur réservation
Tél. +33 (0)4 73 94 22 77
www.laforet-couteliers.com



Sélection d'adresses

HÔTEL LE MANDRIN**

Ce petit hôtel-restaurant est parfait pour un passage ou un séjour plus long en famille. Il dispose de 7 chambres dont 2 familiales. Il est ouvert tous les jours, toute l'année et propose tout le confort nécessaire comme le wifi. Hervé s'habille de son tablier préféré et s'installe en cuisine pour mijoter des plats de terroir du Forez.



Formule du jour à 11 € comprenant entrée, plat, fromage et dessert, menu régional à 16 €. Soirée étape à 48 €, 5 € le petit-déjeuner
13 rue de Clermont - 63250 Chabreloche
Tél. +33 (0)4 73 94 20 37
www.hotellemandrin.com

LE BAR À JULES

C'est le rendez-vous des couteliers. Ne soyez pas surpris donc si à la table voisine les discussions tournent autour des arts de la table. Cuisine traditionnelle à base de produits frais et ambiance heureuse dans cette auberge simple et colorée.

Le Bourg - 63300 Escoutoux
Tél. +33 (0)4 73 80 72 09

GÎTE LE MOULIN DE LA FORTIE



Au cœur du Parc Naturel du Livradois-Forez, le Moulin de la Fortie vous propose quatre gîtes de charme situés aux abords d'un hameau calme et authentique où vous apprécierez les plaisirs simples de la campagne. En bordure de rivière, dans un environnement préservé, vous pourrez jouir en toute tranquillité d'un site unique.

Location de 270 € à 750 € la semaine, possibilité de location en week-end.
La Fortie - 63250 Viscomtat
Tél. +33 (0)4 73 51 98 68
www.lemoulinde lafortie.com

L'AUBERGE DU MONTONCEL**

Au milieu des Bois Noirs, le village abrite environ 80 habitants. La salle de restaurant de l'auberge est agréable et chaleureuse, un cadre sympathique pour déguster la cuisine traditionnelle et copieuse. Ici, la spécialité, c'est la saucisse de choux d'Arconsat, met très apprécié et défendu des gens d'ici !

Menu de 12 € à 30 €
Les Cros-d'Arconsat - 63250 Arconsat
Tél. +33 (0)4 73 94 20 96 - www.montoncel.com

GÎTE LA MAISON DE LA RÉFLEXION



Petite maison en pierre dans le Livradois-Forez. Vue panoramique depuis les hauteurs de la Montagne thiernoise.

Gîte de 295 € à 549 € la semaine
Pitelet - 63550 Saint-Victor-Montvianeix
Tél. +33 (0)4 73 94 06 53
www.slowholidays-auvergne.com

« BAR'CLAY »

Une adresse typique pour ceux qui aiment siroter un jus de fruit ou un apéro local sur la terrasse privilégiée du bar qui n'est autre que la place de l'Église bercée par la fontaine centrale. La formule du jour à 11€ comprend l'entrée, le plat, le fromage, le dessert et le café. Il est incontournable de passer un coup de fil à Janot pour réserver et passer commande pour des cuisses de grenouilles, tête de veau, saucisse de choux... Demandez le programme des soirées à thème, ça vaut le détour !

Le Bar'Clay - Le Bourg - 63250 Arconsat
Tél. +33 (0)4 73 94 26 67