

Sous la direction de
Dominique Pascal



Au cœur des

couteaux

de collection

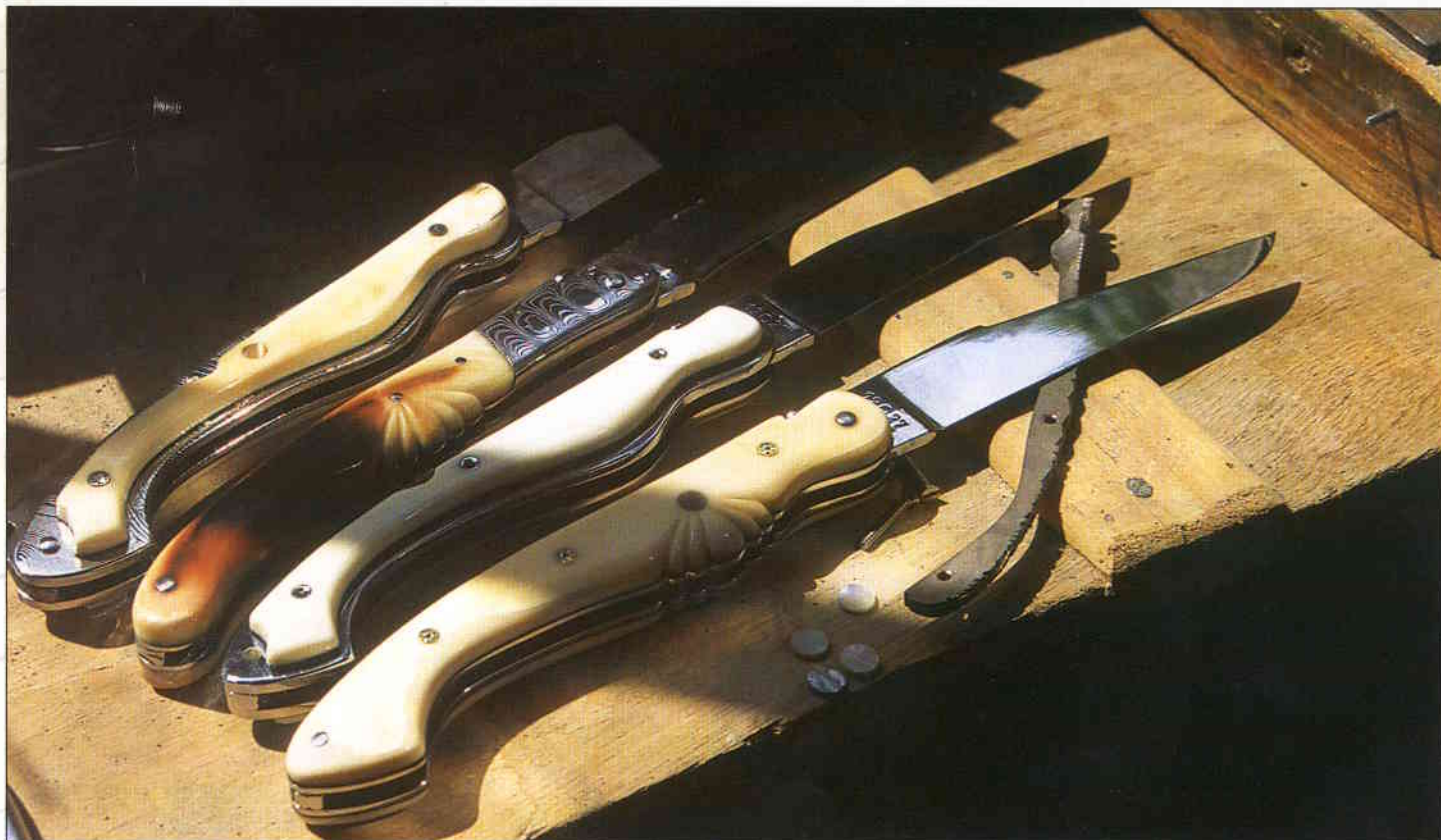
HACHETTE
Collections

Une histoire de passions



© Archives & Collections

À voir cet artisan installé dans sa montagne, avec celle qu'il aime, occupé par ses autres passions que sont la pêche, la chasse, la cueillette des champignons et l'élaboration de beaux couteaux, on a la preuve formelle que le bonheur est bien dans le pré.



© Archives & Collections

• Plusieurs réalisations de Jean-Claude Laforêt, avec au fond un Croix Martin et une série de laguioles. Le second, à manche à colorations brunes, est en ivoire de phacochère.

Vous sortez de Thiers par la route de Lyon, qui n'est autre que la nationale 189, vous continuez quelques kilomètres, vous tournez à gauche, allez encore quelques centaines de mètres et arrivez chez Jean-

Claude et Michèle Laforêt ; des gens heureux de vivre et de travailler sur de beaux couteaux.

Si l'explication pour dénicher le couple Laforêt n'est pas plus précise, c'est pour tenter de préserver leur intimité, pour

leur laisser encore pour quelque temps le loisir d'aller faire leur jardin, de ramasser des cèpes et des girolles, et de poursuivre le chevreuil, la truite et le lièvre. Et les couteaux, au milieu de tout ça ? Ils prennent la première place dans

SUR MESURE !

En marge de la série, l'autre activité de Jean-Claude Laforêt, c'est la création de couteaux de très grande classe, à lames en damas de Raymond Rosa et de bien d'autres. Et, comme il aime les défis, les couteaux à manches de nacre, d'ivoire de mammouth ou d'écaille de tortue ne lui font pas peur. Dans une autre gamme de prix, il est vrai, ces modèles ont de plus en plus la faveur de certains collectionneurs. Ils sont tous signés, en dessous du ressort, par un sapin, un bel arbre qui ne cache pas... Laforêt !

Jean-Claude Laforêt,
La Croix St Martin
63250 ARCONSAT
Tel : 04 73 94 22 77
www.laforet-couteliers.com

À côté d'un tronçon d'ivoire de mammouth, un laguiole signé Laforêt. Les mitres sont en ivoire de mammouth fossile, conservé des millénaires dans la glace - d'où sa coloration bleutée -, et le corps du manche est en ivoire de mammouth plus marron, conservé dans la terre.

quelques expériences peu enrichissantes, Jean-Claude se retrouve au chômage, rencontre Michèle et se demande bien comment faire bouillir la marmite. Et là, cet ancien ajusteur, habile de ses mains, se souvient qu'il a baigné dans la coutellerie pendant toute son enfance, et que son grand-père était précisément l'un de ces couteliers de la montagne thiernoise. Un coutelier à domicile ! C'est ça, l'idée ! Fort de son expérience des métaux et de leur mise en forme, fort de son sens artistique aussi, et sans doute bourré de gènes de couteliers, Jean-Claude se lance dans le couteau fermant, aidé par Michèle.

leur emploi du temps, mais sans déborder jamais sur le temps consacré aux amis ni sur cette douceur de vivre bien méritée. Car, pour faire de beaux couteaux, comme pour toute création, il faut être bien dans sa peau et en harmonie totale avec son environnement.

Un enfant du pays

L'histoire commence quand Jean-Claude Laforêt, après vingt et un ans de marine nationale, quitte la grande bleue pour retourner à la vie civile. Après



© Archives & Collections

Une rencontre déterminante

À les entendre parler, les Laforêt ne sont pas des couteliers qui se targuent de réaliser des œuvres d'art. Non, ils ont la modestie de ces artisans consciencieux et créatifs que seuls l'histoire et le temps rangeront, ou ne rangeront pas, dans la catégorie des grandes signatures. Mais ça, ils s'en moquent : ils veulent seulement faire leur travail, et bien le faire.

C'est cette grande qualité première qui a sans doute touché Gilles Reynewaeter, patron de la société Thiers Issard Sabatier, qui a engagé Jean-Claude comme travailleur à domicile. Dans sa chère montagne, en plus de la série au quotidien, notre coutelier consacre un quart de son temps à la création. Dans son atelier savamment équipé, il a tout pour réaliser son inspiration du moment. Du fermant, rien que du fermant, souvent inspiré du laguiole. Il a modestement participé à la création du couteau du voyageur Ultraia, avec son manche qui se termine par une coquille Saint-Jacques, mais vient d'élaborer la version chasse en 12 cm de ce fort couteau. Enfin, c'est lui qui a monté et qui montera les châtelleraults dont nous parlions dans notre dernier numéro, pour le compte de son patron et ami Gilles Reynewaeter. ■



© Archives & Collections

• Jean-Claude utilise des ressorts magnifiques pour ses couteaux, tous élaborés à la main, de la forge à la décoration, mais sans vouloir divulguer le nom de son fournisseur, qui semble être aussi un ami.



- Ivoire de mammoth et nacre composent le manche de ce couteau réalisé par Jean-Claude Laforêt. De plus, sa lame est en damas. Pour tout renseignement : Thiers Issard Sabatier – ZI du Felet 63300 Thiers. Tél. : 04 73 80 41 41.