

EXCALIBUR

Le N°1 des magazines de couteaux



JEAN-CLAUDE LAFORËT

Les retrouvailles avec un ami d'enfance vont lui permettre d'aller plus loin et de séduire la clientèle transatlantique. "C'était un ancien marin qui voulait se reconverter dans le métier des couteaux. Mécanicien-ajusteur de formation, il a réussi à retranscrire la précision du geste dans la coutellerie". De cette rencontre entre un homme du terroir à l'accent tranchant et un grand gaillard qui a navigué sur toutes les mers du globe, va naître une grande complicité. A la recherche de formes inédites et d'assemblages originaux, Jean-Claude Laforêt est chargé d'imaginer les modèles

du futur. Installé à la campagne, cet ouvrier à domicile, fier de sa liberté d'expression, réalise des prototypes dans son atelier et les montre à son patron, devenu un ami. Utilisant les matières les plus belles comme l'ivoire ou la nacre, Jean-Claude n'est en rien freiné dans son imagination. Il a à sa disposition des matériaux exceptionnels comme le bois de fer, l'ivoire de mammouth ou l'ambre qu'il travaille avec ses machines pour le dégrossissage (étai-limeur, fraiseuse), avant d'assurer les finitions au burin et au marteau. "Il n'y a plus que le ressort d'origine", reconnaît ce monteur. En perpétuelle recherche de l'harmonie idéale dans la courbe du manche et la décoration des côtes, il s'interrogeait sur son avenir avant de rencontrer Gilles Reynewaeter. "Lorsque j'ai une idée de couteau, je rends visite au forgeron et j'en parle à Gilles. Je pars d'une plaque en inox et je taille dedans. Je me suis toujours refusé à constituer des gabarits". Gilles lance constamment des défis à Jean-Claude. "Récemment, il m'a demandé de réaliser un couteau en nacre. J'ai découpé des morceaux de coquillage, plané et poli". Ce dernier a également lancé quantité de modèles parmi lesquels le pèlerin (identifiable avec sa coquille Saint-Jacques) semble remporter un vif succès. Avec Raymond Rosa qui forge les damas, il attire les collection-

neurs qui ont les moyens d'acquérir des pièces uniques. Jean-Claude qui ne compte pas ses heures pour rendre un travail irréprochable, présente deux modèles différents par semaine. "J'ai mélangé la nacre de plusieurs couleurs avec de l'ivoire de mammouth sur le même couteau". Le deuxième semestre de l'année 2002 est marqué par des innovations comme le Pèlerin de chasse, le

Saint-Martin, le Laguiole en loupe de frêne avec l'effigie de Marianne et le Brenus, un couteau en forme de ballon de rugby. Il pense aussi aux dames avec le Thiers en nacre de 9 cm. Pour 2003, il a dans l'idée de proposer des parures avec deux tailles de couteaux. Avec un C.A. de plus de 2 300 000 € dont un septième avec

uniquement les couteaux fermants, Gilles Reynewaeter a redonné sa place à la vieille fabrique thioise.

Jean-Pierre Raynaud



"Couteaux et couteliers : métiers, techniques et artisans" par Marc Privet (Editions Créer).

L'ancien marin, Jean-Claude Laforêt, s'occupe des créations pour le secteur des couteaux de poche.





UN MARIN ANCRÉ
DANS LA MONTAGNE
THIernoISE

Jean-Claude Laforêt

Le chemin parcouru par Jean-Claude Laforêt et Michèle n'est pourtant pas un long fleuve tranquille et le cursus de ce coutelier d'art, ouvrier à domicile, n'est pas courant. À 16 ans, il s'engage dans la Marine après un CAP d'ajusteur et parcourt le monde sur les bâtiments de guerre. Vingt ans après, jeune retraité, il devient commercial à Foix-France qui distribue des panneaux radiants. Il est alors chef des ventes lorsque la société met la clé sous la porte. Confronté à la difficile question de la reconversion, il s'interroge sur son avenir et se sent attiré par la coutellerie. « C'est grâce à un voisin de ma mère, Jean-Claude Dajou, que j'ai pu suivre une formation car c'était impossible de trouver un stage. Cet artisan m'a appris l'art des coups de lime pour arriver à former des ailes de pigeon. Il m'avait prévenu que si j'arrivais à en faire 160 tous les lundis matins, je pourrais continuer dans le métier. » Très doué manuellement,

Voyageur en ivoire, mitre arrière en nacre, lame damas. ▼

Lorsqu'on rend visite à Jean-Claude Laforêt à La Croix St-Martin au-dessus de Chabreloche, tout respire le bonheur de vivre. La petite maison de ses grands-parents est devenue un nid douillet niché dans les bois. Avec l'aide de Michèle qu'il a séduite en lui offrant un couteau, l'ancien marin s'est construit un avenir radieux.

l'apprenti en coutellerie s'est familiarisé avec les machines et s'est habitué à la découpe du bois. « Il fallait que je fasse mes preuves mais je n'avais aucun outillage pour démarrer. Avec mon épouse, nous avons commencé par travailler dans la série. Nous arrivions péniblement à gagner le SMIC à deux malgré des journées de dix heures. J'y croyais. Nous avons eu la chance de rencontrer un professionnel qui a bien voulu nous céder de la fourniture. » Déçu mais pas résigné, Jean-Claude s'interroge sur ce qu'il pouvait faire. « J'ai examiné un couteau pour étudier son fonctionnement. J'ai vu pourquoi ça ne marchait pas. J'ai rectifié et j'ai monté des couteaux à ma façon. » Il poursuit sa formation, apprend le polissage, lorsque la chance frappe la première fois à sa porte. « Ma femme était en train d'essayer des couteaux lorsqu'un visiteur arrive. L'inconnu cherchait un monteur et devait rencontrer un client à La Bourboule. Mes couteaux lui ont plu et je lui ai confié

mes douze pièces. Deux jours après, elles étaient vendues. » Le jeune retraité, confronté jusque-là à de sérieux doutes, réalise qu'il peut vivre de sa passion en fixant ses conditions. « Au début, lorsqu'on nous apportait du travail, les caisses s'empilaient dans l'atelier et nous étions tenus par des délais très courts pour des salaires de misère. En plus, nous n'étions pas satisfaits de notre travail. » Avec CORE-DIF, il commence à fréquenter les salons. « J'étais tenu par les matières. Je ne concevais pas mes propres platines. J'améliorais les montages, mais je restais sur des fournitures industrielles. »

Rencontre déterminante

En 1995, le patron de l'entreprise thiernoise Thiers-Issard cherche un collaborateur pour développer sa gamme de couteaux fermants. Le coutelier d'Arconsat a alors envie de créer et d'avoir plus de liberté. C'est à l'occasion d'une réunion



d'anciens conscrits que Jean-Claude rencontre Gilles Raynewaeter qui, quelques jours plus tard, appréciera son sens artistique. À ses débuts, il doit s'adapter à la fragilité des matériaux. « J'avais envie d'un couteau pour moi en plein manche. Je m'étais procuré un morceau d'ivoire à Paris. Au moment d'enfoncer le clou du ressort, celui-ci se casse. J'étais tellement déçu que je l'ai laissé dans un coin de l'atelier sans savoir quoi en faire. Un jour, j'ai trouvé la solution. Je l'ai démonté. J'ai backstandé (poli à la machine) le morceau d'ivoire cassé et j'ai façonné une mitre en amourette à l'arrière pour cacher le défaut. Au cours du remontage, l'ivoire s'est brisé de nouveau à l'avant. J'ai refait une seconde mitre. Lorsque j'ai percé le dernier trou, un éclat s'est formé. Pour cacher le défaut, j'ai mis un coup de lime qui a pris la forme d'une coquille. Le côté positif de ces péripéties, c'était que j'avais dû réfléchir à la technique d'ajustage de la mitre. » Depuis cet incident devenu une anecdote, plusieurs années ont passé. Pourtant, d'autres souvenirs lui reviennent

coutellerie d'art. Un jour, dans le bureau de Gilles Raynewaeter, il récupère des morceaux de mammoth et de phacochère couverts de poussière. « J'ai monté deux modèles qui se sont vendus tout de suite alors que mon patron n'y croyait pas. L'idée n'est pas venue immédiatement. J'ai utilisé des platines industrielles et j'ai fabriqué deux pièces de 11 et 12 cm avec le même morceau. J'ai dû tricher sur la largeur. Ça passait au quart de millimètre près. » Perfectionniste, il crée un petit outillage pour fraiser les mitres avant le montage sur les platines afin d'améliorer la jointure. « Je ne supporte pas les défauts d'ajustage. »



L'atelier est petit mais bien rangé. Le choix des matières est très large et permet toutes les audaces. La nacre, le mammoth et la tortue sont parmi ses essences préférées.

- 1 - Laguiole droit, plein manche dans de l'os de girafe teinté, inserts de nacre.
- 2 - Ce Yatagan Pradel a un manche en mammoth avec des inserts de nacre, mitre avant damas inox.

poules et les faisans dans le jardin. « Mon épouse me laisse travailler dans les meilleures conditions. Lorsque je suis en pleine recherche, je sors tout, je laisse traîner les outils et quand je reviens, tout est rangé. Ça me redonne envie de travailler. » Pour ses amis, Jean-Claude a même transformé les manches de baïonnettes suisses diffusées par un grand magasin spécialisé dans la chasse. « J'ai vu tellement de chasseurs entrer dans des traques de gros gibier avec des vulgaires poignards achetés au camion, incapables de résister à la force d'un gros sanglier. » Approvisionné en matériaux par son employeur, le monteur se plaît à choisir les meilleures associations entre les belles lames en damas de Raymond Rosa et les ressorts guillochés de son ami François. « J'ai tout ce que je veux. Je mets tout à plat et je choisis. Je me concentre sur la platine puis je monte le ressort et la lame. Les choix ne sont pas définitifs. Il m'arrive de changer la forme par rapport aux matières que j'ai choisies. » Au fil des années, les mauvais souvenirs se sont effacés de sa mémoire. Il avait pourtant pris des coups de sang lorsqu'il avait eu la mauvaise surprise de voir ses créations



Couteau de chasse, mammoth bleu, mitre arrière, damas inox.

« J'ai découvert par hasard que mes couteaux étaient présentés dans le Chasseur français et je me suis rendu compte que ma fabrication ne laissait pas indifférent. » Au fil des années, il s'intéresse à de nouvelles matières, utilisées dans la

Laguiole en nacre, mitre avant moukoumé, mitre arrière mammoth, lame damas.



Pèlerin tortue sur ivoire, mitre avant et arrière, nacre sur ivoire.

Priorité à la qualité de vie

Ouvrier à domicile, Jean-Claude se sent privilégié après plusieurs années de galère. La vie à Arconsat au pied du col St-Thomas est ponctuée de parties de pêche, de chasse ou de champignons. De son atelier, il voit courir ses





Pour incruster l'ambre de ce Pèlerin ▲ d'inserts en nacre, Jean-Claude a dû s'armer de patience. Les mitres avant et arrière sont en tortue.

distribuées par des commerçants indécents. « Avant d'avoir mon logo, tous mes couteaux d'art avaient la particularité d'être marqués de mon nom et du jour de fabrication. Certains commerçants, pourtant, ne respectent pas mon travail qu'ils récupèrent à leur profit. » L'artiste n'est pas rancunier et travaille pour le monde entier. Pour les Américains, il a réalisé en 2002 une commande exceptionnelle de couteaux avec manches en bois de fer d'Arizona et mitres en phacochère. Il ne fabrique que des modèles uniques puisqu'il n'a pas de gabarit. « Je revendique l'exception française et je refuse de faire de l'identique sur 200 pièces. Si le client ne comprend pas, je ne fabrique pas. » En contact avec les plus grands noms de la coutellerie française et germanique, il est sans arrêt en quête de perfection et reste modeste. « Mon ambition est de gagner assez d'argent pour agrandir mon atelier et me faire plaisir. Mais avant, j'ai encore à progresser. » L'ancien marin, invité à rejoindre la confrérie du couteau de Tié par son parrain Pierre Ytournel (également coutelier et maire d'Arconsat) après avoir présenté avec succès son couteau de compagnon (un Thiers en croûte d'ivoire monté sur une mitre en inox et moletons), se passionne pour les mécanismes. « J'ai un côté caméléon. Je sais m'adapter. » Libre dans ses créations, il rend hommage aux anciens, souvent exploités par les patrons de la coutellerie locale. « Je me rappelle mon grand-père qui a monté des couteaux dans cette maison jusqu'en 1953. J'ai son étau et quelques vieux outils à lui. Je crois



▲ Croix Martin, platine damas inox, manche mammouth avec des inserts de nacre.

qu'il serait fier de moi mais il ne comprendrait pas qu'on utilise de l'ivoire ou du mammouth pour confectionner les manches. »

Nouveau tournant

En rencontrant des collectionneurs qui apprécient son travail et n'hésitent pas à acquérir une grande partie de sa production, il s'interroge sur son avenir. « Je me sentais prêt pour voler de mes propres ailes. J'en avais assez de voir des photos de mes couteaux sans mon nom mais avec des commentaires élogieux. » En 2004, il quitte Gilles Raynewaeter, s'inscrit comme coutelier à la chambre des métiers et suit plusieurs stages pour apprendre à mieux connaître le damas, l'ébrouage à la main et les mécanismes. Il peut désormais devenir complètement indépendant et assurer lui-même toute sa fabrication. « J'avais envie de créer mes modèles. » Ce sont les amateurs de coutellerie d'art qui l'inspirent à nouveau dans ses recherches. « Les amateurs de belles pièces regrettent les effets du temps sur leurs objets fétiches, souvent exposés sous vitrine. La matière reste vivante, bouge au bout de quelques années, n'est plus parfaitement ajustée contre la platine. » Après avoir

dressé ce constat, il décide de revoir son prototype de Croix Martin (du nom de son village) et effectue différents essais. Il s'éloigne du Laguiole en montant une lame différente et en enlevant la mouche. « Avec Raymond Rosa, j'ai décidé d'adapter le dessous de la lame au fonctionnel et le dessus à l'esthétique. » Son autre challenge est de relancer les couteaux de pays. « Je souhaite revoir leur qualité de fabrication et de montage pour rendre l'usage de ces compa-



▲ Un magistrat de Clermont-Ferrand a flashé pour ce pèlerin en croûte d'ivoire, mitre avant et arrière damas inox.

gnons plus agréable. Avec une meilleure lame découpée dans un acier plus résistant, une platine plus solide, ces réalisations traditionnelles devraient connaître une nouvelle jeunesse. » Le Yatagan Pradel, revu et corrigé, remporte déjà un vif succès et d'autres modèles modifiés devraient suivre. Grâce à un site Internet, Jean-Claude et Michèle espèrent se faire connaître auprès d'un plus large public partageant le goût pour des pièces exclusives. Heureux dans sa nouvelle vie à jouer avec les couleurs, les formes et les matières, il marque sa différence dans le microcosme thiernois en aidant les novices. « J'ai des maîtres que je vénère : Franck Pitelet, Raymond Rosa, Robert Beillonnet, Giani Miozza, etc. », rappelle l'artisan qui a pris l'engagement de communiquer un jour ses secrets à un jeune apprenti suffisamment motivé.

Jean-Pierre Raynaud

Jean-Claude Laforet La Croix St-Martin,
63250 Arconsat - Tél. : 04.73.94.22.77
www.laforet-couteliers.com
e-mail : jean-claude.laforet@wanadoo.fr