



CHARTRE DE QUALITÉ ARTISANALE / CRAFTSMAN'S QUALITY CHARTER

Petit Guide du Véritable **LAGUIOLE**

Fabriqué Artisanalement
en Zone d'Origine.



*A small guide to the genuine
Laguiole knife, handcrafted
by artisans in the land of its origin.*



Une fabrication artisanale fidèle à un couteau de légende.

Only the traditional production process is worthy of this legendary knife



C'est en 1829 que naît à Laguiole, petit village de montagne de l'Aveyron (sud-ouest de la France) un modeste couteau de paysan. Sa fameuse abeille, symbole de prestige et de qualité, qui orne son ressort en fera le couteau le plus célèbre de France.

Compte tenu de la multiplicité des fabrications d'origines diverses, ce petit guide est destiné à donner quelques repères garantissant aux amoureux du vrai Laguiole d'acquérir un couteau fabriqué en zone d'origine dans la plus pure tradition artisanale.

This humble farmer's knife was first created in 1829, in Laguiole, a small mountain village of the Aveyron, in southwestern France. The bee decorating the spring plate would eventually become the prestigious symbol of France's most celebrated knife.

In view of wide range of production techniques and quality that can be found in knives labeled as "Laguiole", this little handbook is designed to teach you about the Laguiole knife. It will help you make sure that the model you are looking at is an authentic Laguiole knife, produced in the land of its origin and in the purest traditions of cutlery.

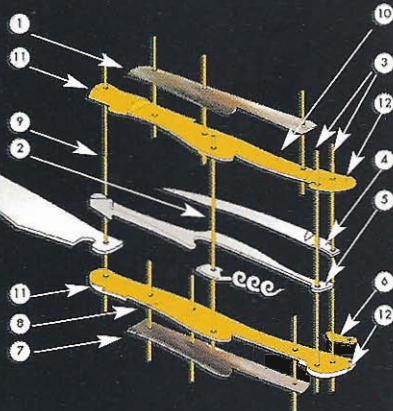
AVEYRON

Signes Conventionnels

HEF-LIEU DE DÉPARTEMENT	●	DEP. de l'aveyron	100
HEF-LIEU D'ARRONDISSEMENT	●	DEP. de l'aveyron	50
COMMUNE	○	DEP. de l'aveyron	10
COMMUNE DE DÉPARTEMENT	○	DEP. de l'aveyron	10
COMMUNE D'ARRONDISSEMENT	○	DEP. de l'aveyron	10
COMMUNE DE DÉPARTEMENT	○	DEP. de l'aveyron	10
COMMUNE D'ARRONDISSEMENT	○	DEP. de l'aveyron	10
COMMUNE DE DÉPARTEMENT	○	DEP. de l'aveyron	10
COMMUNE D'ARRONDISSEMENT	○	DEP. de l'aveyron	10
COMMUNE DE DÉPARTEMENT	○	DEP. de l'aveyron	10
COMMUNE D'ARRONDISSEMENT	○	DEP. de l'aveyron	10

Echelle de 0 à 10 km

- 1- Côte gauche *Left handle*
- 2- Clou perdu *Center pivot pin*
- 3- Clous de maillechort
- 3 *Nickel-silver pivot pin*
- 4- Poinçon *Awl*
- 5- Ressort *Spring plate*
- 6- Fausse pièce *Dummy piece*
- 7- Côte droite *Right handle*
- 8- Platine droite *Right side-plate*
- 9- Clou de maillechort *Nickel silver pivot pin*
- 10- Platine gauche *10 Left side-plate*
- 11- Mitres de tête *11 Front bolsters*
- 12- Mitres de pied *12 Back bolsters*



Chaque Laguiole se doit d'être unique.

Each authentic Laguiole knife is therefore unique.

"109 opérations pour un modèle une pièce, 166 pour le deux pièces et 216 pour le trois pièces."

There are 109 production steps for a one-piece knife, 166 for a two-piece and 216 for a three-piece model. Let's have a closer look at the path of the raw materials in a craftsman's hands. This long process is what distinguishes true craftsmanship from mass production, and guarantees the unique qualities of each knife.

Voici le parcours que les mains de l'Artisan coutelier font subir aux matériaux bruts. C'est dans ce long itinéraire que réside la différence entre la production industrielle et la fabrication artisanale qui, seule, garantit le fait que chaque Laguiole est une œuvre unique.

The main quality criteria of local craftsmanship:

Principaux critères de qualité d'une fabrication artisanale locale.

- Individuellement durcie à l'œil
- Shaping and fitting are done by hand and to the craftsman's eye.
- Ajustage manuel et à l'œil
- Each knife is assembled from start to finish in one sequence and by a single craftsman
- Montage de chaque modèle en une seule étape et par le même coutelier
- Guillochage manuel de la lame et du ressort
- Hand decoration of the blade and spring

Les principales étapes de la fabrication artisanale d'un Laguiole
The main stages of traditional Laguiole knife production process

LE TRAVAIL DU MÉTAL S'EFFECTUE À LA FORGE DE MONTÉZIC (Acier, laiton, inox) METAL WORKING (STEEL, BRASS, STAINLESS STEEL)

MITRES ET PLATINES
Bolsters and side-plates

forged

↓
Découpe
Cutting

Perçage
Drilling

Mitrage
Fixing

LAMES
Blades

forgées

↓
Découpe
Estampillage
et marquage
Stamping
decoration

Ébouurrage
Hardening

Sharpener

↓
Trempe
Émouture

RESSORTS
Spring plates

↓

↓
Découpe
Cutting

↓
Trempe
Hardening

POINÇON
Awl

↓

↓
Découpe
Cutting

LES TRAVAUX D'AJUSTAGE MONTAGE ET FINITION EFFECTUÉS À L'ATELIER

Ajustage de la corne aux mitres → Cloutage de la lame sur les platines → Ajustage du ressort à la lame → Cloutage de la lame → Guillochage Polissage Lustrage ↓

Le retour à l'origine.

LE RESSORT : conforme à l'origine et poli à l'intérieur, avec sa mouche massive et forgée.

LA BUTÉE SUR LE RESSORT : elle empêche la lame de claquer.

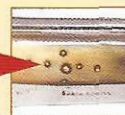
LA CROIX (chapelet des bergers)

Back to the old way.

THE SPRING : true to tradition, the spring is polished on the inside and forged as one piece with its fly.

THE SPRING STOP: this prevents the blade from dulling when the user snaps it shut too fast.

THE CROSS : The Shepherd's Cross



SHAPING, ASSEMBLING AND FINISHING ARE ALL CARRIED OUT AT THE WORKSHOP

Fitting the horn to the bolsters → Pinning the blade plates → Fitting the spring plate to the blade → Pinning the blade → Handmade Decoration Polishing ↓

Sachez reconnaître et choisir un vrai Laguiole fabriqué artisanalement en zone d'origine

*How to recognize
a genuine, locally
handcrafted
Laguiole knife.*

On trouve de nombreux fabricants, essentiellement sur deux sites de production : en zone d'origine Laguiole, berceau des premiers couteaux, puis à Thiers, capitale de la coutellerie française. Dans chaque zone, il existe différents types de manufactures :

Industrielles, avec ajustage et guillochage mécaniques et montage à la chaîne.

Artisanales, où toutes les étapes d'assemblage sont réalisées par une seule et même personne, avec guillochage manuel sur ressort forgé et ajustage à vue (ainsi, chaque pièce qui passe entre les mains de l'artisan est unique).

Pour être sûr de l'authenticité d'un Laguiole, vérifier :

- la provenance exacte
- la durée de la garantie
- la qualité des matériaux (matières naturelles)
- la qualité de la finition.

À noter qu'il existe également de nombreuses fabrications étrangères de qualité médiocre vendues sous le nom de "Laguiole Véritable".

Several cutleries produce Laguiole knives in the two main locations: the Laguiole area, the cradle of the first Laguiole knives, and also in the area surrounding the city of Thiers, the capital of knife making in France. In each of these areas, different knife-making techniques are employed:

Industrial production, with assembly line techniques and mechanized shaping, decorating and assembly.

Handcrafting, where a single person carries out each individual production step, manually, shaping, assembling and decorating the knife. Thus, each knife that passes through his hands its own unique qualities.

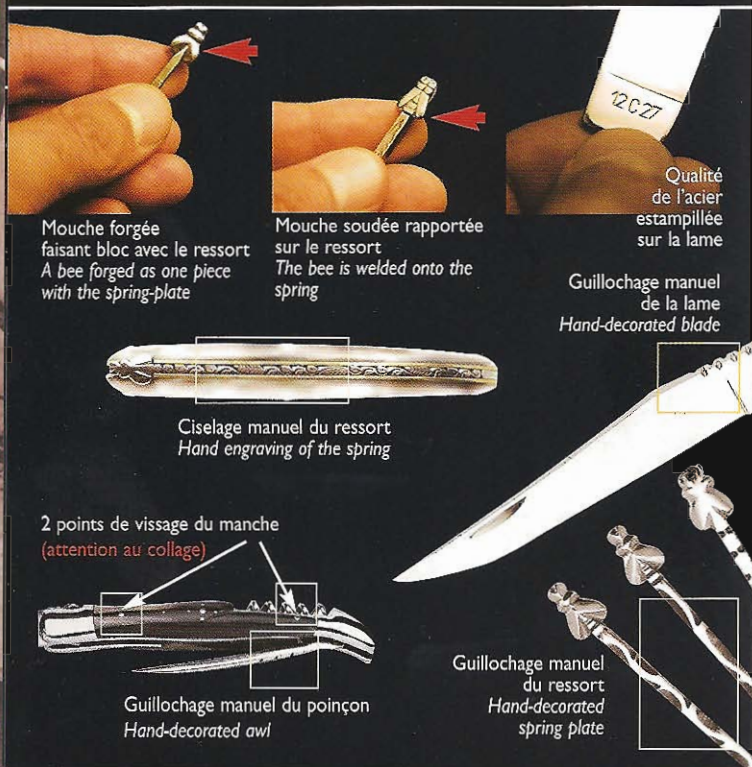
To be sure of the authenticity of a Laguiole knife, you should verify:

- Its exact origins
- The duration of the guarantee on its certificate
- The quality of the materials (all natural), their assembly and finish.

Exigez cette estampille sur la lame de votre Laguiole ou sur le bon de garantie

Look for this mark on the blade of your Laguiole, or on the guarantee. It shows that the knife was produced in the Laguiole area.

SACHEZ OBSERVER LA MOUCHE (OU ABEILLE), L'ALIGNEMENT, LES FINITIONS... *Look closely at the fly or bee, the fitting and the finish:*



Mouche forgée
faisant bloc avec le ressort
*A bee forged as one piece
with the spring-plate*

Mouche soudée rapportée
sur le ressort
*The bee is welded onto the
spring*

Qualité
de l'acier
estampillée
sur la lame

Guillochage manuel
de la lame
Hand-decorated blade

Ciselage manuel du ressort
Hand engraving of the spring

2 points de vissage du manche
(attention au collage)

Guillochage manuel du poinçon
Hand-decorated awl

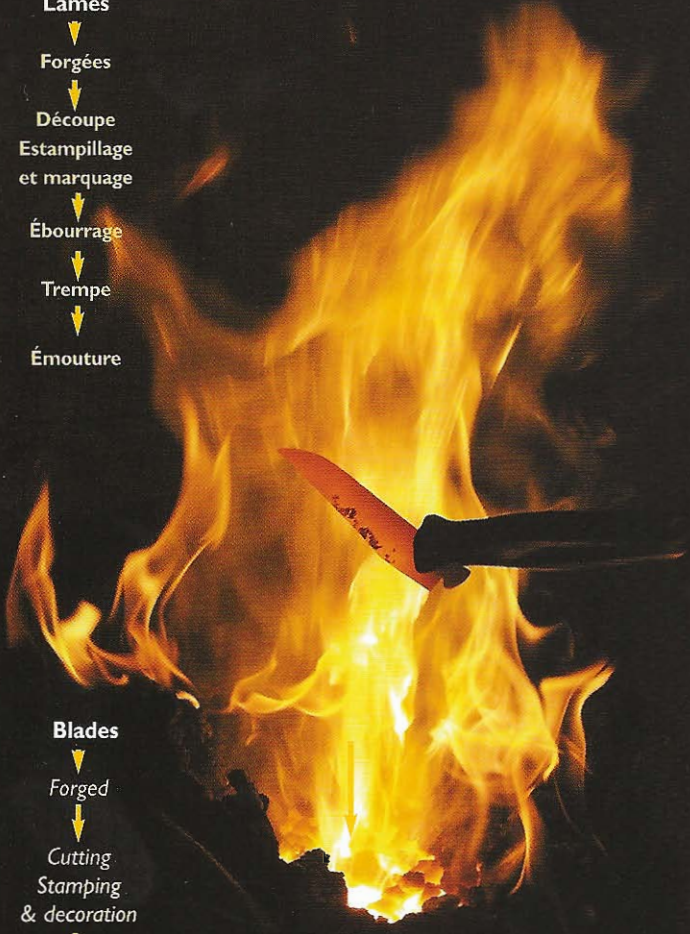
Guillochage manuel
du ressort
*Hand-decorated
spring plate*

Lames
↓
Forgées
↓
Découpe
Estampillage
et marquage
↓
Ébourrage
↓
Trempe
↓
Émouture

Blades
↓
Forged
↓
Cutting
Stamping
& decoration
↓
Hardening
Sharpening



La Forge de Montéziac



La fabrication locale du couteau de Laguiole s'est vu renaitre au début des années 1980 après avoir subi un déclin dès les années 1920 face à l'industrialisation de la coutellerie à Thiers.

Local production of the Laguiole knife saw its Renaissance in the early 1980's, after having declined in the 1920's, a result of industrialized manufacturing in the city of Thiers.

Soucieux de fabriquer dans le respect de la tradition artisanale locale, quatre couteliers s'unissent dans la création d'une forge à Montéziac, petit village situé à une enjambée de Laguiole. Ainsi se concrétise le véritable retour à l'origine dans toutes les étapes de la fabrication du couteau de Laguiole.

Out of respect for the local cutlery traditions to which the original Laguiole knives owe their celebrated quality, four cutlers came together to create a forge in Montéziac, a small village just a stone's throw from Laguiole. This was the real return to the original techniques used in every stage of Laguiole knife production.



- 1 - Platine laiton nue avant mitrage - Bare brass plate before fixing
- 2 - Mitre laiton de tête massive - Massive front brass bolsters
- 3 - Mitre laiton de pied massive - Massive back brass bolsters
- 4 - Platines laiton de droite - Right and left brass plates with bolsters et de gauche avec mitres



Tiges laiton et tiges inox pour cloutage
Brass and stainless steel for pinning

- 5 - Platines de droite et de gauche en inox avec mitres massives
Right and left stainless steel plates with bolsters

MITRES ET PLATINES

Bolsters and side-plates



Découpe

Cutting



Percage

Drilling



Mitrage

Fixing

LA FORGE



Le travail de l'inox et du laiton, de l'état brut à la découpe des mitres et platines.

The brass and stainless steel work, from the raw materials to the cutting of the bolsters and side-plates.

Mitres massives et platines sont découpées dans des matrices fabriquées localement. C'est à partir de barres de laiton que les mitres sont découpées dans la matrice. Ayant propriété de renforcer le manche, les mitres sont fixées manuellement sur la platine (le mitrage). Les mitres sont ensuite percées, ce qui permettra d'assembler le couteau avec les clous également en laiton. Ce principe s'applique également aux nouveaux matériaux comme l'inox brillant ou brossé.

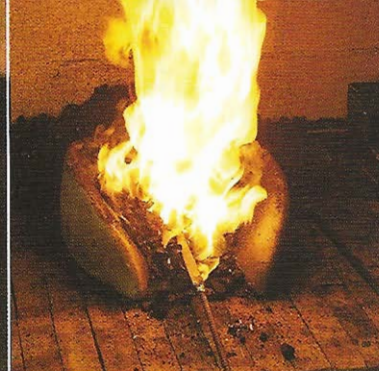
Solid bolsters and side-plates are stamped using special, locally produced dies. It is from these brass rods that the bolsters are stamped and then mounted on the side plates, where they reinforce the handles. Next, they are drilled for the brass pivot pins. This same process is used for new materials, such as brilliant or brushed stainless steel.

Matrice de platine

Mitrage



Martelage
de la barre d'acier
sur l'enclume
au sortir de la forge



Lame brute de forge



Le travail de l'acier :
la lame, le ressort,
la mouche, le poinçon.

Metalworking:
the steel, spring-plate,
the fly and the awl

DIFFÉRENTS TYPES D'ACIERS

L'acier dit "carbone" :

- Il s'aigüise très facilement et conserve longtemps un fil excellent.
- Il est très « tendre », donc s'use vite
- Il noircit et il rouille

Traditional Carbon Steel:

- It sharpens easily and holds an excellent edge.
- It is very soft, and wears-out quickly
- It tarnishes and rusts

12 C 27 "Sandwik"

Stainless Steel:

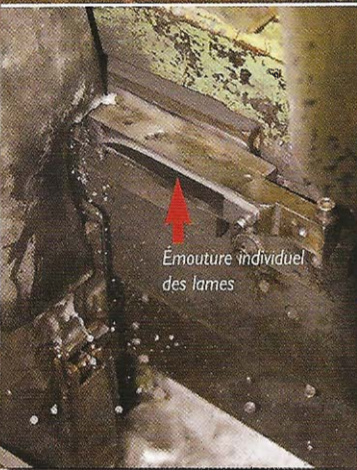
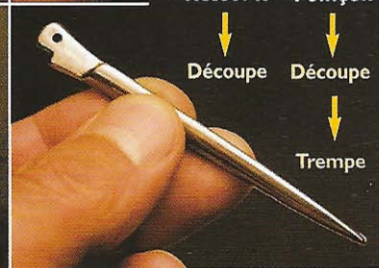
- This steel has all the advantages of other steels, but not the disadvantages:
- It sharpens easily
 - It holds an edge
 - It never rusts

L'acier "12C27 SANDWIK"

- Cet acier a tous les avantages des autres, sans les inconvénients.
- Il s'aigüise très facilement (acier tendre)
 - Il garde longtemps un excellent fil.
 - Il ne rouille pas.



Ressorts Poinçon



Émoutüre individuel
des lames



The Cutler's Workshop

Le travail de la corne

Les premiers "Laguiole" présentaient un manche en os ou en corne (matières les plus dures disponibles à l'époque). Cette dernière propose une grande variété de nuances et de dessins. Il y a lieu de différencier pointe de corne et bas de corne (ou corne pressée). La pointe de corne massive présente un dessin en fuyante, beaucoup plus fin et harmonieux que le bas de corne, creux, et qui, chauffé et moulé, donne la corne pressée beaucoup plus tendre et fragile.

Manche en
pointe de corne

Manche en
corne pressée

Corne de buffle / Buffalo horn

Plaquettes de pointe
de corne blonde calibrées
manuellement
à la dimension
des manches

Corne blonde de vache
à l'état brut.

Partie haute
Pointe de corne

Partie basse
utilisée comme
corne pressée

On ne peut faire
qu'un seul couteau
avec une pointe
de corne



The Horn Work

The first "Laguiole" knives had handles made of bone or horn, the materials most available at the time. Although this material provides a wide range of natural colors and patterns, one should note that there is a great difference in quality between the material taken from the tip of the horn (cow horn tip), and the lower hollow section (pressed horn). The solid horn from the tip displays a much finer, more nuanced and harmonious pattern than horn taken from the softer, more fragile lower section.

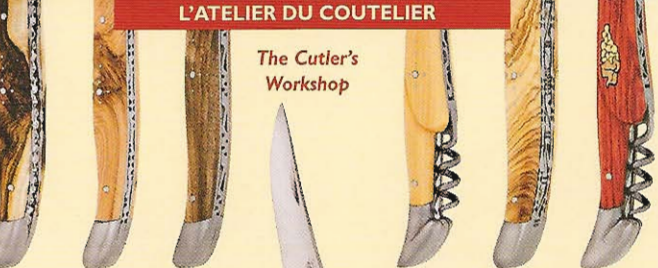


L'étuve où le bois séjourné.....

Bois de genévrier / Juniper

De la bille de bois brut
au calibrage des plaquettes

From brute log
to handle sized pieces



L'ATELIER DU COUTELIER

The Cutler's
Workshop

Le travail des bois précieux

Le bois, matière plus facile à travailler, est arrivé très tôt dans la fabrication du "Laguiole". Si les fabrications de l'époque se limitaient aux essences locales, aujourd'hui, la créativité et le design font appel aux essences précieuses et exotiques telles celles utilisées en marqueterie. Ces pièces, qui font la joie des collectionneurs, sont le témoignage visuel du mariage parfait entre l'acier, le laiton, l'inox et le bois.

The Working of Precious Woods

Easy to work, wood was quickly adopted as a material for the "Laguiole". While the cutlers of yesteryear were limited to local species, however, today's creativity and designs call for exotic and precious woods such as those used for marquetry. These models are a joy to collectors and stand as visible testimony to the perfect marriage of steel, brass, stainless steel and wood.



PRINCIPALES ESSENCES UTILISÉES EN COUPELLERIE

Bois de France :

Bruyère, acacia, buis, chêne, frêne, houx, merisier, if, noyer, olivier, pommier, prunier, genévrier...

Bois exotiques :

Amourette, wenge, mutenja, bois de lettre, bagasse, St Martin, courbaril, gaïac de Cayenne, boco, teck, ébène, palissandre, bois de rose, pistachier, stamina ...

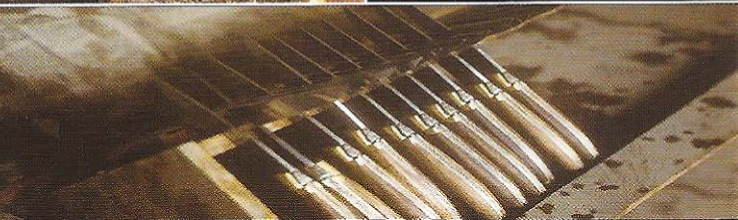
THE MAIN SPECIES USED IN CUTLERY

Indigenous French woods :

Briar root, acacia, box, oak, ash, holly, wild cherry, yew, walnut, olive, apple, prune, juniper...

Imported Exotic woods :

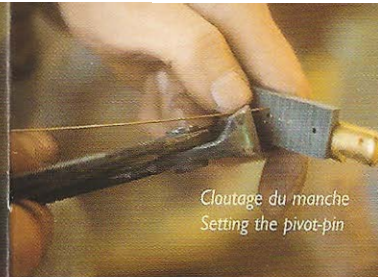
Amourette, wenge, mutenja, lettre, bagasse, St Martin, courbaril, gaïac Cayenne, boco, teak, ebony, palissandre, rosewood, pistachio tree, stamina...





Polissage
de l'abeille
et du ressort

Hand polishing
of the bee
and spring



Cloutage du manche
Setting the pivot-pin



Polissage
d'un manche
en corne



Guillochage
du ressort
au touret



Travail de marqueterie :
découpe d'un motif



Travail de
guillochage
sur le ressort.
Hand decoration
of the
spring



Polissage
d'un manche
en bois

Hand polishing
of the handle



Travail de marqueterie :
Assemblage de trois essences
de bois pour composer un motif

Manual assembly
of a marquetry pattern

L'Atelier du Coutelier

L'ajustage le montage les finitions.

Après un rigoureux contrôle de qualité des pièces sorties de la forge de Montéziac, le coutelier va commencer l'assemblage et l'ajustage manuel de son œuvre. Il l'achèvera en la signant d'un guillochage à la naissance de la lame.

Chaque couteau est assemblé entièrement à la main en Zone d'origine Laguiole par un seul et même Maître-Artisan dans le respect de la plus pure tradition.

The Cutler's Workshop

After a rigorous quality control of parts created at the forges, the cutler begins the hand assembly and shaping of the knife. He will mark the end of his work by cutting a pattern into the hilt of the blade.

Each knife is assembled entirely by hand in the Laguiole Origin area by a single master craftsman, in the pure Laguiole tradition

Quand le Laguiole inspire la créativité.

Que de chemin parcouru depuis 1840. L'os ou la corne d'antan cotoie aujourd'hui des essences de bois précieux du monde entier. Le fossile d'ivoire de mammoth d'Alaska a fait sa place dans les modèles de collection. Dans les ateliers, les artisans-couteliers donnent libre-cour à l'imagination dans le mariage des matériaux, dans la finesse des guillochages et des ciselages, dans les thèmes abordés par la marqueterie. Ceci pour la plus grande joie des collectionneurs. "Le Laguiole pliant est sorti de sa poche" pour rester ouvert dans l'univers de l'Art de la Table accompagné de sa fourchette, cuillère etc... Le tire-bouchon qui apparut en 1880 à inspiré le Sommelier d'aujourd'hui fidèle à l'abeille et dont la sensuelle ergonomie a conquis le monde du vin.

So much has changed since 1840; along with the traditional bone and antler; the innovative cutlers of today also use precious woods from all over the world. Yesterday's ivory has given way to fossilized mammoth tusk, and we can even speak of jewelry, when craftsmen use precious metals such as silver;

In the workshops, the artisan-cutlers give free-run to their imaginations, creating unexpected combinations of materials and fine decorating, chiseling and marquetry.

The folding Laguiole knife has long left the pocket to find its place at the table. The corkscrew first appeared in 1880, later inspiring the sommelier [wine-waiter] of today. True to form with its own bee and sensual form, it has conquered the world of wine.



Historical summary

Il était une fois le LAGUIOLE

L'ancêtre du Laguiole est né de l'adoption de la Navaja, à la forme arabo-hispanique, ramenée au début du XIX^e siècle par ceux qui partaient travailler en Espagne comme scieurs de long. Le couteau local de l'époque, Le Capouchadou et La Navaja nouvelle venue, donnèrent ainsi naissance au Laguiole.

1840 : apparition du poinçon servant à percer la panse des herbivores gonflée d'avoir mangé de l'herbe trop tendre (météorisation).

1880 : apparition du tire-bouchon réclamé par les nord-aveyronnais partis travailler à Paris comme garçons de café.

La croix des bergers qui figure sur le manche est la miniaturisation et le symbole de la sainte-croix. Le Laguiole était planté dans le pain, elle faisait ainsi son office pour la prière de ceux qui partaient pendant plusieurs mois en transhumance loin des lieux de culte.

QUELQUES ANECDOTES...

Le connaisseur, en refermant son couteau, évitera soigneusement de faire claquer la lame pour ne pas abîmer le fil ni endommager le ressort, respectant ainsi le proverbe aveyronnais : "ressort silencieux vivra vieux". (*La butée évite à la lame de claquer sur le ressort*.) Le patriarche était seul autorisé à faire claquer la lame afin de demander à la famille de débarrasser la table.

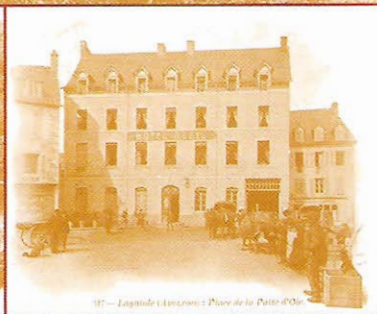
The first Laguiole knives were inspired by the Arabo-Hispanic knife, the Navaja. Local men who migrated to Spain in winter as pit-sawyers brought this knife back as souvenirs. Local cutlers and tinkers blended the Navaja with a local knife of the time, the Capouchadou, thus creating what came to be known as the Laguiole.

1840: The first awls appeared to help shepherds pierce the skin of sheep that had bloated from eating too much green grass.

1880: The corkscrew made its début, in response to the demands of men from northern Aveyron who had gone to Paris to work as waiters in cafés.

The shepherd's cross which is set in the handle acts as a rosary. The knife was planted upright in the bread with the cross facing front. Shepherds, who spent many months on the high summer grazing lands, far from any churches, were thus able to do their daily prayers.

The knives of today have a spring-stop that protects the blade upon closing. But when folding his knife, the connaisseur will do so softly, thus respecting both the Aveyronnais proverb, "ressort silencieux vivra vieux" "silent springs make better lives" and the tradition according to which only the head of the household was allowed to snap his blade shut, thus asking the family to clear the table.



Zone géographique du Nord du département de l'Aveyron



CHARTRE DE QUALITÉ ARTISANALE / CRAFTSMAN'S QUALITY CHARTER

LAGUIOLE EN AUBRAC

2, rue Eugène Salettes
12 500 ESPALION Aveyron / France
Tél. 33 (0)5 65 44 78 55
Fax. 33 (0)5 65 44 78 57
e-mail : laguiole.tradition@wanadoo.fr



Exigez cette estampille
sur la lame de votre Laguiole
ou sur le bon de garantie.

*Look for this mark on the blade
of your Laguiole, or on the
guarantee. It shows that the knife was
produced in the Laguiole area.*