

COUTEAUX

DE NOS RÉGIONS

Antoine PASCAL

Editions OUEST-FRANCE

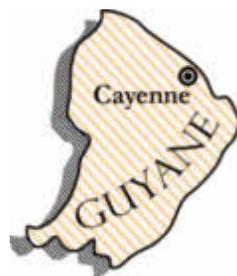
COUTEAUX

SOMMAIRE

L'agenais, d'inspiration ibérique	8	Le laguiole, roi des couteaux régionaux !	64
L'alpin, des hauts alpages	10	Le langres, un couteau sans fioritures	68
L'alsacien, en forme de massue	12	Le london, frappé d'une ancre	70
L'aquain, entre modernité et tradition	14	Le méditerranée, taillé pour la mer	72
L'ardéchois, au pays des châtaignes	15	Le mineur, venu du Nord	74
L'arverne, à la gloire de Vercingétorix !	16	Le montpellier, l'élégance en plus	76
L'aurillac, entre force et élégance	18	Le morézien, natif du Haut-Jura	78
L'aveyronnais, un laguiole sans mouche	20	Le nontron, le plus vieux couteau régional ?	80
Boule, le bien nommé !	22	L'Opinel®, à la main couronnée	84
Le bouledogue, un couteau trapu	23	L'os de mouton, un couteau belge	88
Le camarguais, couteau de gardians	24	Le piétin, pour soigner les moutons	90
Le camembert, au nom d'un fromage !	26	Le pradel, couteau du grand-père !	92
Le cancalais, couteau pour écailler	27	Le provençal, à l'ombre des oliviers	96
Le capucin, couteau à deux clous	28	Le rhôdanien, puissant comme le Rhône !	97
Le charlois, également appelé charollais	30	Le roquefort, un manche en bec de corbin	98
Le charretier, taillé pour la route !	32	Le rouennais, un couteau normand	100
Le châtelerault, une qualité irréprochable !	35	Le saint-amans, un régional ancien	102
Lou cigalou, au pays des cigales !	37	Le saint-guilhem, quatre hommes et un couteau !	103
Le commingeois, un pur gascon	38	Le saint-martin, originaire du Massif central	104
U corsu, le couteau du berger	39	Le salers, l'esprit auvergnat	106
Les coursolles, des couteaux figuratifs	40	Le sanflorain, couteau de Saint-Flour	108
Le dieppois, en queue de hareng	42	Le sauveterre, résurrection d'un couteau	111
Le donjon, couteau à crosse ronde	44	La serpette, un couteau de métier	112
Le douk-douk, un couteau exotique	46	Le Thiers®, premier couteau collectif	118
Le fénérol, couteau pour dame	48	Le tiré-droit, pas si rustique !	123
Le français, à la ligne élancée	50	Le tonneau, en forme de barrique	124
Le garonnais, en terre occitane !	52	Le toulousain, hommage à la « Ville rose »	126
Le gascogne, entre Midi-Pyrénées et Aquitaine	53	Le vendetta corse, morte al nemico !	129
Le gouttière, un couteau rustique	54	Le vercors, hommage au mont Aiguille	132
Le greffoir, et sa queue de castor	56	Le violon, finesse et grâce	134
Le guyanais, un couteau d'homme !	58	Le voyageur, sur les chemins de Compostelle	136
L'issoire, pour négociant en vins	60	Le yatagan basque, couteau de tabatier	138
Le kenavo, pour bourrer sa pipe !	62	L'yssingeaux, cousin de l'issoire	140



Le guyanais, un couteau d'homme !



En coutellerie, on parle souvent de couteaux d'hommes pour décrire les couteaux qui possèdent une lame forte et puissante, un poids certain et une bonne prise en main. Le guyanais est sans conteste l'un d'entre eux !



Les manches des guyanais peuvent être en moutouchi montagne, en amarante, en boco, en patawa ou encore en loupe de gonfolo.

Département français d'outre-mer situé au nord du Brésil sur le continent sud-américain, la Guyane est la terre natale du guyanais. Le manche de ce couteau néo-régional atypique et robuste possède une forme galbée en pointe qui a été étudiée par assurer une bonne prise en main. Sa lame en acier inoxydable 12C27 est d'une épaisseur remarquable de 3 mm et d'une longueur de 10 cm. Celle-ci possède une fermeture sécurisée par un système de cran d'arrêt à platine bloquante liner-lock. Son manche possède des platines tenues par des vis, ce qui est un gage de qualité. Enfin, ses larges mitres en inox brossé lui confèrent une allure massive. Le guyanais est proposé à la vente muni de côtes fabriquées à partir d'essence de bois exotique provenant de la forêt amazonienne dont certaines sont réglementées et protégées. Il fut créé par Mr Esteves en Guyane, en collaboration avec la maison Chazeau à Thiers.



C. ESTEVES

Le provençal, à l'ombre des oliviers



Comme le lou cigalou (voir page 37) le provençal est un couteau qui rend hommage à la Provence et à sa garrigue odorante et chantante.

Provençal à une pièce (ci-contre) et deux pièces (à gauche) avec côtes en olivier et mitres en inox brossé.



Il n'est pas de meilleur outil pour pique-niquer dans le maquis que le provençal ! Cet élégant couteau pliant sait tartiner la piperade sur la tranche de pain et déboucher une bouteille de rosé perlant de fraîcheur. Ce couteau est proposé avec deux tailles de lame de 10 cm et 12 cm. Il peut être équipé d'une, de deux ou encore de trois pièces avec tire-bouchon et lame serpette ; il arbore des mitres tantôt en laiton, tantôt en inox. Sa lame en acier inoxydable 12C27 à pointe centrale porte fièrement le nom du couteau mais aussi le nom de son créateur Gérard Julien près de l'entablure. Celle-ci est également décorée d'un guillochage tout à fait inédit en forme de soleil rayonnant. Le manche, quant à lui, reçoit des côtes en bois sculptées qui arborent une branche de vigne (il existe néanmoins des modèles ornés de motifs gravés ou sculptés en forme de rameau d'olivier ou encore d'épis de blé par exemple). Sur le dos du provençal, on retrouve un guillochage en feuilles d'olivier et une mouche en forme de cigale. C'est la maison thiernoise Au Sabot qui produit ce couteau en hommage à la terre natale de Marcel Pagnol, de Fernandel ou bien encore de Paul Cézanne.



Le rhôdanien, puissant comme le Rhône !

Créé par la coutellerie Berthier, le rhôdanien rend hommage au sillon rhôdanien et à ses terres qui arpentent les versants du Rhône.

Le rhôdanien est un couteau néo-régional puissant comme le Rhône. Ce fleuve long de plus de 800 km, qui prend sa source en Suisse, alimente en eau le majestueux lac Léman avant de parcourir plus de la moitié de sa distance en France, d'arroser le delta de Camargue et de se jeter, enfin, dans la Méditerranée. Le rhôdanien emprunte son nom aux terres sauvages et viticoles, baignées de soleil, qui arpentent les versants du fleuve depuis Lyon, au nord, jusqu'à Arles, au sud. Il fut créé à la fin des années 1990 par la coutellerie Berthier, célèbre manufacture située à Valence depuis 1820 et dirigée de main de maître par Didier Charbonnel (cette grande maison coutelière souffla son 190^e anniversaire en 2010). Les premiers modèles furent façonnés par le forgeron-coutelier landais Laurent Gaillard et, depuis, c'est la maison Florinox qui produit ce couteau d'une manière industrielle et de qualité. Sa lame en acier inoxydable 12C27 mesure 9 cm et ne dispose pas d'onglet. Cette dernière est frappée du nom du couteau près de l'entablure. Le manche mesure quant à lui 11,5 cm et il est pourvu de larges mitres de tête en inox brossé. Le rhôdanien est proposé en deux versions avec ou sans tire-bouchon. Il est disponible en bois de rose, buis, genévrier, bois d'amourette, olivier, thuya ou encore violette.



*Deux rhôdanien
différents
en buis (ci-dessus)
et en cade (ci-contre).*

un grand nombre dans des tailles allant de 7 cm à 28 cm. Il en existe même des modèles qui mesurent jusqu'à 60 cm de long ! La silhouette fine et étroite du vendetta corse est caractérisée par un étranglement au niveau de l'articulation de la lame. Cette forme s'élargit ensuite de plus en plus jusqu'à l'extrémité arrondie du manche. Certains modèles sont pourvus de grandes mitres en acier qui peuvent faire la moitié de sa taille. Les manches sont fréquemment décorés de motifs floraux et de l'incontournable tête de Maure, emblème corse depuis la fin du 18^e siècle. Aujourd'hui, l'île abrite de bons artisans couteliers qui tentent de démêler le vrai du faux dans l'esprit des touristes en matière de couteaux corses. Cependant, certains s'amuse de la légende des vendettas et profitent de sa notoriété pour produire quelques beaux exemplaires forgés dans des aciers de qualité et munis de manches en os ou en ivoire.



Ébène incrusté de bois de rose et d'olivier pour le modèle Au Sabot (ci-dessus) et bois d'olivier pour le modèle fabriqué par Fontenille-Pataud à Thiers pour le compte de Zuria en Corse (ci-contre).



Série produite par la société Thiers-Issard.
De gauche à droite, cinq vendettas corses
possédant des manches en buis, noyer,
cade, corne noire et corne de bœuf.



L'yssingeaux, cousin de l'issoire

À la fin du 19^e siècle, l'yssingeaux se faisait appeler laguiole. C'était bien avant que ce dernier adopte sa légendaire lame yatagan et qu'il prenne la silhouette qu'on lui connaît aujourd'hui.



Si l'on étudie les couteaux de régions dans leur ensemble, on s'aperçoit que certains modèles sont très ressemblants et qu'il est parfois difficile de les différencier les uns des autres. Le tonneau, par exemple, (voir page 124) est très proche du tiré-droit et le langres (voir page 68) ressemble beaucoup au gouttière (voir page 54). C'est la même chose pour l'yssingeaux et l'issoire : il faut avoir un sacré coup d'œil pour les différencier ! Plus généralement, les couteliers s'accordent à dire que l'yssingeaux possède un aspect plus rural et rustique. Ce couteau pliant possède une lame à pointe centrale caractéristique des couteaux du Massif central. Son manche en bec de corbin se compose de mitres de tête en acier, de côtes en corne (le plus souvent en corne rouge) et d'un passe-lacet. L'yssingeaux est communément équipé de une, deux, trois, voire quatre pièces comprenant une scie, une serpette ou un poinçon. Dans l'ancien temps, l'yssingeaux était apprécié de nos aïeux pour sa tenue de coupe et sa solidité. Aujourd'hui, c'est un couteau régional indémodable.

*Page de droite :
deux versions
anciennes de
l'yssingeaux en corne
rouge, avec et sans
poinçon.*



*L'yssingeaux
emprunte son nom
à une commune auver-
gnate, sous-préfecture de
la Haute-Loire, qui se situe à
860 m d'altitude au nord-est du
Puy-en-Velay.*

