

Société | Sur la route des Entreprises du Patrimoine Vivant : Nontron joue du couteau



Pour le dernier épisode de notre série dédiée aux entreprises labellisées Entreprise du Patrimoine Vivant, Aqui part en direction de la Dordogne et fait une halte dans la fameuse ville de Nontron. La spécialité de l'entreprise de la semaine est assez pointue puisque c'est une coutellerie qui propose de magnifiques couteaux faits à la main et dans les règles de l'art depuis maintenant des siècles et des siècles... Une institution périgourdine qui a fait ses preuves et qui sait marier la qualité avec l'esthétisme de l'outil.

La passion. C'est ce qui fait véritablement des Entreprises du Patrimoine Vivant, des perles rares, créatrices d'objets précieux et véhicule d'une histoire territoriale chargée. La Coutellerie Nontronnaise, héritière d'un savoir-faire immémorial, s'inscrit dans le paysage français des couteaux régionaux. Le couteau de Nontron est le plus vieux couteau de France dont la marque est encore en activité. « Des couteaux, il en existe depuis longtemps mais ils ont pu disparaître au fil des années », explique Laura Vigroux, responsable marketing de la Forge de Laguiole. Pour la table, pour les aventures en extérieur, pour les professionnels ou encore les amateurs de beaux objets, le couteau de Nontron est un incontournable désormais. « On ne sait pas quand les premiers sont apparus mais on a pu retrouver des écrits concernant ce couteau dans les années 1300 », explique Laura Vigroux.



L'entreprise physique, située à Nontron, a fêté ses 20 ans en juin dernier. C'est Alphonse Chaperon, en 1928, qui a monté la Coutellerie Nontronnaise. Elle a ensuite été reprise en 1986 par Bernard Faye jusqu'à ce qu'il parte en retraite en 2019. Forge Laguiole a racheté la coutellerie en 1992 donc elle fait aujourd'hui partie du groupe. Ce sont deux entreprises qui suivent la même philosophie car la fabrication des pièces détachées sont faites en France; le montage et la fabrication des manches se font à Nontron dans le fameux atelier.

Une coutellerie qui conjugue savoir-faire avec modernité

Environ 30 000 couteaux sont fabriqués chaque année à Nontron par une trentaine d'employés passionnés et talentueux. C'est un couteau 100% artisanal et français, fait à la main, et l'entreprise propose une gamme traditionnelle qui véhicule l'histoire ainsi qu'une plus moderne. « Nous avons travaillé avec de nombreux designers comme Christian Ghion ou Olivier Gagnère pour proposer une gamme moderne et au goût du jour, tout en maintenant le savoir-faire pour lequel nous sommes reconnus », indique Laura Vigroux. De la boutique de la Coutellerie à Nontron, il est possible d'admirer le grand atelier grâce à une vue dégagée. Grâce aux panneaux explicatifs, les visiteurs pourront suivre et comprendre la fabrication du légendaire petit couteau. La Coutellerie Nontronnaise est l'une des plus vieilles entreprises à avoir eu le label EPV. « C'est une distinction intéressante dans le sens où ce label commence à être reconnu auprès du grand public et cela montre que la coutellerie maintient son savoir faire artisanal sur le territoire ».



Le travail manuel est le grand privilégié dans la fabrication de ces couteaux. Certaines machines viennent seconder la tâche des couteliers notamment pour le sculptage des manches ronds, tournés avec un tour à bois. « On ne fait pas de travail à la chaîne ou standardisé, loin de là », insiste Laura Vigroux. Pour les manches, par exemple, il faut toujours commencer par scier les matières premières et évidemment le sciage est fait par les artisans couteliers. » Pour chaque couteau, et à partir des pièces détachées, chaque artisan est en charge de l'assemblage de l'outil de A à Z. Ils sont responsables de la fabrication du couteau du début jusqu'à la fin. Les secrets d'un bon couteau de Nontron résident donc dans la maîtrise artisanale et dans la technique de chaque coutelier.

"Sur la route des entreprises du patrimoine vivant", lire aussi :

[Sur la route des Entreprises du Patrimoine Vivant : découverte d'une première perle rare à Pau](#)

[Sur la route des Entreprises du Patrimoine Vivant : un petit air d'accordéon à Tulle](#)

[Sur la route des Entreprises du Patrimoine Vivant : le bouchon dans tous ses états](#)

Lucile Bonnin

Crédit Photo : forge de Laguiole

Publié sur aqui.fr le 14/08/2020

[Url de cet article](#)