

Puy-de-Dôme : à Thiers, les secrets des coutelleries de luxe



Acier damassé et manches travaillés à la main, les coutelleries de Thiers (Puy-de-Dôme) créent des pièces de luxe. / © P. Franco / France 3 Auvergne

Dans la capitale française de la coutellerie, pour se démarquer, certains artisans de Thiers (Puy-de-Dôme) ont choisi de miser sur l'industrie du luxe. Des pièces uniques faites de matériaux prestigieux font le succès de ces fabricants.

Parmi les 60 fabricants de couteaux de Thiers (Puy-de-Dôme), certains se spécialisent dans la coutellerie de luxe. C'est le cas de la coutellerie Claude Dozorme, une vieille maison thiernoise fondée en 1902. La coutellerie possède un atelier principal, et parallèlement, des pièces de luxe sont fabriquées par un monteur. Chaque couteau est fait sur-mesure, et chaque détail est réfléchi en amont, selon Claudine Dozorme : " Il faut en rêver, choisir ses couleurs, penser à la forme, penser aux nuances que l'on veut ".

Des matériaux de qualité Un avis partagé par Robert Beillonnet, qui travaille seul dans son atelier. L'artisan ne travaille que sur commande et attache le plus grand soin à chacune de ses pièces : " Je fais un couteau tous les trois jours. Les premiers prix sont aux alentours de 500 euros, ça peut aller jusqu'à 2000 voire 3000 euros" . Pour satisfaire sa clientèle, le coutelier choisit les meilleurs matériaux : " En ce moment, le damas que j'utilise pour faire la lame a été fait par un forgeron aux Etats-Unis qui s'appelle Davin Thomas. Pour avoir un bout de damas chez lui, il y a deux ans d'attente. Le bout vaut environ 300 euros."

france3-regions.francetvinfo.fr

Pays : France

Dynamisme : 166

[Visualiser l'article](#)

Une fabrication contrôlée Chez Dozorme, on ne lésine pas non plus sur la qualité de la matière première : lames en acier damassé, manches en molaire de mammoth, des matériaux nobles pour atteindre une certaine idée du luxe. Mais ce qui fait la qualité de ces pièces, selon Claudine Dozorme, c'est de pouvoir contrôler le processus de fabrication de A à Z : *" Nous avons décidé d'intégrer toutes les étapes de fabrication au sein de notre maison, de manière à maîtriser à la fois la matière première et la transformation de la matière. On connaît les matériaux et on y ajoute notre tour de main."*

Si ces artisans ont fait des couteaux un objet haut-de-gamme, ils ne perdent pas leur utilité. Aussi beaux et aussi chers soient-ils, ces couteaux de luxe sont fait pour servir : *"Je trouve que c'est dommage de se dire qu'on a payé un couteau plus de 1000 euros et de le laisser en vitrine. Moi j'aime bien que les gens se servent des couteaux"* , affirme Robert Beillonnet. Grâce à leur savoir-faire, les coutelleries de Thiers ont su joindre l'utile au haut-de-gamme.