

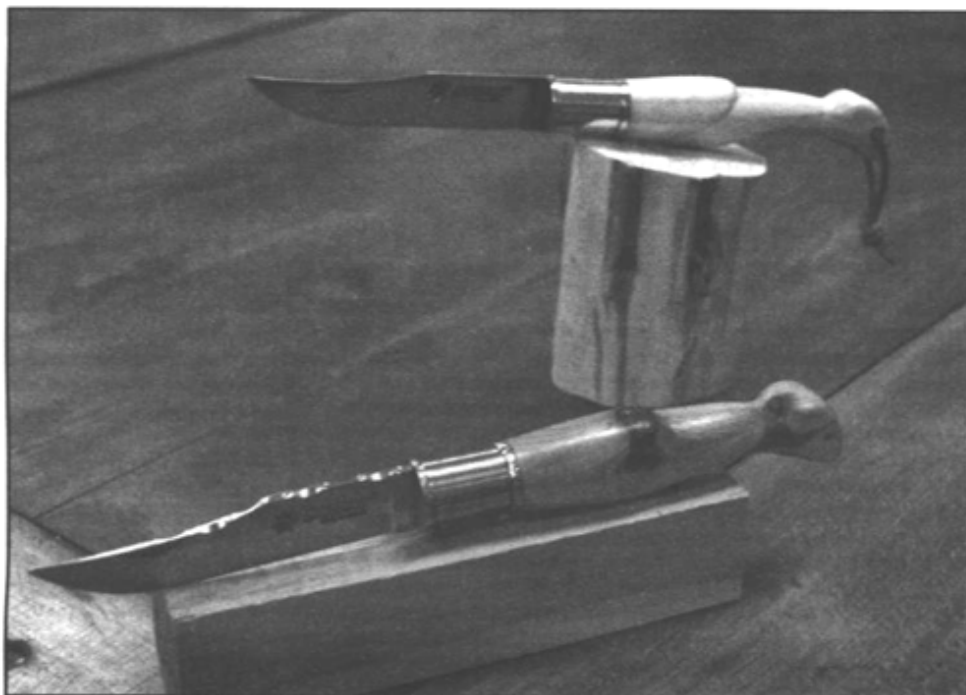
Première sortie officielle pour le couteau du Larzac

Fruit de 4 années de gestation, le couteau du Larzac va sortir de son atelier de fabrication. Pour Joël Canitrot, son créateur, c'est le grand jour. Samedi et dimanche à Sauclières à l'occasion de la 7e rencontre des couteliers et maréchaux-ferrants «Fers et Lames», il va présenter ce tout nouveau couteau qu'il veut être l'expression d'un terroir. «Je l'ai conçu pour qu'il exprime le caractère du Larzac, à travers les matériaux utilisés comme le buis, le genévrier. Je le fabrique aussi à partir du frêne, du cerisier ou du noyer». La forme de la lame, robuste, est en harmonie avec le manche qui épouse bien la main et qui se termine par une excroissance qui rappelle une tête de mouton. La taille choisie est de 12 cm, pour le lancement. Un 10,5 cm viendra plus tard. La fermeture et l'ouverture de la lame sont verrouillées par une virole du plus bel effet. La lame est en acier suédois, «c'est le meilleur acier sur le marché», ajoute Joël Canitrot.

A partir d'une base de départ, de nombreuses options sont déclinées. Bois différents, métal des viroles, guillochage sur le dessus de la lame et sur les bagues de virole... Incontestablement, c'est un beau couteau qui respire la qualité de fabrication et qui est promis à un grand succès. Avec la fin de l'année qui approche parions qu'il fera une bonne idée cadeau. Il peut être acheté avec un étui en cuir pleine fleur, proposé en plusieurs coloris. Il est réalisé par Jean-Pierre Romiguiet du "Sac du Berger". Une référence...

Une fabrication artisanale

Mais pour être l'expression d'un terroir et mériter ce label, il est important que la fabrication soit artisanale et locale. «A part les lames que je commande aux forges de Montézic dans le Nord-Aveyron j'assume la totalité de la fabrication», revendique Joël Canitrot qui a réalisé un investissement sur ce projet. Rappelons que ce projet a été éligible au programme européen Leader Plus qui soutient les initiatives locales. Le ponçage, le brossage, l'affûtage des lames, l'usinage des manches, l'assemblage,



Chaque région a son couteau. Le Larzac a désormais le sien. Une forme et des matériaux qui expriment son caractère, une belle qualité de fabrication.



Joël Canitrot, créateur du couteau du Larzac, dans son atelier. Une fabrication artisanale, 100% aveyronnaise.

tout est réalisé dans son local, 39 rue Droite à Millau. L'atelier est à l'arrière d'un très beau magasin qui vend également d'autres produits locaux et qui porte la double appellation "L'âme du Causse" et "La coutellerie du Larzac".

Après une très longue phase de préparation due au dépôt de la marque, au montage des dossiers d'investissement, à la livraison et à prise en main des ma-

chines, dont plusieurs sont des prototypes, ce lancement de la fabrication et de la commercialisation constitue la deuxième partie du programme. En dehors de Millau, le couteau du Larzac va être peu à peu diffusé en France et à l'étranger, grâce au réseau des Forges de Montézic qui commercialisent leur propre marque "Laguiole en Aubrac". Par ailleurs un dossier a été déposé pour que le produit ob-

tienne le label "Parc Naturel Régional de Grands-Causse".

Il faudra encore quelques années d'efforts pour donner de la notoriété à ce couteau et assurer un juste retour sur l'investissement réalisé. Saluons le courage de son créateur qui a fait naître et concrétisé son idée. C'est une belle réalisation qui mérite d'être soutenue.