

# LA COUTELLERIE DU LARZAC : UN SAVOIR-FAIRE BIEN AFFÛTE !

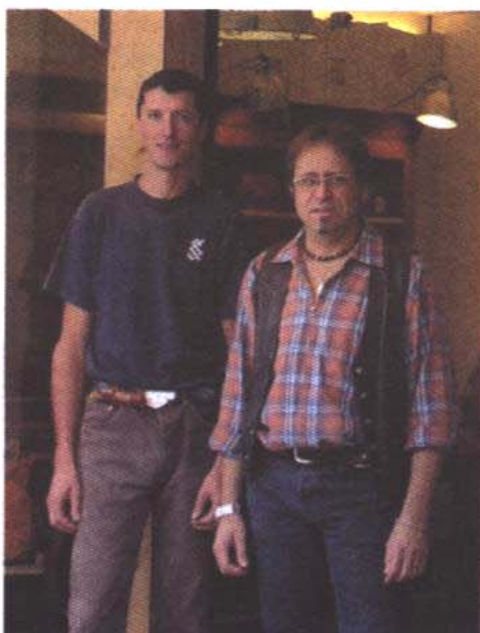
Installée en centre-ville depuis bientôt un an, la boutique de "l'Ame du Causse" qui affiche dans ses vitrines des produits authentiques et originaux, comme la gamme du Sac du Berger de Jean-Pierre Romiguié, abrite également un atelier de fabrication de Couteaux du Larzac, où qualité et créativité sont devenues les fers de lance de cette nouvelle production de la capitale du Sud Aveyron.

## **Le couteau du Larzac, un modèle unique au monde**

Cela faisait déjà longtemps que Joël Canitrot, gantier de profession et créatif dans l'âme, nourrissait le projet de créer sa propre activité autour de l'artisanat et des savoir-faire locaux. Déjà en 1999, cet homme entreprenant déposait la marque et le modèle original des fameux "Couteaux du Larzac". Mais ce n'est qu'en 2002 qu'il peut véritablement concrétiser ses idées, lorsqu'il rencontre près de Béziers Monsieur Besombes, l'inventeur du procédé technique adéquat qui lui permettra de réaliser les couteaux du Larzac. Grâce à un spécimen unique de tournage sur bois en trois dimensions, il va désormais développer son activité, qu'il considère comme "naturellement complémentaire" de celle de la forge de Montézic, célèbre pour sa production de couteaux de Laguiole en Aubrac, des modèles qui sont d'ailleurs diffusés à l'intérieur même de sa boutique.

## **Un procédé de fabrication très minutieux**

Décliné sous de multiples essences de bois, que Joël Canitrot prend soin de sélectionner exclusivement parmi des espèces que l'on trouve sur le Larzac, comme le noyer, le genévrier, le buis, le frêne... le manche du couteau du Larzac offre une palette très variée de teintes et de textures, à même de satisfaire la clientèle, de plus en plus nombreuse en quête de beaux objets et de pièces personnalisées. Beaucoup de doigté, un brin d'imagination et une bonne dose de patience,



telle est la recette gagnante pour les trois personnes qui travaillent aujourd'hui à l'atelier produisent en moyenne une trentaine de couteaux par jour. Car au total, ce sont près de vingt étapes de fabrication qui sont nécessaires à l'élaboration d'une pièce : tour et toupie pour donner corps au manche de bois, martelage de l'axe, brossage des lames, pose des bagues, ponçage et polissage, pour finir par l'affûtage des lames... C'est tout un rituel qui accompagne la réalisation d'un couteau du Larzac !

## **Soutien des partenaires économiques locaux**

Symboliquement rattaché à l'association "Millau Art et Savoir-Faire" qui

regroupe de nombreux représentants de l'artisanat d'art à Millau, la coutellerie du Larzac a bénéficié du soutien de la C.C.I., du Comité Départemental de Développement Economique, de la Chambre des Métiers et de Sud-Aveyron Initiatives. Aujourd'hui, l'activité de "l'Ame du Causse", qui a choisi pour emblème la très symbolique Cardabelle, prend peu à peu son envol, et vise désormais les marchés à l'export tels que ceux de l'Europe, du Japon ou même des Etats-Unis.

Et puis, la mise en ligne d'un site Internet : [www.couteau-du-larzac.com](http://www.couteau-du-larzac.com) d'ici quelques semaines va offrir à Joël Canitrot une nouvelle vitrine pour ses créations, dont il compte, en 2005, également assurer la promotion sur le célèbre salon professionnel de Thiers, où se côtoient les savoir-faire les plus prestigieux, et où le "luxe rustique" de la ville de Millau sera désormais fort bien représentée !

