

Quand le bois rencontre l'acier

Focus sur un savoir-faire local avec la coutellerie Goyon Chazeau à Thiers



The Forest Time a souhaité pour cette nouvelle édition suivre le cheminement du bois jusqu'au bout, à savoir jusqu'au produit fini. Il en existe une multitude et nous avons choisi le couteau *Le Thiers®*. Pour être plus précis, nous avons suivi dans ses ateliers, Magali Soucille, PDG des établissements Goyon Chazeau à la Monnerie-le-Montel près de Thiers. Ici l'acier est roi et il donne le ton. Le bois est un matériau qui vient éventuellement compléter le couteau réalisé avec une très grande minutie. D'autres matériaux sont aujourd'hui utilisés pour les manches : corne, acrylique, fibre de carbone, paperstone...mais le manche en bois reste un classique, une valeur sûre que l'on décline en de nombreuses essences.

Merci de nous accueillir et de nous faire découvrir votre univers et celui

de vos ancêtres, Magali Soucille.



MAGALI SOUCILLE POUVEZ-VOUS NOUS PRÉSENTER VOTRE COUTELLERIE ?

Les établissements Goyon Chazeau fabriquent artisanalement de la coutellerie haut de gamme : couteaux de poche, de cuisine ainsi que des couteaux et des couverts de table.

L'entreprise est dirigée par ma famille depuis 3 générations. Ce sont mes grands-parents qui ont démarré l'activité dans les années 50. Ils étaient « ouvriers polisseurs » à domicile et proposaient leurs services aux nombreuses coutelleries établies dans la région thiernoise. Peu à peu mes grands-parents se sont spécialisés dans la coutellerie haut de gamme. Mes grands -parents sont restés sous-traitants jusqu'à l'arrivée de mon père et au delà. Ce n'est que lorsque le travail de sous-traitance a commencé à souffrir de la concurrence asiatique que mon père a décidé de créer ses propres produits finis commercialisés sous la marque Goyon-Chazeau (1er couteau Laguiole Goyon-Chazeau en 1992).

Ce n'est qu'en 1975 que l'usine familiale a été construite à côté de la maison. Mes parents ont pris la gérance de l'entreprise en 1988 et créent alors leur marque GOYON CHAZEAU.

Avec mon mari Vincent, nous représentons la 3^{ème} génération de l'entreprise. J'ai pris la relève de mon père au 1^{er} janvier 2017 après 13 ans en tant que directrice marketing et communication d'une grande structure sur Clermont-Ferrand. J'ai toujours baigné dans l'univers des couteaux et je suis très attachée à cette coutellerie familiale. Je ne voulais pas la voir partir dans d'autres mains.

Aujourd'hui nous manageons à deux l'entreprise de 10 salariés. Nous avons beaucoup développé à l'international, nous sommes fiers de la notoriété dont bénéficie la coutellerie depuis près de 50 ans ! Nous sommes d'ailleurs classés « Entreprise du Patrimoine Vivant » !

QUELLE EST LA SPÉCIFICITÉ DE VOTRE SAVOIR-FAIRE ?

La coutellerie Goyon-Chazeau a très rapidement su se spécialiser dans la soudure de l'inox (technique du montage monocoque) ainsi que dans la fabrication de produits entièrement forgés (une seule pièce). Il s'agit là d'un savoir faire unique, haut de gamme.

90% de nos fabrications sont entièrement forgées, produites d'une seule pièce. Nous utilisons une barre d'acier ronde massive chauffée jusqu'à entrer en fusion à plus de 1200 degrés. Cette barre est ensuite placée sous un marteau pilon qui donne la forme définitive au couteau. La forge brute est donc réalisée d'un seul tenant. La forme est estompée et découpée pour obtenir le squelette du couteau. Les carrelots de bois sont ensuite montés à la main et fixés avec des rivets.

La qualité de la soudure de l'inox et l'excellence du travail de la forge nous ont permis d'obtenir, comme je l'ai dit plus tôt, le label EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant). Un label décerné par l'Etat français.

QUEL EST VOTRE PRODUIT PHARE ?

La coutellerie Goyon Chazeau s'est associée à la démarche de la Confrérie du Couteau *Le Thiers®* qui protège la marque *Le Thiers®* et qui la fait rayonner y compris à l'international. Aujourd'hui Thiers est bel est bien la capitale de la coutellerie française. Thiers est même la capitale mondiale de la Coutellerie. Le festival Coutellia qui rassemble chaque année des fabricants de couteaux du monde entier en est la preuve.



Qu'il soit de table, de cuisine ou de poche, le couteau *Le Thiers®* se décline en de nombreuses versions issues de l'imagination de chaque coutelier thiernois. Nous avons donc notre propre déclinaison de couteaux de poche : *Le Thiers®* par Goyon Chazeau ou *Le Thiers®* PIROU. Ce dernier comprend une mouche en forme du château du Pirou (maison à colombage emblématique de Thiers qui abrite aujourd'hui son Office de Tourisme). Cette bâtisse abritait autrefois la table des marques sur laquelle les couteliers déposaient leurs modèles il y a des centaines d'années.

Nous proposons également *Le Thiers®* Dama Hestia, forgé à chaud dans une barre d'acier entièrement damassé.

QUELLES SONT LES MATIÈRES PREMIÈRES QUE VOUS UTILISEZ LE PLUS ?

Nos couteaux en bois sont très connus et réputés. Ils constituent une valeur sûre et représentent la stabilité, les forêts sont nos racines. On peut en trouver avec des manches en bois de genévrier, d'olivier, en **chêne**, en ébène, en bois de rose... Nous nous positionnons dans le très haut de gamme à ce niveau là. 12 bois différents sont proposés pour nos couteaux de poche.

Mais il faut dire que nous sommes très dépendants du **marché du bois** en termes d'approvisionnements. Nos bois proviennent de France avec des fournisseurs locaux autant que possible mais nous avons beaucoup de bois en **provenance d'Europe**, nous importons également des bois exotiques. Le marché allemand affectionne tout particulièrement les couteaux avec les manches en bois.

Le manche en bois reste un indémodable. On joue désormais sur les finitions mates qui sont plus modernes. Le brillant est moins à la mode actuellement. L'effet brossé et le bois donnent un aspect très contemporain.

Nous proposons le couteau Stylver, qui est également un modèle déposé. Styl'ver est un néologisme issu de l'association de 3 termes : un design contemporain (STYLE), qui offre une préhension naturelle instinctive (SYLVA – forêt en latin) et qui abrite un cœur d'acier forgé à l'esthétique orfèvre de l'argent (SILVER).

EST-CE QUE D'AUTRES MATÉRIAUX ÉMERGENT ?

Oui tout à fait. Nos clients recherchent de beaux couteaux mais à entretien facile. Nos couteaux de table en paperstone (matériau constitué essentiellement de papier recyclé associé à la noix de cajou et à l'amidon) sont des couteaux à l'aspect et au toucher du bois mais avec une plus grande résistance. Ils passent notamment au lave-vaisselle. Nous avons l'exclusivité de notre fournisseur en paperstone pour la fabrication des couteaux.

QUELLE EST VOTRE CLIENTÈLE ?

40% de notre chiffre d'affaires est tourné vers l'international notamment vers l'Allemagne, le Danemark mais nous exportons beaucoup vers Hong Kong et les Etats-Unis. Je dois dire que nous avons progressé de 10% en termes de chiffre d'Affaires au global (France et export confondus) pendant la crise sanitaire qui n'a pas du tout été un frein pour nos ventes. En ce sens, nous sommes très satisfaits. La vente en ligne a été pour nous un véritable atout qui a permis de continuer et d'amplifier nos ventes.

Nous vendons avant tout à des professionnels : des boutiques de coutellerie, des armureries, des boutiques dédiées à l'art de la table, des restaurateurs et aussi des particuliers, il ne faut pas le négliger. Nos clients sont de véritables amateurs de couteaux et d'artisanat d'art.

LE MOT DE LA FIN ?

Je ne saurais que trop vous conseiller de venir faire un tour au festival Coutellia : Le Festival international du couteau d'Art et de tradition qui aura lieu cette année **les 2 et 3 octobre 2021**.

“

Venez nous voir !

