



DER STOLZ

In der Coutellerie Cognet entstehen seit 1835 Klassiker wie das für die Kolonien entworfene „Douk-Douk“



Thiers ist die Messerhochburg Frankreichs. Dort, in der wildromantischen Auvergne, fertigen seit mehr als 500 Jahren Individualisten die schärfsten Klingen der Grande Nation

TEXT: RALF FRÄDTKE, FOTOS: JOERG LEHMANN

DER GALLIER

TASCHENMESSER SIND IN FRANKREICH KULTOBJEKTE. SOGAR INS SPITZENRESTAURANT MUSS DAS MÄNNERSPIELZEUG GANZ SELBSTVERSTÄNDLICH MIT

Die spinnen, die Franzosen“, sagt Yves Charles, „sogar in Sterne-lokalen tafeln sie mit ihren Taschenmessern.“ Aber natürlich freut ihn die Marotte seiner Landsleute, schließlich sind es auch seine Klingen, die bei Alain Ducasse und Marc Veyrat auf der Tischwäsche landen. Er spießt eine Kalbsmaske aus einem großen Suppentopf, zerteilt sie mit präzisen Schnitten und serviert. *Déjeuner* in der Manufaktur Perceval in Thiers, Frankreichs berühmtem Messerstädtchen.

Monsieur Charles, der Besitzer, hat für seine fünf Mitarbeiter gekocht. Wie jeden Tag. Er hantiert in der improvisierten Betriebsküche zwischen Büro und Werkstatt, einem halbprofessionellen Arbeitsplatz mit XXL-Kühlschrank und Pacojet. Die Männer sitzen witzelnd am Tisch, Charles reicht eine Flasche schlichten Landwein und kräftiges Brot hinzu. Eine deftige Mahlzeit: Kalorien für Kerle. Als waschechter Franzose speist auch Monsieur mit seinem eigenen Messer, einem höllisch scharfen Klappmodell: „Aus unserer Fertigung – *bien sûr!*“

Yves Charles, 47, hochgewachsen, breite Schultern, raspelkurze Haare, ist ein Bilderbuch-Auvergnat aus dem Département Cantal, ein Mann mit ausgeprägtem Ego und klaren Zielen. Er erzählt, wie er vom Pariser Profikoch mit Michelin-Stern zum Messermacher in der Provinz geworden ist. Wie Monsieur Perceval, der frühere Besitzer der Manufaktur, 2004 in Charles' Restaurant „La Maison Courtine“ im 14. Arrondissement kam und am Tisch sein Messer auspackte. Der Koch war hingerissen von dem eleganten Werkzeug. Man kam bei 1947er Mouton Rothschild ins Gespräch und schwelgte bald in Zukunftsträumen: Charles wollte für das Restaurant ein eigenes Tafelmesser im puristischen Perceval-Stil gestalten. Er lieferte den Entwurf, Perceval setzte ihn um. Ein Jahr später feierten sie das Design zusammen mit den Gästen. Die kauften die Messer vom Tisch weg, so begeistert waren sie.

Nach zwei Jahren kam die Ernüchterung: Der Messermanufaktur drohte wegen Missmanagements die Insolvenz. Aber statt über das vorzeitige Ende seines Traums zu klagen, schlug Charles einen radikalen Weg ein. Er übernahm kurzerhand den kleinen Betrieb am Ortseingang von Thiers und sagte seinem Stern adieu: „Zehn Jahre Spitzengastronomie, das reicht.“ Seitdem florieren die Geschäfte in der Auvergne wieder, und Charles bekoht nun seine Angestellten.

Thiers ist die Messerhochburg Frankreichs. Dort, in der von erloschenen Vulkanen und wilden Wassern geprägten Gebirgslandschaft zwischen Limoges und Lyon, fertigen seit mehr als 500 Jahren kleine Manufakturen die besten Klingen des Landes. Sogar das berühmte Laguiole, der Inbegriff französischer Schneidkultur, kommt meist aus Thiers und nicht aus dem namengebenden Dorf 230 Kilometer weiter südlich.

Über ein Dutzend Modelle umfasst Charles' Kollektion. Pure Eleganz, wie sie die Kunden in der fernen Hauptstadt mögen, Entwürfe ohne Schnickschnack wie das Taschenmesser „Le Français“, das Standardmodell ab 115 Euro; eine Variante mit Korkenzieher wirkt dagegen fast schon verspielt. Nur bei der Wahl der Materialien setzt Charles mit Fiberglas, Zebuhorn oder Ebenholz auf Extravaganz. Atemberaubend wirkt ein edles Taschenmesser aus fein gemustertem Damaszenerstahl und dunkel-fleckigem Elfenbein vom ausgestorbenen Mammut, dessen Stoßzähne im Schmelzwasser des sibirischen Permafrosts zutage kamen. Auch die Version mit Griffschalen aus Meteoriteneisen ist aufregend. Perfektion für die Hosentasche – oder für den Safe: Liebhaber zahlen für das Sammlerstück 1400 Euro und mehr.

Der Seiteneinsteiger Yves Charles geht auch bei der Fertigung neue Wege. Er kombiniert moderne mit traditionellen Techniken, kauft gelaserte Klingenrohlinge und andere Bauteile dazu. Aber geschliffen, geschärft und poliert wird dann

wie seit alters von Hand. „Keine Maschine kann die Erfahrung des Schleifers ersetzen“, sagt Charles, „weil kein Stahl nach all den vorangegangenen Prozessen dem anderen gleicht.“ Darum gehört die Schleiferei zum bestbezahlten Handwerk in der Fertigungskette.

Eine bunte Schar von Individualisten findet man in Thiers, ganz in guter gallischer Asterix-Tradition. Da ist zum Beispiel Pierre Cagnet, Chef der Manufaktur Cagnet an der Rue des Horts, ein quirliger Spaßvogel mit Schnauzbart. Der Betrieb des 58-Jährigen gehört zu den ältesten der Klingengstadt, 1835 gegründet. Sein Bestseller: das Douk-Douk, ein Allzweckmesser aus einem u-förmig zum Schaft gebogenen Blech, mit einer Spitze, die an arabische Dolche erinnert.

Ursprünglich wurde es von Cognets Urgroßvater Gaston für die französischen Südseeinseln produziert; daher das Motiv des Maskentänzers, das in den Griff eingraviert ist. Aber auch in den ehemaligen afrikanischen Kolonien ist das preiswerte Taschenmesser (je nach Ausführung ab 15 Euro ab Werk) bis heute begehrt: „Für die Afrikaner ist der Medizinmann ein Glücksbringer“, erklärt Cagnet, „einer, der die bösen Geister vertreibt.“ 100 000 Douk-Douks werden im Jahr von seinen Leuten gefertigt, in reiner Handarbeit. Seit den 80er-Jahren produziert Cagnet auch verschiedene Messer nach Vorbildern aus anderen Regionen wie das elegante „Capucin“ aus den Pyrenäen, dessen Schaft an eine Mönchskutte erinnert.

Im Vorort Bellevue, an der D 2089, residiert seit 1834 die Messermacherdynastie von Alain Bournilhas. Der 64-Jährige gibt sich als kämpferischer Traditionalist, schwört auf klassisches Schmiedehandwerk. Die Kochmesser der Marke „K Sabatier“, die berühmte Küchenchefs wie Georges Blanc so hoch schätzen, kommen von dort. Bournilhas unterhält freilich keine eigene Werkstatt mehr. Er lässt seine *couteaux* von selbstständigen Spezialisten in der Region fertigen, wie das in Thiers üblich ist. ▶▶▶



Der einstige Pariser Küchenchef Yves Charles (o.) hat mit puristischen, eleganten Designs wie dem Tafelmesser „9,47“ Bestseller im Programm. Pierre Cagnet (r.) verkörpert die Tradition in der mittelalterlichen Stadt Thiers





Robert Beillonnet (o. l.) fertigt Unikate wie das „Châtellerault“ (o. r.), Alain Dumoussset (u. r.) schmiedet aus Damaszenerstahl Messer mit komplexen Mustern wie einem Wildschwein im Schachbrett. Beide Meister sind in der Region verwurzelt



DIE GESCHMIEDETEN KLINGEN SIND DAS ERGEBNIS VON GENIE UND MATHEMATIK

Robert Beillonnet ist der Star unter den Messermachern der Region. Seine Kollegen nennen ihn anerkennend „Le Gros“, was sowohl „der Große“ als auch „der Dicke“ heißen kann; schon zweimal hat ihn der Staat als „Un des Meilleurs Ouvriers de France“ geehrt, als einen der besten Handwerker des Landes. Seit 2002 lebt und arbeitet er als freischaffender Künstler im 13 Kilometer entfernten Örtchen Chez Bonhomme, mitten auf dem Land. Der 61-jährige Beillonnet ist ein Genie und ein Bonvivant, empfängt Besucher mit hausgemachtem Kräutlerlikör und selbst gepökeltem Schinken vom eigenen Schwein. Besonders nette Gäste dürfen einen Blick in den gut sortierten Weinkeller werfen, Verkostung nicht ausgeschlossen.

„C'est un couteau de survie“, sagt Beillonnet über sein neuestes Meisterwerk, ein Überlebensmesser sei das. Ein Laguiole mit moderner, markanter Klingengeometrie und Korkenzieher, das er für den deutschen Spezialisten für französische Messer „PassionFrance“ entworfen hat. Der Clou dieses unentbehrlichen Hilfsmittels für Genießer: Die Wendel ist ganz leicht gebogen und diskret im grazilen Griff versteckt, so stört sie nicht den makellosen stromlinienförmigen Messerrücken. Für diese Innovation und die äußerst sorgfältige Verarbeitung wurde das Messer im Frühjahr auf der Nürnberger Jagd- und Sportwaffenmesse IWA mit dem Sonderpreis „Knife of the Year 2010“ ausgezeichnet. Überdies ist Beillonnet ein Tüftler, Spezialist für den Nachbau historischer Klappmesser mit komplizierter Mechanik. Exemplare mit raffinierter Verriegelung („ein Châtellerault aus dem 19. Jahrhundert – das Messer des französischen Adels“) oder mit vielen Accessoires entstehen unter seinen Händen neu.

Im Provinznest Viscomtat schmiedet Alain Dumoussset seine Klingen. Der Ort, 15 Kilometer südöstlich von Thiers, bringt sogar manches Navigationsgerät an seine Grenzen, so versteckt liegt er. Monsieur

Dumoussset trägt Baseballkappe und blauen Arbeitsoverall; mit seinem grauen Rauschebart erinnert er an Fidel Castro.

Messer aus Damaszenerstahl sind sein Metier: „Schauen Sie, das sind Klingen aus Lagen verschieden legierter Stähle. Ätzt oder poliert man sie, werden die Schichten als holzartig-organisch wirkende Maserung sichtbar.“ Dumoussset ist Perfektionist. Zeit? Spielt keine Rolle („ich bin Kunsthandwerker“). Budget? Ein Fremdwort. Für einen vermögenden Eidgenossen hat er ein Schweizermesser komplett aus Damaszenerstahl gefertigt, mit 2002 Sternchen und Schweizerkreuzen. Allein an der Klinge hat er mehr als zwei Monate gearbeitet. Gebrauchskunst zum Preis eines Mittelklassewagens.

Die größte Herausforderung sind die Muster. Dumoussset diskutiert sie mit einem befreundeten Mathematiker, bevor er sich ans Werk macht. Der Wissenschaftler berechnet genau, an welcher Stelle der Stahl gefaltet, verdreht und gebogen werden muss. Kein Ornament ist dem Duo zu kompliziert, Namenskürzel, Fußspuren und Gesichter, alles hämmert Dumoussset in Stahl. Und wenn es mal gar zu knifflig wird? „Dann hilft meist ein Glas Saint-Pourçain oder Blanc de Boudes weiter“, sagt der Meister lachend. Heimischer Wein als verlässlicher Treibstoff für die Fantasie – so löst man den Kreativitätsstau in der Auvergne.



ADRESSEN

Vorwahl Frankreich: 0033

1 Robert Beillonnet

OT Chez Bonhomme, 63290 Puy Guillaume, Tel. 04 73 94 10 20, www.robert-beillonnet.com, Besuch n. V.

2 Coutellerie Chambriard

2-8 Place de l'Hôtel de-Ville, 63300 Thiers, Tel. 04 73 80 06 90, www.coutellerie-chambriard.com, tgl. 9-19 Uhr

AmEx | DINERS | EC | MASTER | VISA

3 Manufacture Coutellerie Cognet

54 Rue des Horts, 63300 Thiers, Tel. 04 73 80 02 89, www.douk-douk.com, Besuch n. V. ☑

4 Alain Dumoussset

63250 Viscomtat, Tel. 04 73 51 91 17, alain.dumoussset@orange.fr, Besuch n. V.

5 Coutellerie François 1er

5 Rue du Bourg, 63300 Thiers, Tel. 04 73 80 13 06, www.coutellerie-thiers.com, tgl. 10-19 Uhr

DINERS | EC | MASTER | VISA

6 Atelier Perceval (Ives Charles)

20 Av. des États-Unis, 63300 Thiers, Tel. 04 73 80 19 19, www.couteau.com, Besuch n. V.

7 Franck Pitelet

2 Rue Conchette, 63300 Thiers, Tel. 04 73 80 45 38, www.franckcoutelier.com, tgl. 9.30-19.30 Uhr

8 Coutellerie Sabatier Ainé & Perrier (Alain Bournilhas)

OT Bellevue, 63300 Thiers, Tel. 04 73 80 11 03, www.sabatier-k.com, kein Besuch

Die Tochter Christine Bournilhas erklärt und verkauft die K-Sabatier-Messer in der Messerboutique im 20 km entfernten Clermont-Ferrand: 5 Rue de la Treille, Tel. 04 73 23 76 03, Di-Sa 10.30-19 Uhr

PassionFrance

Der deutsche Spezialist für französische Messer bietet eine exklusive Kollektion, die er zusammen mit den besten *couteliers* in Thiers und Umgebung entwickelt hat. Mauerstr. 9, 64289 Darmstadt, Tel. 06151-71 03 33, www.passionfrance.de, Besuch im Showroom nach Vereinbarung ☑