Passion France, UNE PASSION POUR le couteau régional

Wolfgang Lantelme est Allemand. Il adore la France où il a plaisir à venir fréquemment et il parle d'ailleurs parfaitement bien notre langue. Il apprécie notre culture, notre façon de vivre, nos paysages, et naturellement notre gastronomie, tellement unique...

La coutellerie, il connaît bien, et même très bien puisqu'il en a fait son métier depuis presque vingt ans. À l'occasion de l'un de ses séjours en Auvergne, il a découvert les forges de Laguiole, et ce qui y est réalisé lui a tellement plu qu'il est devenu l'importateur pour l'Allemagne des nombreux modèles qu'il a sélectionnés et il les a tellement bien vendus que cela lui a donné des idées...

▲ *Wolfang Lantelme, toujours souriant et fier de la qualité qu'il propose.*

Faire apprécier les couteaux de nos belles régions françaises dans toute l'Europe, et même au-delà, est le challenge réussi d'un jeune passionné germanique.

Une particularité franco-française

En Allemagne, la culture du couteau est beaucoup plus forte qu'en France. Cela s'explique par une vie rurale fort importante, où, un peu comme dans les pays de l'Europe du Nord, le couteau fait partie de la tenue vestimentaire en loden ou en peau, même s'il n'est pas ostensiblement porté à la ceinture comme le sont les puukkos. Par ailleurs, avec 85 millions d'habitants, soit 20 millions de plus qu'en France, la chasse tient une place considérable, et pas question de pratiquer cette activité sans posséder un bon couteau, un nicker notamment, mais également des couteaux pliants multilames pour faire face à toutes les situations. En effet, depuis toujours, on "travaille" le gros gibier sur place, que ce soit en montagne, en plaine, ou en forêt.

À Solingen, l'activité coutelière a longtemps été florissante, et après une chute inéluctable due à la concurrence asiatique, elle a tout récemment redémarré de plus belle et la ville peut de nouveau arborer fièrement son nom de "ville des lames" qu'elle porte depuis le Moyen-Âge.

Les grandes marques ne manquent pas : Puma, Böker, Henckels et Zwilling, Eye, Wüsthof, Carl Schlipier, Herbertz, Eickhorn, Diefenthal, Hubertus, Under, Otter Messer, la liste est longue, et tous ces modèles sont diffusés dans le monde entier, notamment ceux destinés à la chasse ou à la cuisine.

Or, en dépit d'une production intense et d'un choix de modèles impressionnant, l'Allemagne ne compte que deux couteaux régionaux seulement.

C'est d'autant plus déconcertant que ce pays, le plus peuplé de l'Union européenne et la première puissance économique d'Europe, et qui est en réalité une république fédérale, comprend 16 États fédérés, chacun avec sa propre constitution, son propre parlement, son propre gouvernement, et donc des particularités locales fortes, des

us et coutumes auxquels on tient et que l'on perpétue, un accent, probablement même un patois, et naturellement ses spécialités culinaires, bref, tout ce qui fait un terroir...

On comprend donc que Wolfgang Lantelme, lui qui est un amoureux des couteaux, ait été fasciné par le pluralisme français. Pensez donc, un, voire plusieurs couteaux spécifiques par région, plus beaux les uns que les autres, comment résister... !!!

Il nourrit une véritable passion pour la France et il trouve tout naturellement que "Passion France" sonne bien et correspond parfaitement à ce qu'il éprouve. C'est donc ainsi qu'il baptisera son entreprise dont la vocation sera d'importer en Allemagne et de distribuer dans toute l'Europe l'intégralité de la gamme de couteaux régionaux ainsi que les modèles néo-régionaux, plus récents, mais correspondant bien eux aussi à cette notion de terroir.

Cependant, notre homme est exigeant, il veut de la qualité, rien que de la qualité. Or, il constate que certaines fabrications illustrent trop ce qu'il a lu dans les vieux ouvrages qu'il a consultés au musée de la Coutellerie : « *À Thiers, on fait principalement de la qualité courante, voire quelquefois médiocre, afin de pouvoir vendre au meilleur prix.* »

Considérant que vouloir vendre des couteaux qui ne sont pas fabriqués selon des normes exigeantes est contre-productif, il établit un cahier des charges très pointu, fait la tournée des industriels thiernois et, après beaucoup de temps passé auprès d'eux afin de connaître les possibilités de chacun, en sélectionne une douzaine, lesquels ont spontanément accepté de relever le défi et de jouer le jeu. C'est aujourd'hui une soixantaine de modèles qu'il est en mesure de proposer en Allemagne, Autriche, Suisse, Luxembourg, Scandinavie, etc., et même en France ! En quoi ces nouveaux venus dans le domaine du couteau régional diffèrent-ils des autres ?

Au niveau de la fabrication tout d'abord. Ce n'est naturellement pas du fait main, mais c'est du haut de gamme.

Un cahier des charges exigeant

En effet, le fonctionnement est doux, les ressorts sont fermes sans être durs afin que la lame puisse être ouverte sans risquer de se casser un ongle, les différentes pièces ont été rectifiées et ajustées au plus près afin qu'aucun jeu ne soit à déplorer, toutes les fois que cela s'impose, le ressort et le dos de lame sont guillochés, le matériau du manche est parfaitement positionné, c'est-à-dire qu'il plaque bien contre la mitre, lorsque mitre il y a, sans le moindre interstice entre les deux, le polissage, mat ou brillant selon le cas, est soigné.

Quant aux lames, l'acier choisi est généralement du 12C27, le traitement thermique est conduit selon un protocole strict afin d'offrir les meilleure qualités mécaniques possibles, c'est-à-dire un tranchant efficace et durable. L'affûtage est irréprochable, quel que soit le modèle, chacun étant prévu pour être utilisé avec la plus grande satisfaction. Notre homme est architecte de

Des plaquettes en prunier pour l'Agenais, il fallait y penser...

Le genévrier convient parfaitement bien à l'Alpin.

La corne est l'un des matériaux qui s'harmonise bien avec l'Alsacien.

La couleur chaude de l'if est parfaite pour l'Aurillac.

Incontestablement, un beau bois avec des rosettes, ça a de la gueule !

Le Boule est un modèle peu répandu.

Le Crosse pas davantage...

Une telle essence de bois tranche avec la corne habituelle du Donjon.

Laguiole plein manche en os.

40_43_passion_france_isa.indd 41 22/05/12 17:22:06

Ci-dessus et en dessous : un impressionnant choix de guillochage fait main est proposé pour les Laguiole.

Autre Laguiole, mitres avant et arrière et tire-bouchon.

formation, il est donc méticuleux et précis. On sent bien qu'il a veillé au moindre détail afin d'offrir le meilleur à sa clientèle. C'est ainsi que l'onglet est franc, bien positionné pour une ouverture aisée de la lame. Les marquages sur la lame sont également de qualité.

« *Je suis amoureux des couteaux régionaux français et l'aventure dans laquelle je me suis lancé est un challenge qui me les fait aimer encore davantage. Ma philosophie me conduit à toujours choisir le meilleur, et pourquoi faire autrement lorsque cela est possible ? Je veux donc proposer l'excellence en tous points. Par ailleurs, un couteau régional est le reflet d'un lieu, d'un terroir, c'est donc un peu l'âme de la France. Il doit donc évoquer ses sentiers, ses ruisseaux, ses senteurs, ses métiers traditionnels... Pour cela, outre la qualité sur laquelle je n'insisterai jamais assez, j'ai veillé à proposer chaque modèle avec un matériau du manche qui rappelle la région concernée.*

J'ai également choisi des marquages qui soient en harmonie avec le pays. Pour ma marque "Laguiole Passion France", par exemple, il s'agit d'un coq, qui est le symbole le plus ancien et le plus représentatif de l'Hexagone. J'ai veillé à ce qu'il ne soit pas agressif mais communicatif et rieur. D'autre part, sa forme globale représente un cœur, pour rappeler que je mets le mien dans mes modèles. Il y a d'autres marquages, car j'ai tenu à faire une combinaison qui associe le logo du coutelier qui a travaillé sur ce couteau et celui de Passion France. C'est ainsi que l'on trouvera notamment un hippocampe, qui est la marque de Cyril Ganivet (ARTO). C'est un mariage harmonieux avec le logo de Passion France. »

Un catalogue impressionnant

Notre homme est intarissable et l'on ne peut qu'être admiratif sur la culture qui est la sienne sur le sujet. Laissons-lui donc à nouveau la parole afin qu'il nous parle de certains de ses modèles et qu'il nous explique pourquoi tel matériau du manche est représentatif d'une région particulière. Nous ne passerons cependant pas tout le catalogue en revue, une soixantaine de modèles, ça fait beaucoup… Différents matériaux sont proposés pour chacun des modèles, mais le petit plus non négligeable, c'est ce retour aux sources qui consiste à puiser dans ce que la nature locale offre…

Ne passons pas sous silence que la qualité de sa gamme a valu à Passion France un award mérité à l'IWA 2011, le salon prestigieux de Nuremberg.

« *L'Agenais, le Saint-Amant et le Bonnet sont de la même famille. La lame de type feuille de sauge et la forme des manches nous rappellent leurs très vieilles racines. Le manche de l'Agenais est décoré de rosettes saillantes et le matériau typique est la corne de bélier, mais plus rarement en bois. Or, Agen est la capitale du pruneau, il y a donc des pruniers sur tout le territoire. Le proposer également avec un manche taillé dans cette essence s'imposait à moi, et je trouve cette couleur rouge-marron absolument magnifique.*

L'Alpin est le couteau des ruraux vivant dans les Alpes et Hautes-Alpes. C'est un modèle robuste permettant de casser la croûte avec un gros pain de campagne, du fromage bien dur et de la charcuterie locale. Les matériaux du manche sont principalement l'os et la corne des vaches conduites dans les alpages ainsi que différentes essences de bois, souvent teintés. Or, il ne faut pas oublier que l'on trouve là-bas depuis des générations le châtaigner dont le fruit est régulièrement consommé. Je le propose donc ainsi vêtu, non traité, sans huile ni verni, pour que la prise en main soit bonne même en été si la main est humide.

L'Aurillac porte le nom de la capitale du Cantal où il apparaît aux marchés au XIXe siècle. C'est le couteau des paysans et éleveurs de vaches de cette région sauvage de volcans, où on cultive une race spécifique, la salers, nom que porte également le fromage local. Son manche est sans conteste fait avec le matériau que l'on trouve à profusion sur place : la corne de vache et l'os. Mais c'est oublier un peu trop vite qu'une autre

Du Gaïac pour le London, en voilà une idée qu'elle est bonne !

Le manche en ébène pour le Mineur est un bel hommage aux gueules noires.

Un Poisson de cette taille et de cette qualité est une aubaine.

40_43_passion_france_isa.indd 42 22/05/12 17:22:15

Magnifique Roquefort, manche en genévrier.

spécificité de la région est le bois des très anciens ifs, très dur et d'une splendide couleur ocre. Je le propose donc également ainsi doté.

Le manche du Yatagan corse est souvent en corne de vache noire. Or, les arbres typiques de l'île sont le châtaigner et l'olivier. C'est avec ces bois que mon modèle est notamment proposé.

Le London, utilisé par ceux qui vivent de la mer, possède sa lame si caractéristique. Son manche est fréquemment en corne de vache noire ornée d'une ancre de marine en laiton. Or, s'il est un bois qui sied parfaitement à ce modèle, c'est bien le Gaïac, tellement gras et résistant qu'on l'a longtemps utilisé comme palier des axes de moteurs. Souvent, les poulies et autres accessoires de voiliers étaient également taillés dans ce bois à l'exceptionnelle couleur vert-marron. J'en fais donc une série et je ne parviens pas à répondre à la demande tellement il plaît...

Avec le Mineur, on évoque les gueules noires, Germinal, la grande grève des mineurs d'Anzin de 1866... Ce couteau solide porté ouvert dans la botte pour être toujours à portée de main possède un manche en bois de différentes essences.

Pour rendre hommage à ces hommes exceptionnels, je le propose avec des plaquettes noires, pour rappeler le charbon et la couleur de leur visage lorsqu'ils sortaient du puits. Le Boule, que l'on l'appelle aussi Gimel Yatagan, rappelle l'époque de Napoléon III et sa mode à l'élégance recherchée. Son manche est principalement fait en corne ainsi qu'avec certains bois durs et précieux des régions du sud de la France. Pour ma part, j'ai notamment sélectionné le buis et l'olivier.

Le Langres est, comme le Donjon, le Tonneau (appelé aussi le Canot ou le Charollais ai-je appris), le Tiré-Droit et le Gouttière, membre d'une grande famille de couteaux très populaires dans les régions de la Loire, en Bourgogne jusqu'à la Bresse.

Le Tonneau m'amuse quant à son nom et à sa forme. On raconte qu'il était de coutume jusqu'à milieu du XXe siècle qu'un travailleur saisonnier reçoive un tonneau de son nouveau patron pour toper son nouveau contrat. Étonnant, non ?

Aujourd'hui, on fait son manche dans toutes sortes de matériaux. En Bourgogne, on est – entre autres – fier de ses vaches charollaises. Les manches de mes tonneaux sont donc en corne et en os. Mais en Bourgogne, il y a aussi la formidable forêt de Tronçais. Une série est donc faite avec du bois provenant de ces majestueux arbres séculaires.

Le Rouennais est un couteau élégant. Il est apte au jardinage mais ce sont les bourgeois, commerçants, avocats, notaires et souvent les vétérinaires qui l'utilisaient.

Son manche, qui reçoit quelquefois des décorations en forme de rosettes, est généralement en corne blonde de vache, mais nous sommes en Normandie, et il ne faut pas oublier le cidre, le calva, et aussi les pommiers... J'ai donc prévu une série avec ce bois exceptionnel. »

Notre homme est capable de nous charmer pendant des heures...

Pour en savoir davantage, une visite sur son site vous en dira un peu plus !

Gérard Pacella

PassionFrance®
Wolfgang LANTELME
MAUERSTRASSE 9
64289 DARMSTADT
T +49 6151 71 03 33
F +49 6151 29 12 99
info@passionfrance.de

40_43_passion_france_isa.indd 43 22/05/12 17:22:19