



made in france

■ par Blandine Scherpe ■



ROUSSELON DUMAS-SABATIER

PREMIER FABRICANT FRANÇAIS DE COUTEAUX FORGÉS

D.R.
Édonist, SabatierD.R.
Pascale et Lionel Sol

👉 Berceau historique de la coutellerie française, Thiers s'est construit une solide réputation dans le monde entier que quatre-vingts fabricants en exercice continuent de faire briller. Installée dans la ville depuis 1852, la manufacture Rousselon Dumas-Sabatier est aujourd'hui le premier fabricant français de couteaux forgés. Lumière sur cette belle entreprise dirigée par une femme de la 5^e génération de la famille Rousselon, Pascale Sol-Bruchon, qui porte en elle une partie de la grande histoire de la coutellerie, et son époux Lionel Sol. 🐣

32
DUMAS®
DEPUIS 1532 - THIERS

Le 32 Dumas est l'un des couteaux les plus anciens de Thiers. Le poinçon Dumas figure sur la table d'argile dotée de 1532 (ancêtre de la « table d'insculpation » où figure également sa marque. La table en plomb fut elle, créée en 1591. Présentée au musée de la coutellerie à Thiers, elle est conservée dans un écrin en bois massif fermé par cinq serrures. Chaque clé est conservée par un des cinq couteliers appelés les « maîtres gardes ».

Rousselon Dumas-Sabatier, c'est l'histoire d'une entreprise familiale découpée dans celle de la coutellerie. Fondée en 1852 par Antoine Rousselon, elle est née de la rencontre des familles Dumas et Rousselon. Issu d'une famille de soyeux lyonnais qui s'était spécialisée dans le négoce d'articles pour l'équipement de la maison, Antoine Rousselon – la quarantaine – était arrivé à Thiers à la demande de madame Dumas, propriétaire d'une coutellerie peu commune. Elle venait d'hériter de l'entreprise familiale de son défunt mari : une coutellerie qui fabriquait de père en fils – depuis le XVI^e siècle – le légendaire « 32 Dumas » et dont les couteaux étaient distribués

par la société Rousselon. Ne pouvant assurer la pérennité de la coutellerie, elle en confia les clés à la famille Rousselon avec laquelle elle partageait des valeurs. Quand Henri et Gabriel Rousselon, fils d'Antoine, prirent la succession de leur père, ils installèrent – en 1882 – l'usine de fabrication dans une ancienne papeterie sur les bords de la Durolle, au lieu-dit La Croix Blanche. Les bureaux et le magasin furent quant à eux installés dans un nouvel immeuble bâti pour l'occasion au 61 de la rue de Lyon, à Thiers. Ce sont Paul et Maurice Rousselon, fils d'Henri, qui leur succédèrent à leur tour en 1921.

La coutellerie du temps des Trente



Glorieuses - En 1952, Jean Bruchon, gendre de Paul Rousselon, orienta la production vers la coutellerie de cuisine professionnelle et domestique. Il modernisa et rationalisa l'outil de production par le regroupement des différents sites de Thiers sur les terrains de La Croix Blanche et par l'acquisition de nouvelles machines. C'est en 1968 qu'il édifia la nouvelle usine Rousselon, siège de l'entreprise depuis.

Rousselon conjugué au présent...

et au féminin - Depuis 1984, c'est Pascale Sol-Bruchon, fille de Jean Bruchon qui dirige l'entreprise de quarante-deux salariés et la conduit vers l'avenir. Avec un outil de production modernisé (achat de nouveaux robots, machines à commandes numériques) et un renouveau dans la création, elle a su progressivement imposer sa patte féminine dans cet univers masculin. Faisant appel à des designers pour réinterpréter le couteau de Thiers et développer des collections inédites, elle propose une nouvelle façon de concevoir, fabriquer et vendre des couteaux. Depuis 1999, Pascale Sol-Bruchon est épaulée par son époux Lionel Sol. Elle gère l'entreprise et veille à son développement à l'export, quand lui pilote le commerce en France, supervise l'administration des ventes et pilote la communication de l'entreprise. Ensemble ils développent avec une belle entente les nouveaux produits qui font le succès de l'entreprise. Tous deux sont très impliqués dans la réflexion sur l'évolution de leur profession. L'entreprise est membre de plusieurs syndicats et organisations professionnels dont l'UNITAM (union des industries d'articles pour la table, le ménage et activités connexes).

Le vrai Sabatier - En achetant il y a vingt-cinq ans la société Maxime Girard, Rousselon fit l'acquisition de l'une des plus célèbres marques dans l'industrie coutelière de Thiers : Lion Sabatier. Depuis 1812, Lion Sabatier fabrique ses couteaux dans le respect de la tradition et du savoir-faire de ses illustres prédécesseurs. Elle reven-



Des lames de fer forgé (Fier forgé !) Le couteau forgé se caractérise par sa mitre massive, son montage plein manche trois rivets et sa lame triangulaire. La qualité d'un couteau vient de sa lame. Chez Rousselon, elle est manufacturée et non usinée. La composition moléculaire de l'acier forgé a une incidence directe sur la qualité de la lame. À la forge, les composants chimiques de l'acier fondent en se répartissant uniformément dans le couteau. Cela donne la masse estampée, c'est-à-dire écrasée. La dureté augmentée de l'acier permet d'obtenir un meilleur tranchant qui s'émousse moins vite. Peu de couteliers européens forgent encore leur acier. En France, Rousselon Dumas-Sabatier est le dernier des Mohicans.

dique être l'une des premières à avoir déposé la marque qui célèbre un couteau d'exception : le Sabatier. Le couteau Sabatier est né dans le bassin Thiernois au début du XIX^e siècle. Il porte le nom d'une famille locale dont l'aïeul créa une forme de couteau destiné spécifiquement aux professionnels des métiers de bouche. Son apparition remonte à une époque à laquelle un nom patronymique seul ne pouvait pas être protégé. C'est ainsi que plusieurs sociétés ont détenu des droits sur le nom Sabatier en l'accompagnant d'un mot ou d'un logo symbolisant le fabricant. En 1964, le nom patronymique est devenu protégeable à titre de marque et en 1979 les propriétaires originaux d'une marque Sabatier décidèrent de se réunir en association afin d'unir leur forces pour empêcher de nouveaux dépôts par des tiers et défendre les valeurs attachées à cette marque. L'association qui repose sur l'accord de coexistence des seules onze marques autorisées à commercialiser un couteau « Sabatier » (en France et dans le monde) est actuellement présidée par Pascale Sol-Bruchon.

Une fabrication française - 72 % des

produits vendus par l'entreprise sont de fabrication française. Les ouvriers de la manufacture, héritiers de plus de 150 ans de tradition dans la transformation des métaux, de la forge au fil, insufflent dans chacun des outils qui passent entre leurs mains leur passion pour le travail bien fait et partagent les valeurs de la manufacture. Le *made in France* ne concerne pas seulement la qualité des couteaux comme le rappelle Lionel Sol pour qui le savoir-faire de coutelier doit se conjuguer avec une qualité supérieure de fabrication : qualité de l'acier, de la forge, de la trempe et de toutes les étapes de fabrication. **Nouvelle collection 2016/17** - Pleins d'imagination dans les formes créées et innovants dans les matières transformées, les couteaux de l'entreprise composent des collections inédites. La manufacture fait évoluer sa collection emblématique « FUSO », créée en 1998 en collaboration avec le designer Jean-Pierre Vitrac. Baptisée FUSO Nitro +, cette création s'appuie sur trois fondamentaux : plus de précision, plus de robustesse, plus de plaisir. Des atouts obtenus grâce à l'enrichissement en azote qui optimise la capacité de coupe, prolonge la durée de la



tenue, renforce la dureté, l'homogénéité et la résistance de la lame. Cette collection de dix couteaux sera présentée à Maison&Objet en septembre Paris. Rousselon Dumas-Sabatier réserve la distribution de ses marques au réseau de détail spécialisé composé de magasins indépendants et de chaînes de magasins spécialisés (Ambiance & Styles, Culinarian, Alice Délice, Maison à Vivre, Atelier des arts culinaires, etc.).

Choisir un couteau - Deux couteaux à l'aspect identique à l'œil peuvent être de qualités très différentes. La difficulté dans la vente d'un produit technique et ce qui fait sa valeur ne se voient pas. Pour aider ses partenaires à comprendre les spécificités et les subtilités du couteau, Rousselon Dumas-Sabatier propose depuis trois ans des stages d'une journée. Elle organise parallèlement des formations de deux heures dans les points de ventes partenaires pour familiariser les équipes de vente avec l'histoire et expliciter l'ensemble des atouts de son produit. Bien comprendre un couteau permet de bien le vendre, quel que soit son prix, du moment qu'il est en lien avec ses qualités intrinsèques. En témoigne la progression, chaque année, des ventes de couteaux.



Voyage en Chine - Pour répondre à la demande de la clientèle en recherche de produits fantaisies et à prix abordables, Rousselon fait fabriquer certains articles en Chine. Et pour les distinguer, la mention « international » sous la marque spécifie l'origine hors les murs de cette production. Cette activité représente 28 % du chiffre d'affaires. Elle fit ce choix préférant proposer ses produits importés, à la qualité maîtrisée, plutôt que de laisser n'importe qui faire n'importe quoi. En tant que coutelier fabriquant, elle dispose d'une vraie légitimité pour choisir des fournisseurs et vérifier la qualité des produits. « *Les Chinois peuvent faire de très bons produits. Nous répondons à certaines demandes de nos clients sans jamais renoncer à des principes fondamentaux* », nous explique Lionel Sol. « *Nous choisissons avec exigence nos partenaires fabricants. En plus de leur imposer une qualité d'acier, nous sommes très pointilleux sur les finitions.* » ■

rousselon.fr

Chiffre d'affaires (C.A.) : 7 millions d'euros –
C.A. France : 60 % – répartis à parts égales entre les ventes grand public et les ventes aux CHR –
C.A. export : 40 % dont 90 % des ventes réalisés auprès du grand public. **Top 5 des pays à l'export** : Royaume-Uni, États-Unis, Danemark, Pays-Bas, Australie.