



Les inusable couteaux Lion Sabatier

La maison Lion Sabatier est l'une des dernières à fabriquer des couteaux 100 % forgés. Ces Rolls de la découpe, parmi les meilleurs lames de France se composent d'un seul bloc d'acier. Voyage à l'épreuve du feu.

Pas sûr que Marcel pense à Vulcain tous les jours en glissant son morceau de métal rougi à 1 050°C sous le marteau-pilon de la forge Arno... Et pourtant, dans le fracas des machines qui frappent et poinçonnent l'acier, se glisse l'image du dieu romain forgeron d'éclairs. Ce sont ces colosses investis d'une formidable énergie – marteaux, presses, pilons – qui donneront naissance aux fines lames de la **marque Lion Sabatier**.

Les meilleurs couteaux

Ces couteaux **100 % forgés** sont rares, précisément parce qu'ils prennent corps d'un seul bloc. Vous n'y voyez que du feu ? C'est normal. Il faut être un expert en couteaux pour comprendre toutes les subtilités du **couteau artisanal**.

Pour faire simple, il existe deux grandes familles de couteaux : les 100 % forgés et les autres. La majorité des couteaux sont moulés ou partiellement forgés à partir de feuilles d'acier étiré. Des soudures raccordent ensuite les différentes parties de l'outil. Seul le 100 % forgé possède une lame qui se prolonge à l'intérieur du manche. Sa qualité provient aussi de sa structure moléculaire très particulière.

Où les trouver ?

Les couteaux Lion Sabatier sont disponibles dans 1 000 points de vente en France (magasins art de la table et grandes enseignes). Ils sont présents dans plus de 25 pays (40 % de chiffre d'affaires à l'export).



Pascale Sol-Bruchon (à gauche), 5ème génération à la tête de l'entreprise Rousselon Dumas Sabatier a grandi avec des couteaux dans les mains. Quand elle était enfant, elle attendait son père dans la boutique familiale et jouait à la marchande avec... les mallettes de couteaux. Lionel Sol (à droite) a épousé la cause de l'entreprise en même temps que sa femme, avec laquelle il partage la direction de l'entreprise.



À la forge

Pour la **coutellerie Sabatier**, tout commence avec le lopin, une barre d'acier ronde – la matrice du couteau. Elle est chauffée, puis comprimée en son centre pour faire émerger une boule qui formera la future mitre, la zone stratégique, qui fait balancier entre la lame et le manche.

Ce cylindre de métal, rougi et assoupli à 1 050°C, est ensuite déposé sur un moule et aplati par le marteau-pilon. C'est là que la chimie opère... Les molécules explosent et se répartissent dans toute la lame. Ce phénomène lui donnera une **meilleure tenue de coupe** et lui permettra de **durer dans le temps**.

À ce stade, la Rolls des **couteaux de cuisine** est brute, couleur zinc et sans tranchant. L'emporte-pièce sculptera ses formes : ce couteau en devenir porte le beau nom d'estampe.

La trempe

Quittant la plaine, les estampes partent subir la trempe à La Monnerie, sur les hauteurs de Thiers. Cette opération de chauffage et de refroidissement brutal confère au couteau **la dureté** nécessaire pour couper longtemps, très longtemps. Mais elle donne aussi à l'acier un aspect de vieille ruine tachée de rouille.



La main de l'homme

Le métal a la silhouette et la puissance du couteau, il n'en a pas encore le tranchant, ni l'élégance. Sa dernière métamorphose a lieu dans l'usine Lion Sabatier, à Thiers. La force brute cède la place à la minutie des gestes. Les machines apportent de la fluidité à la production, elles ne remplacent pas l'intervention humaine.

Au mur, des centaines de meules racontent la diversité des lames : chef, filet de sole, aiguiseur, éminceur, office... L'émouture – la façon dont la lame s'amincit – donne à chaque modèle son angle de coupe définitif.

Finitions



[Visualiser l'article](#)

Le meulage, d'une extrême précision, se fait encore essentiellement à la main. L'affûtage finit d'aiguiser la lame. Enfin, les manches sont fixés sur les soies et les couteaux plongent dans un dernier bain pour sortir propres et scintillants. Reste à graver les armes de la **marque au lion** sur les lames. Un mince rayon rouge, cinglant comme un trait de foudre, vient brûler une dernière fois l'acier. Ultime clin d'œil au dieu du feu.

Un peu d'histoire

Au XVIIIème siècle, un Sabatier bien malin inventa un couteau forgé avec une mitre ronde, dont la prise en main et la solidité en font un **outil idéal pour les cuisiniers**. Le couteau Sabatier devient une référence et suscite une multitude de contrefaçons. Certaines sont excellentes, d'autres moins. À la fin de la Seconde Guerre mondiale, les onze détenteurs de la marque décident de s'entendre et définissent une charte de bon usage. La marque est protégée en France et Sabatier devient gage de qualité.

Lion Sabatier est l'un des rares à produire du 100 % forgé et le seul à décrocher l'autorisation de vendre à l'étranger, ce qui lui confère une aura supplémentaire. L'entreprise fabrique et commercialise également la marque 32 Dumas, une référence historique de **couteaux de cuisine professionnels**.

Forge Arno - Artisans - Voir la fiche

Lion Sabatier - Artisans (métiers de bouche) - Voir la fiche