



Dossier de presse



Une passion tranchante dans l'âme

Tout a commencé dans le village de Laguiole, où est né Benoit Mijoule, un enfant admirateur d'un objet qu'il connaît bien, qu'il côtoie depuis sa tendre enfance, un outil symbole de son village et représentatif de ses habitants, le célèbre *couteau de Laguiole*.

Le jeune Benoit se prend alors de passion pour cet instrument qui a traversé le temps. Il apprécie aussi la fabrication artisanale du couteau où l'on touche à beaucoup de corps de métier allant du forgeron au menuisier en passant par le sculpteur. Il va chercher à créer cet objet si traditionnel, à l'embellir, à le styliser voire le moderniser. Le Laguiole est indispensable dans nos campagnes lorsque les douze coups de midi retentissent mais, pour Benoit, cet objet est bien plus que ça. A ses yeux, le couteau est avant tout un support de création permettant à un artiste de s'exprimer. C'est à Laguiole, dans l'atelier de son père qu'il apprendra le métier, épaulé par les autres couteliers. Même s'il ne faisait que commencer à l'époque, la passion qui l'animait lui permettait déjà de voir l'avenir en grand. Comme la célèbre citation le dit, « *c'est en forgeant que l'on devient forgeron* » et Benoit l'a bien compris. C'est en 1996 que le jeune artisan coutelier va obtenir son *C.A.P. instruments tranchants de chirurgie et coutellerie* afin de rejoindre l'entreprise familiale.

Trois ans plus tard, le père de Benoit l'informe qu'une opportunité se présente à lui. Une boutique située sur l'Allée de l'amicale est à vendre, après courtes réflexions Benoit accepte et son père lui dit « *maintenant, débrouille toi* ». Benoit, alors âgé de 23 ans, va écrire les premières lignes de son histoire de chef d'entreprise. Passionné par son terroir et son savoir-faire, son aspiration sera d'être et de rester artisan, voilà pourquoi il baptisera sa coutellerie « *Benoit l'Artisan* ». De son rêve d'enfant, il est maintenant le maître. Pour faire naître ses couteaux Laguioles, il ne veut pas de rythme d'usine, seulement de la passion, du perfectionnisme et de la précision. Il va allier cela à la qualité et à l'élégance de ses créations ce qui lui permet d'élaborer une recette de prestige qui séduit le public. Son amour pour ses couteaux, Benoit sait le transmettre. Il va réaménager l'atelier de son père, qu'il va ouvrir au public afin de permettre aux plus curieux d'entre nous de découvrir le monde de la coutellerie, un monde de passion, le monde de *Benoit l'Artisan*. En 2013, nouveau défi pour Benoit, il reprend la coutellerie de son père, créée en 1991 « *La Maison du Laguiole* » tout en préservant un aspect traditionnel du couteau, si cher à son père.

Dans l'âme de l'artisan s'allume une flamme d'artiste qui voit dans chaque couteau un objet d'art unique.

C'est de cette inspiration qu'est né, après longues réflexions de Benoit, le *Tribal* en 2007, un couteau de laguiole aux lignes redessinées et au design unique. Au départ, il est fabriqué uniquement en petite série et, à l'image de son créateur, il va se développer, plaire, convaincre les passionnés comme les professionnels.

Le talent de Benoit est reconnu lors du dixième anniversaire de son entreprise. C'est en effet avec une grande fierté qu'il va obtenir le titre de *Maître Artisan* et *Maître Artisan en Métiers d'Art* ainsi que le prix SEMA (Société d'Encouragement aux Métiers d'Art) dans la catégorie « *Création contemporaine* » en 2009. C'est une consécration pour une personne dévouée à son métier et attachée à son territoire. Benoit veille à ce que l'objet premier demeure, que la tradition soit respectée tout en proposant des œuvres en lien avec son temps.

La création Tribal va au cours des années se décliner en modèle avec tire-bouchon, en couteau de chasse ainsi que dans tous les arts de la table, allant du coffret de table au couteau à pain. En 2017 pour les 10 ans du Tribal, Benoit souhaite le faire évoluer, il va pour l'occasion satisfaire les petites mains et créer le Tribal en 10 centimètres. *Pourquoi s'arrêter en si bon chemin ?* Benoit va être à nouveau récompensé de son travail et de celui de tous ses couteliers, avec la reconnaissance de la SARL ABC MIJOLE en tant qu' « *Entreprise du patrimoine vivant* ».



« *Mon père m'informe qu'il y a cette boutique à vendre, il me demande si ça m'intéresse, je ne sais pas trop au début, finalement j'accepte et il me dit « maintenant, débrouille toi »* »



De l'apprenti au chef d'entreprise

Benoit Mijoule, adolescent à l'époque, passe la majorité de son temps à l'atelier de son père à apprendre le métier, entouré des autres couteliers. Pour concrétiser son rêve, il va devoir se diplômer. C'est avec succès qu'il va obtenir son C.A.P. Instruments tranchants de chirurgie et coutellerie en 1996. Son destin professionnel va peu à peu se tracer à partir de là. Pendant trois ans, c'est dans l'entreprise familiale qu'il va se perfectionner. Benoit va aussi effectuer divers stages, dont un en coutellerie au Canada et deux en forge à côté de Vichy. Riche de son parcours et de ses nombreuses expériences, c'est en 1999 que Benoit va créer son entreprise *Benoit l'artisan* à l'âge de 23 ans. Il va former une équipe qui compte aujourd'hui une quinzaine de salariés, il souhaite avant tout garder une entreprise à échelle humaine. Le jeune chef d'entreprise valorise le diplôme de C.A.P. coutelier et favorise donc son obtention lors des recrutements. Pour les couteliers qui l'ont obtenu, ils ont suivi soit le CAP coutelier proposé à Barbezieux, ou bien un CAP proposé par l'AFPI de Thiers. Il accueille chaque année un nouvel apprenti, partageant ainsi son savoir-faire avec la nouvelle génération.

En 2001, il va reprendre l'atelier de son père et l'ouvrir au public afin de répondre aux nombreuses interrogations que suscitent les couteaux de Laguiole, mais aussi le métier d'artisan. Un maître mot pour Benoit, rendre sa passion accessible à tous et pouvoir la partager.



Benoit décide également d'ajouter une forge au sein de cet atelier afin de pouvoir créer. Il commence par forger des lames uniques telles que des lames Damas ou Brute de Forge. Ces lames, entièrement forgées à la main vont donner un aspect esthétique différent au couteau, séduisant les connaisseurs comme les novices. Des abeilles et des guillochages originaux de ressorts et platines vont aussi être réalisés afin de répondre aux demandes spécifiques des clients.



Des passionnés au service d'un savoir-faire

Les couteliers et les vendeurs travaillent côte à côte afin de proposer des services et des produits d'exceptions. L'entreprise se compose d'une équipe jeune, dynamique et motivée avec un point commun : une passion incontestable pour les couteaux. La qualité du couteau est une valeur prônée par l'entreprise.





Valeur et honneur

Benoit Mijoule est artisan et membre du bureau de l'association de défense des dénominations Laguiole et Aubrac. Il a toujours eu pour principal objectif de tout fabriquer à Laguiole dans le respect de la tradition ; c'est pourquoi il privilégie la qualité à la quantité. Ses pièces métalliques viennent de la forge de Montézic située à 20km de Laguiole, dont son père en a été le premier gérant, et tous ses modèles sont fabriqués dans son atelier situé 4 place du Toural, dans son village d'origine.

Les valeurs qu'il transmet à travers ses œuvres d'art et son attachement à l'artisanat vont être reconnues en 2009 par l'obtention du prix Société d'Encouragement aux Métiers d'Art dans la catégorie « Création contemporaine ». Il obtiendra cette même année le titre de Maître Artisan et Métier d'Art et « Benoit l'Artisan » est reconnu « Atelier d'Art de France ». Aimant le challenge, Benoit va participer en 2011 au concours « Un des meilleurs ouvriers de France » où il arrivera finaliste. Ce sont donc des belles récompenses



Benoit possède un seul mot d'ordre : Le RESPECT

RESPECT de la concurrence en ne dévalorisant pas leur travail

RESPECT des clients en assurant des produits de qualité et un service personnalisé quotidien

RESPECT du couteau de laguiole et de ses créateurs en mettant en valeur le travail des couteliers et des matériaux



Notre création, notre fierté : Le TRIBAL

De l'idée à la réalisation...

Le couteau de Laguiole a traversé le temps et les générations. Depuis ses débuts, Benoit a une idée « qui lui trotte dans la tête » : créer un couteau moderne tout en respectant la forme traditionnelle du couteau, si importante à ses yeux. Durant des mois, le coutelier va alors réaliser de nombreux dessins afin de représenter le modèle qu'il a toujours rêvé de créer. C'est avec une forme plus anguleuse et plus moderne, une lame originelle et une abeille lisse et épurée comme à l'origine sur les couteaux de Laguiole, que va apparaître en 2007 le Tribal.

Les dessins ont ensuite permis la réalisation d'un premier prototype. Ce n'est qu'une fois avoir forgé lui-même ses pièces que Benoit va décider des différents matériaux à utiliser. C'est après avoir pallié à diverses difficultés, qu'il va fabriquer le prototype qui lui servira de gabarit pour les pièces. Suite à l'adoption de son nouveau modèle par toute son équipe, Benoit décide de lancer la production des pièces afin de pouvoir fabriquer une série de couteaux. Ces derniers seront numérotés de 1 à 100 et la série sera fabriquée à la demande.

Il restait à baptiser ce couteau si différent. Ses courbes, ses angles toujours pas trois, sa forme moderne et à la fois originelle, son allure, sa ligne, tout faisait penser au « Tribal ». C'est sous ce nom qu'il va déposer sa création en 2007.

Après le succès du couteau de poche, Benoit ne voulait pas s'arrêter en si bon chemin, il déclina donc le modèle en couteau avec tire-bouchon et en couteau de chasse en 2009, puis en art de la table en 2016. Depuis 2017, pour fêter les dix ans du Tribal, le modèle de poche est également créé en 10 centimètres. Ces évolutions sont la preuve qu'il reste encore de nombreuses déclinaisons à découvrir à l'avenir...



Le Tribal, la tradition revisitée...

Etymologie Tribal :

Origine « Tribus » formé de « tres » qui veut dire « trois » renvoie à la division du peuple romain en trois groupes (le couteau Tribal est composé de trois courbes et trois fois trois angles) Tribal : qui appartient à une tribu (le tribal fait partie de la « tribu » des couteaux Laguiole)

COUPELLERIE
Benoit
l'Artisan
laguiole - aubrac

21 allée de l'Amicale- 12210 Laguiole

Tel. 05 65 51 55 80- Fax 05 65 51 41 81

www.laguiole-benoit.com



Entre légende et tradition

La tradition voudrait que tout objet tranchant ne s'offre pas, sous peine de couper l'amitié ou l'amour!

Si vous venez de recevoir un couteau Laguiole en cadeau, donnez une pièce de monnaie à la personne qui vous l'a offert, afin de préserver les liens qui vous unissent.



