

Le couteau de Béziers un bel objet 100% terroir

Alain Valette estime que la ville a donné naissance au plus grand coutelier français du XVIII^e siècle, Jean Jacques Perret. Afin de renouer avec cette tradition, il a dessiné et réalisé le couteau de Béziers.

Alain Valette a de quoi tenir ! Sa formation initiale en comptabilité ne lui a jamais fait oublier qu'il était issu d'une famille de forgerons, tradition familiale remontant « à 1680 ! ». Pas étonnant, donc, qu'il soit le concepteur du couteau de Béziers. Un couteau 100% terroir, né d'un coup d'un crayon magistral à la fin de l'année 2009.

Un couteau 100% terroir... et 100% local, faudrait-il préciser : les manches de tous les couteaux qu'il assemble minutieusement pièce après pièce, sont en effet réalisés en bois d'essences méditerranéennes. On retrouve là le Noyer des Hauts Cantons mais aussi le Platane du Canal du Midi, l'emblématique Olivier, le Buis...

Entièrement démontable pour un éventuel nettoyage, voilà un couteau pliant à friction et à ouverture manuelle pour droitier et gaucher qui ne présente aucun blocage de lame et dont la pression d'ouverture est ajustable. Sans oublier la marque de fabrique d'Alain Valette : la lame du couteau, signée par l'artiste, représente la vue stylisée de la cathédrale Saint Nazaire et du Pont Vieux, symboles de la ville.

Tous les éléments métalliques sont en acier inox, découpés au laser.

Un souvenir de Béziers en Californie

« La ville de Béziers a donné naissance au plus grand coutelier français du XVIII^e siècle, Jean Jacques Perret, auteur du premier ouvrage encyclopédique connu traitant de son métier. Afin de renouer avec cette tradition coutelière et rendre hommage à cet artisan, j'ai dessiné et réalisé le couteau de Béziers ».

Produit en quantités très limitées, assemblé ici, en pays biterrois, le très bel objet, peut à l'occasion, être personnalisé. « Je peux réaliser des modèles uniques, customisés avec des bois rares, mais également des guillo-



La lame du couteau, signée par l'artiste, représente la vue stylisée de la cathédrale Saint Nazaire et du Pont Vieux, symboles de la ville.

chages, ciselures sur platines et visseries, et autres extravagances ».

Si la production du coutelier s'écoule aujourd'hui auprès des collectionneurs et amateurs du Biterrois, il n'est pas rare que certains exemplaires s'envolent en guise de souvenir local dans les valises des touristes. A l'image de ces deux couteaux de Béziers... partis récemment sous le soleil de Californie. Laurent Pergay, distributeur exclusif du couteau de Béziers «Au Sou d'or», rue du 4 Septembre, est dithyrambique : « voilà un objet convivial, épicurien par essence, à l'image de l'amitié qui me lie à Alain. Collectionneur de couteaux moi-même, j'ai été particulièrement sensible à sa manière de travailler, sa minutie et son engagement. C'est de l'artisanat au sens noble du terme ».

A la fin du mois de mai, Alain Valette se rendra au salon Coutelia, à Thiers.

Dans le cadre de cette manifestation, la plus importante dans sa catégorie en France, le Biterrois présentera le prototype de sa nouvelle réalisation, un couteau de chasse, qui devrait à nouveau créer la sensation. L'occasion d'évoquer également sa ville, qui lui est si chère et dont deux symboles essentiels ornent les lames de ses couteaux.



Alain Valette, ici au côté de Laurent Pergay, distributeur du couteau de Béziers.

Pour toute demande d'information ou étude, on peut contacter Alain Valette : couteaudebeziers@gmail.com
Commercialisation, distribution et points de vente : Laurent Pergay «Au sou d'or», 21 rue du 4 septembre 34500 Béziers.
Contact : 04 67 28 89 62
distri.couteaudebeziers@gmail.com ■