



**VENT D'AUBRAC**  
MAISON DE COUTELLERIE

# LE TEMPS DE LA CRÉATION

*« Patience et longueur de temps font plus que force ni que rage. » Jean de la Fontaine*

---

Chez Vent d'Aubrac, nous sommes convaincus que les plus belles choses prennent du temps. Du temps pour dessiner, couper, découper, forger, tremper, façonner, sculpter, graver et assembler. Du temps pour identifier et travailler des matériaux d'exception. Du temps pour la précision et la minutie.

Le temps est l'allié de la perfection. Il fait écho à la tradition et au savoir-faire ancestral du village de Laguiole où est né le couteau éponyme. Il résonne comme un hommage aux roches millénaires du plateau de l'Aubrac. Il donne au talent sa pleine mesure.

Le temps consacré à forger chacun de nos couteaux est la garantie de leur longévité.



# UNE MAISON D'EXCELLENCE

---

Sous la direction de deux Meilleurs Ouvriers de France et des meilleurs forgerons, nous faisons vivre avec humilité une tradition ancestrale, l'art du couteau fait-main et sur-mesure. Nous élaborons nos créations à partir de matériaux d'exception, comme la molaire ou l'ivoire de mammoth, l'ambre, la nacre et le météorite. Toutes les matières d'origine animale respectent par ailleurs la convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction (CITES).

Au départ, il y a la matière, le métal, que l'on domestique, on le plie, on le replie, jusqu'à ce qu'il devienne une lame de plus en plus raffinée, de plus en plus élégante, une lame qui exprime le travail du temps et le savoir-faire de l'homme.

Nos lames sont fabriquées, dans notre forge, avec la technique du Damas, venue d'Orient, qui date de plus de 2000 ans. Nous effectuons une sélection d'aciers de très haute qualité, durs et flexibles.

# JEAN-MICHEL CAYRON

---

Jean-Michel Cayron est un enfant de Laguiole. Sa famille y est installée depuis quatre générations. Son père, tailleur de pierre, l'a élevé dans la passion de l'artisanat. Très vite attiré par le dessin et le travail de la gravure, il choisit la coutellerie pour perfectionner son art.

Ce sera son terrain d'expression.

Il reçoit son premier titre de Meilleur Ouvrier de France en 2007.

Comme un symbole : c'est la première fois depuis la naissance du couteau de Laguiole qu'un fils originaire du village reçoit cette distinction en coutellerie. Il ne s'arrêtera pas en si bon chemin, à nouveau récompensé en 2011.

Fort de ses 22 ans d'expérience, il se lève tous les jours avec la même passion, doublée de l'enthousiasme de transmettre son savoir-faire aux jeunes générations.



## JÉRÔME LAMIC

---

Fils de coutelier, Jérôme Lamic a développé une aisance naturelle dans l'art de la coutellerie. Ce n'est pourtant qu'à l'âge de 19 ans qu'il décide de marcher dans les pas de son père et de perfectionner son talent. Il fait alors la rencontre de Jean-Michel Cayron, qui devient pour lui bien plus qu'un guide : un ami et un maître à penser.

Leur complicité se traduit aujourd'hui par la création d'une collection de couteaux à quatre mains. Des couteaux d'exception, numérotés et uniquement composés de matériaux nobles.

En 2015, Jérôme Lamic reçoit à son tour le titre de Meilleur Ouvrier de France ainsi que celui de plus jeune ouvrier de France en coutellerie.

# LA CROIX DU BURONNIER

*Mémoire d'hier*

---

Au XIIème siècle, les moines de la Domerie d'Aubrac développent l'élevage et la production de fromages sur le plateau. Par la suite, les burons, petites maisons de pierre au toit de lauzes, qui abritaient les buronniers chargés de surveiller les troupeaux et de fabriquer le fromage durant l'estive et la transhumance, prennent le relais et marquent encore les paysages rudes et sauvages de l'Aubrac.

Au temps des estives, seuls pouvaient être transportés de petits outils, solides, prêts à tous les usages. Le couteau est devenu cet outil, ce compagnon de vie, de labeur, de voyage, et de prière. C'est alors que la tradition de la croix est apparue, les buronniers solitaires plantaient la lame de leur couteau dans le pain et se recueillaient devant cet oratoire de fortune.

Vent d'Aubrac aime à faire perdurer cette tradition de l'estive au travers de ces couteaux ornés d'une croix.

1



DIMENSIONS :

Lame	Longueur : 104 mm Épaisseur : 3 mm au talon
Manche	Longueur : 120 mm Épaisseur : 19 mm
Longueur totale	224 mm

POIDS :

85 g

MATIÈRES :

Lame : Damas carbone pyramide  
d'Achim Wirtz

Manche : Ivoire de Mammouth fossile

1 : Retrouvez la description du Laguiole Rogejaire et de son manche en molaire de mammouth fossilisée teintée rouge en page 15.

2 : Ci-dessus, la description du Laguiole à la Croix du Buronnier.

2



# DAGUE CAPFINADA

*L'élégante*

---

Harmonieuse, élégante et sensuelle, cette dague est une création réalisée à quatre mains par Jérôme Lamic et Jean-Michel Cayron au sein de l'atelier Vent d'Aubrac. Sa poignée, comportant une fusée en ivoire de mammoth, offre un touché et une prise en main tout en émotion et en douceur. Sa lame unique à double tranchant faite d'un Damas à motifs de losanges, reprenant la forme exacte de la pointe, est également ciselée sur toute sa longueur, pour en faire un objet d'exception.





DIMENSIONS :

Lame	Longueur : 170 mm Épaisseur : 4 mm
Manche	Longueur : 92 mm Épaisseur : 22 mm
Pommeau	Longueur : 22 mm Épaisseur : 17 mm
Garde	Longueur : 20 mm Épaisseur : 4 mm Longueur totale : 300 mm

POIDS :

317 g

MATIÈRES :

Lame : Damas carbone pyramide  
d'Achim Wirtz

Manche : Ivoire de Mammouth fossile

# COUTEAU BOWIE

*L'inoxydable*

—

Solidité, force et confiance émanent de ce couteau de chasse dont la mitre et la croix en acier inoxydable ont été gravées à la main par Jean-Michel Cayron au sein de l'atelier Vent d'Aubrac. La lame carbone 200 couches a été forgée par le jeune Guillaume Frayssou, dernier talent à avoir rejoint la Maison.



DIMENSIONS :

Lame Longueur : 181 mm  
Épaisseur : 6 mm

Manche Longueur : 129 mm  
Épaisseur : 21 mm

Longueur totale 310mm

POIDS :

385 g

MATIÈRES :

Lame : Damas carbone 200 couches,  
de Guillaume Frayssou

Manche : Érable stabilisé teinté

# COUTEAU PERSE

*L'indispensable*

---

Ses courbes ont beau évoquer les splendeurs de l'Orient, ce couteau de chasse a été façonné au sein de l'atelier Vent d'Aubrac. Mitre, croix et ressort ont été gravés à la main par Jean-Michel Cayron pour en faire un objet unique, un compagnon de vie à la personnalité tranchée.



DIMENSIONS :

Lame Longueur : 102 mm  
Épaisseur : 4 mm

Manche Longueur : 125 mm  
Épaisseur : 20 mm

Longueur  
totale 227 mm

POIDS :

166 g

MATIÈRES :

Lame : Damas carbone pyramide  
d'Achim Wirtz

Manche : Os de girafe teinté

# LAGUIOLE ROGEJAIRE

*Le flamboyant*

---

Créé de A à Z par Jérôme Lamic dans l'atelier Vent d'Aubrac, ce Laguiole pliant dont le nom occitan évoque le rouge flamboyant de son manche en ivoire de mammouth fossile, se distingue par son abeille forgée à la jonction du manche et de la lame. Abeille devenue au fil des ans le symbole du Laguiole, une sorte de certificat d'authenticité.



DIMENSIONS :

Lame	Longueur : 97 mm Épaisseur : 3 mm au talon
Manche	Longueur : 110 mm Épaisseur : 18 mm
Longueur totale	200 mm

POIDS :

73 g

MATIÈRES :

Lame : Damas carbone 200 couches  
de Guillaume Frayssou

Manche : Molaire de Mammoth teintée rouge



Vent d'Aubrac  
1, place Patte d'Oie  
12210 Laguirole  
France

[www.ventdaubrac.com](http://www.ventdaubrac.com)