

Le Laténien

Appréciant les couteaux de poche, inspirés par la simplicité de l'un des plus anciens couteaux de France, le capucin, Jérôme Bullinger et moi-même avons décidé de concevoir notre modèle.

Après dessins et discussions, Jérôme a réalisé un prototype avec une lame beaucoup plus large que d'habitude (Laguiole, Capucin, etc). Cette largeur permet de stabiliser le geste et d'être très précis en cuisine. Nous voulions une lame en acier à haute teneur de carbone pour faciliter l'aiguisage.

Ayant travaillé au Laténium, musée d'archéologie neuchâtelois, la lame du prototype me rappelait une image. En ouvrant le livre des fouilles du site de la Tène, publié par Vouga en 1923, j'ai vu une correspondance assez frappante entre notre prototype et les lames retrouvées sur ce site celtique d'il y a deux mille ans. S'il apparaît logique que la transmission de fabrication des couteaux se soit faite, il est troublant de constater que le laténien représente une sorte de retour aux sources.

C'est Yann Arnoult, forgeron à Nyons, dans la Drôme, qui forge les lames, prépare les manches et effectue le montage entièrement à la main avec un manche en buis, acier XC 60, trempe sélective à l'huile pour réduire les traces d'oxydation. Le logo représente nos noms (JB, YA, YA).



*Design © 2023
Jérôme Bullinger, archéologue, Lausanne
Yves André, photographe, Fleurier
Forge Loubiero, Yann Arnoult, Nyons (F)*

Le Laténien

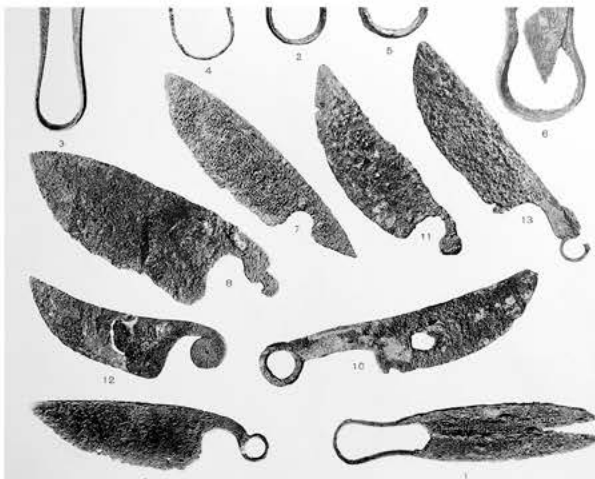
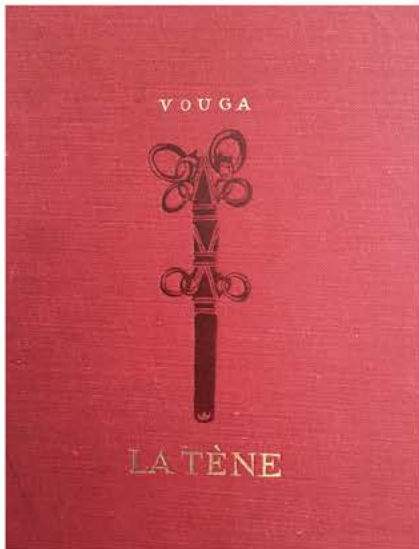


Image de gauche : exposition cet été au Laténium à Neuchâtel.
"Entre deux eaux. La Tène, lieu de mémoire"

