

COUTELLERIE ■ Deux dossiers déposés au Guinness Book pour LE THIERS®

# Une lame record à La Monnerie

Au-delà de la taille, 33 fois celle d'un THIERS®, il y a la performance technique d'un groupe de copains. Et une boutade du départ qui ouvre désormais au couteau les portes du Guinness Book.

François Jaulhac

francois.jaulhac@centrefrance.com

Ce couteau-là n'est pas de ceux que l'on plie dans sa poche, mais qui vous ouvrent les portes d'un fameux Livre des records. Installé en juillet dernier avant le centre bourg de La Monnerie-le-Montel, le couteau LE THIERS® réalisé pour l'édition 2014 du Salon « Au fil des lames », vient de candidater au Guinness Book. « Deux dossiers ont été déposés au titre du plus grand couteau au monde et du plus grand couteau modèle LE THIERS® au monde », annonce Chantal Avot, dirigeante de Dall'Anese Pascali, qui espère une réponse d'ici six semaines.

## Défi relevé

Et la lame en impose avec ses mensurations, 33 fois celles d'un THIERS® soit 7,75 m pour 220 kg nécessitant 140 heures de travail entre la soudure et la découpe,



ÉNORME ! Autour du THIERS® de La Monnerie, une histoire d'amitié entre (de gauche à droite) Chantal et Timothée Avot (Dall'Anese Pascali), Marc Blettery, président de la Confrérie du couteau LE THIERS® et Emmanuel Lamorgot (Auvergnat, à Puy-Guillaume).

hors conception ! Au départ du projet, en septembre 2014, il n'était pourtant pas question d'un tel record. « On voulait faire quelque chose d'original pour le salon de La Monnerie, remercier la commune et fêter les vingt ans du THIERS® », se souvient Chantal Avot. Comme une boutade, le défi est pourtant relevé par une poignée de copains autour de la diri-

geante, effaçant le précédent couteau record installé à la coutellerie Au Nain, à Saint-Rémy-sur-Durolle avec ses 6,50 m. « Si on ne fait pas plus grand, on ne fait rien ! », lance le groupe qui se met à la tâche tant chez Dall'Anese avec Julien Coste et Timothée Avot que chez Auvergnat à Puy-Guillaume aux bons soins de soudeur du gérant Emmanuel Lamorgot et son responsa-

ble travaux, Philippe Triboulet. Le socle, lui, est offert par Joël Bonnefoy. De découpes en assemblages, le couteau voit le jour, restant un an chez Dall'Anese pour gagner sa patine. « C'est un vrai couteau, pas juste une lame », rappellent ses pères. Offert à la commune, c'est aussi et surtout un hommage à une région : « Ici, on est au pays du couteau ». Et on le montre. En grand. ■