

COUTELLERIE ■ Le Sifam a lancé un concours auprès de la Confrérie pour se doter d'un couteau dédié à l'AOP

Le THIERS® mettra la fourme en forme

Tailler sa fourme d'Ambert avec un couteau LE THIERS®. Logique, mais l'union restait à faire.
Depuis un concours lancé en janvier 2015, le bébé a vu le jour et devrait être dévoilé pour les fêtes.

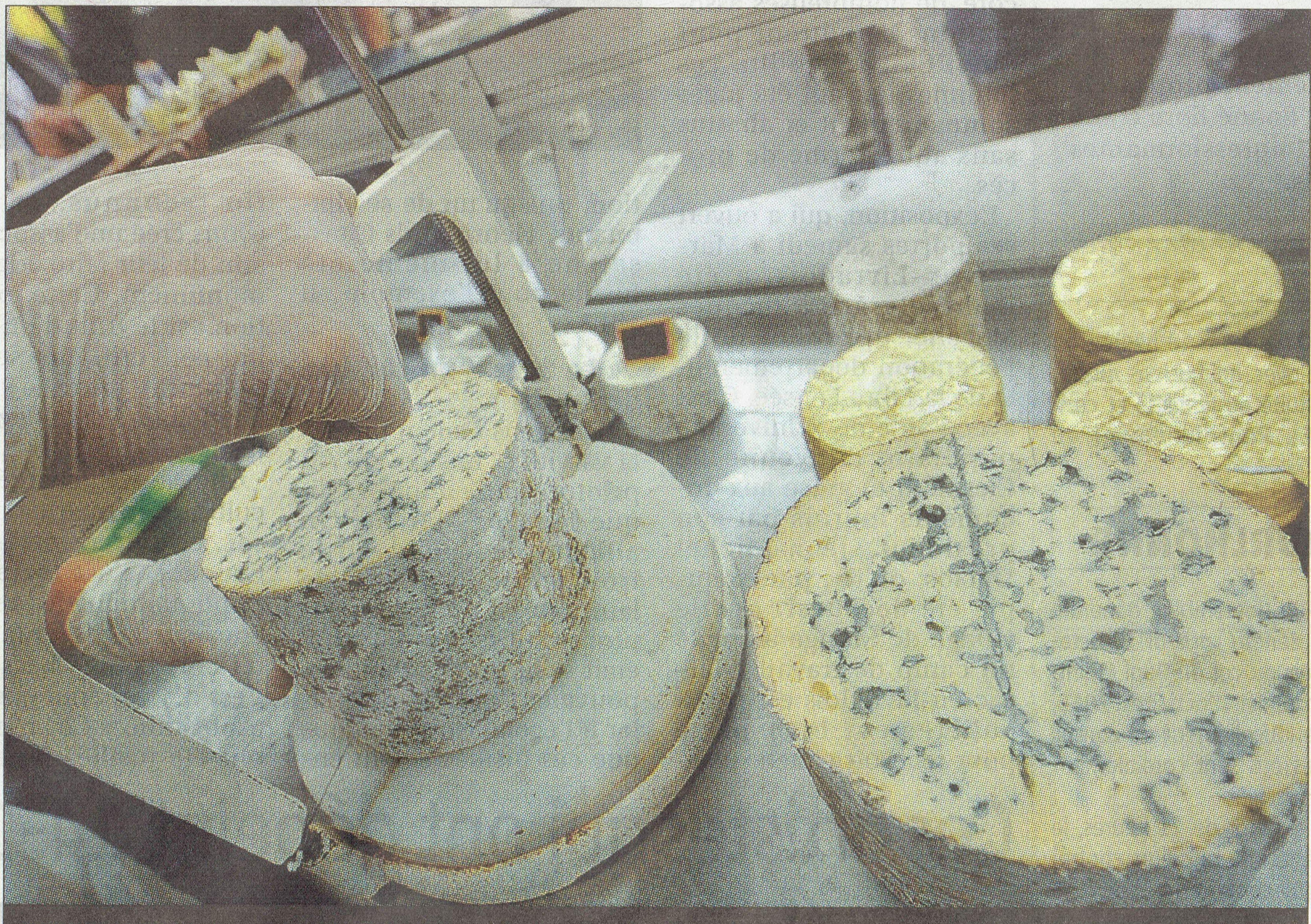
François Jaulhac
francois.jaulhac@centrefrance.com

Le rapprochement était on ne peut plus légitime entre Ambert, capitale de la fourme d'Ambert et Thiers, cité de la coutellerie. Point de fusion des collectivités aujourd'hui entre les deux grands voisins, mais une union des savoir-faire autour d'un couteau destiné à trancher la fourme d'Ambert.

Au départ du projet les rencontres, répétées, entre le Syndicat interprofessionnel de l'AOP fourme d'Ambert (Sifam) et la Confrérie du couteau LE THIERS®. « Nous participons depuis plusieurs années aux Fourmofolies ou à la Fête du bleu à Riom-ès-Montagnes. Depuis 4 ou 5 ans, l'idée est venue de faire un couteau pour "aplaster" la fourme d'Ambert », décrit le coutelier Dominique Chambriard, membre de la Confrérie.

« Aplatir » la fourme

En effet, la découpe d'une fourme d'Ambert obéit à un geste précis : elle est coupée en commençant par le sommet, en un mouvement circulaire. L'entame de la tranche est réalisée en biseau par rapport à la tranche pour avoir une découpe en



FOURMOFOLIES. La version du THIERS® pour la fourme d'Ambert de Dominique Chambriard a été dévoilée lors des Fourmofolies 2015 à Ambert. Son design final sera présenté avant les fêtes de fin d'année. PHOTO D'ILLUSTRATION

forme de vague. Par ce mouvement, la fourme va rapetisser petit à petit : on dit alors qu'on « l'aplate ».

Ainsi, afin d'avoir la lame la plus adéquate, un concours a-t-il été lancé en janvier 2015 auprès des compagnons-fabricants de la Confrérie. Pour espérer être retenus, les participants devaient obéir à un cahier des charges précis pour leur couteau : avoir le manche du THIERS®, être conçu pour découper une demi-fourme en

plateau et non en rondelle. Le tout pour un couteau original « esthétique, design et innovant ». Dix couteliers (*) se sont prêtés au jeu proposé par le Sifam, réalisant plusieurs prototypes.

Des projets validés en Conseil de Jurande

Dominique Chambriard (Thiers) s'est lancé avec son employé Théo Buisson. Le duo planche sur l'idée et réalise « deux-trois prototypes », pré-

sentés à un jury, le 1^{er} juin 2015, présidé par le président du Sifam Aurélien Vorger associé à Thierry Chelle, chef des Copains à Ambert ; Laurent Béal, formateur au CFAI ; Marc Chaumeix, co-gérant de l'agence de communication « Qui plus est » et Robert Chabanne, président de la commission communication de la Confrérie du couteau LE THIERS®. « C'est un THIERS® avant tout, rappelle Dominique Chambriard (*les projets des dix concurrents ont tous été validés*

par le Conseil de Jurande de la Confrérie, N.D.L.R.). Nous sommes dans une phase où le couteau a été tellement dérivé sur le produit initial que nous arrivons à une famille de produits et la forme de la lame définit sa fonction, son utilisation ». Le choix du duo Chambriard-Buisson séduit avec sa lame désignée et est même retenu par le jury le 8 juillet dernier, lors d'une réunion à l'antenne d'Ambert de la CCI.

Si le modèle a été un peu repris, Dominique Chambriard est désormais en attente du retour du prototype final et du nouveau cahier des charges pour lancer la réalisation du produit. « Je laisserai peut-être le bébé à quelques confrères pour l'industrialiser », indique le coutelier thienois.

Pour les fêtes de fin d'année dans le commerce

Le THIERS® spécial fourme d'Ambert pourra ensuite être offert par l'interprofession lors d'opérations de communication ou être utilisé pour le service. Il devrait aussi faire le bonheur des amateurs de belles pièces et de fourme d'Ambert sous le sapin de Noël car il devrait être proposé pour les fêtes de fin d'année. De quoi faire son petit effet sur la table des fêtes, juste avant la bûche ! ■

(*) Les coutelleries Au Sabot, BJB, Chambriard, J.-P. Couvert, Claude Dozorme SARL, Sarl Forges Foréziennes, Locau, Thiers-Issard, Thérias et L'Économie, Ets André-Verdier SA.