

Léo Igon, la passion du travail de l'acier

Dans son atelier de Génolhac, le jeune forgeron applique à sa production des techniques de forge ancestrales.

Rougeoyant, le métal est prêt à être étiré, afin de former une lame redoutable d'efficacité.

OÙ TROUVER LES COUTEAUX ?



Les couteaux fabriqués par Léo Igon à Génolhac sont vendus à Paris, dans l'armurerie "Élysées", mais aussi sur les foires du Pont-de-Montvert, de Génolhac ou de Villefort. Vous pouvez également passer commande par internet.

Léo Igon
Route d'Aiguebelle, Génolhac
www.couteaux-leo.fr



Pour Léo Igon, 25 ans, la passion est arrivée dès l'école. Après un Bac pro en chaudronnerie, passé avec succès au lycée Jean-Baptiste Dumas d'Alès, le jeune homme savait déjà que le monde de la production sur machines le laisserait toujours indifférent. En revanche, le travail manuel sur la matière l'absorbe totalement. « J'avais 17 ans quand j'ai commencé à forger quelques pièces à domicile. » Passionné par le Moyen Âge, le jeune homme tente de renouer avec les techniques

ancestrales du travail de l'acier : « Les méthodes se sont souvent transmises de façon orale. Aujourd'hui, il est difficile de les reproduire à l'identique, mais j'y travaille », assure-t-il.

Un travail sur mesure

Léo Igon sélectionne avec beaucoup de soin ses fournisseurs et ses partenaires. « L'acier provient de La Monnerie-le-Montel, dans le Puy-de-Dôme. Ils ont l'habitude de fournir les couteliers. »

Le ferronnier s'adresse à un autre artisan auvergnat pour la confection des étuis en cuir : « Sa production est très précise et s'ajuste parfaitement à mes couteaux ». Les manches de ses couteaux peuvent être en cuir, en os de chameau, en cède, en bois d'ébène ou encore en fragments de mammouth stabilisés. Toute sa gamme est faite de couteaux droits (c'est-à-dire, qui ne se plient pas). Martelée, la lame mate présente un aspect robuste. Le ferronnier aime le travail à la demande : « Je peux tout adapter, que ce soit la matière du manche ou la longueur de la lame. Et si je poinçonne chaque lame à mes initiales, je peux aussi les frapper selon le souhait du client », précise Léo Igon.

Sept heures de forge par couteau

C'est entre son enclume et sa forge que le jeune homme semble le plus heureux. Concentré, le forgeron scrute le métal et commente le changement des couleurs dont il connaît la moindre des nuances. En rythme, il frappe l'acier rougeoyant avec une grande précision. « Ce geste sert à repousser le métal », souffle-t-il. À plus de 1 000°C, l'erreur n'est pas permise, au risque de rompre le métal. Il faut environ sept heures pour fabriquer entièrement à la main un couteau. C'est ce qui fait que les pièces de Léo Igon sont uniques. Et ce qui justifie aussi leurs tarifs, situés entre 90 € et 170 € l'unité.