



L'ATELIER 1515

de Manu Laplace

Transformer des produits grâce à un savoir-faire particulier est un véritable art. Dans chaque numéro, nous irons à la rencontre de ces artisans, dans leurs ateliers, pour vous présenter les valeurs et techniques qui font toute la richesse de notre culture. Manu Laplace, **le coutelier auvergnat** de réputation internationale, ouvre le bal !

Par Pauline Waag
Photos Jérôme Chabanne

Le couteau de poche artisanal fait partie de ces présents que l'on garde tout au long de sa vie, un essentiel à avoir sur soi, parfois transmis de génération en génération. Et si l'on monte en gamme, on se retrouvera aisément face au 1515 de Manu Laplace, un produit d'exception qui deviendra votre fidèle compagnon, que vous soyez baroudeur ou non. Un couteau aussi raffiné que son créateur est rock'n'roll ! Ce dernier et sa femme Stéphanie nous accueillent chaleureusement à l'Atelier 1515, situé dans une petite ruelle cachée sur les hauteurs de Thiers. Bleu de travail propre et élégant, béret, bagues et lunettes en corne,

Manu nous présente d'emblée le lieu. Dans la pièce principale trône une immense table en bois, mais aussi des télévisions et têtes d'animaux empaillés, certains avec des lunettes. La décoration est décalée, originale, mais chaleureuse. Dehors, nous apercevons une très belle avancée en bois donnant vue sur toute la Chaîne des Puys. Sans nul doute source d'inspiration. Une vue également accessible depuis la fabrique, un étage en dessous. Plus loin, un bureau ressemblant à celui d'un navigateur de l'époque : mappemonde, livres anciens, vieilles malles, armoire à Whisky, machine à écrire Remington... Loin d'être de simples objets de décoration, ces derniers nous ramènent à l'histoire de Manu Laplace, assurément riche, ayant façonné son art, à la fois simple et complexe. Grand passionné et soucieux

de pouvoir partager, ce dernier nous ouvre les portes de son univers avec générosité.

CULTURE ET INSPIRATION

« Africa », « Inuit », « Globe-Trotter »... Son couteau de poche à la ligne iconique, le 1515, se décline selon l'imagination sans limites de son auteur. Une créativité que Manu Laplace tient de son enfance tout d'abord, et de cette envie de voyage qui ne l'a jamais quitté. « Mon grand-père travaillait beaucoup pour l'Afrique. Quand j'étais gamin, je voyais toutes ces caisses en bois avec écrit "Congo", "Brazzaville"... » Les multiples salons auxquels il présente le 1515 à travers le monde lui permettent alors d'agrandir son réseau, mais aussi sa culture, apportant à son travail quelques touches singulières : « On ne va pas travailler de la →

→ même manière un couteau selon les pays. Les régions nordiques aiment les produits épurés, les Russes adorent les gravures, les Italiens quand ça brille. Même en France, je ne vais pas vendre le même couteau à Paris ou dans le Sud.» Des codes acquis au fil des ans et une adaptation nécessaire qui lui ont valu la reconnaissance de personnalités d'exception, notamment au Qatar, pays avec lequel il a déjà travaillé plusieurs fois. Mais le coutelier tire aussi son inspiration du quotidien, d'univers qu'il affectionne, comme la moto, tout en restant attentif à ce qui se fait dans la bagagerie féminine, dans la peinture et dans tout autre métier d'art avec lesquels il n'hésite d'ailleurs pas à mettre en place des collaborations d'exception. Malletiers, fondeurs, graveurs, joaillers, celliers, des professionnels talentueux qui vont accessoriser chaque couteau avec brio. Du sur mesure !

À LA RECHERCHE DU BEAU

« Je suis un partisan du beau. J'aime quand les choses sont belles », nous avoue celui qui ne cesse de customiser sans dénaturer. « En fin de compte, il ne faut pas grand-chose pour intriguer. » Son produit phare, l'Inuit, nous ramenant à la pureté des grandes étendues polaires en est la preuve. Fabriqué avec de l'os de renne, ce dernier est représentatif de la formidable collection de matières rares à la base de la création de ses couteaux. Ébène du Mozambique, ceps de vignes de 100 ans, cornes de gnou, dent de phacochère, molaire de mammouth, nid de météorites... Des matières sauvages et naturelles exceptionnelles qu'il manie avec respect et passion. La passion de rendre meilleur, toujours plus beau. Et cela passe par le toucher, les sensations. « Un couteau, il ne faut pas le regarder au final, il faut le sentir. Bettencourt disait que l'artisanat était l'intelligence de la main, c'est exactement

ça. Il faut façonner avec dextérité, toucher les petites vis pour voir s'il n'y a pas de bavure... » Un travail d'oreille également : « Une fois le produit assemblé, je sais tout de suite au bruit si j'ai mis assez de nerf ou non, donc je suis tout le temps en train d'écouter. Souvent, je fais les ajustages le soir à l'atelier, quand tout est retombé... » Une constante recherche du beau et de l'excellence, qui pousse à un travail minutieux à chaque étape de fabrication. Pour parfaire le tout, ses gravures personnalisées dans l'entretoise laissent transparaître toute la sensibilité du coutelier (mais aussi tout son humour !). Des citations issues de ses nombreuses lectures, répertoriées dans des carnets, qu'il choisit au gré de chaque couteau...

LE GOÛT DU PARTAGE

Manu Laplace nous parle de son atelier et de ses objets comme un gamin dans un magasin de jouets. Sa seule passion du métier suffirait à faire partager tout ce qui l'émerveille à quiconque le croise. L'artisanat est une philosophie,



Habile création des gorges creusées dans le 1515 best seller, l'Inuit Clouté.

Un passeur d'histoires

Pour fabriquer son best-seller, l'Inuit clouté, Manu laisse une nouvelle fois son imagination parler après avoir échangé avec l'aventurier Marc Mellet, qui souhaitait rallier Paris à Kamtchatka en 4x4. Résultat ? Sur le manche, un tas de petits clous symbolisent la voûte céleste, quand des gorges habilement creusées représentent un lien en cuir le lacérant. Dans ces dernières créations, la thématique du vin revient également avec des gravures mythologiques, des fontaines et grappes de raisin. Pas de doute, à travers ses couteaux, Manu raconte des histoires, fais passer des émotions...



Aller plus loin
Retrouvez toutes les œuvres de Manu Laplace sur son site : 1515-laplace.com. Pour en savoir plus sur son histoire et les différentes étapes de fabrication des couteaux, rendez-vous sur sa page YouTube @Atelier1515.



L'histoire de l'Atelier

Pur produit auvergnat, Manu est né à Clermont-Ferrand et a grandi sur les hauteurs de Thiers avec ses grands-parents. Son grand-père, Guy Cognet, a fabriqué un couteau repris ensuite par son oncle, le Douk-Douk. Après avoir vécu ses propres expériences, il s'initie à plusieurs corps de métier et passe par tous les postes de la coutellerie générale et industrielle. Avec ses parents, il reprend une ancienne hostellerie où avait séjourné François Premier à son retour de campagne d'Italie.

« J'ai vite voulu créer mon couteau plutôt que de faire de la démonstration. Il y a 20 ans, j'étais donc en pleine gestation, mon fils est né, mon couteau aussi. On me demandait comment j'allais l'appeler. J'ai fait l'association avec le lieu : François Premier - Marignan - 1515. Une date c'est bien, c'est une belle empreinte. Manu 1515 on m'appelle ! C'est devenu ma bataille, mon truc à moi. » Une histoire familiale qui se perpétue avec Stéphanie, sa femme, qui s'occupe de la partie administrative, ainsi que son fils, Louis, en soutien marketing.



et il s'applique à la transmettre au quotidien. En effet, si tous les 1515 passent à un moment ou un autre dans ses mains, ce dernier est bien entendu entouré d'une fidèle et talentueuse équipe. Jérôme tout d'abord, présent depuis 17 ans, Florian, venu notamment développer le couteau de table, Lucas, compagnon en métallurgie, ainsi que deux apprentis. Une équipe qu'il manage aussi selon sa philosophie de vie, qu'il tient de son grand-père : « Il me disait tout le temps : Travaille sérieusement tu seras pris au sérieux, mais toi, prends-toi pas au sérieux. Je pense qu'on va la graver dans l'atelier ! Parce qu'en fin de compte, le premier couteau que j'ai fait il était en bois, tout

simple, et je crois que c'était le plus beau, parce que c'était le premier. » De la maîtrise et un travail méticuleux combiné à un esprit rêveur, c'est peut-être ça la recette du succès ! Pour Manu Laplace, c'est encore plus simple que ça : « On veut transmettre une certaine sensibilité à travers ces couteaux. Je pense que l'artisan est fait pour ça. Paris ne serait pas Paris sans tous ses beaux artisans... » C'est sur ces belles paroles que nous clôturons cette première visite enrichissante, chez des Auvergnats qui ne nous ont pas laissés partir sans avoir dégusté une saucisse aux choux accompagnée de pommes de terre à l'eau, de moutarde, et de vin blanc. Que demander de plus ? ●

Avis aux connaisseurs...

Le 1515 est un ouvrage de luxe. Ce couteau pliant artisanal possède une lame de 10 ou 8 cm travaillée selon différentes techniques. Chaque manche est sculpté et poli dans différentes matières nobles. Le tout ajusté de détails exceptionnels. Tous les couteaux sont dotés du système de fermeture haut de gamme LinerLock, avec un verrou à ressort latéral pouvant être ouvert et fermé d'une seule main. S'il s'agit du modèle phare, des couteaux de table et de cuisine font également partie des collections.