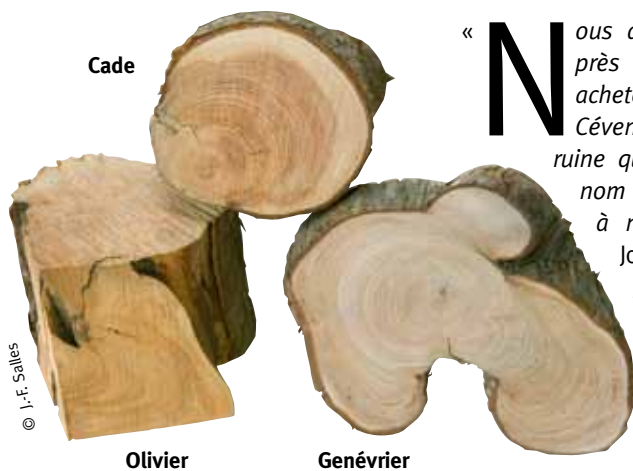


Couteaux Bastide

Un subtil mariage entre technologie et

Amoureux de la Lozère, Yves et Joële Neveux se sont installés à Sainte-Croix-Vallée-Française. En 1993, ils y fondent la SARL Couteaux Bastide qui fabrique et vend dans le monde entier des couteaux originaux, véritables concentrés de technologie et de tradition ancestrale.



Cade

Olivier

Genévrier

« **N**ous adorons la Lozère. Il y a près de 30 ans nous avons acheté, sur la Corniche des Cévennes, une maison en ruine qui s'appelle "La Bastide", nom que nous avons donné à notre société », explique Joële Delansorme-Neveux. Joële gère l'entreprise, assume certaines tâches de fabrication à l'atelier et anime la boutique de vente où s'exposent les différentes productions.

« En s'installant en Lozère nous avons décidé de changer de métier. » Comme reconversion, les Neveux choisissent la coutellerie et l'activité débute fin 1993. Un choix atypique qui s'explique par le passé professionnel d'Yves Neveux. Ingénieur en mécanique, il a travaillé dans la machine-outil et la plasturgie. Inventeur de talent, Yves conçoit des mécanismes de fermeture pour couteaux, telles « la lame ressort, la pusher bolt ou la square lock » dont il dépose les brevets. Et, rapidement, Bastide devient le spécialiste français du mécanisme de couteau fermant.

“ Nous réalisons soit des pièces uniques, soit des petites séries ”

artisanat d'art



© J.-F. Salles

© J.-F. Salles

La production annuelle oscille entre 3 000 et 5 000 pièces. La fabrication est assurée sur place. « *Nous réalisons soit des pièces uniques, soit des petites séries* », indique Joëlle qui conçoit les couteaux Bastide comme un authentique artisanat d'art. « *Parfois, un client nous contacte pour un modèle vu dans un magazine : c'est impossible, car on ne refait jamais la même chose.* »

Produites à Thiers, en utilisant des techniques hi-tech, découpe laser et trempe cryogénique, les lames sont ensuite montées dans l'atelier Bastide.

Les manches proviennent des forêts cévenoles, comme l'olivier, le chêne ou encore le bois de violette. « *La réalisation complète d'un couteau prend de 30 min à plusieurs heures selon le modèle* », indique Yves Neveux.

Avec un chiffre d'affaires annuel de 86 000 euros HT, réalisé chez les revendeurs et sur le site Internet, l'entreprise est rentable et peut donc assurer son développement, mais aussi rembourser le crédit-bail de l'atelier relais de Moissac, financé avec le concours du Conseil général. ■

« LeLozère », le couteau régional

En déposant, pour l'un de ses premiers modèles, le label « *LeLozère* », les couteaux Bastide ont véritablement initié le mouvement du couteau régional. « *Les gens pensaient en général Laguiole, Opinel ou couteau suisse, mais, depuis un certain temps, on assiste à la naissance de couteaux régionaux.* » Certes, la Lozère n'est pas réputée pour la coutellerie, comme l'Aveyron, pourtant Bastide rappelle que la vallée française abritait jadis une forge située sur le bord du Galteyrès. Des outils y étaient forgés et trempés dans l'eau du ruisseau, ainsi

que des couteaux à manche en châtaigner, les « *galteyrés* ». Le couteau LeLozère de randonnée est donc un clin d'œil à cet ancêtre. « *Ce modèle change un peu de forme ou de lame, mais il se caractérise par sa légèreté obtenue par une fente dans la lame, appelée "lame ressort". Nous jouons sur la souplesse de l'acier pour le mécanisme de blocage. En été, les touristes choisissent ce modèle* », indique Joëlle Neveux, ajoutant : « *Les lames portent le millésime de l'année avec, au verso, la croix des Cévennes, souvenir de la région.* »



© J.-F. Salles