

Das ALIOS Messer ist seit seiner Markteinführung 2009 das Messer des Geschäfts AUTOUR DU COUTEAU und im Allgemeinen der Bucht von Arcachon geworden..

Sein Design ist das Ergebnis einer engen und intensiven Zusammenarbeit zwischen Robert Beillonnet, zweifachem Preisträger des französischen handwerklichen Wettbewerbs („Meilleur ouvrier de France“) in der Kategorie Messerschmiedekunst, dem Vorbesitzer meines Ladengeschäfts Jacques Boussarie und mir. Das Messer genießt heute eine hohe Beliebtheit.

Die Klingenform erinnert an französische Traditionsmesser wie das Langres-Messer: der Griff ist gerade gehalten wie bei einer Scheidenmuschel, dadurch liegt das Messer fest und sicher in der Hand.

Das Besondere an dem ALIOS Messer liegt vor allem in seinem von Robert BEILLONNET gestalteten Kipphebel am Ende des Griffes, welcher die Klinge im geöffneten Zustand arretiert und beim Einklappen den bei herkömmlichen Springmessern üblichen Spannungseffekt der Rückenfeder vermeidet. Dies gibt eine sehr große Sicherheit bei der Benutzung des Messers. Ähnliche Mechanismen findet man bei Gärtnermessern aus dem frühen 19. Jahrhundert oder auch bei Messern von amerikanischen Messerschmiedern des frühen 20. Jahrhunderts.

Das ALIOS Messer ist in zwei Längen verfügbar: 110mm und 120mm.

Für den Messergriff werden gängige Materialien verwendet: Rinderhorn (hell oder dunkel), rohes Büffelhorn, Widderhorn, französische Holzarten oder Edelholz (verschiedene Edelholzarten) sowie Knochen. Wir lassen auch Sondermodelle mit Intarsienmotiven anfertigen, die den für die Bucht von Arcachon typischen Bootstyp, die berühmte „Pinasse“ darstellen.

2014 haben wir erstmals Griffe mit Inkrustationen aus Muscheln und Austern in Acrylglas anfertigen lassen.

Die Metallelemente werden von der Firma GDD, Thiers, im Laserschneidverfahren hergestellt.

Die Klängen des 120mm-Modells sind aus Sandvik-Stahl 12 C27 oder MOX 27 CO-Stahl, der in einem Cryo-Verfahren wärmebehandelt wird; die Stahlhärte verleiht der Messerklinge einen sehr guten Schneidwiderstand.

Für das 110mm-Modell haben wir beschlossen, ausschließlich MOX 27 CO-Stahl mit 17,5% Chrom zu verwenden. Diese Stahlsorte weist eine hervorragende Korrosionsbeständigkeit auf, sie hat folgende Zusammensetzung: C- 1.05 / MO- 1.2 / V- 0.1 und 1,5% Kobalt (für eine Härte von 60 61 HRC).

Für das größere Modell ist zusätzlich eine Variante aus pulvermetallurgischem Damast-Stahl von DAMAS STEEL AB mit dem Motiv „Twist“ verfügbar.

Die Messer werden schließlich in der Ladenwerkstatt manuell montiert. Jedes Metallteil wird vorbereitet und angepasst und der Griff sorgfältig verarbeitet.

In den 1930er Jahren gab es an die 5 Messerläden rund um die Bucht von Arcachon. Heute ist das Geschäft « AUTOUR DU COUTEAU » auf dem Cours Lamarque in Arcachon das einzig übriggebliebene, wobei es immer über eine Reparaturwerkstatt verfügte. Es schien mir deshalb wichtig, dieses Handwerk fortzusetzen und die Montage des ALIOS Messers durchzuführen. Hier erhält jedes Messer seinen individuellen und einmaligen Charakter zu verleihen.

Christian MOULIN

