

la Passion des **COUTEAUX**

Depuis 1988

SALONS :

- 20^{ÈME} SICAC
- SCAT DE LYON

DÉCOUVERTE :

- MATTHIEU PETITJEAN

PRATIQUE :

- LE FERMANT MULTILAME
ARTISANAL

TACTIQUE :

- COUTEAUX ET ACCESSOIRES DE
SÉCURITÉ
- CES FIXES OU'ON DIT MOYENS

PORTRAITS

- HITEDOSHI NAKAYAMA
- THOMAS HASLINGER

LE COUTEAU AU QUOTIDIEN :

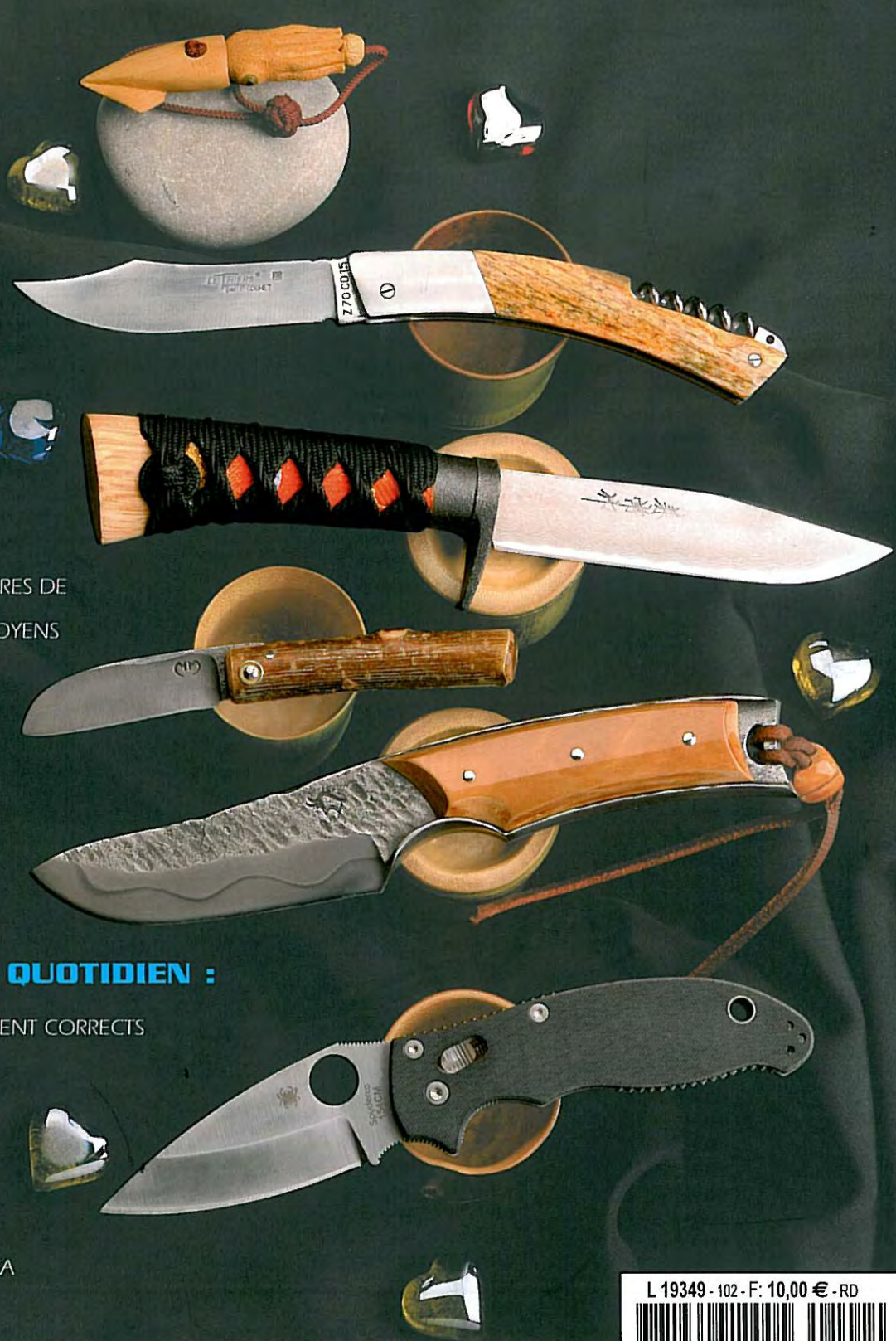
- LE COUTEAU ET LA LOI
- COUTEAUX POLITIQUEMENT CORRECTS

SYSTÈMES :

- LES COUTEAUX BASTIDE

VOYAGE :

- L'ART DE TOKIFUSA IIZUKA



L 19349 - 102 - F: 10,00 € - RD



Eric Parmentier
Artisan Coutelier Belge



Le Massif

"La passion envers et contre tout"
Rue Roi Albert 1er, 39 - B7850 Enghien - Belgium
Tél./Fax : +32 (0)2 395 8473
E-mail : eric.parmentier@scarlet.be

Coutellerie Champenoise



www.coutebox.com

- Du 30 Janvier au 27 Février :
Le mois de la Coutellerie artisanale

32, rue Colbert 51100 - Reims - Tél : 03 26 09 23 09

Joël GRANDJEAN
COUTELIER



14 Chemin des Champs Courbés
Xoulvas - CORNIMONT
TÉL : 03 28 24 01 50 - PORT : 06 80 20 19 46
www.joelgrandjean-couteaux.com - E-mail : atelier@joelgrandjean-couteaux.com

Des jeunes à suivre...





Delaunay Grégory
Coutelier Forgeron
rue du greffe
04130 Volx
04.92.77.04.37
www.elfic.fr

Ils sont sympathiques ces Morta de Jean-Henri Pagnon : Il y a 5000 ans, dans la Brière, une belle forêt de chênes fut noyée par l'Océan Atlantique suite à des glissements de terrains... En cours de fossilisation, et donc fortement minéralisés, ces chênes donnent maintenant un bois dur, noir, qu'on appelle le morta. De ce bois rare et difficile à travailler, naissent des couteaux originaux et uniques. Le morta, devenu imputrescible offre des manches de couteaux robustes et fiables qui savent servir leur propriétaire en toutes circonstances. atelier-jhp@bbox.fr 02 40 01 51 72 ou au 06 58 86 13 75. <http://www.couteaux-morta.sitew.com>



L'atelier solognot



26 RUE PIERRE BROSOLETTTE
45400 FLEURY-LES-AUBRAIS
06 12 76 11 20
contact@fbignon.fr

Découvert au Salon du Couteau et des Arts de la Table, le jeune Samuel Guichard a fait ses classes chez Henri Viallon et nous avons particulièrement apprécié sa vision modernisée du London, avec son manche en fibre de carbone.




Nicolas Couderc
13, rue du 19 Mars 1962
11140 - Axat



Tel : 06 08 56 74 68
Courriel : contact@nicolas-couderc.fr
www.nicolas-couderc.fr

Blum revient




10 années loin de la coutellerie, pour celui qui fut l'un des couteliers français les plus doués de sa génération et surtout l'un des artisans de son renouveau. Voici quelque unes des pièces que Michel nous présenta lors du dernier SICAC. A voir et à revoir, nous l'espérons tout du moins. Le style est toujours là, gageons que l'envie aussi !



Un Français en écaille de tortue.

Un bien élégant Français auquel l'écaille sied à merveille. La lame de ce couteau luxueux est en damas inox. Quelle classe ! Vu chez Courty



Jobin nouveau



Jacques Jobin continue de produire, dans son atelier des bords du Saint-Laurent. Il réserve quelques modèles à la Coutellerie Berthier : toujours du titane, qu'il prononce Tzitzane !

THE NEW VALUE FRONTIER



Créateur du couteau céramique



Tél. : +33.9.50.08.63.92
Fax : +33.9.55.08.63.92
e-mail : contact@naifu.fr

Kyocera Fineceramics SAS
4, allée du commandant Mouchotte
91781 Wissous Cedex

LYON : Salon du Couteau et des Arts de la Table 2009



Guy Poggetti : Couteau de chasse au manche en loupe d'orme. Lame en damas explosion (15N20/90MCV8)

Les 20 et 21 novembre derniers, peu avant la Fête des Lumières, s'est tenue à Lyon la deuxième édition du Salon du Couteau et des Arts de la Table. Accueillie par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Rhône, cette manifestation était organisée par Christophe Moussa, forgeron-coutelier et président du Cercle Français des Couteliers Forgerons, méconnaissable dans un costume trois-pièces qui lui donnait l'air d'un diplomate étranger de passage ou d'un élu de la région venu prononcer un discours d'inauguration.

J'étais descendu sans nulle intention d'acquérir de nouveaux couteaux (bien entendu j'en ai quand même acheté une flopée) mais plutôt pour y retrouver, outre nombreux artisans côtoyés le mois précédent à Paris lors du SICAC, d'autres couteliers qui se font plus rares à la capitale ainsi que pour en découvrir certains que j'évoquerai plus loin. Je dois confesser que j'étais aussi particulièrement alléché par le récit des mémorables agapes de l'édition de l'année passée que m'en avaient fait des amis qui y avaient participé, et par la promesse d'une côte de bœuf au foie gras et cèpes dans un petit bouchon lyonnais...



L'Âme forgée : « Ulu » morse en XC75 et dent de phacochère.



Mickaël Moing : 2 couds à manche en branche de noisetier (lame en 100c6).



Jean-Claude Laforêt : Style Vendetta aux côtes en nacre.



Grégory Delaunay : grands liner-chasse, un plus petit va sortir !

Le salon occupait cette année deux niveaux. Au rez-de-chaussée, dès l'entrée de la salle principale s'étalait une riche diversité de nouveautés, couteaux, outils, bijoux et autres inusuels instruments tranchants proposés par le trio Elsa Fantino, Paulo Simoes et Fred Perrin. C'est toujours un régal pour le regard et la curiosité que de pouvoir aller farfouiller sur des tables aussi généreusement remplies. La table de David Lespect, malgré la razzia qu'il avait vécue au SICAC et qui l'avait laissé pratiquement dépouillé, était non seulement très joliment décorée et encore bien garnie, ce garçon sachant travailler vite et privilégiant sa production aux amateurs fréquentant les salons. Toujours très chaleureux, Richard Ciachera proposait une grande variété de ses fameux piémontais dont quelques modèles à deux lames. Le Damas était particulièrement bien représenté, avec notamment les réalisations de Patrick Famin présentant pour l'occasion son système d'ouverture double action

Par Tuan Luong



Frédéric Maschio : fermant à cran plat, côtes en os, lame en feuilleté (Y135/15N20).

automatique, les très élégants fermants du lyonnais Eric Depeyre et les pièces d'exception du très estimé Hank Knickmeyer dont la notoriété en ce domaine n'a d'égale que sa gentillesse et sa simplicité, sans oublier les splendides lames de l'incontournable Christian Avakian qui le dimanche après-midi improvisait une démonstration de lancer de couteaux, avec sa femme Irène pour cible... Lors de cette première étape je craquais rapidement sur un cran forcé de Philippe Lemonnier tandis que simultanément je lorgnais sur la table de son voisin Flo Baroud, qu'au même instant Raphaël Durand me disait qu'il avait le pliant que je lui avais commandé et que j'essayais également d'éviter de regarder du côté de David Ponson et de Nicolas Courderc pour ne pas être tenté, pour finalement conclure ce premier tour de tables avec le jeune Samuel Guichard, avec qui j'avais été en contact au printemps à propos d'un de ses tout premiers couteaux (il est encore en apprentissage) et dont j'avais enfin l'occasion d'avoir le travail en main ; après que mon méchant rédacteur en chef m'ait grillé la politesse en s'emparant d'une version de London en fibre de carbone que je convoitais, je passais commande à Samuel en notant bien qu'il faudrait suivre son évolution d'assez près car pour ce que j'ai pu observer de l'attention qu'il porte à ses ajustages et ses finitions, il possède un grand potentiel servi par une démarche rigoureuse et sincère.

A l'étage il m'a fallu courage et volonté pour ne pas me laisser aller à de nombreux craquages. Tout d'abord sur un petit, beau et tout simple pliant de Greg Delaunay que j'ai



Joël Grandjean : couteaux de chasse - style nordique, damas inox et marronnier stabilisé - Forme moderne en RWL 34 et hêtre stabilisé.

Jean-Noël Buatois : élégant fermant à pompe arrière, tout acier.



Patt : série de « rigolo » et « Coutal » aux côtes en mammoth et frêne stabilisé.



Christian Gagnaire : série de « canut », en os de girafe, corne blonde et bois de cade.



François Bignon : « Provence des champs » en D2 et érable stabilisé.



Claude Giraud : couteau de chasse à manche et fourreau en olivier, lame en XC75.



Le style et les damas de Christian Avakian.