

FORGERONS ET COUTELIERS A LA FOIS

Forgerons et couteliers à la fois



Elevé à la campagne, d'abord près de Lyon où il s'initie à la réparation d'outils de jardin avec son grand-père médecin, puis en Auvergne, dans la ferme familiale, où son père s'amuse à détourner de vieux outils de paysans pour en faire des sculptures, Samuel Guichard a toujours été attiré par le travail manuel. Un goût particulier pour la mécanique l'incitera quelques années plus tard à entreprendre un cursus d'ingénieur à l'Institut Français de Mécanique Avancée (IFMA) de Clermont-Ferrand (63). Après avoir exercé son métier d'ingénieur dans l'industrie automobile sur Paris, puis sur Lyon où il vit aujourd'hui avec sa famille, il décide en 2008 de s'orienter vers la coutellerie. « J'avais besoin de changement par rapport à mon activité où les journées sont essentiellement consacrées à se réunir et à échanger des courriels avec des résultats peu concrets sur le court et moyen terme. J'ai donc fait un bilan de compétences pour voir quelle piste je pourrais suivre. Et en parcourant les fiches descriptives des quelque 200 métiers liés à l'artisanat d'art, je suis tombé sur coutelier. Là, je me suis dit : c'est pour moi. » Dans la foulée, Samuel Guichard se renseigne sur les clefs d'accès à ce savoir-faire. « Au niveau de l'Éducation Nationale, poursuit-il, il y avait seulement le CAP « Instruments coupants et de chirurgie » dispensé à l'AFPI de

Samuel Guichard : quand l'ingénieur se fait coutelier

Tout juste âgé de 40 ans, Samuel Guichard s'est initié à la forge de coutellerie auprès d'un grand nom de la tradition artisanale française : Henri Viallon. Installé comme auto-entrepreneur depuis janvier 2010, il exerce de front les métiers d'ingénieur et de coutelier. Grâce à cette double casquette, il peut continuer à travailler son style, à développer une gamme cohérente de couteaux (pliant/cuisine), à réduire ses délais de fabrication sans avoir à supporter une trop grande pression financière. Avant d'envisager un jour peut-être de faire le grand saut...

Thiers (63), filière qui m'est apparue un peu éloignée de mes préoccupations artisanales. L'autre voie consistait à suivre des formations non diplômantes de maître à élève organisées sous forme de stages. Je me suis donc mis en quête d'un maître formateur en me rendant sur les salons, en navigant sur internet et en lisant la presse spécialisée. J'en ai sélectionné plusieurs que je suis allé rencontrer. Avec Henri Viallon, le courant est passé immédiatement. Il a une ouverture qui est bien plus

me suis familiarisé avec la forge des couteaux droits sur soie et à plate semelle avant d'attaquer les couteaux pliants et les mécanismes associés. Enfin, je me suis frotté à damas. Avec Henri, nous avons aussi passé en revue les différentes matières utilisées pour les manches et les lames, le matériel, les fournisseurs et visité d'autres ateliers thiernois. Sa force est de savoir adapter sa formation aux attentes de chaque stagiaire. Une autre de ses qualités : il n'est jamais avare de conseils, même une fois le stage fini. Aujourd'hui encore, je continue de le voir régulièrement. Sur le plan technique, je voulais être capable, à l'issue de ma formation, de fabriquer un pliant haut de gamme de A à Z. Et sur un plan plus personnel, je souhaitais profiter de cet apprentissage pour m'immerger en profondeur dans ce nouveau milieu. Même s'il a fallu que je m'accroche par moment, car apprendre un métier en partant de zéro n'est pas chose facile, je suis parvenu au final à atteindre mes objectifs. »

Un couteau par mois !

Dans un premier temps, notre ingénieur commencera par « bricoler » quelques couteaux pour les personnes de son entourage. Mais c'est surtout vers la fin de sa formation, après avoir investi dans du matériel d'occasion (forge, enclume, backstang, perceuse, scie à ruban pour un montant total d'environ 2 000 euros)



**Fenotte (2009) - Pliant à cran forcé
Lame damas torsadé 160 couches
(aciers XC 65 - 16 NCD 17)
Manche ivoire de mammouth et bois de fer
L. ouvert 180 mm et L. fermé 90 mm**

large que la coutellerie et nous avons des goûts en commun : le design industriel, les arts graphiques... Sans compter que c'est pour moi le meilleur et le plus complet dans son domaine. » Au total, Samuel suivra dix semaines de stage réparties sur une année complète dans le cadre d'un congé individuel de formation. Parallèlement, il se monte un atelier d'étudiant en banlieue lyonnaise dans le garage de son grand-père pour pratiquer entre les stages. « J'ai commencé par apprendre l'émouture, détaille ce dernier. Puis je

qu'il s'est mis à fabriquer des couteaux de façon plus régulière. Et, en novembre 2009, il décide de franchir le pas en participant au Salon du Couteau et des Arts de la Table de Lyon. « Le public a très bien réagi, se souvient-il. J'ai vendu tous les couteaux que j'exposais. Je suis aussi reparti avec plusieurs commandes. Et pour couronner le tout, j'ai eu droit à de bons commentaires dans *La Passion des Couteaux*. Cet accueil favorable m'a conforté dans ma démarche et je remercie d'ailleurs Régis Poly, l'un des organisateurs du salon, de m'avoir donné ma chance alors que je n'étais qu'un débutant. » Deux mois plus tard, il transfère son activité dans un atelier boutique sur le plateau de la Croix-Rousse

dans le quatrième arrondissement de Lyon. Installé au sein d'une pépinière d'artisans d'art (il bénéficie à ce titre d'un local à faible loyer pendant 18 mois), il travaille quelques jours par semaine en tant qu'ingénieur informatique et le reste du temps comme coutelier dans le cadre du statut d'auto-entrepreneur. Un choix qui lui permet de mêler son existence

juridique à cette seconde activité et... de pouvoir prétendre à bail commercial. De plus en plus à son aise techniquement, sa production est aujourd'hui tournée vers les couteaux pliants de tradition entièrement faits mains. S'il reconnaît devoir encore progresser au niveau des ajustages, il s'applique à viser le haut de gamme par l'emploi de matières nobles (ivoire, bois précieux, nacre perlère, fibre de

carbone, titane, métallurgie des poudres...) et des finitions soignées. Ses couteaux, il les voit comme des bijoux pour hommes, mais des bijoux fonctionnels ! Il forge également des couteaux de cuisine, car c'est pour lui la fonction principale de cet ustensile. Plus ponctuellement, il lui

arrive aussi de faire « du chasse » ou « du plein air », même si ce n'est pas ce qu'il préfère. Dans tous les cas, il passe beaucoup de temps à la table à dessin pour peaufiner ses esquisses estimant que la définition de la forme est une étape primordiale dans la conception d'un nouveau modèle. « Je cherche à me démarquer au niveau du design en privilégiant les lignes tendues, pures, minimalistes, précise-t-il. Cette volonté s'exprime aussi au niveau du choix des matières premières qui me pousse à associer des matériaux modernes et plus anciens. Enfin, j'aime développer une relation sincère avec le futur propriétaire, car c'est toujours un créver-cœur de se séparer d'un couteau tout juste fini. »

Au cours de l'année 2010, Samuel Guichard a ainsi fabriqué une douzaine de couteaux, qui se sont vendus sur les salons (Lyon et Thiers), via son site Internet (<http://couteauxgd.blog.free.fr>), les



**London pliant (2010)
Lame inox RWL 34
Cran forcé sur roulement à bille
Manche en fibre de carbone
L. ouvert 180 mm et L. fermé 100 mm
Crédit photos : S. Guichard**

**Hocho de cuisine (2010)
Lame forgée acier 90 MCV 8
Manche ébène, nacre, palmier
Garde en laiton - L. totale : 280 mm**

forums, quelques coutelleries lyonnaises ou en direct à son atelier. Alors que son chiffre d'affaires lui a tout juste permis de couvrir ses frais (loyer et matières premières), il a décidé au début 2011 d'augmenter légèrement ses prix (entre 300 et 400 euros pour un pliant) sachant toutefois qu'il avait commencé dans la fourchette basse du marché (entre 150 et 250 euros). Aujourd'hui, sa principale préoccupation est de trouver un nouvel atelier. En effet, il lui faut bientôt céder sa place au sein de la fabrication d'un autre professionnel en phase de lancement. Parmi ses autres priorités pour l'année à venir, il y a bien sûr les commandes à honorer, mais aussi la préparation du prochain salon de Lyon en novembre et la mise au point d'un nouveau mécanisme de fermeture de lame. Si, dans l'immédiat, il entend continuer à mener de front ses deux activités, son métier d'ingénieur lui permettant de « financer » sa passion pour la coutellerie, à plus long terme, son ambition est de consacrer davantage de temps à la forge de lames. Car il sait que sa marge de progression est encore grande pour espérer marcher sur les traces de tous ceux qui lui ont donné envie de se lancer dans cette aventure au premier rang desquels figurent les Viallon, Duran, Lespect, Delaunay, Moing, Depeyre et bien d'autres encore... ■

Contact : Samuel Guichard
Tél. : 06 71 20 04 91
samuel.guichard@free.fr