

EXCALIBUR

Le N° 1 des magazines de couteaux

SALONS

- Eisenbach
- Nontron
- 18^e S.I.C.A.C.

HOBBYSTES

Trucs et secrets
d'atelier

ÉCOLE DE FORGE

L'atelier d'Henri
Viallon

NOUVELLE MARQUE

Zero Tolerance

REPRODUCTION

d'armes blanches
en Inde

LES MATÉRIAUX

synthétiques
en coutellerie



LES PLIANTS

À OUVERTURE ASSISTÉE

L 19070-47-F: 8,00 € - RD



N° 47 - TRIMESTRIEL 2007/2008 - 8 € - DOM 9,60 € - BELGIQUE 9 € - CANADA 18 \$
SUISSE 16 FS - PORT CONT 9,50 € - LUX 9 € - ITALIE 9,50 €

L'usine en briques rouges réhabilitée dans le paysage thierois.

L'atelier-école

DE FORGE D'HENRI VIALLO

Le parcours d'Henri Viallon n'est pas commun, c'est le moins que l'on puisse dire... "Enfant prodige de la coutellerie", "forgeron de génie", "le talent à l'état pur", "précurseur d'une profession en devenir", la presse, qu'elle soit régionale ou nationale, écrite comme parlée ou visuelle, a utilisé tous les superlatifs pour retracer sa carrière. La cinquantaine approchant, la passion reste intacte, et si beaucoup pensent qu'il n'a plus rien à prouver, pour lui, au contraire, tout reste à faire !

Premiers pas dans la coutellerie

Ses trisaïeux exerçaient déjà la profession de coutelier dans cette bonne ville de Thiers. Bon sang ne pouvait mentir, les gènes sont bien là, à 18 ans, il obtient son C.A.P. de mécanicien en outils à découper et à emboutir. Nous sommes en 1975, il entre chez "32 Dumas" où il se familiarise durant quatre ans avec toutes les étapes de fabrication d'un couteau : estampage, émouture, montage, affûtage, polissage...

C'est comme garçon de boutique chez Sarry-Sabatier qu'il pénètre de plain-pied dans le monde de la coutellerie de poche. Étape très importante, car c'est là qu'il prend conscience de ces détails subtils qui font la différence entre un couteau ordi-

Bientôt quinquagénaire, 33 ans de métier, et toujours la passion de transmettre le savoir !

naire et un couteau bien fait. En 1983, il est engagé comme chef d'atelier de la Maison des Couteliers et la richesse qui se dégage de ce lieu ne lui échappe pas. En effet, à Thiers, à cette époque, on est très loin du couteau "custom" tel qu'il se faisait aux États-Unis. On se borne en effet à assembler les pièces estampées des Laguiole et des différents autres modèles régionaux.

Henri veut sortir de ces sentiers battus, il se sent frustré, a envie d'aller plus loin mais il n'y a personne pour le former. Allant et venant de la cave au grenier, il découvre dans un recoin une documentation qui, sans être un grimoire, contient de quoi le faire avancer et il devient capable de réaliser enfin une gamme de couteaux de luxe de A à Z. La surprise est de taille, car ces modèles innovaient totalement. Il remet ensuite en état le foyer de la forge qui croupissait depuis des lustres dans le sous-sol de l'atelier et, en 1985, ce sera sa première lame en damas ! Plus rien ne l'arrête, il construit son atelier de ses mains, installe les machines qu'il s'est procurées dans d'anciennes forges désaffectées de la

région, et il s'installe à son propre compte en 1987, devenant ainsi le premier et le seul artisan coutelier forgeron de l'Hexagone ! Il fallait du courage, mais aussi une grande part d'inconscience, car si aujourd'hui les choses paraissent évidentes, il faut se replacer dans le contexte de l'époque : l'intérêt pour le



Un marteau-pilon qui ne date pas d'hier. ▶

couteau dans notre pays était totalement balbutiant, le custom était pratiquement inconnu, il n'y avait aucun salon, pratiquement pas de collectionneurs, pas de documentation technique, c'est dire à quel point l'avenir du métier était une totale inconnue...

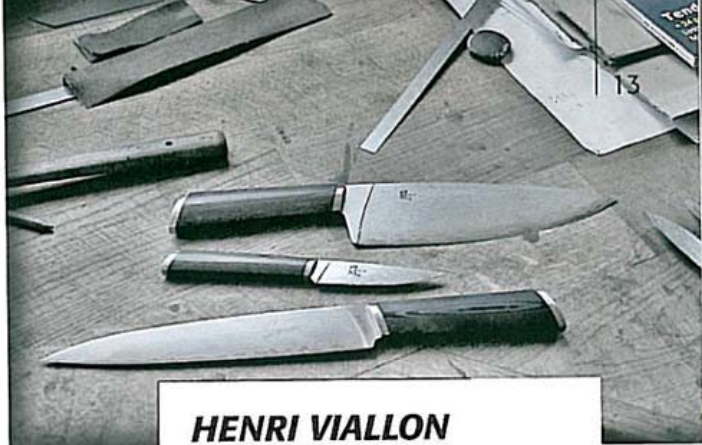
Aller le plus loin possible

Henri a charge de famille, des crédits sur le dos, pas de salaire fixe, il ne peut compter que sur les revenus de son activité. Il travaille donc d'arrache-pied, diversifie sa production afin de toucher une clientèle la plus large possible, il veille à produire une qualité irréprochable et une finition hors pair tout en étant particulièrement raisonnable au niveau des tarifs, et tout cela est payant. On parle de lui, la notoriété se profile, cela conduit à des rencontres

La nouvelle série de couteaux de cuisine.

année, il réalise une collection de 20 couteaux régionaux qu'il habille de luxueux manches et dont chaque lame est forgée dans un damas différent, ce qui est une véritable prouesse qui force l'admiration. Le retentissement de cet événement sans précédent est tel que cette magnifique collection a fait l'objet d'une exposition itinérante dans toute la France. On l'admire, le courtise, le sollicite de toutes parts. Jacques Toubon, alors ministre de la Culture, le fait siéger, à partir

L'un des 20 couteaux régionaux en damas réalisés à la demande du musée de Thiers.



HENRI VIALON

4, rue Anna-Chabrol
63300 THIERS
Tél. : 04.73.80.24.03
ou 06.18.91.62.25

Il visite donc les musées, en France ainsi qu'un peu partout en Europe, et même aux États-Unis. Ce qu'il découvre constituera une aide précieuse pour concevoir de nouvelles lignes, des formes et des proportions harmonieuses, des mariages heureux de matériaux et de couleurs. Il a également l'opportunité de rencontrer des personnages passionnants, comme Jean-Pierre Coffe, Gérard, Olivier Rollinger...

Lorsqu'on lui demande de créer des modèles qui seront fabriqués industriellement, son imagination n'est jamais prise en défaut, ce sera notamment :

- un Laguiole à pompe pour Thérias,
- le Thiers avec tire-bouchon pour David G.,
- le Thiers à pompe pour Pradel-Brossard,
- le Sauveterre pour Gaumond Télévision (pour le film "la clef des champs"),
- l'Utile, en 1986 pour Chambriard,
- le couteau du Raid des Gauloises,
- le Méditerranée pour J. P. Mutter,
- un Thiers de Chasse pour la STIP,
- le Laguiole plus avec étui en ceinture de sécurité pour Thiers-Virolle,
- le Coustel pour Jean-Pierre Coffe,
- le premier Laguiole à pompe,
- le Canalais pour Olivier Rollinger,
- le couteau du golfeur,



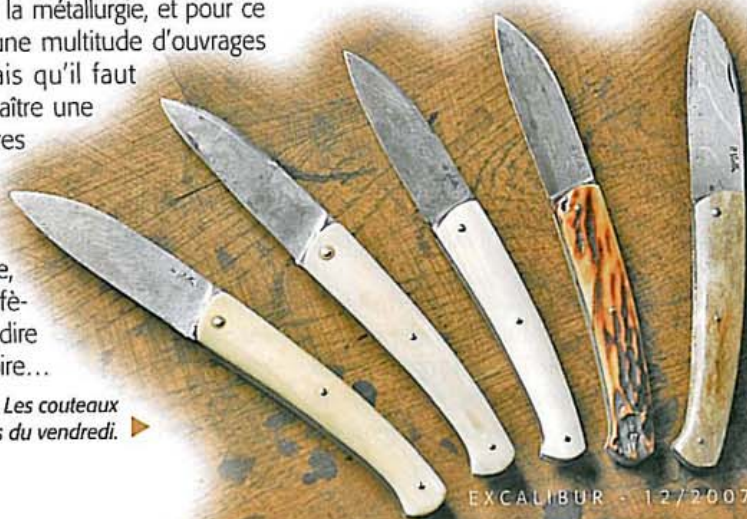
▲ Travail sur l'enclume en rythme à trois avec Samuel et François, deux stagiaires assidus.

déterminantes : le Canadien Denis Lemaire qui lui a beaucoup apporté sur le plan technique, Stéphane Ciejka (de la Gazette des couteaux) et votre humble serviteur qui l'ont initié à la coutellerie américaine avant l'heure...

Ce sera ensuite son premier knife-show, à Zurich, en 1987, puis le stage organisé en 1989 par le GRMT à Nancy où il découvrira la forge traditionnelle japonaise et rencontrera de grands forgerons avec lesquels il se liera d'amitié. Les challenges les plus difficiles le tentent, il devient M.O.F. puis reçoit en l'an 2000 le 1^{er} prix national des Métiers d'Art auquel concourraient 22 candidats venus de toutes les régions de France, c'est tout dire sur le mérite d'une telle distinction. La même

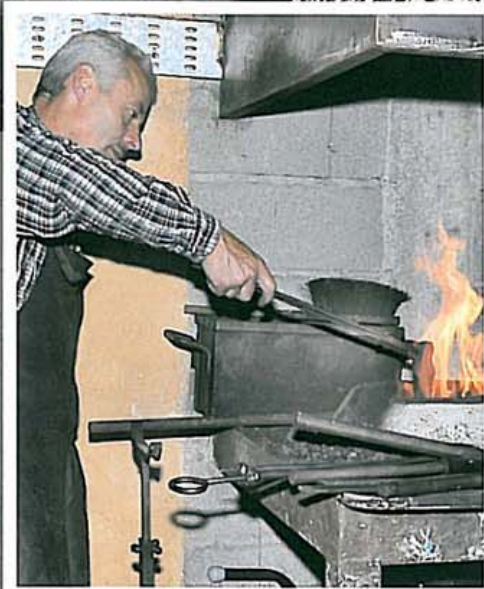
de 1994 avec 39 autres artisans, au Conseil des Métiers d'Art. Il se rend compte très vite que pour être un bon coutelier, il faut aller le plus loin possible dans la connaissance de la métallurgie, et pour ce faire, il dévore une multitude d'ouvrages techniques, mais qu'il faut également connaître une multitude d'autres métiers, la marqueterie, l'ébénisterie, la sellerie, la gravure, la sculpture, l'orfèvrerie... et que dire de l'art, de l'histoire...

Les couteaux des Compagnons du vendredi.





▲ Explication technique au tableau.



La taille de la forge permet ▲ d'accueillir trois foyers.

- il redessine complètement l'Yssingaux pour David R., l'Aurillac pour Géraud et le London, baptisé "Gwalarm", pour Vialis, etc., etc.

Un bâtiment du XIX^e rénové

Convivialité est l'un des maîtres mots d'Henri. Il ne manque pas d'amis. Il y a une bonne vingtaine d'années, il avait pris l'habitude d'aller manger tous les vendredis à midi chez Jules, à Escoutoux avec l'un d'eux, Jean-Luc Fayet. Quelques autres ont eu envie de les rejoindre, c'est ainsi que l'amicale des "Compagnons du vendredi" est née. À table, chacun utilisait son couteau personnel. Il fut alors décidé de concevoir un modèle qui leur serait propre : le couteau des Compagnons du vendredi. Lame de type feuille de saule très trapue et un manche bien rond se terminant en bec-de-corbin. Henri en fait un ou deux par an, à l'occasion d'un anniversaire. Il faut donc attendre un certain temps pour avoir le sien car si, au début, ils n'étaient que cinq, ils sont aujourd'hui plus d'une quinzaine...

L'autre maître mot est générosité, et donc transmission du savoir, cela, inlassablement, depuis 1987. Il a commencé aux Belins, mais la vie regorge de vicissitudes et il faut quelquefois reconstruire. Henri est

viscéralement attaché à Thiers, c'est là que se trouvent ses racines ainsi que, on l'a vu, ses amis. Pas question d'aller ailleurs, surtout que la ville se désertifie, les entreprises ferment les unes après les autres, ce qui le navre profondément. En plein cœur de la cité médiévale, c'est-à-dire le quartier thiernois le plus ancien, précisément au 4 de la rue Anna-Chabrol, à l'angle de la rue de la

On a fait ici durant longtemps de la coutellerie de table de qualité. En voici les vestiges. ▼



Le repos de l'enclume. ▶

Forge (ça ne s'invente pas !) et à deux pas du musée de la Coutellerie, se trouvent des bâtiments construits au XIX^e siècle qui abritaient une usine d'estampage en coutellerie où travaillaient une cinquantaine d'ouvriers.

Les lieux sont abandonnés depuis belle lurette, ils sont immenses mais dans un état lamentable, ni toiture ni fenêtres, pas un mur hors d'eau et hors d'air...

Qu'à cela ne tienne, en mai 2003, il signe l'acte chez le notaire, retrouve les manches, et entreprend une opération de réhabilitation, se disant qu'il fera peut-être école et qu'ainsi on parviendra à refaire naître la ville...

Après trois années de dur labeur, un loft est enfin prêt à l'accueillir, et l'atelier prend forme... L'importance des dimensions permet de répartir les tâches dans des pièces différentes : forge, polissage, atelier de finition, travail des matériaux du manche, travail du cuir, bureau...

Il est rarement donné de voir une telle superficie à la disposition d'un coutelier-forgeron, et, en prime, la vue est superbe. La baie entièrement vitrée donne sur le creux de l'Enfer, et au loin, à l'infini, la vallée... C'est même magique, car tous ceux qui y viennent disent qu'ils s'y sentent bien, que les vibrations sont apaisantes. C'est là qu'Henri accueille ses stagiaires : pas plus de deux à la fois. La forge dispose de trois foyers, cela permet de travailler ensemble, d'avoir l'œil sur chacun, au plus près, car ici pas d'alchimie ni d'ésotérisme, mais de la démystification par le travail afin de parvenir à maîtriser le mieux possible l'empirisme de la forge !

Un enseignement basé sur la pratique

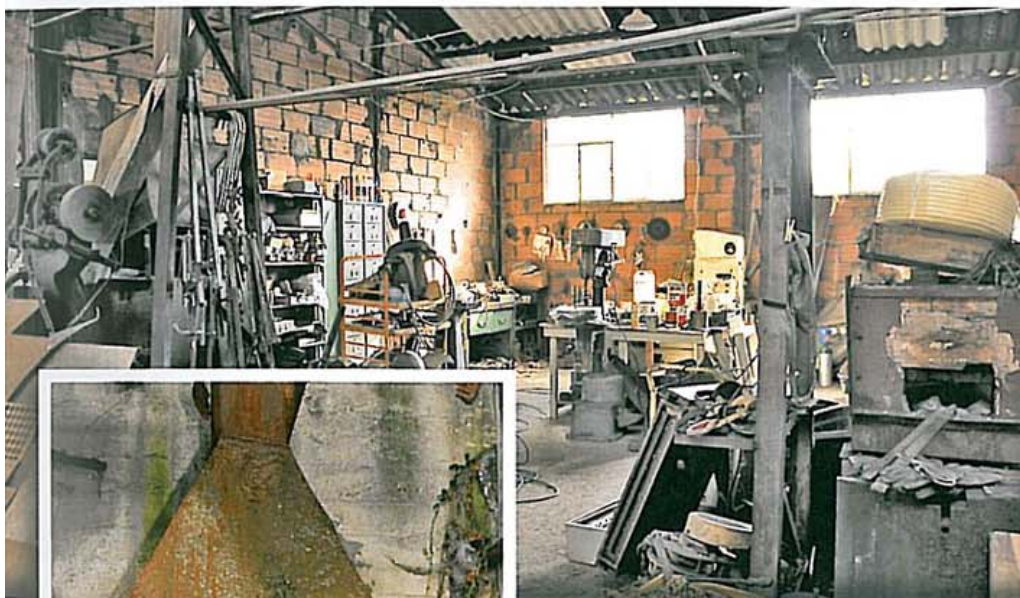
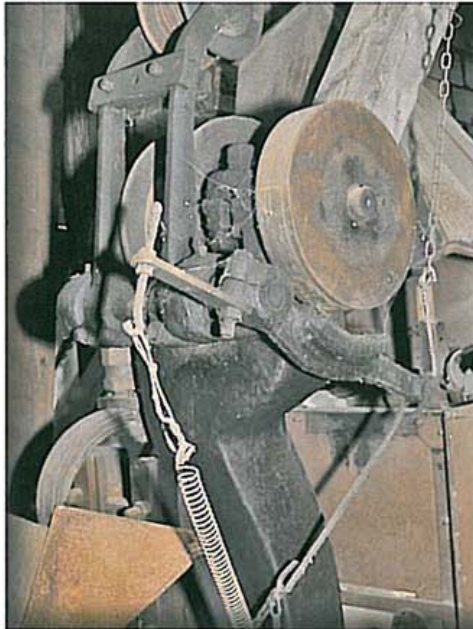
Que ces stages soient simplement ludiques, pour des hommes venus d'horizons divers ayant la passion de la coutellerie mais apprenant pour le plaisir, ou officiels, c'est-à-dire financés par des organismes de formation, l'enseignement est basé sur la pratique, la connaissance de la métallurgie devant être la démarche préalable et personnelle du stagiaire, mais l'un et l'autre se déroulent dans le plaisir et la bonne humeur, ce qui n'exclut nullement le

Un vrai Bader américain : le must ! ▼



Ici ou là, du matériel d'époque... ▶

sérieux, dans l'esprit du compagnonnage. Le jour de ma visite, ce sont François et Samuel qui sont à l'œuvre, ils ne plaignent pas leur peine. C'est leur deuxième semaine, et ils en redemandent... Henri leur fait faire un exercice de rythme à trois, l'enclume chante pour mon plus grand plaisir, merci pour le concert, même s'il a été quelquefois égrainé de fausses notes, une dextérité comme celle du maître ne pouvant s'acquérir seulement par mimétisme, il faudra encore beaucoup de sueur... et de douleurs ! Nombreux sont ceux qu'il a formés et qui viennent le voir régulièrement, Thierry Desnoix, Éric Deperre,



▲ Les lieux sont immenses, il faudra encore beaucoup travailler pour tout remettre en état...

couches. Une dureté de 62 HRC après revenu, le tranchant est fait pour durer ! Henri a d'ailleurs été invité au festival du couteau qui s'est tenu à Seki les 6 et 7 octobre, et cette visite l'a profondément marqué : une vraie fête du couteau comme il aimerait en voir à Thiers, avec plus de 100 000 visiteurs, des démonstrations de forge par les plus grands maîtres forgerons hissés au rang de trésors nationaux vivants, une centaine d'artisans, autant d'industriels de haut niveau, du matériel de pointe, et des rémouleurs à n'en plus finir auxquels les visiteurs confiaient leurs couteaux de cuisine à affûter. Tout comme Thiers, Seki a un passé coutelier très riche, lequel remonte au XIII^e siècle, mais là-bas, on compte aujourd'hui plus de 600 sociétés et manufactures liées à la production de couteaux, là est toute la différence... Ce dernier voyage a, en tout cas, donné de nouvelles idées à l'enfant prodige thiermois. Gageons qu'on en reparlera bientôt !



▲ Un vieux foyer de forge qui a toute une histoire...

Dominique Chambriard, Stéphane Sautelli, Raphaël Durand pour lequel il a dégoté un vieux corps de bâtiment également dans le creux de l'Enfer et l'a aidé à le restaurer.

Des couteaux traînent sur une table. Henri allait oublier de m'en parler. C'est une série de trois couteaux de cuisine qu'il a mis au point à la demande d'un industriel thiermois. Le style est bien français, il y a un petit air de Sabatier, les lignes sont pures, sobres, le manche bien en main en micarta noir. Considérant l'avance technologique que possède le Japon, c'est là-bas qu'il a décidé de les faire fabriquer. L'acier est du gold VG 10 San Mai avec une enveloppe de damas 34

Gérard Pacella



CITADEL

**CD503
Aikushi N°II**

Lame Shinugi Zukuri
(arête longitudinale)
18cm, Fushi Kashira
bronze massif.
Poids - 280 gr.
Kojiri corne
de buffle
d'eau



© editions / fma / 2018 • 04 77 23 70 80. Vente en ligne uniquement • 100% participation aux frais d'envoi.

CD183S

Tanto Silk N°I

Lame - 22 cm avec
Hamon en Gunome Ha.
Dos de lame en léger
Saki Sori (courbe).
Habaki cuivre trempé,
Tsuba fer lisse patiné,
Seppas laiton guilloché.
Fushi Kashira coulés
en laiton cuivré avec
motifs. Shito Domes
laiton. Tsuka :
Tsukaito soie japonaise
sur Same. Ménukis
laiton, Kurigata,
Koigushi corne
de buffle d'eau.
Longueur totale
34 cm, poids ~ 365 gr.

Distribué en exclusivité par

AGORA-Tec

42670 Belmont de la Loire