

Excalibur

Le N° 1 des magazines de couteaux

REPORTAGES

- David Ponson
- Franck Pitelet
- Thierry Le Sénécal
- Jean-Michel Cayron
- La coutellerie Fontenille Pataud

SALON

- Coutellia à Thiers

INNOVATION

- Le mécanisme DeadBolt

COUTEAUX

- Couteaux de chasse et de plein air en Corse
- Le Scout de Gaëtan Cestelyn
- Quelques Douk-Douk de la Coutellerie Cognet

COUTEAUX ET HISTOIRE

- La dague main gauche

COLLECTION

- Trucs à connaître pour l'achat d'une arme blanche

COUTEAU DU MONDE

- Le yatagan



L 19070 - 105 - F: 9,00 € - RD



HACHE DE JET

Le hurlbat



David Ponson & fils, *six générations de couteliers*

Thiers ne compte que quelques lignées de couteliers parmi lesquelles les Ponson. Depuis 1847, chaque génération a des représentants dans ce secteur. Florian et Arnaud, qui ont grandi au milieu des lames et des couteaux, ont rejoint leur père avec l'intention de poursuivre cette activité artisanale.

À l'occasion de l'édition 2021 de Coutellia, le trio était réuni pour un focus paru dans le supplément de La Montagne, L'âme coutelière de Thiers, afin de montrer que la transmission du savoir et des bons gestes s'opère dans quelques familles depuis plusieurs siècles. Tous ceux qui viennent un jour dans la capitale mondiale de la coutellerie passent obligatoirement devant leur magasin du centre-ville. Avant de devenir commerçant, David, apprenti auprès de son père (coutelier à domicile) a d'abord été ouvrier dans différentes usines du bassin

thiernois durant les années 90 (Roger Orfèvre, François 1^{er}, Florinox, etc.). « Je voulais faire le tour du métier et apprendre à tout fabriquer : couverts (fourchettes, cuillères), couteaux de poche, etc. Chez Florinox, j'ai eu le déclic pour la belle coutellerie.

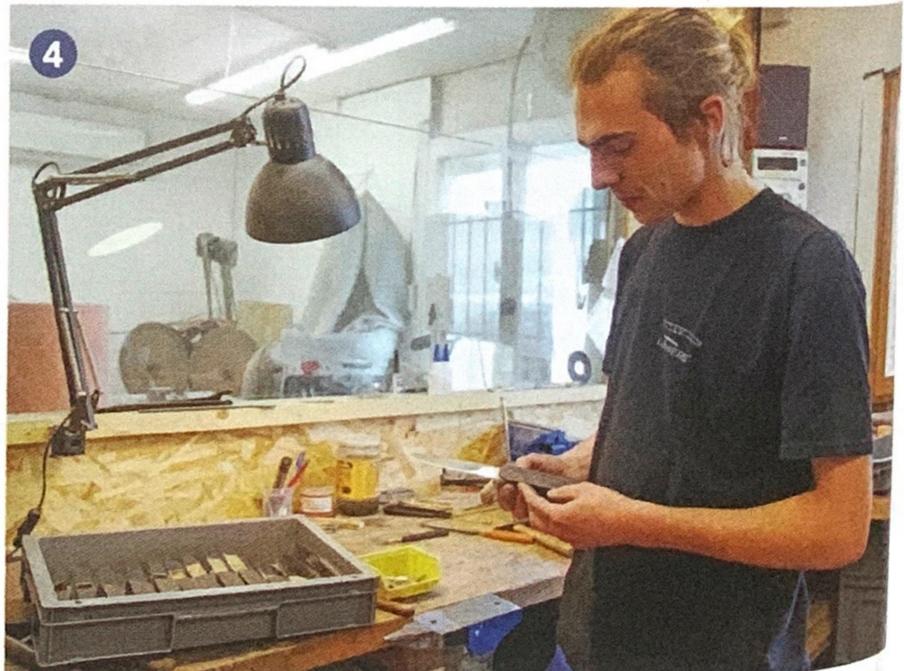
J'ai rencontré Henri Viallon, Robert Beillonnet avant de rentrer à la Confrérie avec les frères Morel, Dominique Chambriard, etc. » Cette expérience dans l'industrie le forme pour l'avenir. Il acquiert de la rapidité dans l'exécution et apprend tous les secrets pour réussir un montage et un polissage. Lorsqu'il se sent prêt à voler de ses propres ailes, il aménage une petite boutique jouxtant son atelier à Escoutoux. « Mon intention était de travailler chez moi

1 - Florian reçoit le foulard jaune de compagnon lors d'un chapitre de la Confrérie en 2015. Ses cinq parrains sont (de gauche à droite), Michel et Gaël Vo Van Qui, Jean-Pierre Puybaraud, Jean-Pierre Treille et Jean-Pierre Chambriard.

2 - David travaille en famille avec ses fils, et l'apprenti Arthur.

3 - Dague à la d'Estaing en collaboration avec les forgerons Friederich Schneider, Devin Thomas et Robert Eggerling, un des premiers à forger du damas inox. Elle sert à couper les saint-nectaires durant un marché des producteurs aux Domaines Les Crayères, à Reims, dont le directeur était un Auvergnat.

4 - En première année d'apprentissage, Arthur, 20 ans, originaire de Besançon, a appris à forger les ressorts. « J'ai eu l'occasion de monter mon propre couteau durant des vacances dans le Trièves. Après une année de biologie suivant le Bac, je me suis réorienté. Je voulais avoir quelque chose de concret. » Après avoir rencontré plusieurs artisans pour recueillir des conseils et un détour au CFAI, il est devenu le premier apprenti de la coutellerie Ponson qui ne soit pas de la famille. » Chaque jour est différent : guillochage à la lime, ajustage, façonnage, etc. « En moyenne, il faut au moins 5 ans pour devenir coutelier. »



car étant gamin, j'avais connu l'atelier dans la cour. De retour de l'école, j'allais bricoler. » David, remarqué pour ses réalisations originales, est l'invité d'honneur de la Fédération des clubs sportifs et artistiques de la défense en 2003. Au SICAC de 2005, à 36 ans, son Châtellerault avec le manche en ébène et ivoire retient l'attention du jury qui lui remet le prix du couteau pliant non forgé. Il en recevra beaucoup d'autres lors des concours de Coutellia (3^e prix en 2008 pour Le Thiers® avec la lame en damas et le manche en ivoire de mammouth, Coup de cœur en 2009 et 2012). Avec son épouse, qui quitte son poste de comptable dans une importante forge pour le rejoindre, il reçoit des visiteurs dans son modeste show-room en pleine campagne et expose dans les salons. « Au début, seule la coutellerie d'art m'intéressait. Mes réalisations se vendaient bien. Mais pour qu'une boutique soit pérenne, je ne pouvais pas vendre seulement de la pièce unique. J'ai préféré développer des petites séries à des prix raisonnables et haut de gamme. »

Créateur pour les jeunes chefs

La rencontre avec le Clermontois Serge Vieira (Bocuse d'Or en 2005) va lui ouvrir la porte des chefs étoilés. « Il cherchait d'autres modèles que des laguioles. Un commerçant lui avait répondu qu'une fabrication spéciale

5 - Chez Roger Orfèvre et Florinox, David a appris à travailler vite et bien.

6 - Pliant, manche en ivoire de mammouth, 2 mitres.

7 - Le Thiers® avec une lame en 14C28 et sa version Randonneur en RWL34.

8 - Ce couteau fermant avec une lame en RWL 34, un manche en ivoire et ébène, une mitre en damas, a été présenté au concours de Coutellia.

9 - Assortiment de couteaux fabriqués à la pièce ou en petites séries.



de couteaux de table coute-
rait trop cher. En attendant
de lui concevoir un modèle,
j'ai commencé par des porte-
couteaux et des réglottes
supports de mignardises. »
En septembre 2011, les pre-
miers Chignore® de table



10 - Variations autour du modèle
Le Thiers®. Il est proposé dans
différentes longueurs (18,50
et 19,50 cm ouvert)
et 16 habillages (genévrier,
olivier, buis, bois de rose, etc.)

11 - Manche en ivoire
de mammouth avec une
mitre arrière, lame en damas.

12 - Le Thiers® avec manche
en ivoire de mammouth, lame
en RWL 34 s'ouvrant avec une
palanquille, tire-bouchon fraisé.

13 - Le Thiers®, lame en damas
inox, manche en moaire
de mammouth.

14 - Couteau de table Flo, fruit
d'une collaboration avec l'équipe
d'Australie au Bocuse d'Or.

15 - Le Serge Vieira existe
en version pliante ou de table.
Le manche avec une mitre est
en carbone. Pour rester léger,
il n'a pas de platine.

sont livrés à Olivier Arlot,
dirigeant les cuisines de La
Chancelière à Montbazou (37).

Il croise aussi un autre Auvergnat, Arnaud
Faye, chef des cuisines à l'Auberge du Jeu
de Paume, 2 étoiles au Michelin, (membre de l'as-
sociation des Relais et Châteaux), propriété du Prince
Aga Khan, au cœur du Domaine de Chantilly. « Il avait aimé
mon Chignore (petite montagne près de Thiers à 1 075 m d'alti-
tude) et avait été apprenti chez Alain Gaudon dans le village
du Brugeron (à 35 km de Thiers). Après avoir été MOF, il me
rappellera pour avoir ses couteaux lorsqu'il deviendra chef
de La Chèvre d'or à Èze (Alpes-Maritimes). » À partir de 2013,
ils seront aussi sur les tables de Philippe Mille (MOF - Bocuse
de Bronze 2009 - 2 étoiles au Michelin) au Domaine Les Crayères
- Le Parc - Reims. Reconnue "Entreprise du Patrimoine Vivant"
(EPV) pour son savoir-faire, il est aussi membre des "Ateliers
d'Art de France" (catégorie Exclusif). En 2010, il s'installe à Thiers
avec deux autres couteliers (Raphaël Durand et Jean-Pierre
Béal) en dessous du château du Pirou puis déménage dans
une ancienne bijouterie. Membre de la Confrérie du couteau
Le Thiers®, il vend son modèle validé par la jurande et des créa-
tions plus haut de gamme dont la réalisation est facilitée par
la découpe laser. À l'occasion des 20 ans du modèle emblé-
matique de la capitale mondiale de la coutellerie, il marque cet
anniversaire par une série de 12 couteaux numérotés Le Thiers®
avec le manche en ivoire et une lame en damas carbone for-
gée par Alain Dumousset. Pour les 25 ans de Coutellia en
2015, avec RGD, il renouvelle ce travail collectif avec 10 cou-
teaux numérotés, Le Bitord® (mitre en feuille de carbone, lame



COUTELLERIE PONSON

1 rue du Bourg - 63300 Thiers.

Tél. : 04.43.14.52.71 E-mail : contact@david-ponson.com ;

Site internet : www.couteaux-ponson.com

en damas carbone mosaïque
et tranchant rapporté, manche
en ivoire). En 2017, à 48 ans,
il s'inscrit au concours de MOF
dans la catégorie couteau de
chasse. « En raison de diver-
gences entre les inspecteurs
de l'Éducation nationale et

Robert Beillonnet, qui avait
claqué la porte, les sujets sont
arrivés en avril pour rendre les
pièces fin septembre. Il fallait
que je travaille pour le maga-
sin et assurer son approvision-
nement pour la saison touris-
tique. J'ai laissé tomber... »

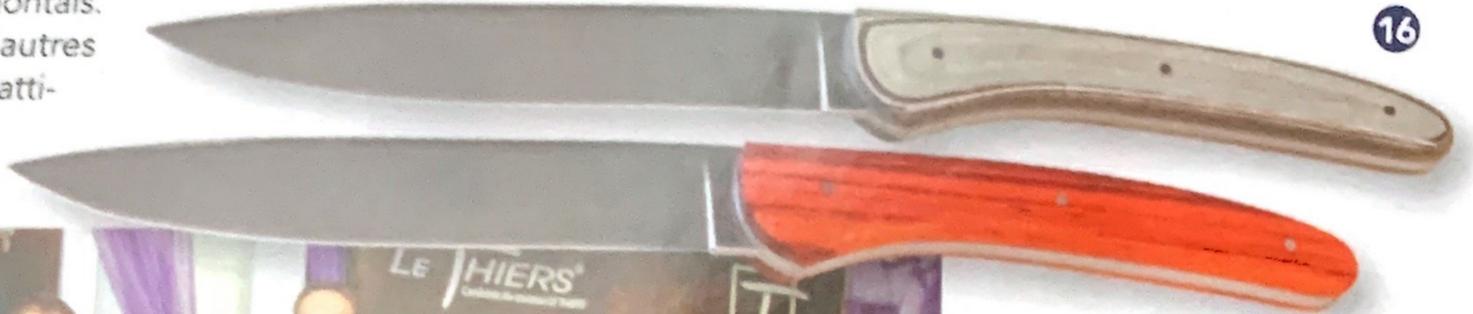
Un devoir de transmission

Formé au CFAI dans la même classe que Robin Cognet, Florian suit l'apprentissage avec son père à partir de 2012. « Nés dans le milieu du couteau, mon frère et moi passions les mercredis après-midi et le week-end à regarder travailler mon père. Adolescent, je réalisais des épées ou des piémontais. Même si j'étais tenté par d'autres professions, la coutellerie m'attirait, surtout les modèles régionaux. Il aurait préféré

sur eux, parce qu'ils travaillent sur des chantiers, sont sur la route et s'en servent pour casser la croûte à midi. Cette habitude s'était perdue. »

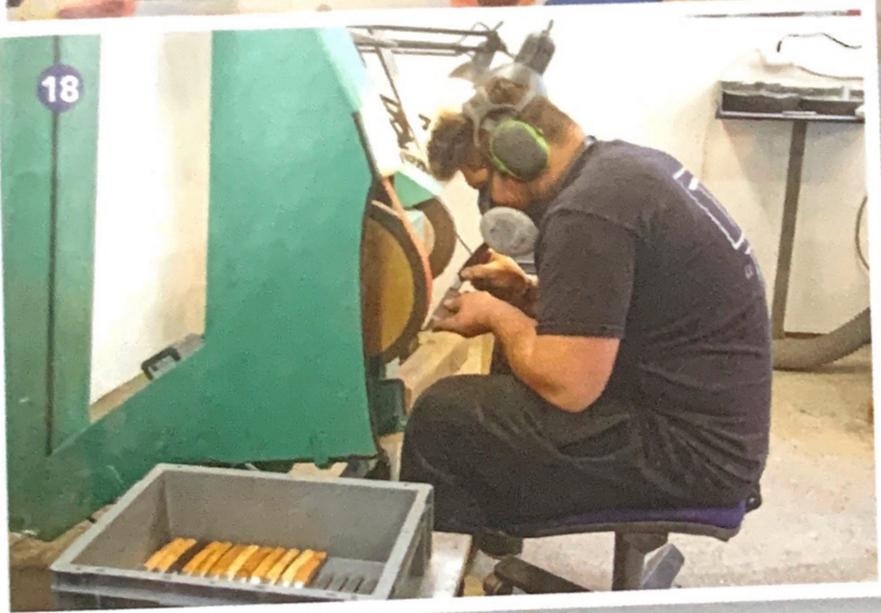
Début 2022, un accident de VTT a immobilisé David durant 4 mois, lui laissant peu de temps à consacrer pour la préparation de Coutellia où il expose toujours à la même table. Il a pu

16



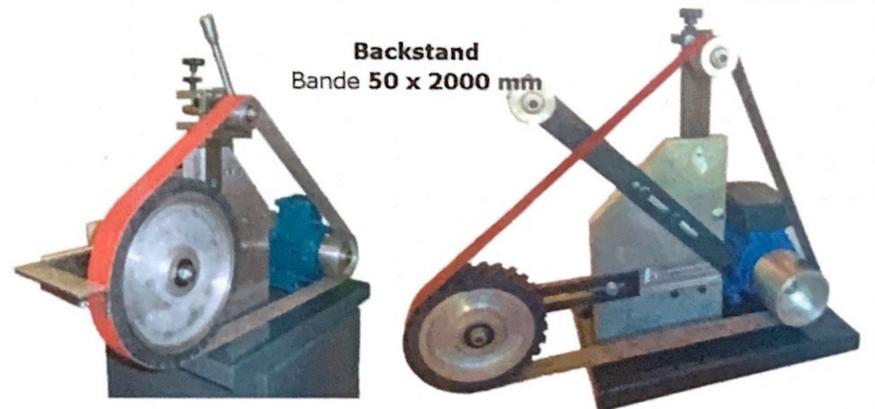
compter sur ses fils qui se sont occupés des pièces uniques (formées à partir de plaques en inox pour usiner les platines, des lames, des ressorts). « On ne manque pas d'idées et faute d'inspiration, on peut se plonger dans les livres sur les couteaux qui foisonnent dans l'atelier », répond Florian en souriant.

Jean-Pierre RAYNAUD



18

ABRASIMUM **TECH**machines
 ABRASIFS ET POLISSAGE machines outils & accessoires
 techmachines@wanadoo.fr www.tech-machines-outils.com



Disques de polissage COTON, FLANELLE, SISAL, FEUTRE, etc,
 Bandes abrasives CORINDON, ZIRCON, CERAMIQUE, TRIZACT, 3M,
 Bandes à Satiner, Bandes FEUTRE, etc.

7, Avenue de l'Europe 59223 RONCQ France - Tél. : (+ 33) 03.20.34.90.75

que j'apprenne le métier chez d'autres patrons. » Son frère Arnaud a quitté son emploi dans la restauration pour rejoindre l'entreprise familiale. « Nous fabriquons et vendons 95 % des couteaux, le reste étant composé d'articles que nous n'avons pas. L'objectif est d'arriver à 100 % en supprimant la revente. » En dix ans, sur la même longueur d'onde que leur père, ils ont mis au point des modèles de poche, de table et de cuisine pour compléter les pièces uniques. Entre les commandes des particuliers et des restaurants, l'équipe de production est bien occupée et alimente la boutique dans les différentes gammes. « On constate une évolution. De plus en plus de gens se déplacent avec un couteau

16 - Chignone de table avec un manche en paperstone ou en bois de rose. Le bec cache le talon et permet au couteau de se tenir debout sans tacher la table.

17 - Durant ce chapitre d'intronisations, Florian est le quatrième en partant de la gauche à côté de Robin Cognet (MCC).

18 - Florian a su rapidement trouver sa place à l'atelier.