VIIE CHAPITRE DE L'ORDRE DE LA CONFRÉRIE DES GASTRONOMES

THIERS. Ce matin. Le VIIe Chapitre de l'Ordre de la Confrérie des Gastronomes du Puy-de-Dôme, « Chapitre du Patrimoine industriel gastronomique » se tiendra aujourd'hui, dès 8 h 30, salle Tournilhac, à Thiers. La matinée sera marquée par la proclamation du palmarès des « Fourchettes d'or 2013 » avec la remise de diplômes aux professionnels des produits de bouche puis par l'intronisation de nouveaux chevaliers au sein de l'Ordre, en présence de Hadrien Lacoste, Grand Maître de l'Ordre, vice-président de l'Union des Confréries d'Auvergne, délégué régional Auvergne de l'Institut de la gastronomie française et de Jacques Chazalet, président de la chambre d'Agriculture Auvergne. ■

THIERS. Avec l'Ambassadeur du Bahrein. Demain, lundi 4 mars, à 20 h 30, salle Tournilhac, la Société des études locales reçoit l'ambassadeur du Bahrein, Naser Albelooshi qui viendra parler de son royaume. Cette rencontre donnera un éclairage nouveau sur l'histoire ancienne et contemporaine de ce royaume et sur les changements qui s'opèrent dans cette région du monde. ■

Thiers → Vivre sa ville

ARTISAN ■ Après Vieira et Arlot, le coutelier de Lévigne David Ponson décline sa lame pour une nouvelle table

Un « Chignore », couvert de Chantilly

Les lames de david Ponson deviennent des habituées des grandes tables. Après son « Vieira » attendu pour mars 2013, son « Chignore » accompagne les mets, à Chantilly.

François Jaulhac
francois.jaulhac@centrefrance.fr

S'il n'a pas la toque des grands chefs, il en a le tablier, la forge pour piano et la meule pour fouet. Le coutelier David Ponson aime la belle ouvrage, le *custom*, la pièce unique comme ces mets que seuls les restaurants gastronomiques sauraient sublimer. Et les petites séries de ses « Chignore » et « Bitord », comparables aux mets populaires et goûteux des brasseries.

Le « Vieira » prêt en mars

L'art des mets pour un coutelier amoureux de ses lames, qu'il décline pour les plus grands toqués. Depuis son petit atelier de Lévigne, à Escoutoux où le regard se porte sur le vénérable mont Chignore, David Ponson n'en est pas à son coup d'essai avec les grands chefs.

Lors de l'édition 2012 de *Coutellia*, il présentait ainsi le couteau imaginé pour Serge Vieira, chef deux étoiles au Château du Couffour, à Chaudes-Aigues (Cantal). « Il devait sortir pour la fin d'année 2012. Je n'ai reçu le damas que la semaine dernière ! », sourit-il.

Le couteau pliant inspiré par et pour le Bocuse d'Or devrait être finalement livré en mars avec deux séries : l'une limitée à 35 exemplaires avec lame, ressort et mitre en damas, manche en fibre de carbone ; l'autre uniquement en fibre de carbone. « J'ai déjà des bons de commande sur le fermant et même sur la version table sans que les gens les aient vus », la version "table" étant prévue pour le seul courant de l'année 2013.

CRÉATEUR. David Ponson s'inspire et inspire en retour les grandes tables avec ses créations, patiemment ciselées dans son nid d'aigle de Lévigne, à Escoutoux.

Un coup d'essai qui vaut un coup de maître puisque David Ponson avait aussi œuvré, dès juin 2011, pour le chef une étoile Olivier Arlot installé à La Chancelière à Montbazon (Indre-et-Loire). « Il hésitait entre le "Chignore" et le "Bitord" à décliner en couteau de table », rappelle le coutelier. Le choix s'était alors porté sur le « Chignore », créé depuis 2008 par David Ponson, travaillé pour l'occasion avec un manche en G10 et la gravure au laser du « O », signature d'Olivier Arlot sur la lame.

Aujourd'hui, le coutelier récidive. Il a conçu une lame pour Arnaud Faye, ancien second de Michel Roth au Ritz et de Thierry Marx au Mandarin Oriental, désormais chef depuis septembre 2012 de l'Auberge du Jeu de Paume, à Chantilly. Une Table du Connétable qui vient justement d'être récompensée d'une étoile au Guide rouge Michelin 2013.

150 pièces produites

« En tant que Clermontois, il voulait travailler avec un Thiernois », explique David Ponson. Le chef connaissait même le Chignore - la montagne cette fois - pour avoir travaillé jadis chez Gaudon au Brugeron, « son premier patron ».

Le « Chignore » façon Auberge du Jeu de Paume revêt cette fois un manche en ébène, tant en couteau de table qu'en fermant. Là encore, la lame est gravée du nom du restaurant avec son logo. « Ils vendent la gamme complète sur place dans un coffret », précise le coutelier.

Un écrin en bois de chêne vernis qui peut être personnalisé pour les clients VIP des lieux. 150 pièces, pas plus, ont déjà été réalisées. « On va décliner le "Chignore" de table en couteau à servir, cela va nous permettre de développer notre gamme ».

Et le coutelier n'entend pas en rester là. Son « Chignore » de table a déjà tapé dans l'œil d'une autre table, « l'un des plus grands relais château de France ». David Ponson n'en dira pas plus aujourd'hui. « J'ai la chance de ne pas avoir à décrocher le téléphone pour travailler ». Le bouche à oreille suffit, accompagné d'une bonne dose de savoir-faire récompensé par un label Entreprise du patrimoine vivant (EPV) et d'une rasade d'audace. La vraie recette du talent. ■

Un « Chignore » au manche en ébène pour l'Auberge du Jeu de Paume

Six générations dont les cœurs battent au rythme des forges

On ne s'improvise pas coutelier chez les Ponson. Non. L'art de la lame est dans les gênes, le damas dans le sang, l'acier dans les yeux.

David Ponson représente déjà la cinquième génération à œuvrer dans l'atelier, depuis les premiers coups portés à partir de 1847 par Gilbert, puis Claude Annet, Clément, Claude et David. Cinq générations. Soit. Mais la particularité de cet atavisme familial est qu'il s'est transmis de façon directe, de père en fils. Et la sixième génération est déjà sur les rangs avec Florian, 17 ans 1/2, actuellement en CAP de coutellerie au CFAI Auvergne antenne de Thiers. « C'est le plus jeune en apprentissage à Thiers », ajoute fièrement David.

TRADITION. Père et fils, cinquième et sixième générations aux commandes.

Dix ans après

Et le fiston a déjà commencé à travailler avec son père, baignant dans le milieu depuis ses premiers pas et plus encore depuis qu'il a cessé ses études en Bac pro vente pour suivre les traces familiales. « On lui a signé son contrat le 1er juillet 2012 », note son père. Comme un écho à son parcours, David Ponson ayant signé, lui, son premier contrat… un 1er juillet 2002. Dix ans auparavant !

Une aide en tout cas bienvenue dans l'atelier pour David Ponson qui a pu compter sur Florian pour l'aider à réaliser les « Chignore » destinés à l'Auberge du Jeu de Paume. Pour l'avenir, père et fils pourront développer ensembles les différentes déclinaisons du « Bitord » et du « Chignore » et œuvrer sur les différentes petites séries de Thiers® dont David Ponson a repris la création depuis quelques semaines.

Et la maman dans tout ça ? Isabelle n'est pas en reste puisqu'elle gère toute la partie administrative et comptabilité de l'entreprise familiale. ■

François Jaulhac
francois.jaulhac@centrefrance.fr