# LA MONTAGNE ENTREPRENDRE

**TRAVAIL** 

Les ordonnances Macron à la loupe

**ÉCONOMIE** 

Une transmission d'entreprise se prépare CADRES

Des recrutements à la hausse







## PONSON COUTEAUX RARES POUR CHEFS ÉTOILÉS

De père en fils, on naît coutelier chez les Ponson, à Thiers. Ou on le devient par passion. Six générations depuis 1847 où le plaisir de créer des pièces uniques le dispute à celui des bonnes tables. Voire marier les deux.

> ierre après pierre, chacun des Ponson a construit cette histoire familiale qui compte six générations dans la coutellerie. Depuis 1847, avec le patriarche Gilbert, puis Claude-Annet (1879), Clément (1915), Claude (1947), David (1969) et Florian (1995). A l'origine, la famille Ponson est installée à Arconsat. « Ils étaient paysans et couteliers, des ouvriers à domicile », résume David. Et si Clément, au sortir de la Première Guerre, se met à son compte et oriente la production vers la table et la découpe, sans renier la sous-traitance tout comme Claude, David choisira, lui, la pièce unique. Non sans aller contre la volonté paternelle!

«Il préférait que je fasse un vrai métier!» sourit David. Exit la comptabilité, après le bac, il travaille dans l'entreprise familiale l'été, et y reste en septembre avant d'enchaîner les expériences pendant une quinzaine d'années. «J'ai appris sur le tas et un peu à tout faire». En 2002, il saute le pas et installe son atelier dans sa maison d'Escoutoux pour réaliser des

pièces uniques de modèles éprouvés : Issoire, Laguiole, Chatellerault, Aurillac «mais tout fait à la main, sans fournitures, en ivoire».

#### > Des couteaux pour Serge Vieira

Le désir de créer est aussi très fort. Le coutelier ajoute donc à son catalogue, en 2009, des pièces en petites séries originales, « à l'image de ce que font les chefs deux-trois étoiles aujourd'hui en ouvrant aussi des brasseries pour faire connaître leur savoir-faire ». De là, naîtront le Chignore, le Bitord qui le feront rentrer dans ces fameuses cuisines étoilées.

L'un de ses premiers coups d'essai est déjà un coup de maître auprès de Serge Vieira (Le Château de Couffour à Chaudes-Aigues). « Il voulait de la fibre de carbone, un couteau à lame droite, pas trop longue », se souvient David. La fusion entre les deux opère avec un couteau de table, un poche, un porte-couteau et une réglette pour les mignardises. Désormais David Ponson ne quittera plus les cuisines. Celles

François Jaulhac Photos : Hervé Chellé











d'Olivier Arlot (La Chancelière, à Montbazon, en Indre-et-Loire) avec un Chignore puis le «O»; d'Arnaud Faye (Auberge du jeu de Paume, à Chantilly, puis Le Château de la Chèvre d'Or, à Eze, dans les Alpes-Maritimes) ; de Philippe Mille (Les Crayères, à Reims) mais aussi Le Roch, à Paris ou le groupe hôtelier Constance, à l'Île Maurice.

#### > Un «Flo» pour l'Australie

Un appétit qui ne s'est pas arrêté avec la venue dans l'entreprise familiale de sa femme, Isabelle, en 2009 puis de son fils, Florian, en 2012 qui est, lui, passé par la case du CAP coutellerie.

Pour preuve, c'est bien le rejeton qui dessinera, encore avec Serge Vieira, les couteaux destinés à Dan Arnold lorsque le second du chef cantalien tente le concours du Bocuse d'Or. Une pièce baptisée « Le Flo » qui partira d'ailleurs

### SIX GÉNÉRATIONS

1847

Naissance de Gilbert Ponson 1879

Naissance de Claude-Annet Ponson

Naissance de Clément Ponson

1915 | 1947

Naissance de Claude Ponson 1969

Naissance de **David Ponson**  1995

Naissance de Florian Ponson







début mai dans le restaurant du chef installé en Australie. Et le menu devrait encore s'allonger en 2018...

#### > Patrimoine vivant

Les petites séries continuent d'occuper le quotidien de la coutellerie familiale qui a aussi gagné Thiers et la rue du Bourg en 2013. «Là-haut, à Escoutoux, on fait le gros œuvre, tout ce qui fait du bruit et de la poussière », sourit David. La création, elle, se fait dans la boutique notamment. A l'image du « 6° » imaginé par Florian, « pour se démarquer de ce que fait mon père, un couteau plus trapu», décrit cette 6e génération.

L'idée reste toujours la même, d'un modèle à l'autre : « se démarquer », «changer» et proposer des couteaux mariant molaire de mammouth, phacochère ou bois de fer « mais avec des ressorts forgés ou un tire-bouchon fraisé à la main », expliquent père et fils. Des pièces uniques en tout cas, en fonction des demandes, aussi proposées sur les salons couteliers comme Coutellia.

Et dans cette saga familiale, excellence et cuisine devraient encore faire longtemps partie de l'histoire. La preuve : le petit dernier, Arnaud, fait carrière dans la cuisine. Quant au papa, après le label Entreprise du patrimoine vivant (EPV) en 2011, il entend bien ajouter un nouveau gage de reconnaissance à son travail, en 2018 : celui de MOF coutellerie.



Le petit dernier de la maison Ponson : le «6°», imaginé par Florian, la sixième génération de couteliers.



pouvons aller jusqu'à 35 », indique le chef. Au-delà, Xavier Beaudiment refuse, désormais, car le nouveau lieu n'est plus adapté. De même qu'il refuse les prestations extérieures, « pour rester en cuisine avec mes gars et ne pas perturber le quotidien », ou réoriente les demandes de repas à livrer sur les sites mêmes des entreprises.

« J'ai été traiteur, jusqu'à 1.000 couverts. Je sais le temps et l'énergie que ça suppose. C'est un vrai métier. Je n'ai pas la prétention aujourd'hui de faire mieux. Alors j'oriente ces demandes vers mes collègues traiteurs. »

Inutile également de négocier en amont le prix de la prestation culinaire et sa composition, Xavier Beaudiment se dit intraitable : « Nous le faisions avant de refaire le restaurant. Mais nous avons changé de philosophie. Vu nos tarifs en semaine, nous sommes accessibles. Pas de réduction, donc, mais ça ne nous empêche pas d'offrir un verre aux habitués », sourit le chef.

(\*) L'Auvergne compte seulement deux restaurants 2 étoiles : Le Pré, à Durtol, et Serge Vieira, à Chaudes-Aigues.



Le Pré emploie quinze personnes, dont une bonne moitié en cuisine.