153

# la passion des COUTERLIX

## Salons d'été

Solingen, Nègrepelisse, Marguerittes, Nontron, SICAC

### Bushcraft

Scies indispensables

## Lancer de couteaux

Les coulisses du haut niveau

### Portraits

Atelier Rosie, David Ponson, Torpen Knives, Forge Celtique, Les couteaux de Marco

## Dossier

Couteaux automatiques

## WIP

L'affûtage traditionnel japonais démystifié

FAROL change de proprio!

## Évènement! The Jim Bowie Project

## DAVID PONSON

## COUTELIERS AU PLURIEL.

Texte : Christian Lemasson – Photos : Félix de Malleray



lait prendre une petite route, zigzaguer pour enfin trouver son atelier, perdu dans la nature, sur les contreforts de la montagne thiernoise. Aujourd'hui, c'est beaucoup plus simple, sa boutique et son atelier sont au centreville de Thiers, en façade d'un bel immeuble, à l'architec-

Avant, quand on voulait rencontrer David Ponson, il fal-

ville de Thiers, en façade d'un bel immeuble, à l'architecture bourgeoise de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle en pierre noire des volcans de Volvic. David travaillait seul, son épouse est venue le seconder, puis Florian et Arnaud, leurs deux fils.

**David Ponson (D.P.)**: « David, c'est un p'tit jeune de 53 ans maintenant qui sort de Chabreloche, de la montagne thiernoise. Fils, petit-fils, arrière-petit-fils de coutelier. Je suis la cinquième génération directe, tous couteliers. Mon père et mon grand-père étaient artisans et en plus de produire leurs propres couteaux de table ou de poche, ils travaillaient en sous-traitance. »

David, Florian, Arnaud et Isabelle Ponson, artisans-couteliers à Thiers.

### Pour lui, gamin, le centre aéré, c'était à l'atelier.

Pendant ses vacances scolaires, David traînait dans l'atelier familial, comme tous les gamins de la montagne thiernoise. Sa grand-mère avait fait un marché avec lui : « je te paye la mobylette si tu viens tous les matins du mois de juillet au boulot, percer des manches et monter des becs d'oiseau et des éplucheurs ». Quand il voulait jouer aux cowboys et aux indiens, il allait se bricoler un fusil avec une planche et quelques bouts de ferraille. Haut comme trois pommes, il utilisait déjà les machines de l'atelier paternel.

**D.P.**: « Quand t'es gamin, ce n'est pas en faisant qu'on apprend, c'est en regardant. Je prends l'exemple des fils d'agriculteurs. Dès 8 ou 9 ans, le gamin monte sur le tracteur et le démarre. Son père ne lui a pas forcément fait voir, mais le gamin a observé. À la fin de la 3°, mes parents n'étaient pas trop

chauds, ils voulaient que je fasse "un vrai métier". À l'époque, il ne fallait "pas faire coutellerie", comme on disait à Thiers. J'ai fait un bac de comptabilité, mais ce n'était pas ce qui me plaisait. J'étais plus manuel. Pendant les vacances scolaires, quand mon père travaillait avec le père Faure, j'étais venu lui prêter la main, pendant les grandes vacances. J'ai découvert un autre univers. J'étais à l'atelier en bas, je polissais, je faisais du façonnage de laguioles. Je suis resté chez lui pendant un an et demi. Autrefois, on ne parlait pas du CAP, j'ai appris comme ça. Après mon passage chez Faure, je suis rentré chez Florinox®, fabricant de couteaux fermants. »

Le salon du couteau de Thiers a été une vraie découverte. Comme beaucoup de Thiernois, il se disait « Coutellia ? Mais pourquoi aller voir des couteaux, alors que nous, on est dedans ? » La deuxième année, il y est allé quand même. Ça n'avait rien à voir avec ce qu'il fabriquait. Il s'est dit : « c'est quand même plus intéressant ». Coutellia a été l'élément déclencheur. Il a alors acheté le magazine « La Passion des Couteaux ». En couverture, il y avait Henri Viallon et Michel Blum.

**D.P.**: « Je me suis écrié : "Ouah, c'est quand même quelque chose tout ça !" et c'est parti comme ça. J'ai commencé à m'intéresser à la coutellerie d'art. Je me suis fait mon premier Thiers® à la main, après j'ai fait un issoire en m'inspirant des

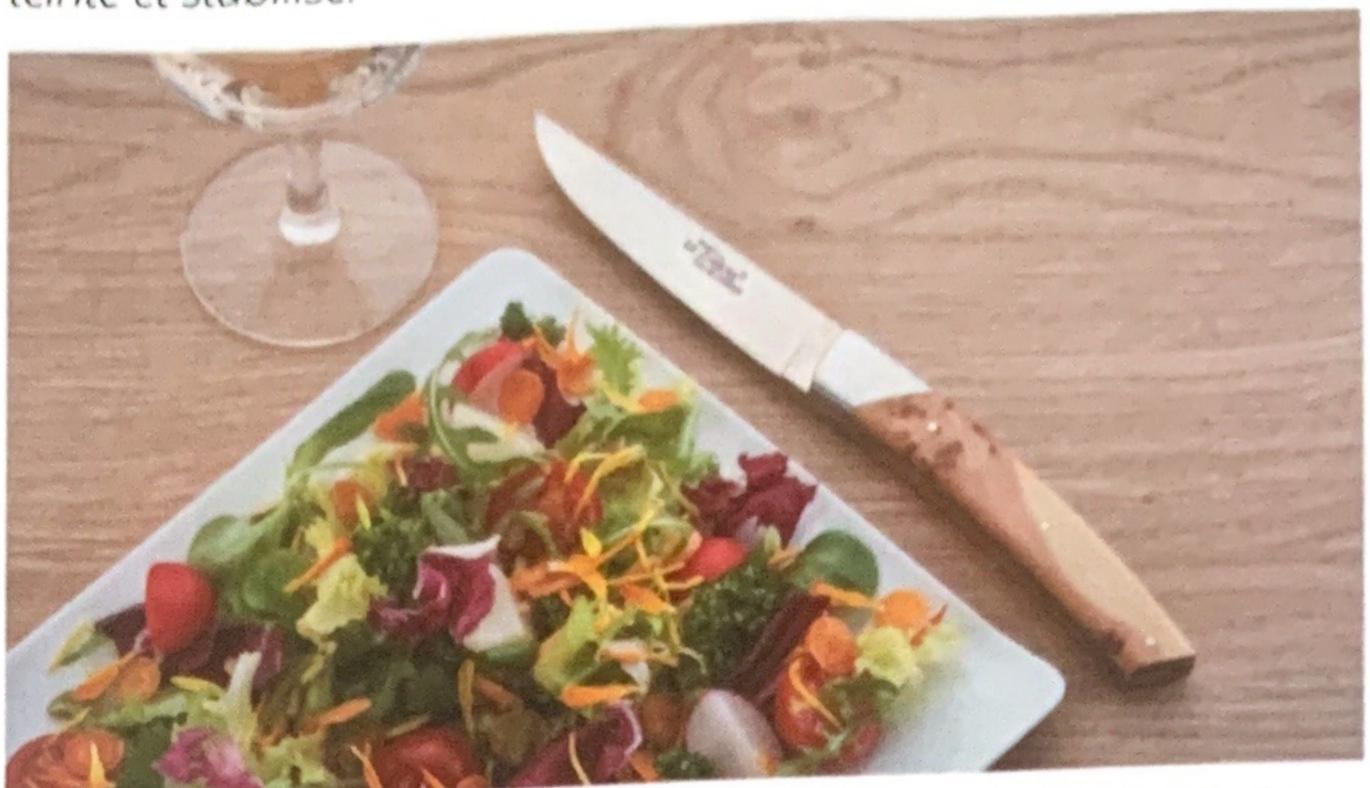
« J'avais envie de faire autre chose, de me mettre à mon compte pour faire du beau couteau. »

gravures qu'avait faites Rouquier, dans le livre de Marc Prival. C'était mon premier couteau entièrement fait main, ressort forgé. De fil en aiguille, c'est venu comme ça. J'ai fait mon premier Coutellia en 2002. Je me rappelle, j'avais un Thiers®, un issoire et un laguiole droit, en pièces uniques, en ivoire. Pendant très longtemps j'ai décliné ces trois modèles que je continue. En 2009, mon épouse est venue bosser avec moi pour gérer les salons, les comptes. On s'est dit : "allez, on va peut-être sortir la p'tite série aussi." J'ai commencé par le Bitord®, le Chignore®. Je suis né dans la coutellerie ici, je me suis dit : "il ne faut pas faire des couteaux que pour les gens qui ont les moyens. Peut-être qu'on a aussi le devoir de faire des couteaux pour tout le monde." J'avais, de plus, envie de travailler avec des gens que j'avais connus, avec qui mon père avait travaillé. »

« Dans la belle pièce, j'adore faire l'issoire, il est beau et rustique, je le trouve génial ce couteau. J'aime bien faire également le laguiole droit, un couteau élégant. Quand tu fais des pièces à la main, autant rester dans de belles matières. Depuis qu'on n'a plus le droit d'utiliser l'ivoire, il y a des modèles que j'ai peine à faire. Il y a l'ivoire de mammouth qui n'est pas mal, la croûte. Je ne me vois pas faire un issoire avec une lame et des mitres damas, on n'est pas dans l'esprit du couteau. C'est beau, certes, mais pour moi, ça ne va pas ensemble. Et pour les petites séries, on fait des bois de fer, du genévrier,



Un Chignore® lame en 14C28N, le manche est en bouleau et un Thiers®-randonnée, lame en RWL34, le manche est en frêne teinté et stabilisé.



Un Thiers® de table. Lame en 14C28N et manche en genévrier.



Trois Thiers® custom, entièrement faits à la main, de haut en bas : ivoire de mammouth et croûte de mammouth. Les lames sont en damas inox de Devin Thomas.





l'ébène, l'olivier, tous ces bois classiques. J'aime bien aussi la loupe de noyer et le bois de fer. Avec Mercorne, on a des belles matières, des bois un peu teintés et stabilisés, des trucs sympas. J'ai fait quelques Thiers® avec de l'impala, ça rend bien, c'est joli comme tout, ça donne des beaux rendus. On va dans les extrêmes, depuis l'ivoire de mammouth jusqu'à des nouvelles matières comme le carbone. Les couleurs flashy, c'est pour les jeunes, on en fait quelques-uns, mais je ne suis pas persuadé que si je n'avais pas mes fils avec moi, j'en aurais fait. Arnaud, quand il va chez Mercone, il me ramène des trucs, des fois! Je dis "pff..." puis finalement je dis : "allez on va le faire." (sourire) et le pire, c'est que ça se vend. Bon, j'suis un peu un vieux de la vieille maintenant ».

« Le Thiers®, la Confrérie, c'est une fierté d'y appartenir, c'est une famille, c'est quelque chose qui roule, ça fait trente ans »

David a rejoint la Confrérie du couteau Le Thiers®, dès ses premières années d'existence, à l'invitation de Robert Beillonnet. Quand il réalise ses Thiers® haut de gamme, tout est découpé à la main, puis il forge le ressort avec sa rosace. Il fait ses émoutures, son traitement thermique à l'atelier. Pour ses régionaux en pièce unique, comme l'issoire, le châtellerault, le laguiole droit, David travaille également entièrement à la main. **D.P.**: « Pour les belles pièces, j'utilise du RWL34, un acier remarquable qui coupe et n'a pas de défaut, également un peu de damas inox, les gens en sont contents. Je prends, pour les belles pièces, du damas à Philippe Ricard, il fait des choses extraordinaires, et, en plus, il est d'une extrême gentillesse. »

Les créations comme le Chignore®, le Bitord®, réalisées en petite série, avec des noms nouveaux et des formes nouvelles, ont les mêmes finitions que les couteaux d'art, avec les mêmes opérations. Ils sont en 14C28N. La différence est la découpe laser qui permet de gagner du temps, pour la découpe de la fourniture. Les matériaux utilisés sont les mêmes. Il n'est pas envisageable d'avoir un couteau moyennement fini.

**D.P.**: « C'est moi qui dessine les nouveaux modèles et fais la mise au point. Souvent, on part d'une forme qu'on aime bien et on essaye de creuser autour. Je fais un dessin sur du carton, du bristol, on l'essaye et puis on fait le proto.

En couteau de table, on fait Le Thiers®, le Chignore® et des commandes spéciales pour des chefs dont le modèle Serge Vieira® qui se décline en couteau de table, de poche et à découper. Le projet avait démarré par le couteau de table. Le chef étoilé Vieira voulait un manche carbone, une lame pas trop longue. Pour lui, on a développé quatre modèles de couteaux de cuisine : un éminceur 15 cm, un grand, un couteau de découpe et un couteau plat. Lui s'en sert en cuisine, mais on le retrouve en produit dérivé, vendu dans la boutique du restaurant. Il nous avait demandé un couteau long avec un manche décalé, de façon à ne pas avoir les doigts qui tapent



La partie de l'atelier consacrée à l'enlèvement de matière, au polissage et au montage.

sur le plan de travail, ça a donné une forme inhabituelle mais fonctionnelle. Serge, c'est une belle rencontre.

Pour nos autres modèles de couteaux de table, on travaille avec pas mal de restaurateurs, de belles maisons. Pour la cuisine, le choix du profil de lame et d'émouture, c'est plus dans les cordes d'Arnaud, parce que lui, il vient de la cuisine, il a une formation et a travaillé dans de beaux établissements.»

#### « Nos deux fils travaillent avec nous à l'atelier, lls ont chacun leur truc. »

« Florian a fait le CAP. On lui a dit de venir à l'atelier s'il le souhaitait. Ça lui a plu et il est resté. Arnaud, par contre, vient de la cuisine, après sa formation, il est parti travailler auprès de chefs étoilés. Au bout de 2 ou 3 ans, il voyait la coutellerie avec un œil différent. Autant Florian, comme moi, c'est la coutellerie d'art, lui c'est la coutellerie petite série haut de gamme.

On ne vend qu'à notre magasin, sur notre site Internet et à Coutellia. Travailler avec des revendeurs, ce n'est pas qu'on ne voudrait pas, c'est qu'on travaille déjà à flux tendu, on ne pourrait pas les livrer.

On a nos clients habituels, des collectionneurs, des amateurs de couteaux. On voit parfois arriver des gamins. C'est eux qui décident d'acheter leur couteau. Ils sont parfois hauts comme trois pommes, je suis surpris. Les parents les laissent faire. Le gamin dit : "j'en veux un comme ça, c'est quoi comme acier ?" Je me dis : "purée, ils connaissent." »

#### David Ponson

1 rue du bourg 63300 Thiers Tél : 04 43 14 52 71 Www.couteaux-ponson.com

