

**SUD
OUEST**

www.sudouest.fr

Les suppléments du quotidien



Nontron fête le fer et les couteaux

18^e ÉDITION : SAMEDI 10 ET DIMANCHE 11 AOÛT



Supplément gratuit au journal du mercredi 7 août 2013. Ne peut être vendu séparément

56605100_V1A

PATRIMOINE

Un monde de fer à redécouvrir



Michel Lemans perpétue la tradition des forgerons et rêve d'un grand festival réunissant des dizaines de marteaux. PH. ARCHIVES A. L.

Le Haut-Périgord, en apparence aujourd'hui très rural, s'est façonné autour de ses forges depuis des siècles : on a planté des châtaigniers pour faire du charbon de bois et construit des moulins au creux du moindre ruisseau pour profiter de leur force motrice. La richesse se récoltait à même les champs avec du minerai de fer de surface en nodules.

On sait que les Gaulois avaient déjà une activité métallurgique dans le secteur en produisant du fer avec des bas-fourneaux. Mais c'est au XVIII^e siècle qu'elle a pris un tour quasiment industriel. Avec le fer issu des hauts-fourneaux, on fabriquait des outils, des couteaux, des casse-roles et surtout des canons pour les arsenaux de Rochefort.

MÉMOIRE RETROUVÉE

Depuis des années, des passionnés mettent en valeur ce patrimoine quasiment oublié. Dès 1975, Jean-Louis Delage, alors professeur de maths, avait organisé à Varaignes une première fête des forges : « Il y avait une mémoire à retrouver. » Depuis, l'équipe n'a cessé de s'étoffer d'anciens métallos et de chercheurs, qui sont aujourd'hui regroupés dans l'association 3F-3M pour Feu, fer, forges – minerais, minéraux, métaux.

Ils font à nouveau couler la fonte avec le haut-fourneau reconstruit à Étouars, rallumé chaque année pour la Fête des forges (lire page suivante), qui précède celle du couteau. Sans oublier la Route des tonneaux et des canons.

HAUT-FOURNEAU RÉNOVÉ

Le chercheur en archéo-métallurgie Alain Ploquin a pris sa retraite ici et dit tout l'intérêt de ce patrimoine. Il y a encore de nombreuses études à faire, dans ce secteur comme dans de nombreux autres coins du Périgord.

Le CPIE, centre permanent d'initiatives pour l'environnement de Varaignes, qu'anime Christian Magne, effectue un gros travail sur le sujet. Avec Peter Stagg, le propriétaire de l'exceptionnel haut-fourneau du XVIII^e de Forge neuve, à Javerlhac, ils vont lancer une rénovation du site.

La Fête du couteau a également déclenché une dynamique dans la transformation. Le forgeron belge Michel Lemans s'est installé à Saint-Estèphe. Il rêve d'un festival du fer d'ampleur, comme à Paimpont en Bretagne, « où l'on se retrouve avec 60 forgerons venus de toute l'Europe ! ». Ils sont déjà une dizaine à venir en Nontronnais.



À Forge neuve, dans la commune de Javerlhac, le propriétaire et les associations animent l'ancienne forge royale. PHOTO H. C.

De la métallurgie à la coutellerie

HAUT-PÉRIGORD La Fête des forges d'Étouars et celle du couteau de Nontron ont fédéré leurs énergies autour des richesses locales

« Nous ancrons la légitimité de la Fête du couteau dans le passé métallurgique de la région », explique Francis Mathieu, qui coordonne l'organisation de Nontron depuis des années. C'est tout un territoire qui se base sur son histoire commune autour du fer pour s'animer et faire connaître ses richesses et ses savoir-faire.

Il y avait deux festivals nés quasiment en même temps à quelques kilomètres de distance. Ils semblaient s'ignorer. Désormais, ils ont fédéré leurs énergies pour établir un programme commun d'une dizaine de jours. La fête, qui a débuté à Étouars avec les forges, s'achève à Nontron avec les couteaux. Une suite logique.

Les liens avec « l'Hermione »

L'histoire va même désormais bien au-delà du Haut-Périgord, puisqu'elle retrouve de vieux liens avec les Charentes. La reconstruction de « l'Hermione », le vaisseau de La Fayette, à Rochefort, ne laisse pas indifférent ici. Les canons qui l'équipaient étaient fondus dans les forges périgordines. Et les couteaux des équipages devaient aussi venir du secteur. Tout ceci ouvre des perspec-



La Fête du couteau a pris une portée nationale. PHOTO ARCHIVES A. L.

tives pour cette 18^e édition de la Fête du couteau. Sur le plan coutelier, elle a pris une dimension nationale et de plus en plus internationale. Les collectionneurs viennent de loin, car ils savent qu'ils peuvent trouver de belles pièces. Le grand public vient écouter tinter les enclumes et sentir

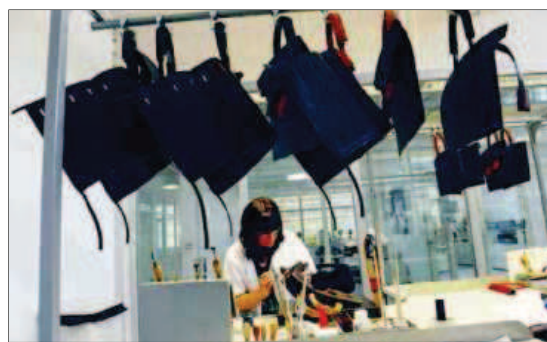
l'odeur du ferrouge. On passe enfin faire son marché de souvenirs de vacances où l'on ne bronze idiot. Et au passage, c'est une bonne occasion pour découvrir Nontron et ses alentours, moins touristiques que le Périgord noir, mais pleins de richesses qui se méritent.

MÉTIERS D'ART

En attendant les Portes du cuir

Nontron s'est progressivement affirmée dans le domaine des métiers d'art et du luxe qui vont bien ensemble. Le pôle créé par la mairie a fédéré des énergies. L'arrivée d'Hermès dans les années 1990, avec ses ateliers de porcelaine, de cravates, de maroquinerie et désormais d'émaux, a ancré l'idée d'un savoir-faire d'excellence.

La société ne cesse depuis de s'étendre localement. L'installation et le développement de la sellerie de compétition CWD ou la relance de Repetto près d'Excideuil ont donné naissance à une véritable filière.



Dans les ateliers de la Maroquinerie nontronnaise. PHOTO ARCHIVES A. L.

28 ET 29 SEPTEMBRE

D'où l'idée d'une nouvelle manifestation d'importance, cette fois dédiée au cuir. La première édition des Portes du cuir se prépare pour les 28 et 29 septembre à Nontron. Elle tournera par la suite au sein de trois au-

tres villes qui se sont associées dans cette opération : Montbron (Charente), Saint-Junien et Saint-Yrieix (Haute-Vienne). Les professionnels du cuir pourront y vendre leur production, mais surtout viendront

pour mieux faire connaître cette filière qui s'organise en se reposant sur une tradition de savoir-faire.

Pour tout renseignement, tél. 06 85 96 50 60 ; site Internet www.portesducuir.com.

Charpente - Couverture - Menuiserie
Escaliers - Mobilier - Maisons bois

Sarl MATHIS & DANÈDE
Poperdu - 24300 NONTRON
Tél. 05 53 56 11 00
Fax 05 53 56 89 65
mathis-daned@wanadoo.fr
www.mathis-daned.fr

BOULANGERIE - PÂTISSERIE
SALON DE THÉ

W.P.

Animation
Dégustation
pendant la fête

12, rue Carnot
NONTRON
05 53 56 00 43

MAÇONNERIE
RÉNOVATION
NEUF ET RESTAURATION
COUVERTURE
EXTENSIONS MURS
CLÔTURE

Les Landes - 24300 AUGIGNAC
Tél. 05 53 56 10 99
Port. 06 45 85 58 17
email : vincentlafeyre1502@orange.fr

BAR - PMU

Le trotteur

Nouveaux propriétaires

7, place A.-Agard
NONTRON

Eleveur - Gaveur
Conserves à la ferme

Katia et Michel Géraud

Villejalet
24300 Lussas-et-Nontronneau

Tél. 05 53 60 58 06
Port. 06 10 38 19 72

Avant les lames, les forges

ÉTOUARS Le Festival forges et métallurgie a attiré le week-end dernier plus d'un millier de visiteurs

ANNE LEC'HVIEN

perigueux@sudouest.fr

Deux jours de forge sous un soleil de plomb : la commune d'Étouars, dans le Nontronnais, a célébré ce week-end la fonte et les métaux, un prélude brûlant à la Fête du couteau des 10 et 11 août. Devant la salle des fêtes, les fourneaux ont fonctionné sans discontinuer.

En ce dimanche après-midi, le bas-fourneau, une petite tour de brique à laquelle sont reliés deux soufflets, est alimenté par la force de deux bénévoles. Cette machine artisanale a été construite par l'association 3F-3M (Feu, fer, forges - minerais, minéraux, métaux) et permet de produire du fer, comme à l'époque. Ce métal est ensuite travaillé par des forgerons, et parfois transformé en lames de couteaux.

COULÉE À 1 400 °C

À quelques pas s'élèvent les sept mètres du haut-fourneau, également construit par l'association en 2010. Les soufflets, autrefois activés par l'énergie hydraulique, montent et descendent comme les jambes d'un cycliste. Les fondeurs y versent des seaux de fonte et de charbon par la cheminée, assaisonnés d'une pincée de calcaire. Dimanche vers 16 heures, un fondeur a enfoncé une pique dans le ventre de la machine, recueillant des gerbes d'étincelles et délivrant la coulée de fonte. La poche, une fois remplie, est versée sur un moule de sable, auquel est ajouté un peu d'argile et de talc. Chauffée à 1 400 °C, la fonte est

liquide comme de l'eau, à la différence qu'elle est sept fois plus dense. Après un petit canon-pied de nez historique à l'époque où le Haut-Périgord forgeait les canons royaux-, cinq plaques ont été forgées une heure plus tard, sous les applaudissements du public.

BRONZE, PLOMB ET ACIER

Sur la place principale de cette commune d'environ 150 habitants, une dizaine de stands étaient installés. Un artiste burkinabé a fondu du bronze dans des moules d'argile, quand d'autres artisans ont présenté des réalisations en plomb ou en acier. Certains ont même anticipé la grande fête de Nontron en proposant des couteaux ouvragés.

« Les soufflets montent et descendent comme les jambes d'un cycliste »

Les stands de la Route des tonneaux et des canons fermaient le cercle, traces de l'arrivée des attelages du samedi (photo ci-dessous). Les canons fabriqués dans la région usaient des bras adultes, mais aussi ceux des enfants, comme on le précise au musée, à quelques pas.

Près de la salle des fêtes d'Étouars, où des convives finissaient leurs repas, une conférence était chapeautée par le centre permanent d'initiatives pour l'environnement (CPIE) de Varaignes.



Cinq plaques de fonte réalisées dimanche dernier à Étouars par l'association 3F-3M. PHOTO ARNALD LOTH



L'arrivée des attelages de la Route des tonneaux et des canons, samedi dernier à Étouars. PHOTO JACQUES HESAUT

Daniel Vally, spécialiste de l'acier damas

Daniel Vally, 65 ans, originaire de Lorraine, aurait pu forger le week-end dernier à Étouars. Mais il ne manquera pas le rendez-vous de samedi et dimanche à Nontron, lui qui fait des couteaux depuis plus presque trente ans. Ce passionné, coutelier et forgeron - et également sportif de haut niveau -, racontera ce week-end aux visiteurs l'histoire et la fabrication de l'acier damas. Il a appris auprès des plus grands forgerons allemands l'art du métal que l'on plie et replie jusqu'à obtenir d'étonnants dessins. PHOTO DR



Brasserie de la Fontaine

CAFÉ - BAR BRASSERIE

Ouvert du lundi au samedi 7 h à 20 h
Fermé le dimanche

ACCÈS WIFI GRATUIT

05 53 56 03 65
18, place Alfred Agard - 24300 NONTRON

Ronde des Pains

Les délices de Margaux

Lundi, mardi, jeudi, vendredi, samedi, de 6 h 30 à 13 h 30 et de 15 h à 19 h 30

Dimanche de 6 h 30 à 13 h

16, rue de Verdun
24300 NONTRON
Tél. 05 53 56 62 31

Aux Quatre Saisons

R France Rurale

- Plantes vertes et fleuries
- Nutrition animale
- Chasse et pêche

Route de Piégut
24300 NONTRON

05 53 56 57 95

AUTO 2000 sarl

Service après-vente
Réparations toutes marques

Utilitaires et Tourisme
Climatisation - Carrosserie
Dépannage 24 h/24 - 7 jours/7

auto2000sarl24@wanadoo.fr
ZAE La Margot
Route de Piégut - NONTRON
05 53 56 00 21
www.auto2000sarl.com

La Maison de FLEURANCE

M. Merlier F.

PRODUITS DU TERROIR

4, place A.-Agard • 24300 NONTRON

Tél./Fax : 05 53 56 09 38
www.maisondefleurance.fr

PRATIQUE

Le programme

OUVERTURE

Samedi 10 et dimanche 11 août, de 10 à 19 heures, à Nontron. L'espace coutelier est situé au-dessus de la mairie : entrée 5 euros pour un jour, 7 euros pour deux jours (gratuit pour les moins de 16 ans). Tombola avec les billets d'entrée pour gagner des couteaux.

LESALON

Plus d'une centaine de couteliers et de professionnels de la coutellerie exposent durant les deux jours.

LES DÉMONSTRATIONS

À l'intérieur du salon, plusieurs forgerons travaillent en permanence : Éric Plazen, l'équipe de Savoir-Fer en Quercy, Elsa Fantino, l'une des rares femmes de ce métier, ainsi que Michel Lemans et les Belges de la BKS. Certains proposent même d'essayer.



Bernard Ginelli taille le silex.
PHOTO ARCHIVES S. F.

La confrérie des Couteliers de Thiers, alias Couté de Tié, anime un atelier de montage : on achète son couteau en pièces détachées et on le monte avec l'aide d'un professionnel. Le tailleur de silex Bernard Ginelli opérera durant toute la fête.

Fred Perrin – avec son complice Paolo Simoes – effectuera des démonstrations de coupe. L'art de la « gravure » sur couteau, le scrimshaw, n'aura plus de secrets après avoir suivi le travail de Christian Camboulives et de Sonia Bol.

EN VILLE

Une collection exceptionnelle de couteaux japonais est présentée jusqu'à la fin août au château de Nontron, à l'espace lames et métiers (entrée libre).

La Route des tonneaux et des canons expose ses souvenirs sous la halle de la mairie. Dimanche à 16 heures, conférence sur l'histoire de la métallurgie en Périgord-Limousin et Angoumois. Un groupe de jazz animera les rues et les places de Nontron. Tout le week-end, un marché des producteurs est organisé rue de Verdun.



Les Mousquetaires

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h 30
Le vendredi jusqu'à 20h
Le dimanche matin de 9h à 11h 45

TOUJOURS UNE RAISON DE PRÉFÉRER INTERMARCHÉ

CLAUDETTE INTERIM
INTERIM - CDD - CDI

NONTRON 05 53 60 82 88

PERIGUEUX 05 53 35 17 01
BERGERAC 05 53 22 34 84
SAINT-ASTIER 05 53 09 49 28

Retrouvez nos offres sur:
www.claudette-interim.fr

RÉSEAUX D'ÉNERGIES ET DE TÉLÉCOMMUNICATIONS ÉCLAIRAGE PUBLIC ILLUMINATIONS

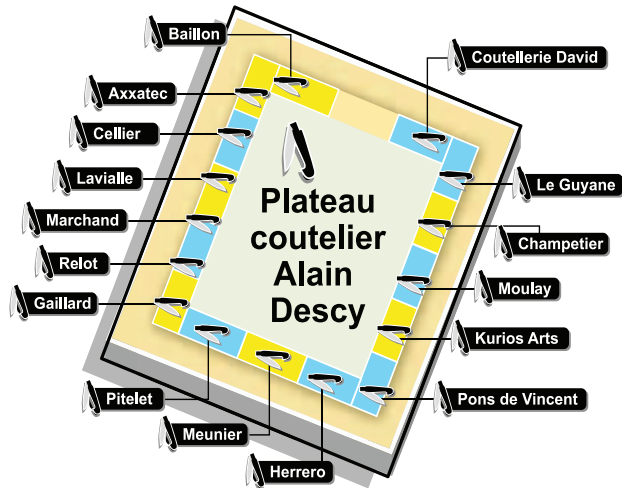
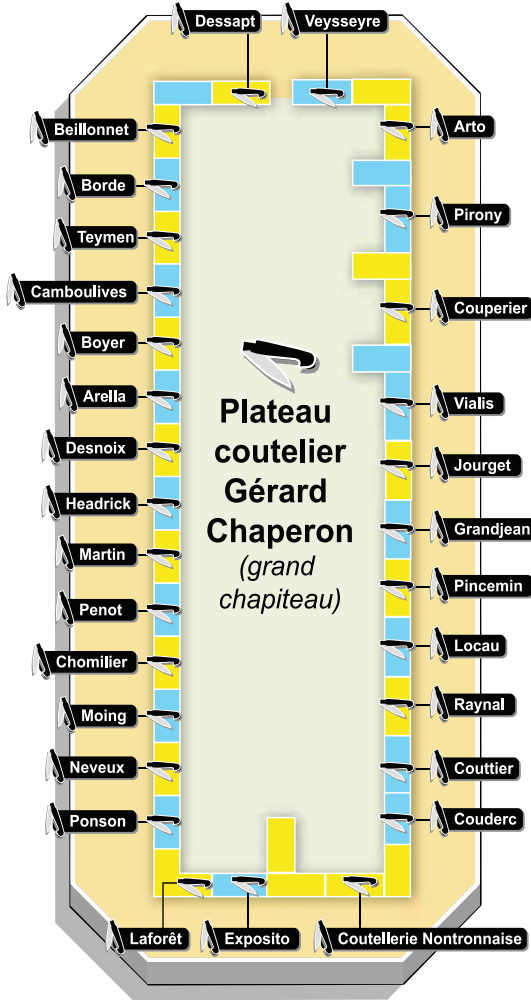
Avenue Benoît-Frachen
24750 BOULAZAC
Tél. 05 53 35 29 31
Z.A. Bourdelas
87500 SAINT-YRIEIX-LA-PERCHE
Tél. 05 55 08 32 00
contact@darlavoix.fr

COUTELLERIE D'ART Le Périgord
3 Ateliers Boutiques en Périgord

NONTRON BRANTÔME SARLAT FABRICANT

Couteaux de Poche
Art de la Table
Gamme Rugby

s couteliers



ET AUSSI...

La coutellerie internationale

Chaque année, de nouveaux couteliers venus d'ailleurs font le déplacement de Nontron. Pour cette édition, on découvrira le travail du Russe Vladimir Gerasimov, de la société A & R. Il vient de Zlatoust, au sud de la Sibérie, qui est l'une des villes où l'on produit de l'acier depuis le XVIII^e siècle (cannons, épées et couteaux). Il présentera des couteaux fixes en damas aux dessins étonnants. Nouveauté aussi avec l'Italien Moreno Feltresi, venu de Padoue, avec ses extraordinaires damas qui vont épater les amateurs. Deux Allemands, Charles Schmidt et Dirk Rönnau seront présents. Le fidèle néerlandais Geart Leystra est annoncé, ainsi que Fred Oud, installé en Suède. Sans oublier l'Américain Gary Headrick, qui vit en France, et bien sûr les forgerons belges de la BKS qui ne ratent pas une fête.



Moreno Feltresi. PHOTO DR



Vladimir Gerasimov. PHOTO DR

Plusieurs conférences dans le Nontronnais

Plusieurs conférences sont prévues dans la semaine et ce week-end. Après celle sur le travail du fer en Périgord Limousin Angoumois (PLA) du mercredi 7 août, à noter celles du vendredi 9 sur le haut-fourneau au XVIII^e siècle en Périgord Limousin Angoumois (début à 14 h 30, rendez-vous place des Marronniers à Varaignes) et du dimanche 11 à Nontron, à 16 heures, sur l'histoire de la métallurgie en PLA.

Les vacances au naturel !

Camping caravaning de Nontron

Hervé et Isabelle - Propriétaires
Dessus de chez Rouchillou
SAINT-MARTIAL-DE-VALETTE - NONTRON

Ouvert du 7 janvier au 14 décembre
Tél. 05 53 56 02 04 / 06 30 66 25 74
Site web : campingdenontron.com - Adresse @ : camping-de-nontron@orange.fr

Santé • Auto • Habitation • Retraite • Placement • Prévoyance

AQUI

A chacun son style de vie
Protéger vos biens avec un tarif personnalisé

SARL AQUI ASSUR - L'Assurance de choisir - 6, rue Carnot - NONTRON

M M A
MUTUELLES DU MANS ASSURANCES

Eric Cavallé
Agent général

Place A.-Agard
24300 NONTRON
Tél. 05 53 56 03 78
Fax 05 53 60 39 96

37, rue Pierre-Degail
24340 MAREUIL/BELLE
E-mail : Eric.cavalle@mma.fr

La passion d'un certain art de vivre

GRAND HÔTEL

Péligsson
RESTAURANT

PARKING PRIVÉ

3, Place Alfred AGARD - 24300 NONTRON
Tél. 05 53 56 11 22 - grand-hotel-pelisson@wanadoo.fr

À L’AFFICHE

Des vedettes et des noms qui feront parler d’eux

La recette des plateaux couteliers de Nontron est désormais bien éprouvée : mélanger des stars des lames, des fabricants réputés, des artisans confirmés et des débutants qui promettent.

Ce salon réussit ainsi à satisfaire les collectionneurs qui se précipitent sur des pièces rares qui peuvent atteindre des sommes importantes (par exemple du côté de Jean-Pierre Martin, Christian Penot, Robert Beillonnet ou Jean-Pierre Veysseyre). Ce sont aussi des valeurs sûres comme Pat Trauvillard, Charles Couttier, les Chomillier père et fils, Franck Pipelet... Et des créateurs à découvrir comme Mathieu Herrero, un ex-luthier, ou Patrice Relot, qui fabrique de A à Z.

On trouve également des couteaux de série accessibles à toutes les bourses issus des fabricants grand public comme Opinel, Victorinox et de nombreuses maisons thiernoises sont bien sûr présentes (avec par exemple Arto, Pirony, Couperier-Coursolle, Codef, etc.).

RÉGIONAUX ET NOUVEAUX
Les couteaux de pays y sont bien représentés avec évidemment ceux du Périgord (lire ci-contre), le Farol rochelais, le Sauveterre de Guy Vialis, les Basques de Rachel et Pascal Exposito, le Savoyard de Piekolek et bien d’autres encore.

De nouveaux noms seront autour des tables comme Guillaume Antoniucci et ses copains (lire ci-contre) avec des formes très créatives, le Landais Laurent Gaillard qui forge lui-même ses couteaux de chasse, Alain Grangette et Marc Dubreuil avec leur Lou Creuse très créatif au mécanisme original...

À signaler aussi le retour d’un Breton très créatif, Erwan Pince-min. Parmi les nouveaux, rappelés aussi le Russe Vladimir Gerasimov et l’Italien Moreno Feltresi (lire en page 5).

LES FORGERONS

En régional de l’étape, le Belge Michel Lemans, aujourd’hui installé en Nontronnais, sera fidèle à sa forge pour enfants. Ses amis de la BKS, la Belgian Knife Society, ne seront pas loin. L’Ariégeois Éric Plazen sera fidèle au poste. L’équipe de Savoir-Fer en Quercy, notamment Daniel Laviat, Gilles Charrière et Jésus Granda, réalisera un couteau complet durant le salon, plus quelques surprises. Ils viennent pour leur plaisir et le partager.

Mais la vedette des forges sera sans nul doute Elsa Fantino (qui est en photo à la Une de ce supplément). Il faudra voir les bijoux couteliers qu’elle crée avec un style bien à elle.

Son ami Fred Perrin la remplacera parfois, mais lui sera surtout en première ligne pour ses démonstrations de coupe toujours spectaculaire. Il regrette le manque de place qui l’empêche de faire des lancers.

Tous les exposants forgerons ne taperont pas sur l’enclume, certains se contentant de montrer leur production. Il y aura par exemple le Breton Frédéric Marchand avec ses couteaux forgés à l’ancienne. Le Charentais Pascal Renoux fait dans le grand format : il a réalisé la première épée d’académicien de Xavier Darcos. Il se dit prêt à faire sa nouvelle pour son entrée sous la grande coupole.



Guillaume Antoniucci (debout à gauche) avec Geoffroy Gautier (assis) et Andrea Paravicini. PH. DR

Le jeune coutelier et

TÉMOIGNAGES Guillaume Antoniucci raconte sa vocation. Jean-Pierre Veysseyre ne mâche pas ses mots sur ce métier

HERVÉ CHASSAIN
h.chassain@sudouest.fr

A tout juste 22 ans, Guillaume Antoniucci vient de créer sa petite entreprise de coutellerie à Thiers (Puy-de-Dôme). Il fait atelier commun avec ses copains Andrea Paravicini et Geoffroy Gautier. Ils se serrent les coudes pour démarrer et essayer de se forger une place dans le petit monde de la coutellerie de collection. Ça commence bien, leur travail a déjà été remarqué sur des blogs de passionnés et par la revue « La passion des couteaux ».

Le parcours de Guillaume est celui d’une vocation : « Tout petit déjà, je voulais faire des couteaux. C’est un objet qu’on a dans sa poche et qui sert beaucoup, comme un briquet. Mais je préfère les couteaux. Chez moi, on me traitait de fou. »

Originaire de la région parisienne, Guillaume a commencé une formation en métallerie chez les compagnons où il assure « avoir appris des tas de choses », avant de filer pour ses 18 ans à Thiers pour suivre la formation en coutellerie dont il rêvait. C’est là qu’il a rencon-

tré ses copains et futurs confrères. Il effectue son stage d’apprentissage au musée de la Coutellerie de Thiers, où des professionnels font des démonstrations de fabrication. Il y a aussi découvert les modèles anciens dont de superbes couteaux à secrets du XVIII^e.

« SUPER RÉFÉRENCE »

Guillaume Antoniucci a une soif d’apprendre qui lui a fait rencontrer l’un des grands couteliers de Thiers, Jean-Pierre Veysseyre. Il finit par réussir à décrocher un contrat pour travailler avec lui. Pour le maître, c’est également une première : « Je n’avais encore jamais pris quelqu’un pour travailler avec moi. C’est un métier où il y a beaucoup d’appelés et peu d’élus et c’est un peu un miroir aux alouettes. Guillaume savait déjà des choses, mais il fait partie de ces jeunes qui veulent faire le C sans savoir le B. »

« Heureusement, il est intelligent, très vif et a une volonté de travail. Il a un potentiel. Il faudra voir dans deux à trois ans, car il faut manger tous les jours et se faire une clientèle », bougonne Jean-Pierre Veysseyre. Le maître laisse

son élève présenter quelques couteaux sur son stand lors de salons et c’est un parrainage de poids pour Guillaume. « Veysseyre fait partie des meilleurs à Thiers, c’est une super référence », glisse-t-il.

« Il y a beaucoup d’appelés et peu d’élus. Ce métier, c’est un peu un miroir aux alouettes »

Les relations sont pourtant parfois un peu compliquées entre le jeune élève et le maître qui, à 65 ans, commence à penser à sa retraite. Il est un peu paternel en insistant sur la présentation et sur les relations humaines, autant que sur le travail. « Ce métier, c’est beaucoup de travail et même quand on vend quelques couteaux, ça ne dure pas toujours. Il faut se méfier des cotes d’amour. »

IL AMÈNE SIX COUTEAUX

La recette de Jean-Pierre Veysseyre est aussi de savoir tout faire : il est un forgeron reconnu par ses pairs



Fred Perrin sort toujours d’incroyables couteaux. PHOTO ARCHIVES A.L.

TOUT FAIRE MATERIAUX
GAGNEZ EN SAVOIR-FAIRE
www.toutfaire.com

TOUT FAIRE MATERIAUX PAUL

24, route de Piégut - 24300 NONTRON
Tél. 05 53 56 18 99 - Fax : 05 53 56 14 07
www.paul-materiaux.fr

vins en vrac et au détail
vins filés
spiritueux - bières
location machines à bière
produits du terroir
dégustations

Les Vins de Germain
CAVE A VINS - BIÈRES - SPIRITUEUX

Germain Joly
2, bd Gambetta
24300 Nontron
05 53 60 30 51
cavernontron@yahoo.fr
du mardi au samedi
9h-12h30 et 15h-19h

NONTRON AUTOMOBILES
Patrick Campot
MÉCANIQUE - PEINTURE
VENTE VÉHICULES NEUF ET OCCASION TOUTES MARQUES

ATELIER CARROSSERIE
32, route de Piégut
NONTRON - 05 53 56 02 24

CITROËN

4, avenue Yvon-Delbos - NONTRON
05 53 56 01 42



Jean-Pierre Veysseyre est l'une des grandes pointures de la coutellerie thiernoise. PHOTO ARCHIVES ARNAUD LOTH

FORMATION

La Charente deviendra un nouveau pôle d'apprentissage

Pour devenir coutelier en passant par l'apprentissage, il n'existe plus que le centre de formation d'apprentis de l'industrie (CFAI) de Thiers (Puy-de-Dôme), qui prépare au CAP instruments coupants et de chirurgie. Une formation en deux ans qui recrute au niveau de la troisième, mais qui n'offre qu'une quinzaine de places par promotion. D'où l'idée d'ouvrir d'autres pôles de formation en France.

C'est la Chambre de métiers et de l'artisanat de la Charente qui vient de dégainer en décidant d'ouvrir un CAP de coutellerie à Barbezieux. Elle s'est rapprochée pour cela de Pascal Renoux, un artisan formateur installé à Barret, qui donne des cours de design à l'IUT d'Angoulême.



Pascal Renoux officie près de Barbezieux. PH. ARCHIVES MAURICETTE BOUTIN

MARCHANDS DE STAGES

« Il y a beaucoup de demandes, mais il faut donner une formation correcte », explique Pascal Renoux. Installé depuis 17 ans en Charente, il s'est lui-même formé auprès de quelques-uns des meilleurs couteliers de Thiers (comme Robert Beillonnet ou Charles Couttier).

Il existe des tas de formations

qui sont proposées par des professionnels, mais pas toujours intéressantes. Le maître thiernois Jean-Pierre Veysseyre peste volontiers contre « les marchands de stages très chers qui forment plein de gens, avec 80 % de déchets ».

La formation à Barbezieux est normalement prévue pour débuter en septembre et une délégation sera à la Fête du couteau pour en faire la promotion. Une douzaine de places y seront proposées.

Pascal Renoux, fidèle de la fête

nontronnaise, qui est forgeron et coutelier, pense qu'il y a « un bel avenir pour la coutellerie et du travail pour de futurs professionnels ». Il le voit dans sa propre entreprise : « On fabrique de plus en plus d'outils spécifiques pour la tonnellerie. »

Il n'y a pas que le couteau d'art, il faut aussi miser sur les couteaux régionaux qui marchent bien. Son Nautilus, couteau de marin et de gabarrier charentais, sera utilisé par l'équipage de « l'Hermione ».

son maître

pour ses lames en damas exceptionnelles et un coutelier recherché. Depuis quelques années, il s'est mis par ailleurs à la gravure. « Je ne me vois pas continuer à forger encore durant des années. C'est très physique. »

Guillaume est désormais un jeune homme pressé. « Je sais bien que parfois il faut dix essais pour sortir deux choses de valables, mais c'est comme ça qu'on apprend », souligne-t-il. Il travaille d'arrache-pied, au moins quatorze heures par jour, afin de préparer

ses couteaux pour les salons. Il ne fait que des couteaux fermants qu'il souhaite toujours avec un mécanisme ingénieux et une technique originale. Le dessin est aussi élégant, ce qui ne gêne rien. « À Nontron, je vais amener six pièces que je vendrai de 250 à 650 euros. Je réinvestis tout pour équiper mon atelier. » Et pour faire des économies, avec ses amis avec qui il partagera la table. En effet, c'est sous une tente qu'il passera son séjour en Périgord. En attendant de se faire un nom...



La transmission du savoir-faire est essentielle. La confrérie de Thiers la popularise dans des ateliers pédagogiques. PH. ARCHIVES A. L.

Le Made in Périgord progresse

Il y a un bel effet de la Fête du couteau de Nontron. Depuis sa création il y a 18 ans, alors qu'il n'existait plus qu'une coutellerie en grande difficulté dans la sous-préfecture, les fabrications se sont multipliées dans le Haut-Périgord comme dans toute la Dordogne.

La Coutellerie nontronnaise est aujourd'hui une belle entreprise qui perpétue la fabrication du plus vieux couteau pliant français à manche de buis aux signes ésotériques. Elle est une filiale de la Forge de Laguiole où sont fabriquées ses lames. Les manches et le montage sont assurés dans le bel atelier situé à l'entrée de la ville qui est ouvert à la visite. Elle multiplie ses créations, notamment en faisant appel à des designers réputés.

LES DIX ANS DU PÉRIGORD

L'autre coutellerie de la ville a été lancée il y a dix ans par l'ébéniste François Devige. Il a tout naturellement baptisé son couteau phare Le Périgord. Il le décline dans de nombreuses essences de bois et a créé de nombreux autres modèles : le Rugby, le Sarlat, le Limousin... Avec sa fille Florence, il a développé un réseau de boutiques ateliers à Nontron, Brantôme et Sarlat.



Antoine Borde fabrique le Périgieux. PHOTO ARCHIVES S. F.

L'ancien cordonnier Antoine Borde, installé à Marsac-sur-l'Isle, s'est lancé depuis des années dans le couteau en créant le Périgieux et le Pélerin. Des créations rustiques dont le succès ne se dément pas.

Nouveau venu, Rémi Lavielle, créateur du Ribérac – la ville où il est installé comme photographe, – revient cette année encore à Nontron

avec sa production et toujours le même plaisir de rencontrer ses confrères.

Il y a également le Pompon, inventé par l'ébéniste Frédéric Allègre à Saint-Pompon justement. Sans oublier un grand ancien, Georges Erdos, un forgeron coutelier très affûté de Villefranche-du-Périgord, mais qui ne vient plus à Nontron.

Chris-Ti
Coiffure

Hommes
Femmes
Enfants

Salon climatisé
5, rue Brune - NONTRON
05 53 56 01 54

5609290_SIC

Saveurs d'été
2013

Le restaurant du Marché

5606300_BER

NONTRON
La plus vieille coutellerie de France

500 ans d'histoire, du 15^e siècle à nos jours, le Nontron, le plus vieux couteau de France toujours fabriqué à la main, de buis ou d'ébène, avec sa lame forgée, suscitera la curiosité de vos proches, sur la table ou dans la poche.

La Boutique : 33 rue Camot - 24300 Nontron - Tél : 05 53 60 33 76
L'Atelier : Coutellerie Nontronnaise - Place Paul Bert - 24300 Nontron - Tél : 05 53 56 01 55
Visite gratuite de la fabrication - sur rendez-vous pour les groupes

5600560_DOU

BRICOLAGE
DIMITRI GARENNE

Tél. 05 53 56 08 40
FAX. 05 53 56 14 10
7, boulevard Gambetta
24300 NONTRON

sikkens *Makita*

Nouveau
MACHINE À TEINTER
les peintures

BÂTIMENT OUTILLAGE - DÉCORATION
ÉCOUPE BOIS, FER ET VERRE
PLAQUES AUTO & GLÈS MINUTE

Faites-vous livrer votre
bouteille de gaz à domicile

Ouvert du lundi au vendredi
7 h 30 - 12 h 15 et 13 h 30 - 19 h
Samedi 8 h - 12 h et 14 h - 19 h

La défense de l'identité locale et des savoir-faire

PIERRE BONTE
Parrain de la fête, le journaliste connaît bien la Dordogne qu'il a découverte avec Sylvain Floirat

HERVÉ CHASSAIN
h.chassain@sudouest.fr

« J'accepte d'être le parrain des manifestations qui mettent en valeur les régions et les terroirs. Je parcours la France depuis 1959 avec « Bonjour Monsieur le maire » sur Europe 1 et je reprends à la rentrée Midi en France sur France 3. Une fête du couteau ou une fête du boudin défendent l'identité locale et des savoir-faire. » À 80 ans, Pierre Bonte a toujours la même passion de la France rurale dont il se fait le chantre dans ses émissions et ses livres (1).

Ce journaliste s'est aussi fait connaître du grand public en étant l'un des piliers de l'émission culte de la télévision « Le Petit Rapporteur » aux côtés de Jacques Martin et de Pierre Desproges. Son reportage à Montcuq, dans le Lot, est un moment réalisé plusieurs reportages pour « Envoyé spécial », sur France 2.

Pierre Bonte est collectionneur de bustes de Marianne, mais pas de couteaux, même s'il en possède plusieurs toujours liés à un terroir : Laguiole authentique, Sauve-



Pierre Bonte sillonne la France depuis plus de cinquante ans pour parler des terroirs. PHOTO ARCHIVES S. K.

terre, Corse et bien sûr un Nontron...

L'AVENIR DU PÉRIGORD

Car il connaît déjà bien la Dordogne pour être venu faire des émissions ou animer une fête de la truffe à Sarlat, mais surtout grâce à Sylvain Floirat, le créateur d'Europe 1, qui était Périgordin. Il a côtoyé ce personnage qui a beaucoup fait

pour la Dordogne. « Je l'ai accompagné de nombreuses fois pour interviewer des lauréats de sa fondation pour l'avenir du Périgord. On arrivait dans les fermes dans sa DS noire pour rencontrer de jeunes agriculteurs. Tous les ans, on remettait les prix au Palais des fêtes à Périgueux. On allait aussi à Essendières où il avait planté des pommiers et des truffières. »

Le Périgord lui évoque aussi le bien vivre. « C'est le pays de cagnagne où l'on trouve une abondance de produits du terroir. J'ai des souvenirs extraordinaires d'un repas au foie gras et à la truffe à Saint-Germain-des-Près. C'est un art de vivre dans cette région. »

(1) Son dernier livre : « La France que j'aime » (Albin-Michel).

« Un couteau, c'est une mémoire »



Samuel Le Bihan. PH. ARCHIVES I. L.

SAMUEL LE BIHAN

Le comédien passera à Nontron où il goûte aux plaisirs du Périgord

Le second parrain de l'édition 2013 sera le comédien Samuel Le Bihan. Il a notamment tourné dans « Le Pacte des loups » en Dordogne (en 2000) et on se souvient de lui dans « Capitaine Conan » ou « Disco ».

Il achève actuellement un téléfilm policier, Alex Hugo, dans la région marseillaise. Il connaît déjà le Périgord pour avoir séjourné dans le superbe domaine de Montagenet près de Nontron.

Il avoue d'abord venir « pour les

plaisirs de la table et passer un bon moment en Périgord avec des amis ». Il n'est ni collectionneur ni amateur de couteau, mais l'acteur a, comme tout le monde, des souvenirs autour des couteaux avec tout ce qu'ils représentent. « C'est un objet utile, un bel objet souvent et c'est une mémoire, pas seulement symbolique », indique Samuel Le Bihan.

« C'est un objet utile, un bel objet souvent et c'est une mémoire, pas seulement symbolique », indique Samuel Le Bihan.

LE CADEAU DU PÈRE

« Il y a quelques années, mon père qui est un ancien marin pêcheur vivant en Bretagne, a offert un couteau à mon fils qu'il voit et connaît assez peu. J'ai trouvé ce geste très noble, car c'est un symbole de transmission. Mon père est quel-

qu'un de rude qui ne m'a d'ailleurs jamais offert de couteau. Ce geste m'a ému, et je me suis aperçu que mon fils adolescent a été touché par ce geste et qu'il le garde toujours avec lui. »

« Je me suis souvenu de mon grand-père et de ses opinels usés jusqu'au bout qui mangeait à table avec. Pour moi qui ai eu assez peu de contact avec mon père, j'ai trouvé que c'était une forme de transmission des valeurs de la famille, même si ça a sauté une génération. »

Samuel Le Bihan remarque au passage qu'un couteau n'est pas un cadeau comme un autre. « On n'offre pas un couteau à une femme ! », sourit-il.

LES COUTEAUX DES CHEFS



« Sud Ouest » a demandé à quelques chefs cuisiniers de la Dordogne de nous parler de leurs couteaux.

MARIE ROUGIER

La Tour des Vents, à Monbazillac. « En cuisine, on est tous accros à nos gros couteaux. C'est vital, il faut que ça coupe bien. Je les aiguise et les nettoie tout le temps. Chacun s'occupe de ses propres couteaux. Moi je suis attachée à la marque japonaise Global. En salle, j'ai des Laguiole qui viennent de Thiers, mais j'ai déjà été voir ce qui se fabrique à Nontron. »

VINCENT ARNOULD

Le Vieux logis, à Trémolat. « J'ai choisi de travailler depuis longtemps avec des couteaux suisses Victorinox. J'aime surtout la consistance de leurs manches qui sont très agréables. Les jeunes cuisiniers préfèrent souvent les couteaux japonais. J'en ai à la maison pour mon usage personnel et j'adore les affûter, les bichonner et les graisser à la main, c'est un passe-temps. Sur la table du restaurant, j'ai de l'argenterie et quelques couteaux de Nontron. »

PIERRE CORRE

Auberge de la Truffe, à Sorges. « Si j'ai un couteau de Nontron dans ma poche, en cuisine je n'utilise que des Sabatier, une vieille marque française de Thiers. Je les aiguise moi-même à la main, c'est très important. Chaque fois avant de m'en servir, je passe un coup sur un fusil plat. Il faut savoir qu'un couteau mal aiguisé, c'est dangereux : on force et on risque de se faire mal, je le dis à tous nos jeunes. Aujourd'hui, ils ont tous leur propre mallette de couteaux. En salle, nous avons du Guy Degrenne. »

Supplément gratuit au journal du 7 août 2013

Président-directeur général : Olivier Gérolami
Directeur général délégué, directeur de la publication : Patrick Vennies
N° commission paritaire : 0410 C 86477
Chef de projet : Anne-Marie Siméon
Illustration de Une : Amaud Loth
Secrétariat de rédaction : Laurent Bonamy
Rédaction : Hervé Chassain
Publicité : Caroline Arnaud
Siège social : Journal Sud Ouest
23, quai des Queyries, CS 20001,
33034 Bordeaux Cedex
Tél. 05 35 31 31 31
www.sudouest.fr

DU CÔTÉ DES CÉLÉBRITÉS

A chacun son histoire de lames

On sait par les gazettes qu'Angelina Jolie collectionne les couteaux antiques. Gérard Depardieu est un grand amateur de couteaux et pas seulement s'ils sont équipés d'un tire-bouchon. Gérard Jugnot serait également un amateur de belles lames.

Du côté des grands cuisiniers, Alain Ducasse ou Thierry Marx sont tous plus ou moins collectionneurs de beaux couteaux. Dans le monde du rugby, c'est un outil que l'on



Jean-Louis Aubert. ARCHIVES J.-C. S.

aime avoir dans la poche. Bernard Lapasset est amateur.

Chez les chanteurs, Jean-Louis Aubert, qui connaît bien Nontron, a plusieurs couteaux dont un avec des paroles de John Lennon gravées dessus. Les couteaux lui rappellent qu'il a été scout dans son enfance.

Hugues Aufray possède de nombreux couteaux sans être collectionneur et il a même participé à un jury à Thiers où il s'est testé à la forge !

L'Eloquence
Restaurant

Ouvert du mardi au dimanche
Service midi et soir
(Fermeture le lundi et mercredi soir)

Entre Tradition et Modernité

Menu Fête du couteau - Terrasse -

3, place du Canton
NONTRON
Tél. 05 53 60 42 59

www.livrocaz.fr

COUP DE POING SUR LES PRIX

-67%

Livres d'occasion

Archerie - Armes d'épaule
Armes de poing - Coutellerie
Techniques de chasse - Militaria
Gibier - Forces spéciales
Techniques de tir - Nature...

Tous les livres sur la coutellerie !