

Un couteau en l'honneur du village, « Le Hunting »

On l'ignore souvent, mais la France est un des pays avec la plus riche et variée tradition de production coutelière. Sans doute notre rapport à la cuisine et l'héritage d'un pays avec une forte ruralité, il n'y a pas si longtemps que cela.

Pas une région qui ne possède son couteau, parfois une ville ou même un village. Voilà 4 ans que je fabrique des couteaux par hobby. Récemment je me suis dit qu'il fallait que je fasse un couteau pour le village où je vis désormais. Je l'ai baptisé « Le Hunting » tout simplement, en y incorporant des choses sensées rappeler le village :

- La lame a été forgée dans une dent de râteleuse (ancien engin agricole)
- Le manche est en bois de cerisier
- Le couteau a été entièrement réalisé à la main à Hunting (dans mon garage)

Il est intellectuellement très gratifiant de pouvoir redonner une vie aux choses. Aujourd'hui on dirait « développement durable ».

Si vous possédez une vieille lime rouillée, une vieille râteleuse avec ses dents, des vieilles lames de faucheuse, une vieille lame de scie circulaire, un vieux roulement à billes assez gros, un vieux ressort à lame, un vieux morceau de cerisier, de mirabellier ou de cep de vigne ainsi que tout autre morceau d'arbre fruitier avec un veinage, des bois de cervidé ou de la corne de bovidé, de vieux outils de forge etc, je vous propose, si le cœur vous en dit, de me les rapporter.

Olivier Mayer

Description succincte

Petit couteau fixe forgé, tout usage, à plate semelle amincie et émouture plate.

Manche en cerisier poli, traité à l'huile de tung et à la cire de carnauba.

Le second exemplaire est en inox avec un intercalaire noir entre la semelle et le bois.

Les deux aciers m'ont été donnés par M. Jean-Marie Mentzer de Haute-Kontz. Il forge également des couteaux et écume la plupart des fêtes artisanales de la région. L'inox provient d'un très vieux stock d'avant 1950 en provenance de Nogent qui a été donné à M. Mentzer. Par des recherches j'ai pu déterminer qu'il s'agissait d'un inox à dénomination commerciale « VEGA » des établissements Jacob Holtzer (racheté par le groupe Creusot Loire).

A l'opposé du modèle inox trempé intégralement, sur le couteau fait à partir de la dent de râteleuse, seul le tranchant de la lame a été durci. Le dos de lame restant plus mou, le couteau est plus souple et moins sujet à la casse brutale en cas d'abus.

Mes remerciements à la mairie d'Hunting