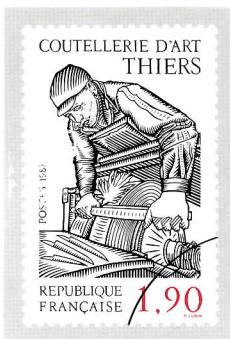


Coutellerie d'art

Thiers



Dessiné et gravé en taille-douce
par Patrick Lubin

Format vertical 26 × 40

50 timbres à la feuille

Vente anticipée le 7 mars 1987
à Thiers (Puy-de-Dôme)

Vente générale le 9 mars 1987

La coutellerie existe à Thiers depuis le XIV^e siècle. Qu'il s'agisse de couteau, canif, poignard ou dague, navaja ou yatagan, vous les trouverez dans cette pittoresque cité médiévale d'Auvergne qui juxtapose l'usine moderne et l'atelier artisanal. Bien peu de gens connaissent le cycle de fabrication d'un couteau qui est pourtant parmi les plus anciens outils de métal inventés par l'homme. Pour faire un couteau, il y a, après la forge, l'estampage, la trempe, l'émoulage (ou "émouture"), le polissage, le façonnage du manche, la fabrication de la virole, le montage, la gravure et le finissage. A chacune de ces étapes, la coutellerie artisanale compte des artisans qualifiés avec chacun son propre savoir-faire. Parmi ceux-ci, les émouleurs, ces aristocrates de la profession coutelière, se font de plus en plus rares. C'est pour honorer un métier en voie de disparition que notre figurine a choisi de représenter l'un de ces émouleurs en plein travail. "L'émouture", ou meulage, consiste, à partir d'un triangle d'acier trempé, à faire une lame. Véritable maître du couteau, c'est l'émouleur qui donne à la lame brute sa forme définitive quant à son épaisseur et sa "mise au tranchant".

A Thiers, l'émouleur travaille traditionnellement "à la planche". Cette position pénible et inusitée, est pourtant d'une merveilleuse rationalité puisque l'allongement du corps sur la planche permet de faire porter tout le poids du corps sur les avant-bras, et d'appuyer ainsi avec suffisamment de force sur la lame maintenue solidement contre la meule qui tourne à quelque 450 tours-minute. La lame étant masquée par un fourreau de bois protecteur, l'émouleur ne voit pas ce qu'il fait. Tout réside alors dans la rotation du poignet et dans le dosage de la force tactile utilisée au moment où il appuie la lame sur la meule ruisselante d'eau. Ainsi, dans les gicées d'étincelles et le crissement de l'acier sur l'émeri, la lame prend peu à peu de l'amincie (le tranchant) et la couleur du neuf (le blanchi). Seul l'artisan expérimenté, grâce aux petits secrets du métier, sait comment obtenir à la fois une lame plate et un fil parfait. Ce coup de poignet de l'émouleur, les machines modernes pourront-elles jamais l'égalier?

Aussi, soucieuse de conserver ce savoir-faire séculaire, la ville de Thiers a décidé, en 1982, de créer le Musée de la Coutellerie auquel est associé un

centre de production de haute coutellerie : la Maison des Couteliers. Là, des artisans-artistes perpétuent la gestuelle irremplaçable forgée par six siècles de tradition. Ciselant les lames à la main, puis sculptant les manches de corne, d'ébène, de nacre ou d'ivoire, ces magiciens qui ont pour patron le grand St-Éloi possèdent l'étrange pouvoir de réconcilier l'art et le travail. C'est ainsi qu'ils transforment un simple outil tranchant en un véritable objet d'art, un objet au décor personnalisé par le jeu des gravures, du guillochage et des incrustations. Par sa ligne bien étudiée et son fini irréprochable, le couteau deviendra alors une merveille de réalisation tant pour la table que pour la chasse ou la collection. Modèle d'art, il portera non seulement l'empreinte de son auteur mais encore celle de son époque.