Agence de Beaune
9, rue de Lorraine,
21200 Beaune

Téléphone
Rédaction : 03.80.26.34.50

Mail
lbpbeaune@lebienpublic.fr

Web
www.bienpublic.com/edition-cote-de-beaune
www.bienpublic.com/edition-cote-de-nuits

Facebook
https://www.facebook.com/LeBienPublicBeaune/

Twitter
#BP_Beaune

CHAMBŒUF ARTISANAT

Une maîtrise technique affûtée… comme des lames

■ **Les lames en damas de Philippe Ricard sont du plus bel effet et reconnues par ses pairs.** Photo N. R.

Cela fait un peu plus d'un an que Philippe Ricard, coutelier à Chambœuf, a lancé son activité. Aujourd'hui, l'artisan tend à se faire un nom dans un milieu qui ne manque pourtant pas de spécialistes de renom.

Penché sur son établi où plusieurs couteaux pliants en cours de montage sont disposés dans de petites boîtes, Philippe Ricard est à l'heure du choix. Il doit déterminer quelle essence de bois il va placer sur la poignée qui sera surmontée d'une splendide lame en damas(*), dont les motifs complexes révèlent de longues heures de forge et une technique maîtrisée. Depuis qu'il a officiellement lancé son activité de coutelier, l'artisan de Chambœuf n'a pas perdu son temps. Entre les salons spécialisés où il est important d'avoir sa place et la fabrication de dizaines de couteaux, Philippe a multiplié les rencontres « pour progresser ».

Il faut savoir que dans un milieu où le moindre défaut saute aux yeux des collectionneurs avertis, mais aussi et bien sûr à ceux de ses confrères couteliers, le perfectionnisme n'est pas une option.

« Il faut savoir se démarquer »

« J'ai voulu me spécialiser dans le haut de gamme. Je fais des couteaux de A à Z, je ne pars pas de pièces usinées. Les connaisseurs savent tout de suite reconnaître une belle pièce. Sur les salons, la sélection se fait sur la qualité, il est d'autant plus important de se démarquer », lance le coutelier.
Impossible pour ce dernier de compter ses heures dans un travail qui ne s'arrête jamais vraiment. Il y a la réflexion, à tout moment de la journée, et puis la mise en pratique, qui s'étale sur plusieurs jours, voire plusieurs semaines. C'est le cas de certaines pièces uniques, qui représentent souvent un vrai défi technique. « L'important, c'est d'avoir un nom, d'être connu et reconnu. J'ai eu la chance de passer dans des magazines spécialisés, on commence à me passer des commandes. Dans les mois qui viennent, j'aimerais encore monter en qualité, mettre en application ce que j'ai appris récemment auprès de grands couteliers », précise Philippe Ricard.
Ce dernier est d'ores et déjà reconnu par ses pairs, qui soulignent la qualité de ses lames en damas. Les 16 et 17 septembre, l'artisan va participer au très réputé Salon international du couteau d'art et de collection (Sicac), à Paris, aux côtés de cent vingt autres exposants.

« Ces derniers mois, j'ai eu des échanges techniques très intéressants avec de grands couteliers. »
Philippe Ricard

Nicolas Rouillard

(*) Matériau composite, constitué de plusieurs nuances d'acier soudées et forgées en des motifs plus ou moins complexes, révélés par l'acide.

CONTACT philippe.ricard21@gmail.com

Des matériaux rares pour des pièces uniques

Pour les poignées de ses couteaux pliants, Philippe Ricard utilise « 80 % de bois », notamment de l'olivier, du palissandre ou encore de l'ébène. Le coutelier se sert également de nacre, d'os ou encore d'ivoire de mammouth. Il indique : « Il m'arrive d'incruster des matériaux rares dans la poignée de certains couteaux. Le plus dur à trouver, c'est le corail rouge, la météorite, ou encore certaines gemmes ». Parfois, Philippe travaille des éléments pour le moins inattendus. Ainsi, dernièrement, il a commencé à travailler sur une dent de morse, qu'il va transformer en manche de couteau.