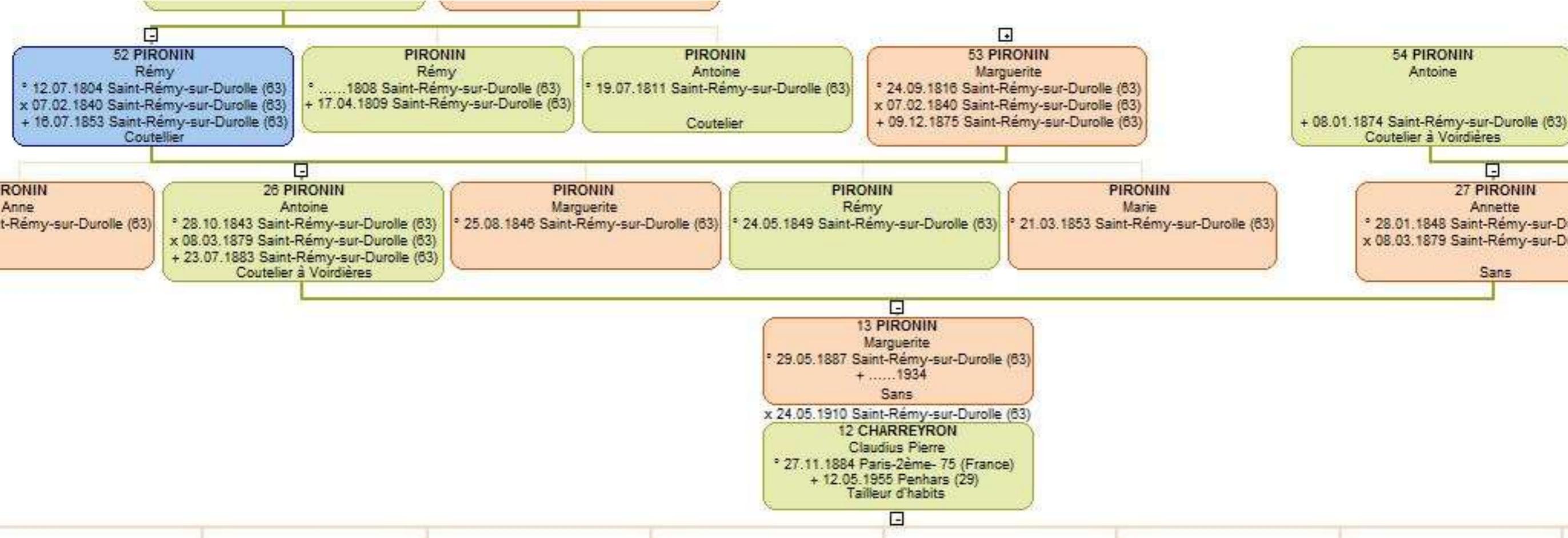


HISTOIRE DE COUTELIER

Saint-Rémy-sur-Durolle est un village de moyenne montagne (640 mètres d'altitude pour le bourg) situé en Auvergne dans le Parc naturel régional Livradois-Forez, au milieu d'un paysage pittoresque boisé et verdoyant.



GÉNÉALOGIE DES PIRONIN





D64

D325

Palladuc

D201

Plan d'Eau

D7

D325

Saint-Rémy-sur-Durolle

D7

A89

D320

A89

D42

D2189

La Monnerie-le-Montel

A89

D400

Thiers

D44

D2089

Celles-sur-Durolle

D45

D323

D7

Un peu d'Histoire

Au début de l'époque féodale un certain Boldier venant de Chignat s'installa au lieu-dit Martignat. Il est le fondateur de la famille des "Bouliers du Chariol" (devenu par la suite "De Bouille du Chariol").

Cette famille fit prospérer et grandir le hameau de l'époque qui devint l'actuel Saint Rémy sur Durolle.

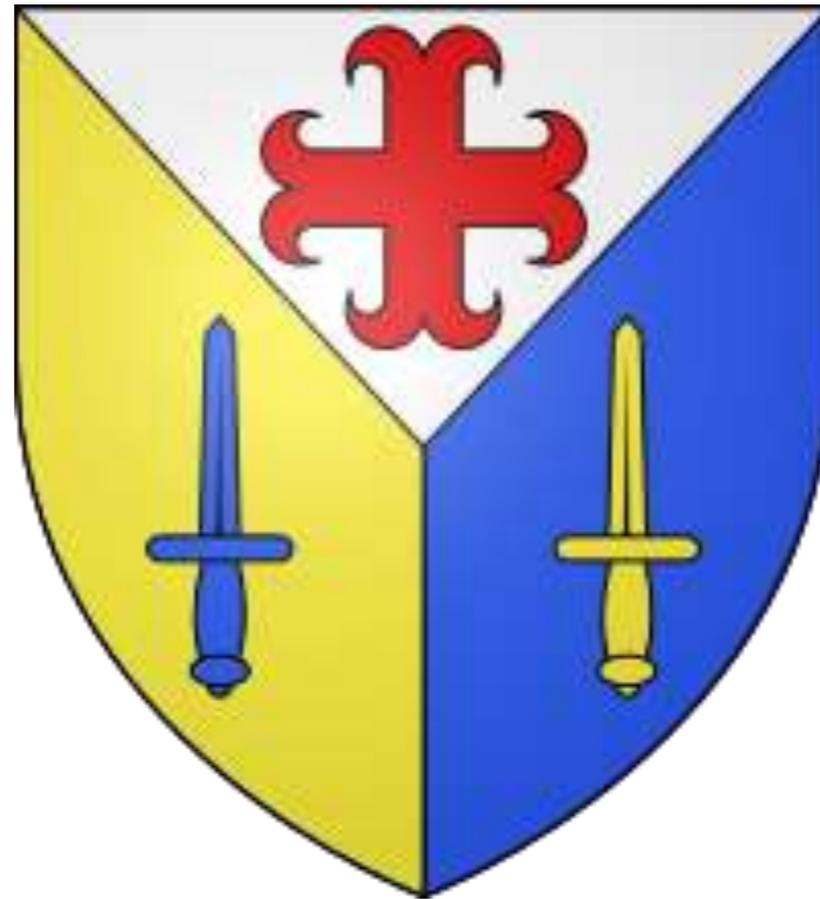
En 1650, Louis XIV fit établir à Saint Rémy sur Durolle deux foires, cela correspond à l'apparition des premières coutelleries dont le secret de fabrication daterait de l'époque de la première croisade, tradition ancienne d'un pèlerinage à Saint Loup.

L'appellation actuelle a été instituée en 1789. Auparavant, la commune était nommée Saint Rémy sur Thiers.

La commune de Saint Rémy sur Durolle rassemblait autrefois les communes de Palladuc et de La Monnerie le Montel.

L'indépendance de ces communes eut lieu respectivement en 1908 et 1932.

Héraldique



Les armes de Saint Rémy sur Durolle se blasonnent ainsi :

Tiercé en Pairle, au premier d'argent à la croix ancrée de gueules,
au deuxième d'or à la dague d'azur, au troisième d'azur à la dague d'or.

CONFRÉRIE DES COMPAGNONS DU TIRE - BOUCHON



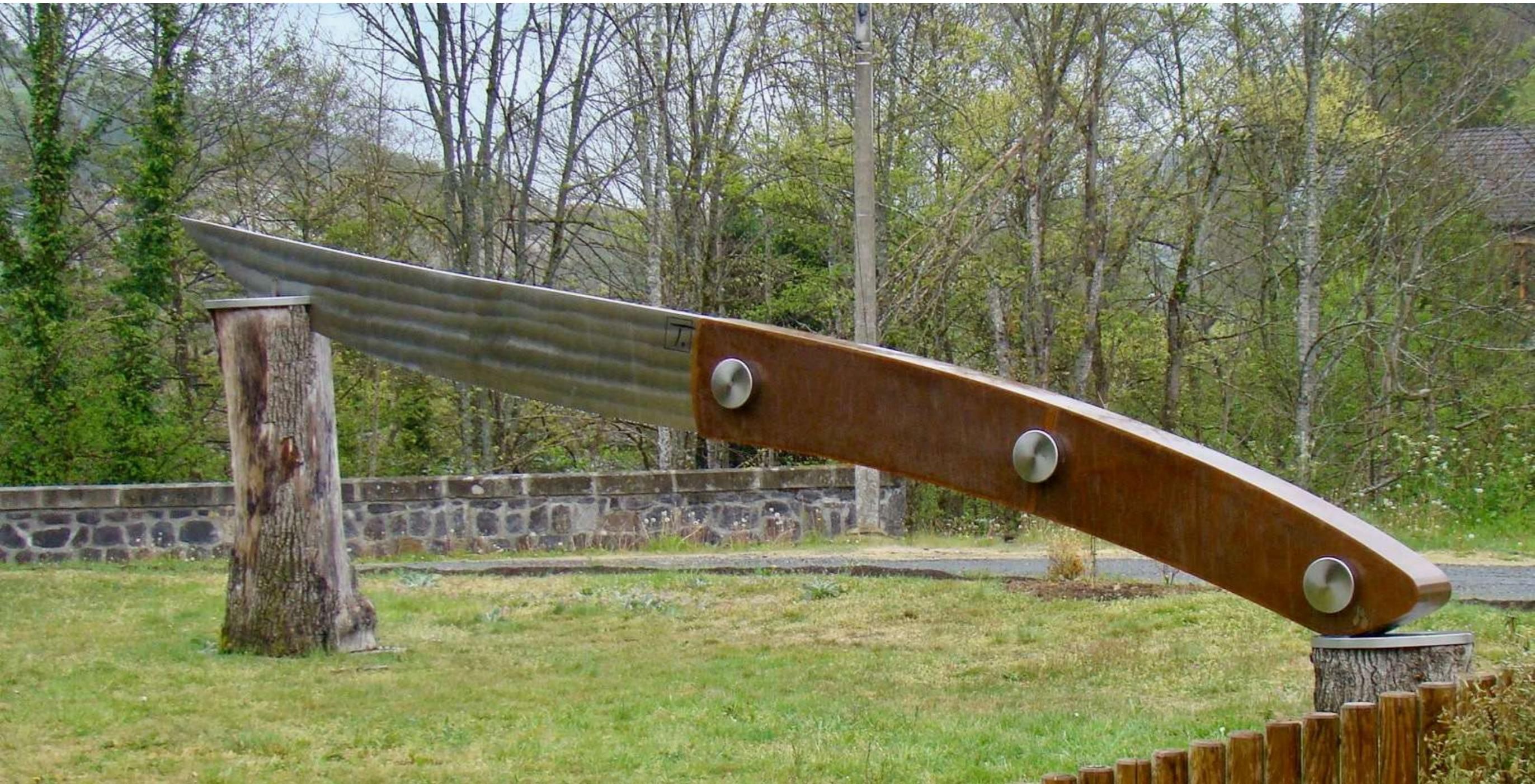
Saint Rémy-sur-Durolle, siège de la Confrérie du tire-bouchon, en est aussi la capitale européenne.

Ce bassin représente une part importante de la production mondiale.

Pour certains la mèche de tire-bouchon est un élément indissociable du couteau.
Il ne reste que 2 entreprises de fabrication de mèches dites tortillées en queue de cochon.



EMBLÈME DE LA VILLE DE LA MONNERIE-LE-MONTEL



LE THIERS®

Confrérie **LE THIERS®** / LE THIERS®

L'aventure collective

Fruit de la démarche collective de toute une profession, *LE THIERS®* porte le nom de sa ville, capitale française de la coutellerie.

Créés par les Compagnons fondateurs de la Confrérie, le modèle déposé du couteau, la marque ® et le logo sont la propriété de la Confrérie du Couteau *LE THIERS®*.

Les compagnons fabricants adhèrent au règlement de Jurande et respectent les exigences :

- de qualité
- de traçabilité
- de territorialité
- de morale professionnelle



Une idée simple à conjuguer au pluriel.

Le couteau *LE THIERS*® a une forme à la fois moderne et intemporelle, reconnaissable entre toutes : une double vague, pour la forme, dont les obliques aux deux extrémités du manche sont inversées. Le dessin du couteau *LE THIERS*® est déposé à l'INPI (Institut National de la Propriété Industrielle). Le modèle est propriété de la Confrérie du Couteau *LE THIERS*®. Chaque Compagnon fabricant qui désire proposer son interprétation du couteau *LE THIERS*® doit présenter un prototype au Conseil de Jurande et obtenir une autorisation avant de pouvoir lancer toute fabrication.



FABRICATION ARTISANALE D'UN COUTEAU PAR TEYMEN

LE THIERS



DEUX MÉTIERS PRINCIPAUX

- Coutelier : Montage et façonnage du couteau.
- Forgeron : Fabrication des lames et ressort.

Fonction principale d'un couteau :

Couper

La qualité de coupe dépend de 3 facteurs.

- La qualité de l'acier.
- La qualité des traitements thermiques.
- La qualité de l'émouture.

DIFFÉRENTES PARTIES D'UN COUTEAU

Platines en acier présentant déjà sa mitre soudée.
Elle est identique à celle qui se trouve en bas,
au perçages près.

Manche en bois pré-percé pour
le passage des clous ou des vis.

Axe sur lequel vient s'articuler la lame

Entablure de la lame

Vendetta

420

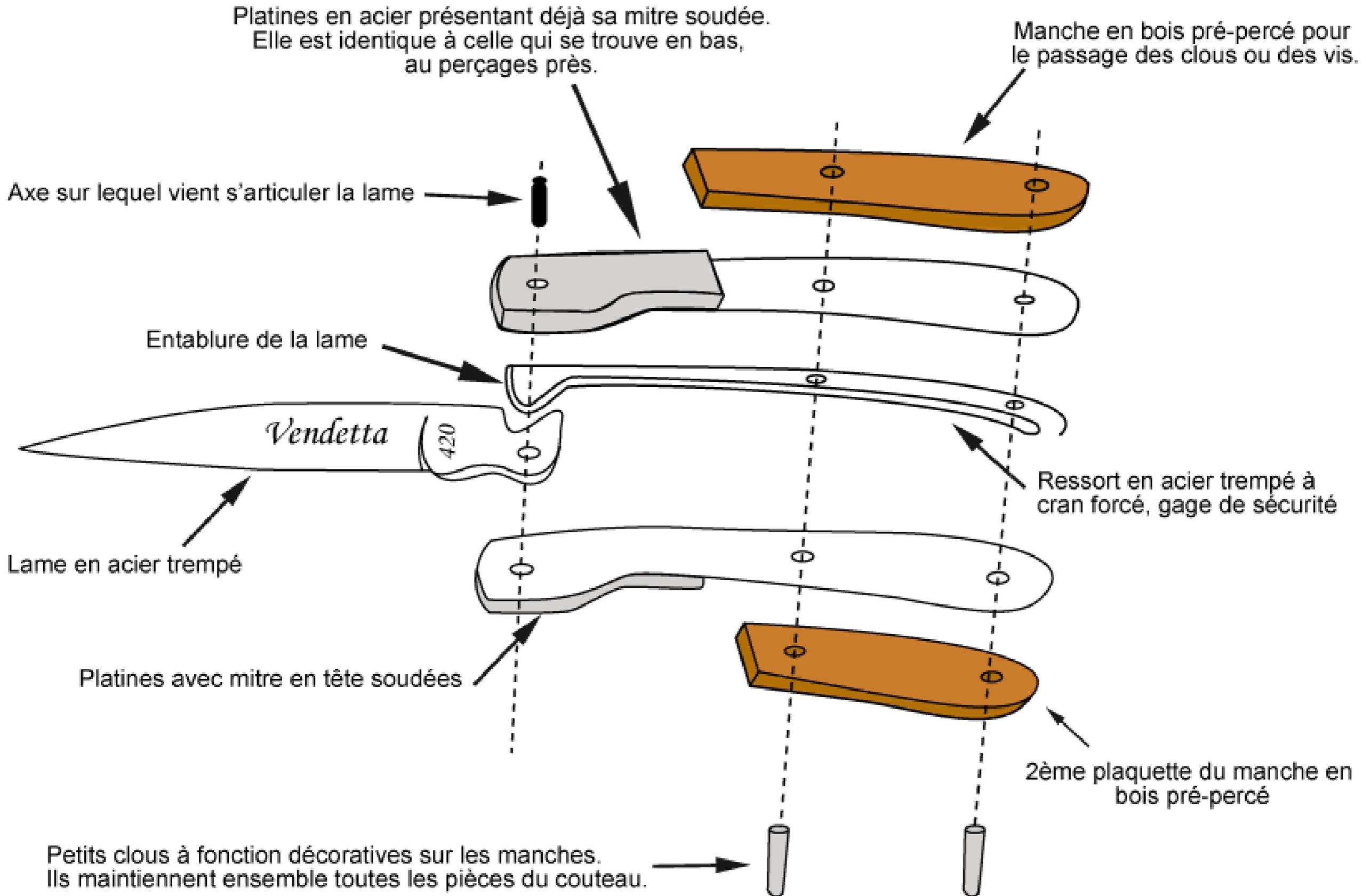
Ressort en acier trempé à
cran forcé, gage de sécurité

Lame en acier trempé

Platines avec mitre en tête soudées

2ème plaquette du manche en
bois pré-percé

Petits clous à fonction décoratives sur les manches.
Ils maintiennent ensemble toutes les pièces du couteau.



Manche en bois de Pistachier



**Platine en Inox Z40
(X46Cr13)**



Lame en acier 12C27



**Ressort en Inox Z20
(X20Cr13)**



**1 rivet diamètre 2,7mm
pour la fixation de la lame**

**2 rivet de diamètre 2mm
pour la fixation du ressort**

6 vis tête fraisée M2,5 pour la fixation du manche sur les platines



LE RESSORT

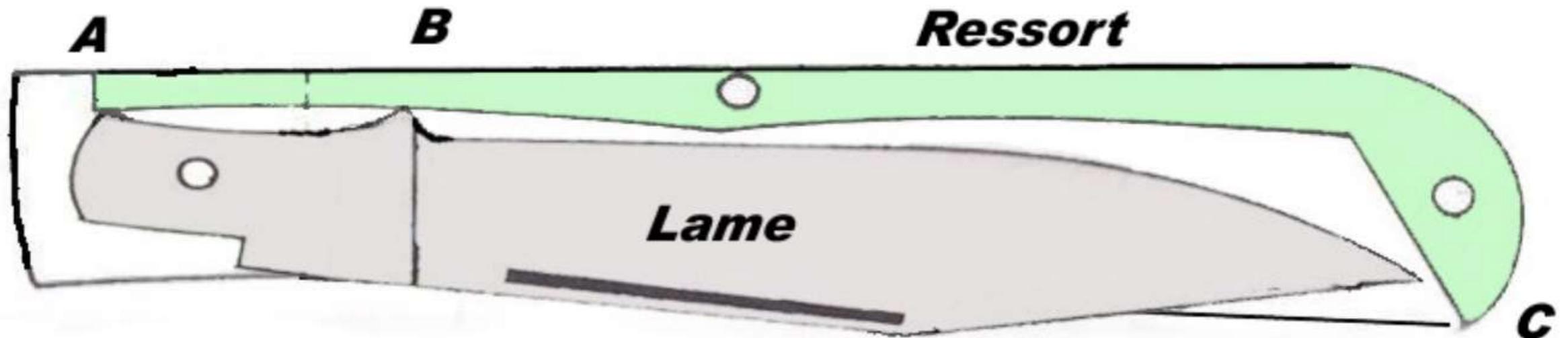
Pièce maîtresse, le ressort est découpé dans l'acier.

De la qualité du ressort et de son montage dépend la longévité du couteau.

C'est le ressort qui participe également à la célébrité des couteaux .

(la fameuse abeille pour le couteau Laguiole.)

La plupart des ressorts sont artistiquement décorés : cela s'appelle le guillochage.



LES PLATINES

Ossature métallique sur laquelle sont rivetées la matière première du manche.

Les platines, à gauche et à droite du ressort, supportent les deux parties du manche.
Les platines sont pré-percées pour faciliter le montage du couteau.

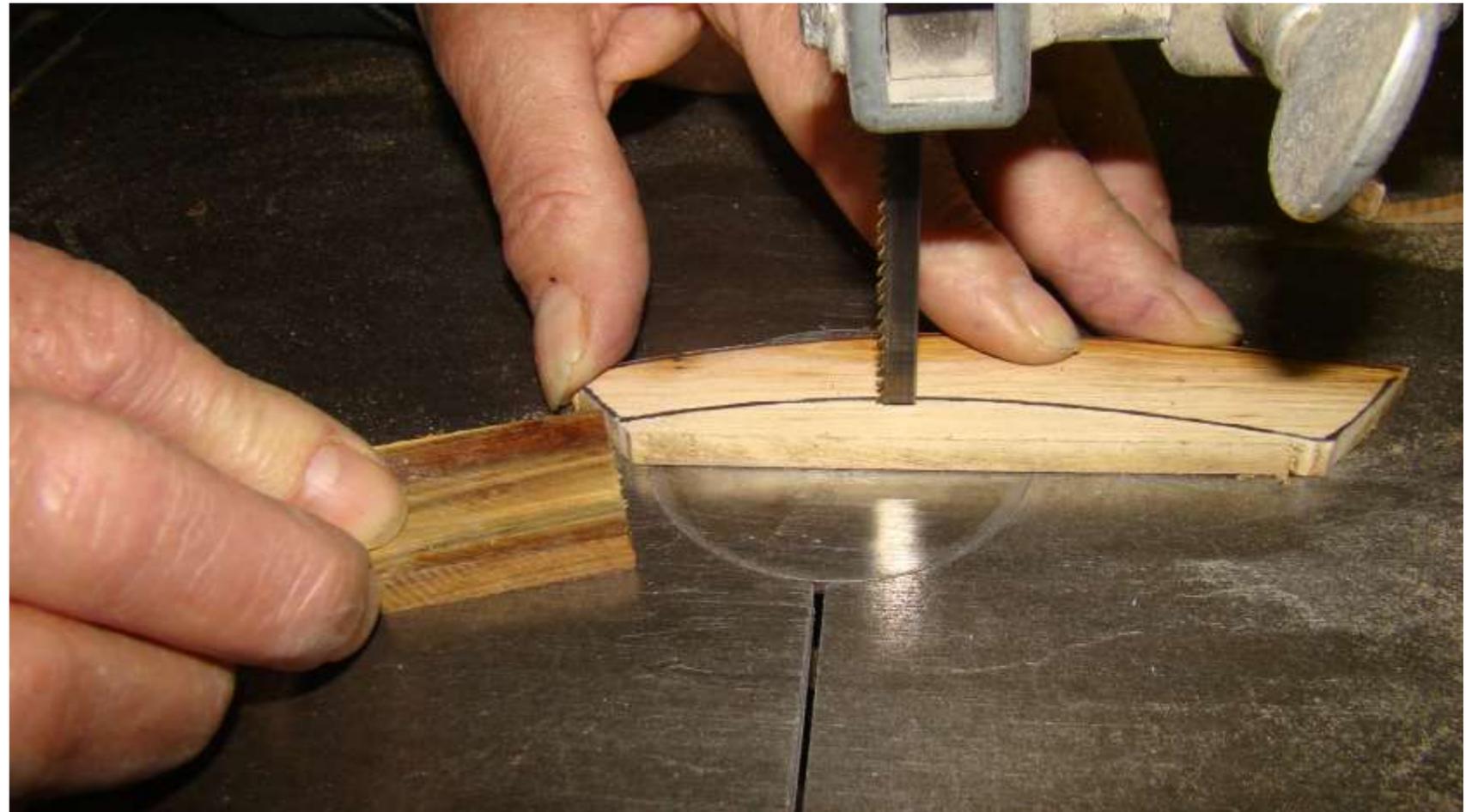


PRÉPARATION DU MANCHE

Les platines servent de gabarit pour tailler les plaquettes de bois à la bonne dimension.



On découpe les plaquettes de bois qui deviendront le manche du couteau.



Monter les rivets sur les platines avec le Ressort.
Meuler l'ensemble pour ajuster les surfaces



LE GUILLOCHAGE

Il s'agit d'ornements composés de lignes qui se croisent de manière régulière et symétrique qui se trouvent sur le ressort avec des motifs originaux plus ou moins stylisés. Le guillochage est fait main, soit à la lime, soit au burin, il varie d'un modèle à l'autre, contrairement au guillochage machine qui est identique quel que soit le couteau.



PRÉMONTAGE

Après avoir chanfreiné les trous de fixation du manche , on fixe le manche sur les platines .

On fixe le ressort sur platines



PRÉMONTAGE DU MANCHE BRUT

Prémontage du manche du couteau avec la lame.

Le manche du couteau est assemblé une première fois pour le polissage .



Le galbe du manche est donné par le travail à la bande abrasive de plus en plus fine.



Finir par le polissage avec une meule de flanelle.



DÉMONTAGE

Démontage de la lame pour changer le rivet de fixation.
Démontage du rivet central du ressort.

Chanfreiner sur le manche les trous de fixation de la lame.
Faire une empreinte sur les faces intérieures du manche
sur le trous du rivet du ressort.

Remettre un rivet légèrement plus long pour fixer le ressort.
Remonter la lame avec un rivet légèrement plus long pour pouvoir le
mater.



ÉMOUTURE

Polissage de la lame en travers sur les 2 meules en abrasif.



AFFUTAGE

La lame reçoit
son dernier affilage.
Tranchant de la lame



COUTEAU « LE THIERS » FINI



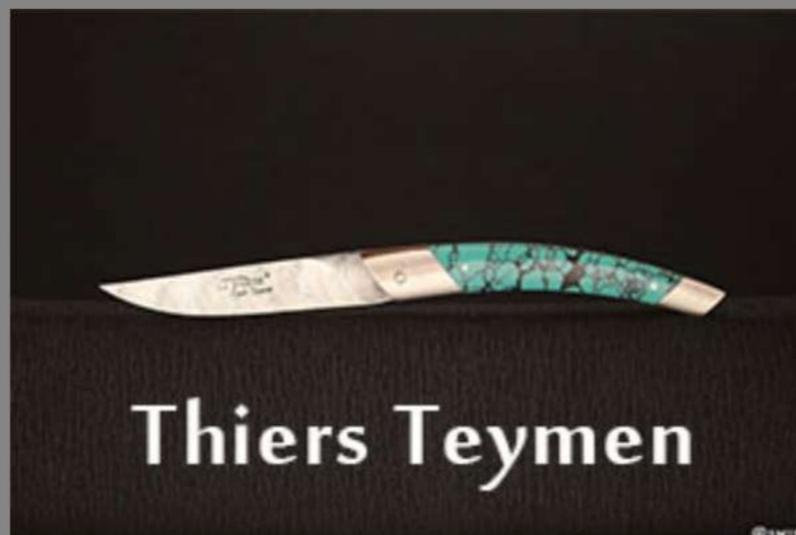
Différence entre un vrai Laguiole et un faux



Remerciements aux Frères Teymen pour leur accueil.



Nouvelle collection 2017 "Les Frères Teymen" présente dans notre boutique. Nouveauté de cette année : un choix plus large de FUJI



Adresse de la boutique des frères TEYMEN
Rue du Musée de la Coutellerie

Coutellerie Artisanale - Les Frères Teymen



Boutique : 14, rue du bourg
63300 Thiers
Tél : (+33)9 80 42 32 03
Site : www.freres-teymen.com

Léo Cartal

PRÉSENTATION DU FILM

DE LA CONFRÉRIE DU « COUTÉ DE TIÉ »