

L'âme du forgeron de lames

Au terme d'une carrière dans la mécanique et l'informatique, le Tzino Armand Dufresne s'est réinventé coutelier d'art. Visite de son atelier.



Les lames de couteaux d'Armand Dufresne sont découpées dans des plaques d'acier inoxydable, de carbone ou de damas.

Les lames sont alignées par dizaines, le long des murs et dans le carnotzet de la villa d'Armand Dufresne. Des couteaux de chasse, de cuisine ou à fromage, en acier de damas aux motifs hypnotisants, des machettes robustes, des poignards aux airs menaçants... Un petit coup d'œil à l'assortiment d'Armand Dufresne et on comprend que le couteau constitue un véritable univers. Dans son atelier de Vouvry, l'artisan en a fabriqué plus de 300 à ce jour et autant de pièces uniques. Le fondateur de « Couteaux Caprices » se définit d'ailleurs comme « coutelier d'art. Faire des séries, ce n'est pas mon créneau. »

artisan

L'ordi avant les outils

Le travail commence à l'écran. Mécanicien auto de formation et informaticien durant une large partie de sa carrière, le Tzino est à l'aise avec les outils de design. En quelques clics, les plans de sa prochaine création sont prêts. Direction l'abri antiatomique de la villa pour y choisir les matériaux. Des plaques de métal sont rangées sur une étagère : acier inoxydable, au carbone ou de damas. C'est dans ces pièces que seront découpées les lames. À côté, des plaquettes et de petits blocs de bois de couleurs variées sont stockés. « Il faut du bois dur pour le manche. On utilise ce qu'on appelle des bois stabilisés, c'est-à-dire qu'on en a retiré l'air en le mettant sous vide, pour le remplacer par de l'huile de cactus. On profite de ce processus pour le colorer. » Armand Dufresne recourt aussi à des essences locales, comme du chêne. « Ce qu'un coutelier d'art aime, c'est travailler un bois qui a du caractère, noueux, par exemple. On utilise aussi les racines. » Des blocs de résines synthétiques bigarrés viennent compléter l'assortiment.

Le contour de la lame est formé dans une plaque d'acier, à l'aide d'une ponceuse à bande. Cette machine va ensuite servir à façonner l'émouture, c'est-à-dire le tranchant. « À ce stade, l'acier n'est pas assez dur. Il faut le tremper. Je le chauffe à 800° et je le plonge dans l'huile. » Une étape qui a le mérite de durcir le métal, mais l'inconvénient de le rendre cassant. « Il faut encore le passer au four à 250° pour l'attendrir. » Il reste ensuite à façonner le manche et à assembler le couteau.

Deux ans d'essais

L'atelier est né en 2021. Informaticien chez Nestlé, Armand Dufresne a appris



rat



Machette Kukri avec une lame en acier de damas motif twist sculptée. Manche en loupe d'érable stabilisé et rivets en laiton



Couteau de cuisine, motif de damas superbe avec un manche hybride en noyer et époxy



Couteau de cuisine, lame en acier de damas style plume d'oiseau. Manche en hêtre et ébène



Couteau à fromage suisse. Lame trouée en acier de damas motif gouttes de pluie. Manche en buis et rivets en laiton

deux ans plus tôt son licenciement. « J'avais 58 quand mon contrat s'est terminé. J'étais éligible pour la retraite anticipée. J'en ai profité. » Mais comment occuper cette retraite, après une vie professionnelle très active ? « Je collectionne les couteaux depuis de très nombreuses années. Chaque fois que je visite un pays, j'en ramène. Ma compagne m'a dit : « Si au lieu d'en acheter, tu les fabriquais ? » L'idée fera son chemin et le Chablaisien va se former chez un coutelier, dans la région de Lyon. « À partir de là, j'ai passé deux ans à faire mes essais. »

Dans l'intervalle, il retourne chez le même artisan pour apprendre à forger l'acier de damas. « Il s'agit d'un métal constitué de deux aciers contenant des taux de carbone différents qui ont été soudés ensemble en les martelant, puis repliés et martelés encore, jusqu'à obtenir plusieurs centaines de couches superposées. » C'est ce côté hétérogène de deux métaux qui lui donne son aspect si particulier.

Partage de savoir-faire

L'artisan n'est pas avare lorsqu'il s'agit de partager son savoir-faire. Sur son site, on peut trouver un descriptif détaillé qui permet de réaliser son propre couteau. S'il aime « créer pour le plaisir de créer » et matérialiser ses propres idées, Armand Dufresne invite également ses clients à concrétiser les leurs. « On prend le temps de discuter de ce que la personne cherche, que ce soit pour elle-même ou pour un cadeau. Et on dessine l'objet ensemble. »

Les plus débrouillards peuvent même confectionner eux-mêmes leur couteau sur place, de A à Z. « Il faut compter entre un et deux jours. » Car ce travail prend du temps, ce qui explique les prix des créations du Tzino qui peuvent aller de 250 à 10'000 francs. Ce dernier a pu s'en rendre compte sur les marchés où il a présenté son assortiment : « Il y a une clientèle pour ça, qui est prête à mettre le prix juste. Fort heureusement, il y a encore des personnes qui reconnaissent le travail des artisans. »

Plus de renseignements sur :
www.couteauxcaprice.com.