

## DU PRÊT À PORTER AU SUR MESURE...

Par Jean-Philippe Kuhn - Photos JPK et BM

**Un soir de 1995, Bruno rentre très tard chez lui. Il allume sa télévision et tombe par hasard sur un documentaire de la fameuse émission nocturne « Histoires naturelles ». Sujet : La chasse à l'arc... Son avenir vient de basculer ! L'archerie, encore un des nombreux, mais traditionnels chemins qui mènent directement à la coutellerie. C'est celui qu'a emprunté Bruno Macé, devenu passionné de chasse à l'arc. Celle-ci devenant légale au milieu des années 90, Bruno s'y investit avec ferveur jusqu'à devenir secrétaire puis président de l'association des chasseurs à l'arc de Haute Savoie.**

**Très vite, il remarque les magnifiques couteaux nordiques que certains de ses camarades portent à la ceinture... Une nouvelle passion est née.**

De sa formation de dessinateur industriel en construction mécanique, à son apprentissage en plomberie-zinguerie et à son tour de France chez les Compagnons du Devoir, il possède déjà la maîtrise du travail à chaud et à froid de nombreux métaux dont le fer, le cuivre, le plomb, le laiton, le bronze et le zinc. La mise en forme au marteau, il connaît bien, mais le travail de l'acier, beaucoup moins.

Bruno possède également une bonne expérience du travail du bois et l'idée du mariage métal-bois l'intéresse au plus haut point.

Dans un premier temps, il se contente de monter ses propres manches sur des lames forgées par d'autres, puis il franchit le pas après un bref apprentissage chez son ami Gianni MIOZZA, coutelier helvète et archer également. Il se lance et forge sa toute première lame... en damas avec tranchant rapporté s'il vous plaît !

Nantais d'origine, il rencontre Aline, une pétillante Landaise lors de sa formation de compagnon à Lyon. Ils s'installent en Haute Savoie et rachètent une vieille ferme en ruine dont ils vont faire en quelques années et à quatre mains, un petit nid douillet. A quelques mètres de la maison se trouve son atelier.

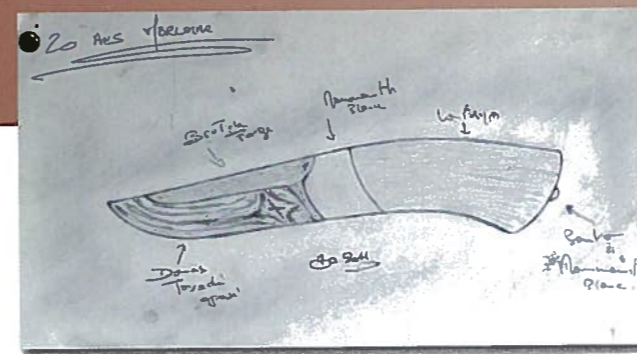
C'est là que nous nous retrouvons de bon matin, car Bruno m'a invité à passer la journée avec lui pour le voir forger et parler de sa passion. Et c'est Arca, sa belle chienne braque allemand, qui vient m'accueillir.

« Dans ce métier, je fais un maximum de choses de mes mains, tout simplement parce que j'aime ça ! Et mon style, c'est le couteau nordique, mais... à ma sauce », comme il se plaît à dire en souriant. En effet ses couteaux droits fleurissent dans les grands espaces du nord de l'Europe, mais l'émoulture beaucoup plus haute, correspond mieux à notre culture et notre utilisation.

L'atelier est propre et bien équipé. Rien ne manque : forge à gaz, four de trempe, back stand, perceuse à colonne, scie à

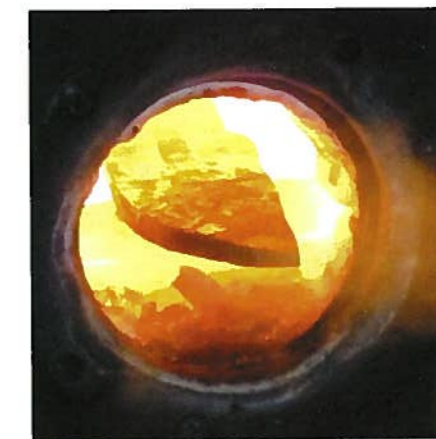


Bruno Macé et son atelier.



ruban (mais ni martinet, ni marteau-pilon)... La lame que Bruno forge ce matin est celle réalisée pour un couteau particulier. Celui des vingt ans de l'entreprise Mercorne qui fournit les couteliers en matériaux pour la fabrication des manches. En effet, celle-ci a demandé à tous les couteliers qui le désiraient de réaliser un couteau de leur choix, en leur fournissant les matériaux du manche afin de réaliser un livre de photos de ces créations.

Comme toujours, il s'appuiera sur un dessin préparatoire né sous son crayon, qu'il a réalisé à l'échelle 1. Celui-ci sera un couteau droit, de type nordique bien évidemment, avec une lame à deux barreaux de damas séparés par un barreau d'acier simple. (Voir photos) La chute de la soie très longue permettra, une fois recoupée, de donner naissance à une belle alliance en damas.



Dessin et forge de la lame du futur couteau « Mercorne », qui figurera dans un livre commémorant les 20 années d'existence de l'entreprise.

Notre homme est aussi un bon vivant qui ne néglige pas ses invités ni les plaisirs de la table. Après un bon apéritif et un délicieux déjeuner composé de dos de cabillaud sauce au beurre blanc ainsi que d'une fabuleuse frangipane, le tout préparé par Aline, nous reprenons le chemin de la forge.

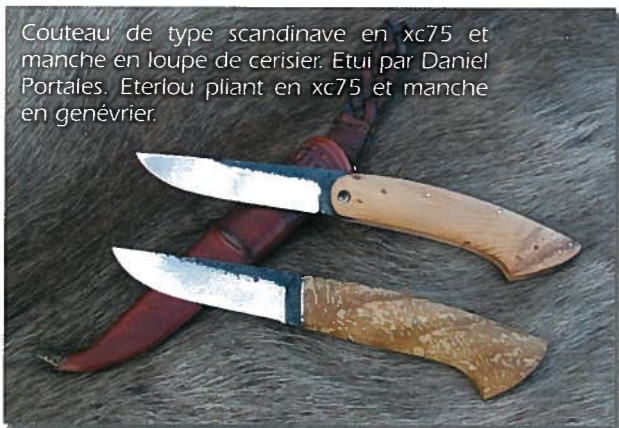
« Mon plaisir est de faire un couteau qui me plaît et auquel le client va participer en ajoutant sa touche personnelle par des souhaits ou envies que je traduirai toujours par un dessin qu'il recevra... donc il y aura toujours du nordique dedans car je dois aimer le couteau que je vais faire. J'aime également beaucoup les couteaux piémontais. La lentille permet de nombreuses possibilités de créations artistiques, ainsi que l'intégration par exemple d'un crochet à dépouiller comme sur la tête de mon Eterlou (jeune chamois – le nom de son couteau pliant phare). »

Petit couteau au manche en ivoire de mammoth et à lame en sandwich (flancs en fer pur, cœur en 90MCV8). Scrimshaw d'Etienne Druon, qui réalise la plupart des scrimshaw décorant les couteaux de Bruno.



Puukko à lame composée de 2 barreaux de damas torsadé et d'1 en XC75. Manche en dent de Phacochère avec intercalaire en ivoire. Gravure sur XC60 par Yann le Baillif (MOF). 40 heures de travail de gravure + 40 heures de travail sur le couteau. Pommeau en damas torsadé et bouton de pommeau en ivoire.

Couteau de type scandinave en xc75 et manche en loupe de cerisier. Etui par Daniel Portales. Eterlou pliant en xc75 et manche en genévrier.



Bruno à la table à dessin.



Pour l'anecdote, lors d'une de ses réalisations en cours, un client lui a demandé d'intégrer dans son damas, une lame en acier carbone d'un vieil Opinel ainsi qu'un morceau de lame de sécateur, ces deux objets ayant appartenu à ses deux grands pères.

Les couteaux de Bruno sont aussi faits pour être utilisés. Ainsi, au travers d'une commande destinée à un charpentier local, il me montre un fort couteau pliant à double lames (lame et scie ou poinçon de tanneur sur demande) sur le principe du Rumilly (qui est à seulement quelques kilomètres), mais avec un système de blocage liner lock, afin d'éviter le principal défaut de ce régional. De belles plaquettes en renne et des entretoises en bouleau magnifient ce couteau utilisé quotidiennement.

Il souhaite également réaliser des couteaux personnalisés à chacun. Non seulement dans le choix



Pliant personnel de Bruno (le Kortyo - le Trapu en patois savoyard). Lame en damas « sauvage », manche en ivoire, platines en z20, liner lock, entretoise en palmier.



Le Rumilly «like» du charpentier : côtes en bois de renne, lames en 90 mcv8, système de verrouillage liner-lock sur chacune des lames. Entretoises en bouleau madré.



des matériaux, mais aussi dans la prise en main. Pour ce faire, il me montre sa « boîte de couturière ». Un magnifique coffret en chêne avec de multiples tiroirs qui comportent de nombreuses essences de bois, corne, ivoire, des lames, des platines, et des manches étalons, de toutes formes, qui permettent au futur acheteur de composer, visualiser et prendre en main son futur couteau, droit ou pliant, et de l'adapter au mieux à sa morphologie et ses envies. «Tu me mettras cette lame, mais un peu plus longue, j'adore ce manche, mais je le voudrais un peu plus arrondi, court, large, ici, et là, et puis la garde... » : bref, tout est possible !

Il propose également un concept intéressant : un piémontais avec plusieurs manches interchangeables, réalisés dans différentes essences de bois, ou autres matières, afin d'avoir chaque jour un nouveau couteau, adapté à l'humeur et au besoin du moment. Le concept pourra s'étendre également à la lame, rendant ainsi les combinaisons encore plus nombreuses



Boîte «pour couteau sur mesure» avec tous les gabarits et étalons de ses couteaux. Le client n'a plus qu'à choisir...

Eterlou à friction (avec lame à dépouiller dans le levier) avec 5 manches différents : bruyère montée, noyer en bas, bois de fer d'Arizona en haut, à gauche loupe d'ambaine + aubier, à droite ébène veiné.



Ferment à friction dans une corne de chamois.



Grand couteau de chasse à lame brute de forge. Manche en bois de fer d'Arizona.



Bruno utilise les bouts des soies de certains de ses couteaux, pour la réalisation de bagues et d'alliances.



« Kortyo » brut de forge, au manche en bois de camphrier.

«Tout ce qui peut être fait à la main doit l'être.» Ainsi, il réalise aussi les étuis en cuir de ses premiers couteaux, mais la rencontre avec un autre archer (encore !), Daniel PORTALES (autre voisin Helvète de Bruno), spécialiste du cuir et qui deviendra rapidement un de ses amis, lui permet de déléguer cette partie du travail très chronophage, pour se consacrer totalement au couteau.

Enfin, Bruno met un point d'honneur à ce que chacun puisse s'offrir une de ses réalisations. Et ses premiers prix, très abordables, permettront à beaucoup de pouvoir accéder à un véritable couteau entièrement fait main, avec une lame forgée et une finition de haut niveau.

A l'approche de la cinquantaine, Bruno, qui exerce l'art de la plomberie à plein temps, souhaiterait augmenter son activité coutelière à laquelle il consacre toutes ses soirées, week end et vacances. Son projet de devenir coutelier à plein temps deviendra bientôt réalité, une fois l'avenir de ses enfants assuré.

En conclusion, je citerai une phrase qui résume bien la démarche de Bruno, c'est un compliment fait par un de ses clients :

« Vos couteaux, c'est le terroir dans l'esthétisme ! »

IMPORTATION DIRECTE DU JAPON



SHAPTON TRADITIONNELLES

(HA-NO-KUROMAKU)

Les pierres traditionnelles en céramique calibrée et reconstituée. Livrées en boîte servant de support. Dimensions : 210 x 70 x 15 mm



• Grain 1500 (bleue)  
Prix : 52 €



• Grain 5000 (rose)  
Prix : 68 €



• Grain 12000 (jaune)  
Prix : 92 €

Support réglable pour pierres japonaises (et autres de 200 à 220 mm)  
Prix (sans pierre): 25 € + port 5 €



Port : 1 Pierre : 8 euros  
2 Pierres : 9 euros  
3 Pierres : 11 euros  
5 Pierres : 15 euros  
(au delà nous consulter)

Utilisez le bon de commande en Page 94