

Retraites

Retrouvez-nous sur LinkedIn

Casino en crise

Saint-Didier-au-Mont-d'Or

Samuel Guichard, coutelier, à la table des grands chefs

Dans sa demeure des années 30 où est niché son atelier, Samuel Guichard nous dévoile les secrets de la coutellerie d'art.

De notre correspondante **Virginie Founès** - 23 déc. 2024 à 18:46 - Temps de lecture : 2 min



Samuel Guichard dans son atelier de Saint-Didier. Photo Virginie Founès

C'est au récent Salon des créateurs de Saint-Didier-au-Mont-d'Or que Samuel Guichard s'est distingué par son art. Nous le rencontrons dans sa demeure des années 30. C'est là qu'est niché son atelier.

Une rencontre fortuite avec un MOF

Ingénieur mécanique chez Volvo/Renault, Samuel Guichard a décidé en 2008 de se diversifier avec une seconde activité plus créative. « J'ai rencontré de manière fortuite Henri Viallon, Meilleur ouvrier de France (MOF) à Thiers. C'est de cette rencontre que la passion de la coutellerie a émergé. Je me suis formé à ses côtés quelques années. En parallèle, j'ai créé mon premier atelier chez mon grand-père, à Genas. Puis a découlé l'installation d'une forge, dans la ferme de mes parents en Auvergne, m'offrant ainsi une mise en pratique des enseignements MOF. »

Samuel Guichard évolue avec son temps. Après dix années de coutellerie traditionnelle, il concentre ses idées afin de réaliser des créations qui lui ressemblent, des couteaux d'art qu'il façonne à la main, sans matière animale ni

Newsletter.
l'actualité
économique
du jour

du lundi au vendredi
S'inscrire - vous
retrouvez les
temps forts de
actualité
économique, dans
nos régions, en
France et dans le
monde.

S'INSCRIRE

Peu
cont
des
pub
Vou
pou
vous
dési
à to
mor
depi
votr
espé
clie

végétale (essentiellement acier inoxydable et acier émaillé). « Je cherche à donner de la valeur à mes créations, en privilégiant l'innovation, le recyclage et le savoir-faire, aux matériaux rares, précieux et chers. C'est ma modeste contribution à la préservation de la biodiversité. »

« Comme un bijou »

L'artisan coutelier s'invite à la table des grands chefs ! En 2015, il s'est immergé dans la cuisine du chef lyonnais Christian Têtedoie pour s'enquérir des besoins en couteaux de la brigade et peaufiner le sur-mesure. « Plusieurs modèles sont indispensables aux cuisiniers : le couteau de chef, le couteau d'office, et bien entendu le couteau de table des convives. »

Que l'on soit collectionneur, restaurateur ou amateur, la collection est ouverte à tous. « Je suis en recherche de créations innovantes et j'applique des tarifs équitables et rentables. Il est important de communiquer la genèse des prix avec franchise. Un couteau d'art demande environ cinq jours de travail, avec un prix de vente moyen pour un coutelier d'art reconnu, de 500 € pour un beau pliant. »

Sa prochaine création pour le printemps 2025 ? Un couteau pliant. « Posséder un de mes couteaux dans sa poche ou son sac, c'est comme porter un bijou qui vous mettrait en valeur », conclut l'artisan coutelier.

www.samuelguichard.fr

Economie

Artisanat



Drame dans un Ehpad à Oyonnax

