

GASTRONOMIE DU PÉRIGORD



Philippe Etchebest

Chef multi-étoilé, élu Meilleur Ouvrier de France
est un amoureux du Périgord et de sa gastronomie.

N°01 | ANNÉE 2023

EXEMPLAIRE ÉDITEUR OFFERT

F: 4906 - Ne peut être vendu



3 770030 726016

Le couteau de Nontron

à l'affût du design

À l'approche de son centième anniversaire, la Coutellerie Nontronnaise prouve que le plus vieux couteau pliant de France est un objet d'artisanat tendance et désirable. De la gamme traditionnelle aux lames collector créées par des designers, le couteau de Nontron s'invite sur toutes les tables, celles du quotidien comme celles des étoilées Michelin

Faut-il encore présenter le couteau de Nontron ? Il semblerait que oui ! Tout le monde connaît ce couteau traditionnel au manche de buis gravé d'une arche avec trois points. Le couteau pliant qui fait la renommée de la Coutellerie nontronnaise est un incontournable, en particulier dans les campagnes où ce compagnon du quotidien se transmet de génération en génération. Il représente plus de la moitié des 40 000 pièces qui sortent de l'atelier chaque année. Sa beauté rustique et son côté pratique seront toujours recherchés.

Pourtant, ce couteau artisanal ne cesse de se réinventer. Une visite dans l'espace d'exposition de la coutellerie suffit à comprendre que son expertise va bien au-delà de cet objet emblématique. La gamme traditionnelle à l'identité forte offre tout ce dont un cuisinier peut rêver : couteaux d'office, à découper, à huîtres, à tartiner, à fromage... Et, bien sûr, les couteaux de table, dont l'élégance simple est prisée des restaurants gastronomiques. En Périgord, le couteau de Nontron habille les nappes de l'Atelier à Périgueux, du Vieux Logis à Trémolat, du 1862 (le restaurant des Glycines aux Eyzies) ou du Moulin du Roc, qui a même commandé une série spéciale faite avec le bois de son moulin. Gilles Goujon, le chef triplement étoilé de l'Auberge du Vieux Puits dans l'Aude, les a également adoptés.

DES CRÉATIONS ORIGINALES ET LUXUEUSES QUI REVISITENT LE NONTRON

La Coutellerie Nontronnaise développe de plus en plus les créations design pour des hôtels et des restaurants. La part d'export a doublé en quelques années pour atteindre 15 %, propulsant le couteau de Nontron sur les plus belles tables d'Europe, du Canada, des États-Unis, du Japon ou de Singapour. Depuis 2005, l'entreprise sort régulièrement des séries limitées en collaboration avec des designers. Olivier Gagnère, Eric Raffy ou encore Christian Ghion en 2022 ont revisité le couteau nontronnais avec des matériaux innovants et des formes modernes. La version Ghion, baptisée « Hole », présente un manche arrondi percé d'un trou serti d'un anneau métallique. Le coût de ces modèles exclusifs peut s'élever à plusieurs centaines d'euros. Ils sont une vitrine du savoir-faire exceptionnel de l'atelier périgourdin. « Le côté design valorise l'image de la marque », indique Gilles Gassou, le directeur général de la Coutellerie nontronnaise.

Même en dehors de ces collections luxueuses, l'entreprise sort chaque année de nouveaux modèles, en variant les essences ou en créant de

nouveaux assemblages selon le principe de la marqueterie. Le buis peut alors se marier au noyer, à l'olivier ou à des bois plus exotiques comme l'ébène et l'amarante. Le couteau de Nontron n'en finit pas de se décliner, mais toujours avec la même exigence de qualité, qui lui garantit une longévité fabuleuse. Poli à la graisse végétale, il se patine avec le temps et gagne en personnalité. « Chaque pièce est unique, réalisée à la main de façon artisanale. Chaque coutelier a sa façon de travailler », souligne le directeur.

Une vue panoramique sur l'atelier permet d'observer les quatre ébénistes et neuf couteliers à l'œuvre, et plus encore grâce un récent agrandissement de l'espace visiteurs. Séparés des artisans par une simple vitre, ces derniers peuvent observer le geste au plus près et même interagir. Une expérience unique à vivre en Périgord.

Publireportage par Maéva Louis

À propos

La Coutellerie Nontronnaise s'appuie sur un solide héritage puisque le premier artisan coutelier de Nontron s'est établi en 1653. Le plateau nontronnais riche en minerai, alimenté par les eaux du Bandiat, a été propice au développement de cette activité. En 1800, on comptait une trentaine de couteliers. La Coutellerie Nontronnaise a été fondée en 1928 par deux familles et a changé de mains plusieurs fois. Depuis 1992, elle appartient à l'entreprise Forge de Laguiole. Outre les couteaux, elle fabrique artisanalement des ustensiles de table : ménagères, casse-noix, tire-bouchons, couverts à salade, pelles à gâteau... L'origine et la signification de son motif pyrogravé (une arche encadrée de trois points) demeurent un mystère.

Contact

Coutellerie Nontronnaise, place Paul Bert - Nontron
Tél : 05 53 56 01 55
coutellerie-nontronnaise.com

Visite libre et gratuite des ateliers, du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30 (magasin ouvert jusqu'à 18h30). Fermé les week-ends et jours fériés.

La Coutellerie Nontronnaise possède une autre boutique, 33 rue Carnot à Nontron, ouverte du mardi au samedi, de 9h30 à 12h30 et de 14h00 à 19h00. Tél : 05 53 60 33 76.



©Photos Coutellerie de Nontron