

Des talents « gros comme ça » à Thiers

On parle souvent des MOF dans les métiers de bouche, mais les Meilleurs Ouvriers de France comptent aussi des couteliers. Robert Beillonnet est l'un d'eux, il fera partie du jury du concours, les 19 et 20 février, à Thiers.

François Joulhac
francois.joulhac@centrefrance.com

Il y a du Gaulois dans cet homme-là. Et le raccourcir à Obélix par simple effet de style et sous l'effet d'un surnom que l'on prononce avec sourire et respect - « Le Gros » - serait réducteur. On le verrait plutôt Astérix, fier de son métier, maîtrisant le fer comme jadis nos ancêtres ces fameux irréductibles. Irréductible, Robert Beillonnet l'est aussi, installé dans son atelier jouxtant sa maison installée - comme un clin d'œil - « Chez Bonhomme ».

Épreuves de présélection

Par deux fois, en 1997 et 2000, Robert Beillonnet a été distingué par ses pairs devenant « Un des Meilleurs Ouvriers de France » (MOF). Un 25e concours organisé tous les trois ans par le COET (Comité d'organisation du concours et des expositions du Travail) qui se déroulera les 19 et 20 février, à l'AFPI, place de l'Europe, à Thiers. Des épreuves qualificatives ont eu lieu, au préalable, le 30 janvier

2014. « Auparavant, il n'y en avait pas, les gens se présentaient mais n'avaient sans doute pas le niveau », décrit Robert Beillonnet. Il y avait une présélection naturelle ». Désormais, les aspirants MOF coutellerie, qui appartiennent au groupe des « Métiers de technique de précision », doivent « expliquer leur motivation, répondre à des questions techniques. On voit s'ils ont le niveau ». Il y a un an, une douzaine de personnes ont été retenues, « mais il n'est pas sûr qu'elles se présentent toutes au concours. Quand on se lance dedans, c'est une grosse prise de tête », sourit le coutelier. Les participants doivent aussi présenter deux pièces.

Le jour J, cinq options sont proposées (voir par ailleurs) pour des pièces découpées main ou forgées main, aux traitements thermiques faits par les



ARTISAN. Dans son atelier de Chez Bonhomme, près de Puy-Guilleville, le coutelier d'art Robert Beillonnet façonne des pièces uniques.

candidats qui présentent leurs réalisations anonymement. « Depuis ces dernières années, des épreuves en loge sont aussi organisées », note Robert Beillonnet. Entendez que le concurrent doit présenter toutes les pièces de son couteau, démonté, et le remonter devant le jury. Une évolution nécessaire pour Robert Beillonnet : « On n'est pas là pour faire comme faisaient nos arrière-grands-parents. Les sujets sont revus tous les trois ans même si les thèmes

sont toujours les mêmes. On essaie d'améliorer tout en gardant le savoir-faire ». Les pièces sont ensuite jugées notamment selon l'esthétique, la fonctionnalité, l'ajustage, la finition avec des coefficients.

Jury de professionnels diversifié

Le jury, lui, compte évidemment des MOF couteliers (dont Robert Beillonnet et Jean-Michel Cayron qui ont obtenu deux fois le titre) mais aussi des commerçants « et pas que des

gens de Thiers », des industriels, le conservateur du musée de Thiers, un formateur, un collectionneur de couteaux, sous la présidence de Pierre Courty. « Pas des gens choisis au hasard. Et il ne faut pas penser que c'est un truc typiquement thiernois. Il y a aussi des gens de Nogent, de Laguiole ». Les résultats devraient être connus entre trois semaines et un mois plus tard.

De quoi rappeler pas mal de souvenirs à Robert Beillonnet.

En 1997 - « on était trois-quatre à avoir obtenu le titre » - Robert Beillonnet avait passé le concours pour « se lancer un défi, un challenge par rapport à la profession pour voir où j'en étais ». Il avait alors préparé trois couteaux LE THIERS dans la catégorie, désormais disparue, des « couteaux fantaisie et couteaux pour cadeaux ». « Le but n'est pas de faire un truc compliqué mais la perfection », décrit le coutelier qui avait alors travaillé l'ivoire. En 2000, il s'inscrit dans la catégorie des couteaux fermants. Son coup de génie ? Sur trois pièces, il en fabrique une qui, démontée, permet de réaliser les deux autres. « J'y avais ajouté aussi dessus la clé de l'atelier et de la cave car c'est bien beau d'avoir un tire-bouchon, si on n'a pas la clé de la cave... » Une cohérence dans le projet mais qui implique aussi « un gros investissement personnel » mais le jeu en vaut la chandelle : « un titre de MOF ça facilite les choses ». Parole de gros. ■

INFO PLUS

Les options. Elles sont au nombre de 5 dans lesquelles les participants peuvent concourir et doivent réaliser, à chaque fois, quatre pièces. **Ciseler** (une paire de ciseaux lingère bancale avec anneaux chantournés ; une paire de ciseaux à angles courbes ; une paire de ciseaux à broder, aux branches finement ouvragées ; une paire de ciseaux laissée à l'initiative du candidat).

Couteaux de chasse (ague de vénerie, montée sur soie, sans fourreau ; deux couteaux fermants identiques à cran de sûreté ; un couteau fermant de chasse). **Couteaux de poche** (deux couteaux dit onglier à quatre pièces montées sur deux ressorts ; un couteau fermant de six pièces ; un couteau fermant, laissé à l'initiative du candidat).

Couteaux de table (dix pièces à réaliser : trois paires de couteaux ; deux couteaux de table, laissés à l'initiative du candidat, présentant de réelles difficultés de réalisation ; un service deux pièces comprenant un couteau).

Couteaux professionnels (couteau trancheur de 20 cm ; couteau à jambon de 25 cm de lame avec alvéoles ; un couteau à pain de 20 cm de lame ; un couteau filet de sole de 15 cm de lame ; un couteau d'office de 10 cm de lame).