

Nogaro 14 octobre : foire bourret et châtaignes et expo de couteaux et de bâtons de collection

Et, bien sûr, le vide-grenier !



Nogaro 14 octobre : foire bourret et châtaignes et expo de couteaux et de bâtons de collection

La traditionnelle fête au bourret et aux châtaignes de Nogaro a lieu le 14 octobre 2023, avec le vide-grenier, dans le centre ville. Mais, cette année, deux superbes expositions ont lieu simultanément dans la salle d'animation :

des couteaux artisanaux de collection

des bâtons sculptés et peints.

L'organisateur de ces expositions – qui tient à ne pas lire son nom dans la presse - a invité dix-neuf artisans couteliers qui présenteront leur production. Les industriels, bien qu'ils fassent de beaux couteaux, ne seront pas présents. Les fabricants de couteaux de la ville de Thiers non plus. Quant aux bâtons, c'est l'organisateur lui-même qui les fournira.

Voici les données communiquées par l'organisateur sur les couteaux.

Le passé coutelier du Gers et de Nogaro

La coutellerie artisanale gersoise avait presque disparu au début du XXe siècle : la concurrence de Thiers lui avait été fatale. Elle était implantée principalement à Mirande, Nogaro, Gimont et Lectoure.

C'était surtout des couteaux à friction (1). Il y avait aussi un couteau à ressort dit « gersois ».

À Gimont, en 1861, il restait 3 artisans (Joseph Mémini, Jean-Simon Nangres et François-Gilles Collongues) qui appartenaient à une lignée de couteliers qui a exercé à Gimont de 1714 à 1922.

À Nogaro, en 1856, la coutellerie était encore florissante, malgré la pression thiernoise. Nogaro comptait 5 ateliers : les frères Barrère (avec un ouvrier, Jean Brethes), Louis Lacaze, Étienne Quillet, Joseph Laborde et Joseph Castaing, dont l'écrivain académicien Joseph de Pesquidoux a décrit le travail dans son recueil de nouvelles la Harde, paru en 1936. La nouvelle porte le titre Le couteau yatagan.

Un couteau bien fait, c'est quoi ?

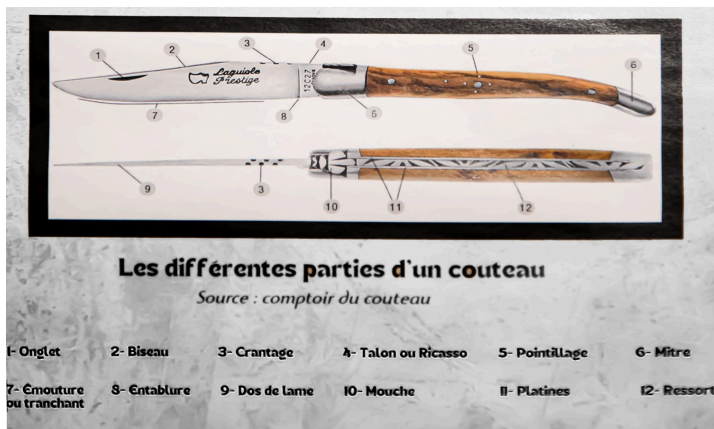
La lame est bien centrée quand le couteau est fermé

Il n'y a pas de jeu entre les plaquettes, le ressort et les mitres

Il n'y a pas de jeu dans la fixation de la lame

Dans un couteau pliant fermé, la lame ne doit pas toucher les mitres sous peine de s'émousser prématurément.

Le prix dépend de la qualité et de la rareté des matériaux, de l'ornementation, des difficultés techniques, du soin apporté à la finition etc.



Document fourni par l'organisateur

L'entretien du couteaux

À proscrire absolument

mettre le couteau dans le lave-vaisselle, surtout s'il a un manche en bois

utiliser la lame comme tournevis

faire pression avec la lame sur une assiette en tranchant de la viande, ce qui l'émousse.

L'entretien courant

Après un repas, laver la lame sous un mince filet d'eau, puis bien l'essuyer et la sécher ; vérifier qu'il n'y a pas de déchet alimentaire dans la gorge du manche

Passer de temps en temps un corps gras sur la lame (couper du saucisson suffit) et un peu d'huile sur l'axe de la lame et le cran forcé deux ou trois fois par an

les plaquettes en bois ou en corne aiment l'huile d'olive ou de pépins de raisin et la cire d'abeille.

(1) Aussi appelé « Deux clous », c'est un système simple et rustique, c'est le couteau de nos ancêtres ! Le frottement de la lame contre le manche maintient le couteau en position ouverte/fermée. Il est composé d'un clou pour l'axe de la lame et d'un autre sur lequel vient buter le talon [<https://www.acolyte-couteaux.fr/>].

Liste des artisans couteliers présents à l'exposition

Jean-Baptiste **Algagon** 65 460 Bazet

Thomas **Barde** 64000 Pau

Hamelin **Biot** 40230 Saubion

Jean-Yves **Bourbeau** 31330 Grenade

Philippe **Boyrie** 65400 Argelès-Gazost

Lino **Bréda** – 65700 Maubourguet

Jean-Marc **Caillau** 47550 Boé (Agen)

Jean-Paul **Carmassi** 33540 Castelvieux (près de Langon)

Jean-Pierre **Casillas** 65690 Barbazan- Débat

Christian **Etchegaray** 64500 Saint-Jean-De-Luz – Borda

David **Jacques** « La Fabrik du Pouy 40500 Monsoué

Vincent **Laborie** 64410 Montaut

Cédric **Lacourbas** 17130 Chamouillac

Sébastien **Mathieu** - château de Lavardens

Salvador **Sanchis** 64490 Bedous

Angel **Scandino** « Forge à Bill » 32160 Saint-Aunis – Lengros

Laurent **Schutz**, dit Warman 40240 La Bastide-d'Armagnac

Paulo **Simoes** 40180 Clermont

Jean-Claude **U Blado** 65500 Artagnan.

N.B. - La photo du haut de page est tirée du site [<https://lejournaldugers.fr/freepik.com/>].



Photo tirée du site [<https://palettecreation.fr/>]



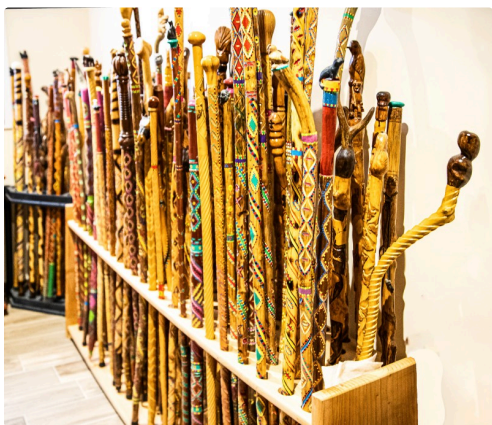
Bâtons de l'organistaeur



Idem



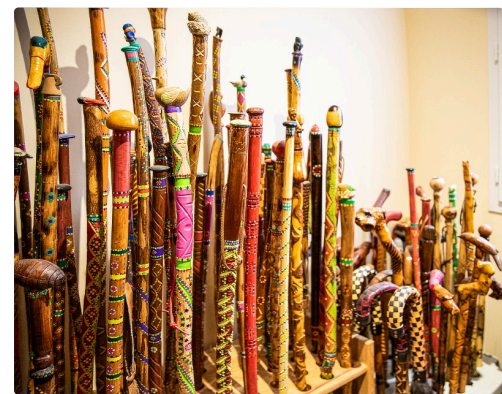
Idem



Idem



Idem



Idem