

LYON 3E ARTISAN

Samuel Guichard, un coutelier d'art attaché à la gastronomie lyonnaise



■ Chaque vendredi, Samuel Guichard retrouve son atelier où il fabrique ses couteaux. Photo DR

L'ingénieur a opéré une diversification professionnelle réussie dans la coutellerie d'art...

Chaque vendredi, Samuel Guichard, 44 ans, s'adonne à son second métier dans son atelier qu'il loue rue Chaponnay à deux pas de la place Guichard. À la lumière du jour, distillée par les vitrines, l'artisan d'art coupe, taille, ajuste les pièces entrant dans la composition de ses couteaux. Des créations

originales faites à la main et personnalisées à l'envi.

Ingénieur chez Renault Trucks, Samuel a décidé en 2008 de diversifier son activité en trouvant un second job plus créatif. C'est en parcourant la liste des 243 métiers d'art que l'homme tombe sur la coutellerie. L'idée fait son chemin jusqu'à demander une disponibilité à son entreprise, remplissant un dossier fongecif pour se former un an durant, à raison d'une semaine par

mois au côté d'un maître coutelier nommé Henri Viallon établi à Thiers. La formation se déroule au mieux et, revenu chez son employeur, Samuel réduit son activité salariale à 80 %. Cela lui laisse une journée par semaine, le vendredi, pour se consacrer à la création de couteaux.

Aujourd'hui, le rythme reste le même et Samuel fabrique un couteau par mois. Quinze couteaux sortent chaque année de son atelier et la demande est telle

REPÈRES

Où le trouver ?

Rue Chaponnay, 69003 Lyon
Tél. 06.65.86.43.87

■ Contacts

www.samuelguichard.fr
samuel.guichard@free.fr

que le carnet de commandes est bien rempli puisque le délai est de quatre ans d'attente pour ceux qui passent commande aujourd'hui !

Il signe les couteaux du chef Têtedoie

La spécialité de Samuel Guichard, ce sont les couteaux de cuisine. Du couteau pliant à glisser dans le sac, au couteau de chef en passant par le couteau de table...

L'artisan d'art s'est d'ailleurs mis à la table du chef Christian Têtedoie ! Courant 2015, il s'est immergé dans la cuisine du chef lyonnais pour traquer les besoins de la brigade en matière de couteaux. Deux modèles sont vitaux au cuisinier : le couteau de chef et le couteau d'office sans oublier le couteau de table pour les convives. Finalement ce travail d'analyse qui combine le savoir-faire de l'artisan d'art à l'analyse de l'ingénieur débouchera courant 2016 au lancement de trois couteaux Ipo (Poche), Ito (table) Ico (cuisine) fabriqués en petite série. Des noms japonais pour des couteaux très lyonnais et vendus au grand public dans les coutelleries de la région.

Marie-Christine Parra