

Consultant en architecture, il se lance dans la coutellerie

Installé rue de la Traille depuis le mois de décembre, Olivier Dunouhaud a créé sa petite entreprise de coutellerie baptisée Ricasso.

« Ricasso est le nom de la partie de lame non affûtée, située juste après la poignée du couteau », précise Olivier Dunouhaud.

C'est pour lui, un virage radical, il était auparavant consultant en architecture d'entreprise, analyse des processus dans les domaines de la maintenance, la production, la surveillance des process et la gestion de configurations. « Après plus de vingt ans d'expérience, il était temps pour moi de changer de voie pour me consacrer à ma passion pour la coutellerie même si je garde, avec moins de pression, une part de travail dans mon entreprise », affirme cet habitant de Beynost.

« J'essaie de raconter l'histoire de chaque couteau »

Originaire d'un village du Limousin, cette passion pour les couteaux ne date pas d'aujourd'hui. « Le couteau, c'est la prolongation de la main de l'homme, un outil que l'on trouve dans les poches de nombreuses générations. Il se décline en multiples modèles en fonction des régions ou pays. Lorsque je parlais en voyage, je ramenaient un ou deux



Olivier Dunouhaud, coutelier à Miribel. Photo Progrès/Didier DEBÈS

couteaux par an », raconte Olivier Dunouhaud.

En bon bricoleur, mais sans expérience, il se lance à son domicile avec des outils tels que la meuleuse, la disqueuse pour le métal, et la râpe et la ponceuse pour le bois. Mais « les résultats n'étaient pas probants ».

L'apprentissage n'a pas été facile. Il lui a fallu apprendre à se familiariser avec le travail du métal et du bois. « Des techniques qu'il n'est possible de connaître que par

le passage en stage chez les professionnels. Il faut aussi écouter leurs conseils et accepter leurs remarques », confie-t-il. Pour créer les lames à partir de métal de récupération, il faut apprendre à assembler plusieurs épaisseurs de métal dans une trousse, les chauffer, les marteler, les tremper, les révéler pour obtenir une belle lame, faite à partir d'un vieux burin, montée sur un manche en chêne, récupéré sur une vieille brouette. « J'essaie de raconter l'histoire de chaque cou-

teau et propose une pièce unique », explique le coutelier.

Il est aussi possible de venir partager cette passion de la coutellerie lors d'une journée découverte avec l'artisan qui se fera un plaisir de fabriquer un couteau avec le client avec lequel le visiteur pourra repartir.

De notre correspondant,
Didier DEBÈS

Contact : 06.86.95.54.31 ou ricasso@orange.fr

Pas facile de trouver un petit local



Le marteau-pilon, une pièce imposante.

Photo Progrès/Didier DEBÈS

« Trouver un local de 3 000 m² en zone industrielle dans la Côtière ne pose pas de problème mais trouver 25 à 30 m² pour installer un petit atelier avec les nuisances sonores et avec une forge est une autre histoire », constate Olivier Dunouhaud.

Après avoir fait la tournée des artisans et industriels, il rencontre Yves Geffray qui lui propose un lopin de terre dans lequel il installe un Algeco qu'il va baptiser "l'algécout", avec un marteau-pilon, une forge, une enclume et du matériel pour poncer, couper et limer le fer et le bois.