

Affûtage. Christophe Paillier, artisan affûteur, se déplace sur tout le département. Il propose ses services aussi bien aux professionnels qu'aux particuliers.

Des lames bien aiguisées à domicile

Depuis le mois d'octobre 2010, Christophe Paillier renouvelle le métier de rémouleur. Comme ses prédécesseurs, il se déplace au domicile de ses clients. Mais c'est dans un fourgon aménagé en atelier qu'il officie.

Formé à l'hôtellerie à Royan, Christophe Paillier a longtemps fait les saisons en cuisine, puis en tant que chef de rang et sommelier. Il suit ensuite une formation dispensée par la Chambre de commerce et d'industrie de Bordeaux pour être commercial en vins et spiritueux. Pendant 15 ans, il vendra des bouchons en liège aux viticulteurs. Le contexte économique fait qu'il est licencié en 2009.

C'est son intérêt pour les couteaux qui l'a amené à son nouveau métier. Il connaît M. Peyronneaud, coutelier à Tulle, qui fabrique des couteaux régionaux, dont le Corrèzien. Ce der-

nier, face à la forte demande en affûtage, décide de mettre en œuvre un système qui ravive le tranchant des lames sans enlever la matière. Il adapte une meule en quinconce qui permet d'obtenir des angles différents et une vitesse adaptée aux aciers d'aujourd'hui. À partir de là, M. Peyronneaud crée une activité d'affûteur ambulante, sous l'enseigne Affût'Pro, avec l'objectif d'installer un professionnel par département. Un premier test, concluant, a été mené en Corrèze en début d'année dernière.

M. Paillier est l'un des premiers professionnels installés dans ce cadre. Il a suivi la formation, a acheté le matériel et le camion nécessaire. Il a créé son entreprise individuelle, basée à Saint-Astier. « Une expérience enrichissante », commente-t-il, car tout est à construire.

Déjà, Christophe Paillier s'est constitué une clientèle : professionnels des métiers de bouche, coiffeurs... Pour ces derniers, l'intérêt est patent. Plus besoin d'envoyer les ciseaux au fournisseur, ce qui entraînait une immobilisation de l'outil de deux à trois semaines. Le système génère un gain de temps important. « De plus, avec mon principe, le résultat est immédiat, il faut un quart d'heure à une heure pour affûter un ciseau ou un couteau en fonction de la matière, et le client peut constater tout de suite le résultat ».

Bien d'autres professionnels peu-

en chiffres

15 000 €

le montant
de l'investissement
qui a permis
à Christophe Paillier
de créer son activité



Christophe Paillier dans son fourgon atelier. (Ph. N. Berbessou)

vent avoir recours à ses services. Il intervient ainsi régulièrement à l'abattoir de Terrasson, auprès de conservateurs. Il travaille aussi pour les vétérinaires, pour qui il affûte peignes de tondeuses et ciseaux, tout comme pour des toiletteurs.

Particuliers

Pour se faire connaître, l'artisan affûteur contacte les responsables des syndicats professionnels. Pour capter la clientèle des particuliers, il se rend sur les marchés. Il est ainsi présent à

St-Astier le 1^{er} jeudi du mois, à Ribérac le 2^e vendredi du mois. Il sera bientôt à Vergt et à Montpon. Le potentiel semble important, bon nombre de personnes l'ont déjà contacté et vont lui confier couteaux de cuisine et autres outils de jardinage.

Tranchant plus durable

Pour l'artisan, l'avantage du concept Affut'Pro est d'apporter un affûtage plus durable sans altérer l'acier. « Aujourd'hui, l'affûtage ne tient pas parce qu'il est réalisé en

angle aigu. C'est efficace, mais le fil est plus fin donc plus fragile. La conception de la machine permet d'obtenir un angle plus large donc un fil plus résistant ». Il va sans dire que la qualité du couteau a aussi son importance. De toute façon, conclut Christophe Paillier, « pas de baratin possible. Ça coupe ou ça ne coupe pas ».

NADINE BERBESSOU