

# Ivre, il avait balancé son Jack Russell du 4<sup>e</sup> étage de son immeuble

# Le Réveil normand

Eure - Eure-et-Loir

Routé avec ce journal un encart réservé aux abonnés

actu.fr

Le site de vos médias locaux

MERCREDI 14 DÉCEMBRE 2022 - N° 3437

74<sup>e</sup> année - Hebdomadaire - 1,80€

34<sup>Bis</sup> rue de Bec Ham - 61300 L'AIGLE

02 33 24 42 33 - reveil.normand@publihebdos.fr - Service abonnement : 02 33 24 42 33



À votre service pour vos travaux d'élagage, d'abattage et de rognage

L'AIGLE  
06 24 60 84 57

www.emery-paysages.fr  
contact@emery-paysages.fr

SUD DE L'EURE. DEVENU FORGERON SUR LE TARD

Page 41

# Rémi, fine lame de la coutellerie



ECONOMIE À LA NEUVE-LYRE

Page 34



Dynamisme retrouvé avec trois nouveaux commerces

GASTRONOMIE DU SUD DE L'EURE

Qui est l'heureux élu du guide Gault et Millau 2023 ?

Page 43

ENERGIE À BRETEUIL

On baisse à 19° la température dans toutes les écoles

Page 43

ÇA GLISSE À VERNEUIL

Le programme complet des animations de Noël

Page 38

DÉPARTEMENT DE L'EURE

Le ministre Sébastien Lecornu quitte la présidence

Page 36

OUVERTURE EXCEPTIONNELLE

DIMANCHE 18 DÉCEMBRE 2022

TOUTE LA JOURNÉE

Intermarché  
HYPER

VERNEUIL D'AVRE-ET-D'ITON - RN 12 - 02 32 32 05 90

📍 CONDÉ-SUR-ITON

## BIENTÔT À BRETEUIL. Rémi passe son diplôme de forgeron et façonne des couteaux comme des oeuvres d'art

Amoureux du métal, Rémi Degaugue s'est formé au métier de forgeron sur le tard et s'est construit un petit atelier à Condé-sur-Iton. Il en sort des couteaux uniques pareils à des objets d'art.

Il y a des petits plaisirs simples qui peuvent être rapidement gâchés. Pour Rémi Degaugue, c'est par exemple avoir un superbe saucisson sec sous la main, et s'acharner dessus avec un mauvais couteau. Pour cet habitant de Condé-sur-Iton, la scène est presque mauvais rêve. C'est pour s'éviter de la revivre, et surtout par amour pour l'objet, qu'il a décidé de devenir forgeron sur le tard.

À 40 ans, ce salarié qui travaille dans l'innovation automobile chez Renault partage son temps entre la région parisienne et l'Eure, où il s'est installé une petite forge dans un hangar. Un mélange qui lui va bien. « Économiquement et mentalement, c'est un très bon équilibre pour moi. » Cette reconversion est en fait une suite logique pour Rémi, passionné depuis l'enfance par le métal.

« Tout petit, quand je partais en vacances avec mes parents, j'adorais ramener des couteaux régionaux. J'en faisais presque une petite collection », se souvient le grand gaillard à la barbe aussi dense que ses tatouages qui lui recouvrent le bras gauche.



Rémi Degaugue s'est créé un véritable atelier de forgeron dans un petit hangar.

### Jusqu'à 800 €

Dès 2019, il fabrique donc ses premiers couteaux. Mais ce n'est qu'en 2022 qu'il décide d'aller passer un diplôme chez Guillen Soubeyras, le fils de Jean-Luc Soubeyras, l'un des papes français de la forge, à Pierrelatte, dans la Drôme. « J'ai appris beaucoup de choses chez lui. Y compris à faire de la ferronnerie, mais ce qui m'intéresse vraiment, c'est la coutellerie », plaide l'intéressé.

Exposés dans son atelier et vendus sur le site internet de sa petite société Isodesign, ses couteaux sont de vraies œuvres d'art. En témoignent ses lames Damas, composés de plusieurs aciers qui sont pliés, étirés et

ressoudés avant d'être parfois tranchés pour obtenir un « motif plume » sur la lame. « Chaque couteau Damas est unique. C'est un travail très spécifique qui demande près d'une semaine de travail. C'est pour ça que les plus chers peuvent atteindre 800 € », déclare l'artisan forgeron.

### Les grandes étapes

Mais ils ne sont pas la majorité de sa production. Les plus abordables sont ses Itonais, ces petits couteaux pliants au nom « bien de chez nous », qui s'emportent partout sur les chantiers, au travail, et pourquoi pas à la chasse. Plus abordables, ils se-

ront vendus une petite centaine d'euros, avec leur étui en cuir.

Jusqu'au manche en bois, Rémi conçoit toutes les pièces, parfois avec l'aide d'un voisin pas comme les autres : Georges Breuil, spécialiste du cuir et grand amoureux de la chasse au tir à l'arc. « Il me fait des petits étuis pour ranger les couteaux. C'est une belle collaboration », se félicite Rémi.

Ce qui surprend l'œil peu aguerri, c'est la multiplicité des étapes qui font passer de la simple tige en métal à une lame qui permet de trancher une courgette sans le moindre effort. « Ma forge, c'est de la bidouille. J'ai découpé une bouteille de gaz, reliée à un tuyau

d'arrivée de gaz depuis une autre bonbonne. Ça me permet de monter à 1200 degrés et de souder des métaux. » Mais il suffit d'atteindre 700 °C au forgeron pour modeler la matière. Pour le reste, il travaille à l'œil, de la couleur du métal à la forme qu'elle prend. Plus traditionnels, le marteau et l'enclume lui sont indispensables, même s'il a mis sur pied une presse hydraulique. « C'est bien pratique quand j'ai donné du marteau toute la journée », sourit Rémi.

Pour obtenir des couteaux parfaits, il procède à trois grandes étapes. La « normalisation » et ses différents traitements thermiques qui permettent d'affiner et d'ho-

mogénéiser le grain de l'acier. Puis « la trempe », où l'on va chauffer la lame à haute température. « Les valeurs dépendent du type d'acier », décrit le forgeron. On vient ensuite tremper généralement dans l'huile, ce qui permet de durcir la lame. Enfin, « le revenu », permet d'ajuster la dureté pour éviter d'avoir une lame cassante.

### Une boutique à Breteuil

Rémi Degaugue espère bientôt avoir sa petite boutique à Breteuil, partagée avec deux autres artisans. Elle pourrait voir le jour début 2023. Une bonne façon de montrer ses créations,

qui trouvent pour l'instant un petit succès sur le net. « La majorité des couteaux sont vendus à des chasseurs, mais aussi à des collectionneurs. Des gens qui vont l'exposer derrière une vitre. Je ne critique pas du tout cela, même si je préfère personnellement utiliser les couteaux que je conçois », détaille-t-il.

Question entretien, le néo-forgeron est catégorique : « Hormis l'entretien du fil de la lame, il faut penser à graisser le couteau de temps en temps. En tranchant un saucisson par exemple. » Cette fois-ci, sans se fatiguer.

● Vincent GUERRIER

■ Rémi Degaugue. [www.isodesign.fr](http://www.isodesign.fr) ou 0671292452



Rémi a récemment sorti l'Itonais, un petit couteau de poche, utile à chaque occasion.



Le forgeron travaille naturellement « à l'ancienne », avec son marteau et son enclume.



Rémi s'est aménagé un atelier dans un hangar, à Condé-sur-Iton.