Logo PDF

Portrait de vie : NT Coutellerie

Nicolas Tiberghien est un coutelier passionné. Il vends ses couteaux à Saint-Leu-la-Forêt dans une boutique éphémère et propose des stages pour transmettre cet amour de la matière et du travail bien fait aux "couteliers d'un jour".





Nicolas Tiberghien, vous fabriquez des couteaux artisanaux et d'art. Pouvez-vous vous présenter et nous décrire votre activité ?

Depuis que je suis petit j'aime les couteaux. Mon grand-père qui travaillait tous les jours dans son jardin m'a offert mon premier couteau et depuis c'est devenu une passion.

Beaucoup plus tard, en août 2018, j'ai rencontré quelqu'un qui en fabriquait, il m'a appris à le faire moi-même. De fil en aiguille, j'en ai offert à des amis. Devant leur enthousiasme, j'ai décidé de me lancer dans cette aventure.

Ce n'est pas mon travail à plein temps, je suis chauffeur en parallèle avec des horaires très variables. Dès que j'ai du temps, le soir, le week-end, je fabrique des couteaux.

Qu'est ce qui vous plait dans la coutellerie ?

Il y a le coté créatif, la découverte des matières. Je ne m'ennuie jamais en coutellerie. Je peux toujours créer de nouveaux modèles ou travailler de nouvelles matières : de l'os de girafe, du mammouth, du bois fossilisé de 5000 ans, du phacochère, de multiples essences de bois plus ou moins rare, du synthétique comme du carbone, des matière en bouchon recyclés, d'autres avec des inclusions de dentelles... la variété est infinie. De même avec le travail du métal, avec des techniques de guillochage, de ciselage, de gravure...

Je travaille aussi en collaboration avec d'autres corps de métiers comme un bijoutier pour les inclusions de pierres semi-précieuses, un artisan avec qui j'ai fabriqué un pack stylo / couteau assorti ou encore un autre coutelier avec qui nous avons fabriqué un couteau à 4 mains. Les rencontres sont riches et toujours instructives, c'est aussi ça que j'aime.

Il n'y a pas de concurrence avec mes confrères, nous avons chacun notre style et échangeons des conseils, des techniques, des informations. Il y a une réelle entraide entre passionnés.





Où pouvons nous trouver vos couteaux ?

Je vends mes couteaux à l**a boutique éphémère** "Le Local de Saint-Leu". Sinon, je suis principalement installé sur les marchés d'artisans et les animations médiévales.

J'essaie de communiquer souvent sur internet et les réseaux sociaux afin que les gens puissent me trouver facilement dans le monde entier. J'ai ainsi fabriqué des couteaux sur-mesure pour des clients en Australie, en Espagne ou à l'autre bout de la France.

Enfin, j'organise **des stages de fabrication de couteaux**. Il s'agit d'ateliers d'une journée pour 2 personnes maximum où "l'apprenti coutelier" repart avec le couteau qu'il aura fabriqué. C'est une journée conviviale, avec beaucoup de pédagogie, un bon repas, dans une très bonne ambiance.

Contact

Nicolas TIBERGHIEN

nt.coutellerie@gmail.com

ou au 06.83.00.09.84

Site Internet : ntcoutellerie.fr

Facebook

Coordonnées

NT Coutellerie
95390 Saint Prix