

Portrait

Damien Richard, coutelier d'art et forgeron est installé à Charensat au cœur des Combrailles

Publié le 25/03/2018



Damien Richard s'attelle à battre le fer sur son enclume, un travail qui demande de la force et de la précision.

Damien Richard, coutelier d'art à la Forge des Combrailles est un passionné. Il s'est fait une spécialité des lames en Damas.

L'odeur de fer et de feu enivre la grange de Damien Richard, à Charensat, dans les Combrailles. Le forgeron attrape une pièce d'acier et la lance dans une forge à charbon, conçue par ses soins. Il prépare une rose pour la présenter aux Journées Européennes des métiers d'art. Et tandis que la pièce se réchauffe jusqu'à virer au rouge lave, des effluves de fumée se collent au plafond. « Ce n'est pas très esthétique, mais ce n'est pas grave dans la grange. Par contre dans mon nouvel atelier, je mettrai une hotte », précise le passionné.

Un métier rigoureux

Être forgeron demande rigueur et minutie, ce qui tranche avec la violence du coup de marteau que Damien assène à sa future rose. « Comme quoi, d'un bout de ferraille, on peut créer de beaux objets », glisse Damien tandis qu'il pointe du doigt des grilles de fer forgé ornées de cœur. « Les forgerons restent de grands romantiques... »

Son atelier regorge des objets qu'il a confectionnés. Propriétaire des lieux depuis 2011, il y a installé sa maison derrière. Elle aussi a été faite de ses propres mains : « Je suis un passionné de bricolage, sûrement parce que mon père m'a donné le virus. »

Dès l'âge de six ans, Damien Richard accompagne son père artisan dans ses chantiers. Tout ce qu'il sait faire de la plomberie au carrelage : c'est grâce à lui.

S'il appréciait de savoir bricoler, ce qu'il voulait faire c'était travailler le fer, forger ses outils, des couteaux. « Malheureusement, l'homme de mon village qui devait me transmettre son savoir est décédé avant. » Puis le jeune adolescent déménage douze ans dans les îles avec sa famille, pendant ce temps, il n'apprend pas à forger.

Mais dès son retour en métropole en 2009, Damien s'y met une bonne fois pour toutes : « Ça m'appelait ». Les choses s'accélèrent quand il décide de créer son entreprise, il y a un an : « La Forge des Combrailles. »

Coutelier d'art, Damien Richard excelle dans la confection de lames en Damas. Cette technique de fabrication consiste à souder deux aciers, le carbone et le nickel, les replier pour en faire des couches, comme une pâte feuilletée. Le rendu final est très esthétique : plume, étoiles, mosaïque.

Des créations uniques

Il crée lui-même l'objet de la lame au manche. « Pour le manche, je polis moi-même le bois, j'utilise parfois des produits nobles, comme l'ivoire ». Ainsi, aucun de ses couteaux ne se ressemble : « Je les fais sur commande. Surtout, je prends le temps d'écouter la demande du client. » Pour lui, un couteau a une valeur sentimentale auquel on doit apporter une touche personnelle.

En parallèle, Damien continue d'exercer son métier, bien loin de l'artisanat : grutier. Faire de sa passion son unique source de revenu ? Damien Richard y travaille. « Je sais que ça sera difficile. Donc pour l'instant je jongle avec les deux. C'est un choix parfois difficile à assumer. »

Pour l'instant, Damien a mis ses autres passions de côté : « je n'ai le temps pour rien. Mais je fais quelque chose qui me plaît vraiment. »

Où le retrouver. La « Forge des Combrailles » se situe à Charensat. Vous pouvez découvrir son travail sur sa page Facebook ou son blog forgedescombrailles.over-blog.com

Chloé Tridera