

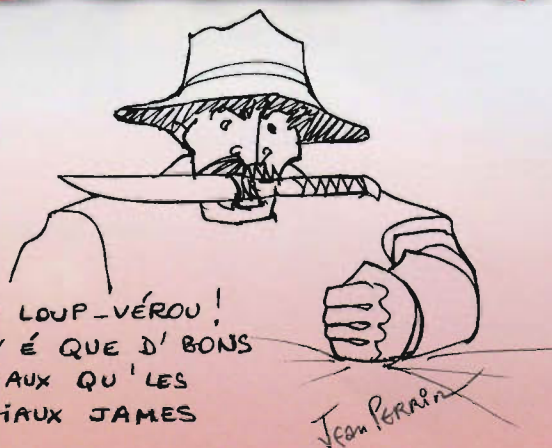
Le COUTEAU du GALVACHER



Parfois, il y a des histoires d'aujourd'hui qui ressemblent aux contes d'autrefois, et cet écrit tombe fort à propos puisqu'il parle des hommes qui auraient retrouvé leur couteau...

Voilà! le mot est dit, car c'est bien de cet outil qu'il s'agit.

Depuis des temps immémoriaux, chaque terroir ou presque possédait en propre cet *affûtiau*, y compris le Morvan des Morvandiaux, et l'objet, unique pour chaque citoyen qui en possédait un, était à l'image de ces ruraux : simple, efficace et pratique. On ne s'en séparait jamais, non seulement à cause



CRÉ LOUP-VÉROU!
AI N'Y É QUE D' BONS
COUTIAUX QU' LES
COUTIAUX JAMES

d'un usage fréquent, mais également par principe, puisqu'il représentait une forme d'affranchissement : déboucher le vin de l'amitié, couper le pain durement gagné, tailler la branche de châtaignier, écorcer la ronce afin de tresser des pailions, des paniers, avec le seigle ou l'osier, autant de gestes et d'usages coutumiers qui, parmi beaucoup d'autres reconnus, mettaient en œuvre le poinçon¹, le tire-bouchon et la grosse lame crochue.

Déjà, dès le début de notre siècle, Antonin James, installé à Autun, forgeait patiemment l'acier bleuté, afin qu'aux antiques foires de Saint-Ladre ou à ces louées de mars, nées en des temps reculés, les flotteurs, les toucheurs, les bœutiers et les galvachers morvandiaux, descendus de leurs montagnes d'à-côté, puissent acheter leurs couteaux... Et ces rudes paysans, hommes du bois et du bœuf, travailleurs migrants de grande



8. - Le Galvacher
Planches, Moutsauche et St-Brisson
Au premier Mai tous i pairtons ;
Ouroux Gacogne
Frétoy, Gien peu Arleuf,
Pour lai Bourgogne
Allons piquez vos beufs !...

La Boutique JAMES à Autun, au fil des ans



DÉBUT DU SIÈCLE



VERS 1914



1956



1974



1998

renommée qui exportaient leur savoir-faire en de lointaines contrées, étaient bien exigeants sur la qualité de cet engin particulier.

Aujourd'hui, Jean-Claude James, tout comme ses pères, propose à notre actualité le « galvacher », ainsi nommé en hommage à ces hommes de fer, tous charretiers du Morvan qui, poussés par la misère, s'en allaient six mois par an besogner sous des cieus plus cléments, abandonnant femme et enfants, bâtissant au pas de leurs bœufs rouges aux grandes cornes noires une large part de l'identité et de l'histoire de ce terroir.

Cet artisan l'a bien compris, lui qui fait ressurgir du temps cet objet justement hors du temps. Plus qu'un outil de manant, il était pour l'homme d'ici le symbole de la pérennité de la vie, car quand venaient les épousailles de l'ainé, fille ou garçon, les anciens plantaient leur lame dans la maîtresse poutre du plafond, signifiant ainsi leur satisfaction de la tâche accomplie...

Je vous l'ai déjà dit, au-delà d'un devoir de mémoire lié à un savoir, c'est l'histoire des Morvandiaux qui ont retrouvé leur couteau; et tous les produits issus des nouvelles technologies ne changent rien à cette affaire d'esprit!

1. NDLR : Ce poinçon dont beaucoup de couteaux fermants sont pourvus était à l'origine une alêne pour la couture d'équipements de cuir, un épissoir (conique, courbe et non coupant) chez les marins tandis que s'en servaient les vanniers d'osier – comme l'évoque l'auteur –, ainsi que les éleveurs et les bergers pour pratiquer différentes interventions sur leurs bêtes. La petite lame du couteau de berger s'appelait d'ailleurs *piétin*...

Les lecteurs intéressés par l'histoire et les métiers du couteau peuvent consulter l'ouvrage de Marc Prival *Couteaux et Couteliers* sur la coutellerie de Thiers (éditions Créer).

LES COUTEAUX RÉGIONAUX DE NOS PROVINCES

PRODUITS PAR : **PARAPLUIE A L'ÉPREUVE**

FABRICANT **E** DEPUIS 1919

E THERIAS ET L'ECONOME
THIERS FRANCE

Le Cran d'arrêt