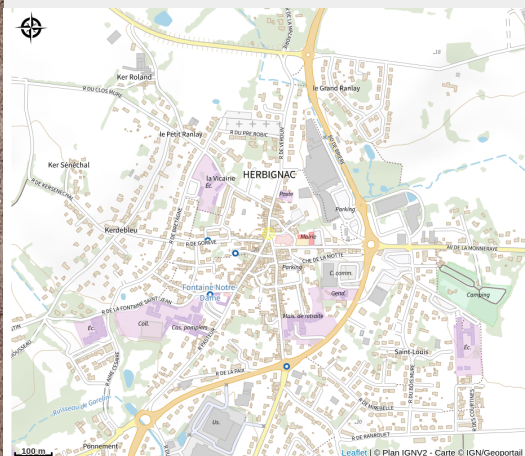


# Forge Erable



Crédit photo : Couteau de cuisine - Forge Erable - Herbignac\_10 (Forge Erable)

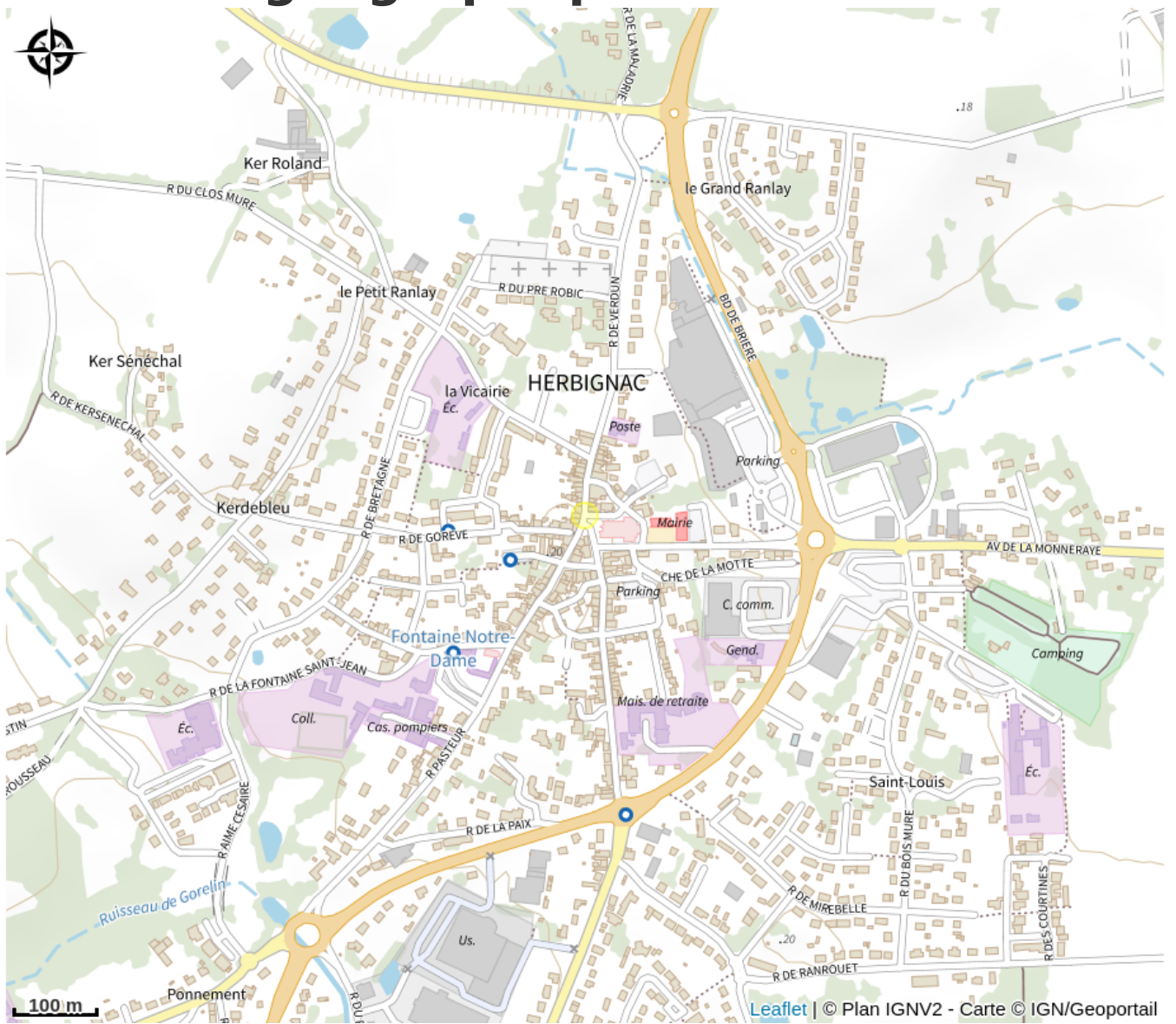
## Infos pratiques

Catégorie : A voir

# Description

Je m'appelle Romain ROBIALLE et je suis Fèvre Coutelier Taillandier et Féron métallurgiste traditionnel. Ce sont tous les deux de très vieux métiers. Fèvre qui vient de Faber en latin qui veut dire « fait avec art » autrement dit l'artisan, celui qui travail le métal. Dans mon cas, c'est le travail du fer, de l'acier plus précisément, à des fins de coutellerie qui anime ma passion. D'autre part, Le Féron, métallurgiste traditionnel extrait les métaux de leurs minerais pour en élaborer des lingots. Autrefois rattachée aux tâches agricoles, cette activité s'inscrit pleinement dans ma volonté d'une indépendance locale à partir des ressources naturelles offertes par le sol et/ou les restes d'anciennes métallurgies. Le féron élabore des aciers et fers traditionnels à partir de leurs minerais. Tout commence dans mon atelier à Herbignac. Le principe de ma démarche est simple, elle s'inscrit dans une pratique traditionnelle et donc ancienne. Mon but est d'être le plus indépendant possible et c'est donc en toute logique que l'ensemble du processus de fabrication est exempté d'intervention extérieure. C'est donc de la matière première que je vais partir, l'acier. Par le feu dans ma forge à charbon de bois, je vais travailler la matière au marteau et à l'enclume afin de déplacer et de transformer la matière pour faire naître le projet. Par le travail à la main, je travaille le profil du couteau, la géométrie de la lame, le style du manche. Les bois qui viendront habiller la lame ne font pas exception à la règle de l'indépendance. Je sélectionne, récupère et fait sécher les bois choisis pour ensuite les travailler à la main. Les essences sélectionnées s'inscrivent dans une démarche locales est durable car les bois que j'aime sont les bois de « Pays ». Le pommier, le prunier, le houx, l'orme, le prunellier, le buis, l'érable champêtre pour ne citer qu'eux, viendront sublimer le couteau. Pour finir, les pièces qui sortent de l'atelier ont également des fourreaux en bois ou des étuis en cuirs naturels fait à la main et sur mesure car chaque pièce est unique. Mes productions sont variés, je fabrique toutes sortes de couteaux (cuisine, utilitaire d'extérieur, pliants de poche, droits avec des emmanchements diverses (demi soie, soie traversante, plate semelle, etc). Je propose donc à l'année, de manière permanente une petite production qui tourne constamment selon mes envies créatrices avec quand même deux ou trois modèles « phare ». L'autre voie, est celle de la commande et du sur-mesure. La transmission est aussi au cœur de mon projet et c'est pourquoi j'organise toute l'année des stages d'initiation à la coutellerie forgée pour ainsi créer et fabriquer son propre couteau et repartir avec à l'issue des 2 jours de stage.

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Contact

44410 HERBIGNAC

[robialleromain@yahoo.fr](mailto:robialleromain@yahoo.fr)

<https://www.forgeerable.fr/>