



# PATRICK CAMPEAU

Collaboration spéciale | [pcampeau@journalmtl.com](mailto:pcampeau@journalmtl.com)

CHASSE  
ET PÊCHE

## Couteaux faits à la main

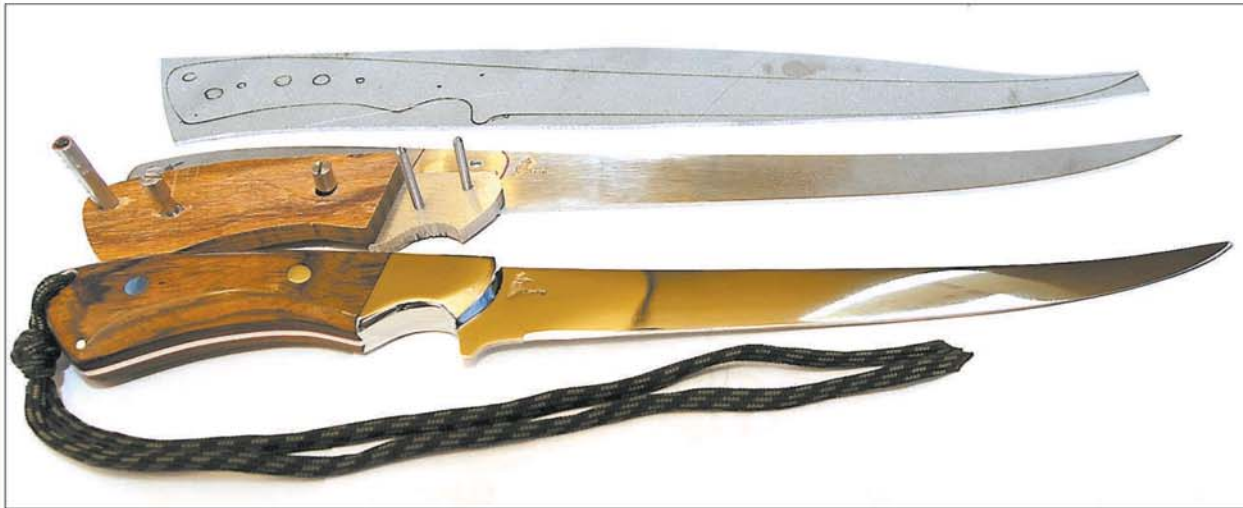


PHOTO LE JOURNAL

■ De beaux couteaux de chasse et à fileter que Martin Dutremble, maître-coutelier de Verchères, façonne manuellement, selon les goûts et les exigences de sa clientèle.

**A**fin de profiter au maximum de nos activités de chasse et de pêche, il est important de s'équiper adéquatement. Un couteau de chasse n'est vraiment pas un article facultatif, tout comme un bon couteau à filet. Nous devons en posséder un de qualité, afin de pouvoir éviscérer nos captures.

On retrouve des couteaux de toutes sortes, sur le marché. Il y en a vraiment pour tous les goûts et pour tous les budgets.

J'ai récemment rencontré un maître-coutelier qui m'en a vraiment mis plein la vue. Les adeptes de chasse et de pêche qui aiment bien se faire plaisir et se gâter à l'occasion seront certainement intéressés par cette gamme de produits hautement spécialisés.

### Une vocation

Pendant plus de six ans, Martin Dutremble a travaillé dans une usine de Tracy qui produisait de l'acier inoxydable en feuilles. Cet artisan avait déjà suivi une formation de designer de présentation. Il s'amusa à cette époque à confectionner plusieurs modèles de couteaux de façon artisanale et il a acquis de précieuses connaissances dans ce domaine précis.

L'engouement des clients pour ses créations et la fermeture de son lieu de travail ont poussé monsieur Dutremble à se lancer en affaires, en 2005.

Depuis ce temps, l'entreprise Couteaux personnalisés Martin a pignon sur rue, à Verchères.

Contrairement aux grandes entreprises où toutes les étapes sont automatisées et effectuées par des robots, Martin façonne manuellement tous ses couteaux. Il possède tout l'outillage spécialisé nécessaire pour couper l'acier, la profiler, la sabler, la percer, etc. Il travaille une moyen-

ne de dix heures pour la confection de chacun de ses chefs-d'œuvre.

Plus de 90 % de ses créations sont fabriquées à partir d'acier inoxydable de grade 440C. Cet alliage contient un haut taux de carbone qui, après un bon traitement thermique, permet aux lames d'offrir un tranchant inégalé, qui perdurera beaucoup plus longtemps.

### La fabrication de A à Z

La première étape consiste à dessiner la forme du couteau, avec le client, en fonction de ses besoins. L'artiste transfère ensuite son croquis sur une plaque d'acier brute. Il pourra alors découper le profil général du couteau.

En se servant d'une sableuse à disque, il affînera par la suite cette ébauche métallique pour lui donner sa forme quasi finale.

Il percera ensuite les trous nécessaires pour l'assemblage du manche.

La prochaine étape consiste à profiler l'émouture, qui est en fait l'affinement de la lame pour obtenir le tranchant voulu. Il utilise une sableuse à ruban spécialisée pour arriver à ses fins.

Ce qui est particulier lorsqu'on le regarde s'affaïrer, c'est qu'il n'utilise aucun guide ou patron.

La lame aura ensuite un traitement thermique qui aura pour effet de cristalliser les molécules de carbone et ainsi amener l'acier à la dureté voulue, afin qu'il garde son tranchant le plus longtemps possible.

Le polissage sera à ce stade des plus bénéfiques, car il améliorera les propriétés anticorrosives de l'acier, en plus de lui donner un beau fini miroir.

Il ne restera plus qu'à façonner et à assembler les différentes parties du manche afin de le rendre le plus confortable possible pour son futur propriétaire.

Les dernières étapes consistent à faire un dernier polissage, à affûter la la-

me avec beaucoup de parcimonie et à façonner un étui de cuir protecteur et attrayant.

Ses couteaux se détaillent entre 170 et 200 \$. Il est intéressant de savoir qu'il peut opter pour des lames en acier Damasteel pour les mieux nantis. Il peut fabriquer ce que le client veut, en fonction de son budget. À titre d'exemple, il a déjà façonné une poignée en ivoire de mammouth fossilisé. Il peut également graver les mitres (portion entre la lame et le manche) avec

les motifs voulus, etc.

Il offre gratuitement à vie, à toute sa clientèle, d'aiguiser leur couteau et de faire un entretien pour faire disparaître les égratignures.

Il exposera ses couteaux la semaine prochaine au Salon Expert, Chasse, Pêche et Camping de Montréal à la Place Bonaventure.

Vous pouvez également admirer la collection qu'il propose aux passionnés en visitant le [www.couteauxmartin.com](http://www.couteauxmartin.com).

## Soyez prêts pour la pêche

Au cours des prochains jours, profitez-en pour dépoussiérer vos équipements de pêche.

Ce n'est pas la veille de l'ouverture de la saison de pêche qu'on doit courir dans tous les sens pour acquérir les équipements manquants ou ceux qu'il faut remplacer. Profitez de la léthargie hivernale pour le faire.

Videz tout d'abord le contenu de votre coffret de pêche. Nettoyez tous les leurres et les compartiments du coffret en vous servant d'un linge humide et de bicarbonate de soude. Rincez ensuite ces derniers avec de l'eau fraîche afin de les débarrasser de la saleté et de cet agent nettoyant. Laissez ensuite sécher le tout, une journée ou deux.

Faites un inventaire scrupuleux de tous les leurres que vous possédez et prenez quelques photos que vous ferez parvenir à vos assurances en guise de référence, dans votre dossier.

De plus, grâce à cette dernière, vous pourrez établir une deuxième liste, sur laquelle vous inscrirez les leurres

qu'il manque à votre arsenal et que vous devrez acquérir avant l'ouverture de la pêche. Vous pourrez ainsi profiter des différentes ventes chez les marchands.

Profitez-en également pour regarder les nouveautés qui viennent d'arriver dans les présentoirs.

Si vos leurres n'affichent plus le fini d'autrefois, utilisez une solution pour nettoyer l'argenterie afin de leur redonner tout leur éclat.

Débarassez-vous de tous les articles qui occupent inutilement de l'espace dans votre coffret. Si vous n'avez pas utilisé une offrande depuis plus de trois ans, il y a fort à parier que vous ne l'exploiterez pas au cours de la prochaine saison.

Au lieu de vous embarrasser de cette dernière, offrez-la à un jeune pêcheur, moins fortuné, qui saura l'apprécier à sa juste valeur.

Videz également tout le fil de vos moulinets et mettez-le au recyclage. Achetez du fil frais une semaine ou deux avant le jour tant attendu.