

## FERNELMONT

« Des coiffeurs m'ont déjà dit que leurs ciseaux étaient comme le prolongement de leur main. » **Philippe DELVAUX**

**3,5 €** pour un petit couteau, 25€ pour un taille-haie... Le prix est calculé en fonction du travail engagé.

**Ciseaux, rasoirs, taille-haies... Tout s'aiguise.**

EdA - Florent Marot



# Philippe, au service des fines lames

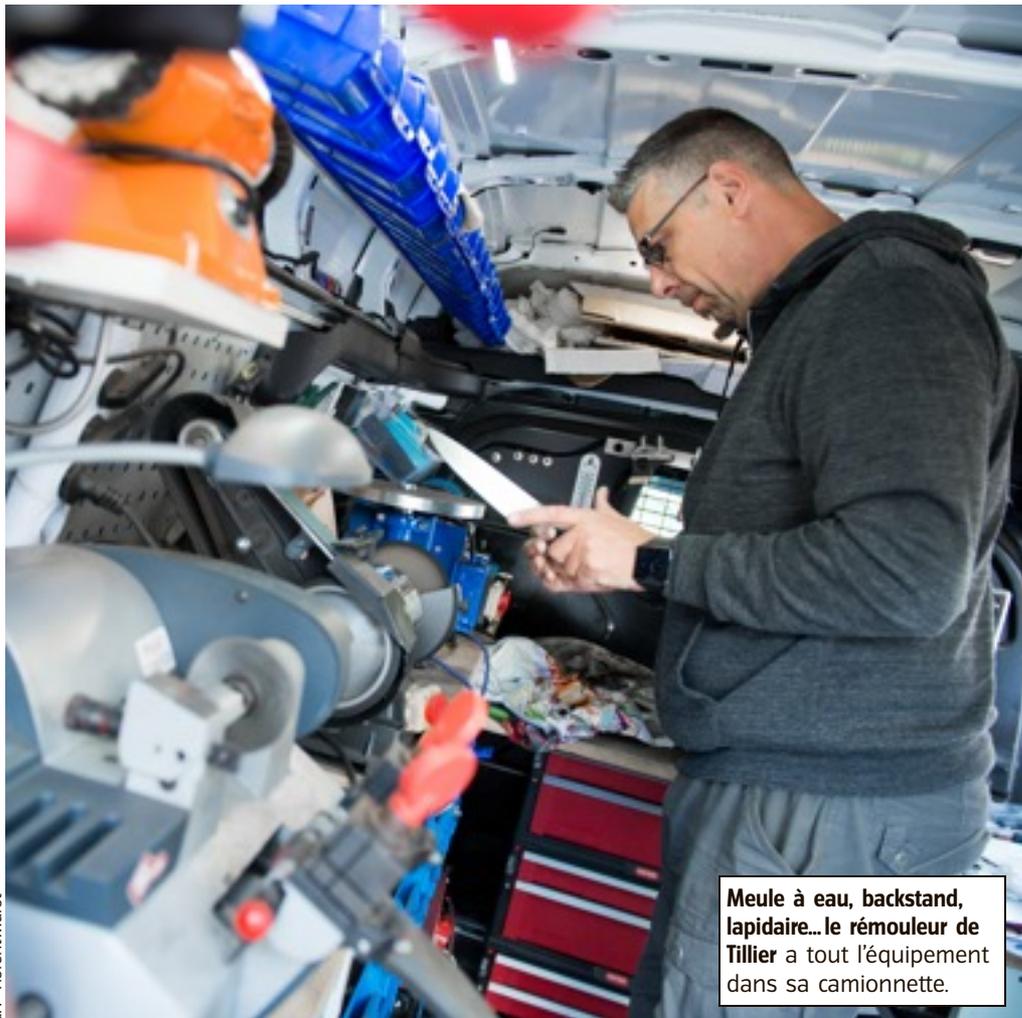
Dans sa camionnette, le Fernelmontois Philippe Delvaux fait tourner ses meules et son lapidaire pour donner du tranchant à son nouveau métier de rémouleur. Rencontre.

● Samuel HUSQUIN

**B**ouc finement taillé, traits d'humour acérés et savoir-faire pointu : pas besoin de mener une longue enquête pour connaître le métier de Philippe Delvaux. D'ailleurs c'est écrit en grand sur la camionnette de ce Fernelmontois : Phil'Affûtage. Depuis quelques mois, le solide quadragénaire part à la chasse aux couteaux émoussés, aux taille-haies fatigués, aux ciseaux moins fringants. Avec une mission : leur redonner du tranchant.

« D'ailleurs, le plus souvent, quand je remets les outils à leur propriétaire, je leur fournis aussi un sparadrap », s'amuse cet ancien banquier.

Depuis novembre dernier, dans les villages, un petit marché ou un parking de grande surface, Philippe Delvaux remet ainsi au goût du jour l'ancien métier de rémouleur. « J'ai encore ces souvenirs d'enfance : je vois mon arrière-grand-père lui remettre tous ses outils », se rap-



EdA - Florent Marot

Meule à eau, backstand, lapidaire... le rémouleur de Tillier a tout l'équipement dans sa camionnette.

pelle l'artisan. L'homme avait aussi une passion pour les couteaux et les ustensiles bien affûtés. « Et puis, après 13 ans de banque et six dans le secteur automobile, j'en ai eu marre des chiffres, de la pression au quotidien, de

ceux qui ne sont jamais contents. J'ai voulu aussi me tourner vers un métier concret, axé vers le service mais aussi le travail de la matière. » C'est son beau-frère serrurier qui lui trouve la bonne clé pour sa reconver-

sion. « Il m'a parlé de ce centre de formation pour les affûteurs et rémouleurs, dans le Gers. Là, ce fut une véritable révélation. »

De retour au Plat Pays, le Tilliérois investit dans sa tranchante reconversion. Douce et

incontournable meule à eau, abrasif et efficace backstand, fusil dernier cri... « Avec l'achat de la camionnette, j'ai investi 50 000 € dans l'équipement. Le but, c'est d'avoir tout sur place pour tous les boulots d'affûtage. »

Et on ne travaille pas le couteau de barbier de la même manière que le taille-haie thermique de son voisin. « Je ne soupçonnais pas l'étendue du panel de la clientèle possible. Il y a les grands couteaux des cuisiniers, les ciseaux des coiffeurs mais aussi les rasoirs des toiletteurs ou des tondeurs de moutons... Un client m'a même confié... son coupe-ongles. »

À chaque fois, Philippe Delvaux doit choisir la machine adéquate. « La meule à eau est la plus classique, elle est plus lente mais reste très respectueuse de l'acier. Elle ne le chauffe pas. » Pour chaque lame, il faut aussi opter pour le bon angle d'attaque. « Je dois arriver à un résultat très fin et tranchant mais il faut aussi conserver une certaine solidité », précise encore le rémouleur de Tillier.

Dans les différentes corporations du coupant, l'artisan hesbignon a pu constater que ce sont souvent les coiffeurs qui se montrent le plus exigeants. « Un cuisinier est lui aussi très attaché à ses couteaux. Mais plusieurs coiffeurs m'ont déjà dit que leurs ciseaux étaient comme le prolongement de leur main... » Verra-t-on bientôt « Edouard aux Mains d'Argent » devant la camionnette de Phil'Affûtage ? ■

## Coupe-ongles ou sabre japonais

Du petit couteau à 3,5€ à la grande lame circulaire d'une trancheuse à jambon à 30€, la précision des tarifs de Phil l'affûteur est au scapellato. « Je calcule en fonction du temps que je dois consacrer à ce travail », explique Philippe Delvaux. « Pour un taille-haie, je dois démonter les lames et effectuer l'affûtage dent après dent. » On est donc à 25€. « Mais je prends toujours beaucoup de plaisir avec les beaux outils, les couteaux de qualité ou les originaux. On m'a déjà demandé d'affûter un coupe-ongles ou... un magnifique sabre japonais, un katana à plusieurs milliers d'euros. Pour ça, je le reprends chez moi et je fais le travail au calme, en toute concentration. Il faut être zen, relax. C'est le secret. » **S.Hq.**

## Jamais longtemps sans ses couteaux

« **Q**uand vous coupez vos légumes et que vous voyez que votre couteau chipe et glisse un peu sur le côté, là, il est temps d'intervenir. » Des légumes à tailler en julienne ou une grosse pièce de bœuf à parer, c'est le quotidien de Geoffroy Vecoven, le chef de L'Abreuvoir. « Et avec un couteau un peu émoussé qui glisse, c'est bien plus risqué de se blesser qu'avec un outil bien tranchant. »

Mais pour le chef de cuisine de ce resto de Bierwart, c'est souvent le temps qui manque. « Et personne n'aime se séparer de ses couteaux trop longtemps. Il faut les avoir bien en main, qu'ils aient le bon poids... Je n'aime donc pas en être privé pendant plusieurs jours. Avec ce service d'affûtage à domicile, c'est donc bien efficace. » Même après avoir confié ses



EdA - Florent Marot

Geoffroy, le chef, ne reste jamais bien longtemps éloigné de ses couteaux. Philippe vient les affûter à domicile.

outils à l'affûteur, Geoffroy ne les quitte pas des yeux. « Il y a aussi un contact très direct qui se crée avec les propriétaires des ciseaux, couteaux... », constate Philippe Del-

vaux. « C'est un métier qui est très visuel et ça a son sens d'aller à la rencontre des gens. » La camionnette s'immobilise au petit marché du jeudi, à Noville-les-Bois,

ou sur le parking d'un grand magasin de bricolage éghezéen le samedi. « Mais je me déplace aussi sur demande. On m'a même sollicité à Mariembourg. Un menuisier retraité voulait que j'affûte ses outils. C'est une belle distance et je lui ai demandé de faire passer le message aux voisins. Sur place, tout le quartier avait amené des couteaux, des taille-haies... J'ai même dû y retourner le lendemain. »

L'artisan affûte les longs couteaux du chef et taille un brin de causette. Voilà, c'est fait ! « Et là, je fais toujours le test de la feuille. » Philippe lacère sans peine une feuille de papier. Et ça fait toujours son petit effet. « Mais là, vous avez coupé dans les tarifs », s'amuse Geoffroy Vecoven. Éclats de rire. Avec ses clients, Phil n'est jamais à couteaux tirés. ■ **S.Hq.**