

# Bla Bla d'Arc n°2...



## DANS CE JOURNAL

Photos les élèves enneigés !!!

Un métier : coutelier

Visite de deux coutelleries

Un moment fort : le spectacle de noël

Un jeu : rébus

Une recette, une histoire : La galette des rois

## **UN METIER : COUTELIER**

### **1 – Comment devient-on coutelier ? Quelles études ?**

Coutellerie Chambriard : Le métier de coutelier se fait par alternance. CAP de coutelier

Coutellerie Pitelet : Une seule école de coutellerie en France, à Thiers. On peut être autodidacte.

### **2 – Depuis quand êtes-vous coutelier ?**

CC : Depuis 1985

P : Depuis 1988

### **3 – Pourquoi avez-vous choisi ce métier ?**

CC : « parce que j'aimais bien transformer la matière »

P : « par passion et par tradition familiale »

### **4 – Quelle est votre plus belle réalisation ?**

CC : Le couteau d'art de l'affiche de Coutellia d'il y a plusieurs années.

### **5 – Avez-vous toujours été coutelier ?**

CC : Oui

P : D'abord mécanicien outilleur, puis il a travaillé dans plusieurs coutelleries. Et ensuite dans une fabrique de ciseaux.

### **6 – Depuis quand votre coutellerie existe-t-elle ?**

CC : Depuis 1981

P : Depuis 1988

### **7 – Par qui a-t-elle été créée ?**

CC : Par sa mère, c'est une coutellerie familiale.

P : Lui-même.

### **8 – Combien de temps faut-il pour faire un couteau ?**

C.C. : Il faut beaucoup de temps, par exemple il y a 80 étapes pour créer un couteau de poche. Cela peut aller de quelques heures à plusieurs jours.

C.P. : Cela peut aller jusqu'à 1 mois tout dépend de la réalisation.

## **9 – Quels sont les matériaux utilisés pour un couteau ?**

CC : acier – bois – corne – résine

P : acier trempé pour la lame – tous les matériaux sont possibles pour le manche.

## **10 – Combien de personnes travaillent dans cette coutellerie ?**

CC : il y a 7 personnes une pour chaque étape.

P : une seule personne.

## **11 – Qui sont vos principaux clients ?**

CC : Ce sont des « passionnés » du couteau

P : Les passionnés, les gens de passage, les entreprises.

## **12 – Quel est le prix moyen d'un couteau ? Le plus cher ?**

CC : En fonction du travail et du temps passé.

P : Prix moyen est de 80 euros. Un couteau d'art ne peut pas être reproduit plus de 10 fois par an.

## VISITE DES COUTELLERIES



## **UN MOMENT FORT : Le spectacle de Noël**

*Cette année le spectacle de Noël de l'école s'est déroulé le samedi 10 décembre.*

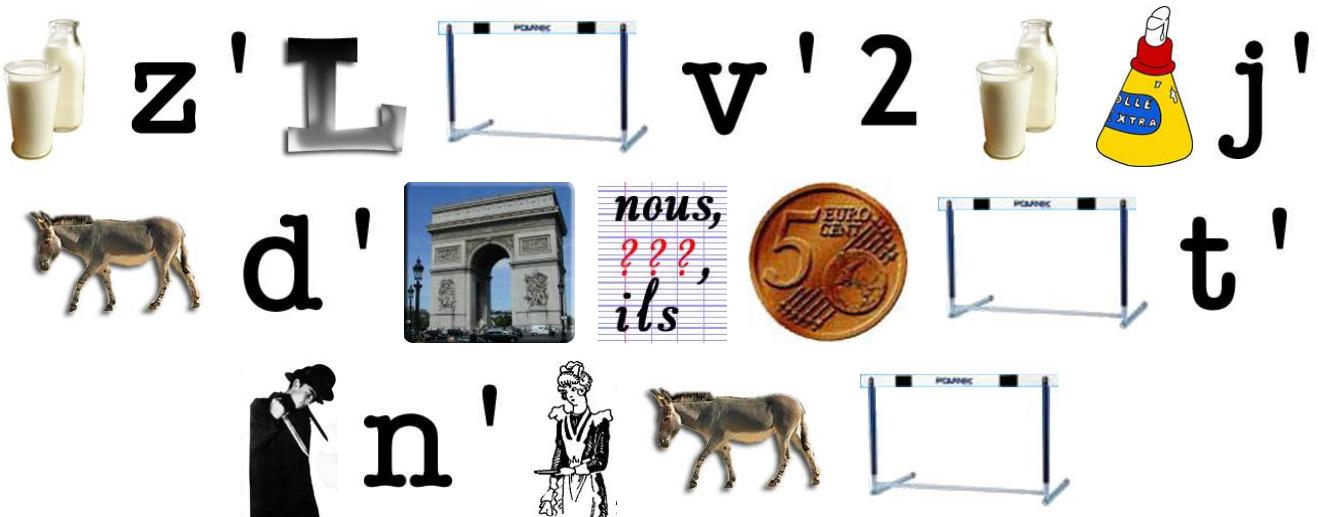
*Au programme : - Chants des enfants*

- Spectacle de magie interprété par Jean-François*
- Et la célèbre boum animée par le lion Ludo !!!*





## UN JEU : Rébus



## UNE RECETTE, UNE HISTOIRE : la galette des rois

### Ingédients :

- 2 pâtes feuilletées
- 140 g de poudre d'amandes
- 100 g de sucre fin
- 2 œufs
- 75g de beurre mou
- 1 jaune d'œuf
- 1 fève

### Préparation :

Placer une pâte feuilletée dans un moule à tarte, piquer la pâte avec une fourchette. Dans un saladier, mélanger la poudre d'amande, le sucre, les deux œufs et le beurre mou. Placer la pâte obtenue dans le moule à tarte et y cacher la fève. Recouvrir avec la deuxième pâte feuilletée, en collant bien les bords. Faire des dessins sur la galette et badigeonner avec le jaune d'œuf. Enfourner pendant 20 à 30 minutes à 200°C (thermostat 6-7) ; vérifier régulièrement la cuisson !

*Régalez-vous !!!*

Qui ne connaît l'histoire des rois mages qui, guidés par une étoile, se rendirent à Bethléem rendre hommage à l'enfant Jésus ?

Le premier s'appelait Gaspard. Il avait le teint clair des Européens, et apportait de l'or. Le second, Melchior, avait la peau brune des gens de Palestine et d'Arabie. Celui-là était porteur d'encens. Le troisième, Balthazar, était couleur de nuit sans lune et ses dents brillaient comme brillent les dents des Africains. Ce dernier offrit à l'enfant Jésus de la myrrhe.

On sait moins ce qui leur advint sur le chemin du retour.

Ils étaient savants en beaucoup de choses, certes, mais cela n'empêcha point qu'ils se perdirent bel et bien, n'ayant plus le secours de l'étoile pour les aider. Après avoir erré plusieurs jours dans le désert, à bout de nourriture et sans eau, ils aperçurent enfin une misérable cahute devant laquelle se tenaient un couple et deux enfants.

Les joues décharnées, les yeux brillants de faim, ils firent pourtant bon accueil aux mages, les inviterent à entrer, et leur offrirent un peu du peu qu'ils avaient : de l'eau pour se rafraîchir.

- C'est que nous avons faim aussi, dit Melchior. Un peu de pain, même rassis, ferait l'affaire.

- Hélas, soupira la femme, nous n'avons plus qu'un peu de farine, de lait, d'huile d'olive, une noisette de beurre ; juste de quoi faire une galette que nous partagerons entre les enfants. Ensuite, il ne nous restera plus qu'à nous jeter dans le puits ou à mourir de faim.

Les mages se regardèrent.

- Faites la galette ma brave femme, dit Gaspard.

La femme obéit. La galette était tout juste suffisante pour une personne.

Gaspard, qui avait le teint clair des Européens, plia la pâte en deux, et la galette doubla en volume. Melchior, le mage à la peau brune des gens de Palestine et d'Arabie, plia de nouveau la pâte en deux, et il y en eut pour quatre. Balthazar, le roi Nègre couleur de nuit sans lune, plia encore la pâte en deux, et il y en eut pour huit.

Le couple remercia chaleureusement les mages. La femme étala la pâte et mit la galette à cuire. Elle était dorée à point.

L'homme se gratta la tête, le couteau à la main.

- C'est que cette galette est une galette pour huit, et nous sommes sept. Le partage sera difficile.

- La huitième part est celle du mendiant, dit Balthazar.

- Quel mendiant, dit homme ?

- Celui qui vient et que vous ne voyez pas encore.

À ce moment-là le plus jeune des enfants, un garçon, recracha quelque chose. C'était une bague que Melchior avait glissée – volontairement ou non, l'histoire ne le dit pas - dans la pâte.

L'enfant voulut rendre le bijou. Le mage sourit, ôta la couronne de sa tête et en coiffa l'enfant.

- Tout enfant est roi, dit-il. Tel est le message que délivrera un autre enfant, né il y a peu non loin d'ici. Pour commémorer ce jour, je veux que chaque année on fasse une galette, qu'on n'oublie pas la part du pauvre, qu'on y glisse une fève pour désigner un roi ou une reine, ne serait-ce que pour une journée.

Les pauvres gens promirent de respecter la volonté des mages.

C'est ainsi que naquit la tradition de la galette des rois, qu'elle se répandit, et qu'on se la transmit jusqu'à nos jours.

