



• MÉTIER

André OUIIN est un armurier coutelier, installé à Païta. Il réalise des couteaux artisanaux de toutes sortes avec des matières premières locales comme le bois, ou le bois de cerf. Il est le premier sur le territoire à fabriquer ces couteaux de Nouvelle-Calédonie, comme objet symbole du pays et de ses traditions.

L'artisan, rigoureux, organisé et passionné est un véritable expert qui propose également à ses clients la réparation ou l'affûtage des couteaux. Certaines lames haut de gamme, en damas, sont réalisées en France par l'artisan forgeron Thierry Desnoix. L'acier vient de la région de Thiers, pour répondre à un cahier des charges bien précis, car ces modèles de couteaux - finalisés ensuite à l'atelier de Païta - sont déposés à l'INPI.

• PARCOURS

C'est en 1978 qu'André Ouin obtient son diplôme d'Etat de la prestigieuse école de Saint-Etienne. Il complète sa formation par deux CAP, mécanique de précision et fraiseur, puis par un BEP en micro mécanique. L'intérêt pour la coutellerie lui est venu de la

conjugaison de sa passion pour la chasse et de la petite mécanique. Ce coutelier travaille à l'instinct depuis l'âge de 16 ans. Ainsi est né «Le Païta » puis tous ses petits frères qui, par la suite, sont venus compléter la très large collection de modèles proposés à sa clientèle.

• INSPIRATIONS ET CRÉATIONS

L'artisan, dont la relation à l'outil est presque charnelle, crée des couteaux de toute sorte, des couteaux de chasse, de cuisine, des haches, et même des machettes, au manche en bois local comme le tamanou, le gaïac ou le houp ou en bois de cerf calédonien, parfois sculptés.

Quand on le questionne sur ses sources d'inspiration, André reconnaît : « mon imagination fertile suffit à mon inspiration, j'aime faire un couteau qui m'inspire, cela me prend comme ça ! ».

Et pour compléter son offre, tous les couteaux d'André ont leur fourreau de cuir que l'artisane Pauline Napoly, fabrique sur commande.

