

Manuel du forgeron coutelier

Jean-Luc Soubeyras

ISBN : 978-2-35422-187-4

144 pages, broché, format 14 x 20 Cm.

EAN : 97823542212874

Prix : 24 Euros



La forge, c'est magique. Les quatre éléments interviennent : le feu pour la température, l'eau pour la trempe, la terre pour le charbon, et l'air pour la trempe et activer le feu. Pour les asiatiques, le bois va donner du charbon et les manches des outils (ils ont cinq éléments). La forge a permis à l'homme de faire tous ses outils depuis plus de 7000 ans. D'un morceau de métal informe, le forgeron va créer un outil, et lui donner un usage. La forge vous offre l'opportunité de laisser parler votre imagination.

Jean-luc Soubeyras, forgeron qui a obtenu le label "Entreprise du Patrimoine Vivant", nous propose dans ces pages les bases indispensables pour s'initier et se perfectionner à la pratique de la forge.

Ce manuel pratique très riche d'expériences traite des sujets suivants : historique de la forge, les différentes forges et leur combustible, l'outillage, les matériaux utilisés, les principes de forge,

ainsi que plusieurs réalisations guidées pas à pas (nœud, tire-bouchon, tenaille, tête de dragon, couteau plate semelle, dague, fourchette, pointe de flèche, rose).

Largement illustré d'une centaine de figures et photos dans le texte