

Pierre à aiguïser : mode d'emploi

Présentation

Nous recommandons l'utilisation de deux grains différents :

- 1000 : réparation, avivage
- 6000 : affûtage

Les pierres du commerce sont souvent vendues avec deux faces de grain différent.

Préparation de la pierre

Imbiber d'eau la pierre pendant 20 minutes.

Pendant l'affûtage, vous conserverez toujours la pierre humide. L'utilisation d'un petit vaporisateur est appréciable.

L'angle d'affûtage

Certaines pierres sont vendues avec un guide d'angle : nous déconseillons son utilisation.

Selon le type de couteau, l'angle d'affûtage est plus ou moins aigu : plutôt aigu pour les usages exigeants demandant de la précision (couteau de chef), moyennement aigu pour les usages courants (couteau pliant), peu aigu pour les couteaux à usage intensif (couteaux d'extérieur).

Essayez de mémoriser l'angle d'origine de votre couteau.

Lorsque vous allez le poser sur la pierre à aiguïser, apprenez à sentir le moment où le fil est parfaitement en contact avec la pierre.

Comme vous affûtez à main levée, vous ne pouvez pas prétendre à une grande précision d'angle.

L'important est d'avoir un geste avec angle constant sur toute la longueur du fil, et *in fine*, d'avoir un couteau qui coupe !

Avec l'expérience, vous allez exercer votre mémoire musculaire, et le positionnement sur la pierre sera un automatisme. Évitez de confier l'affûtage à une autre personne, qui aura un angle d'affûtage différent du vôtre.

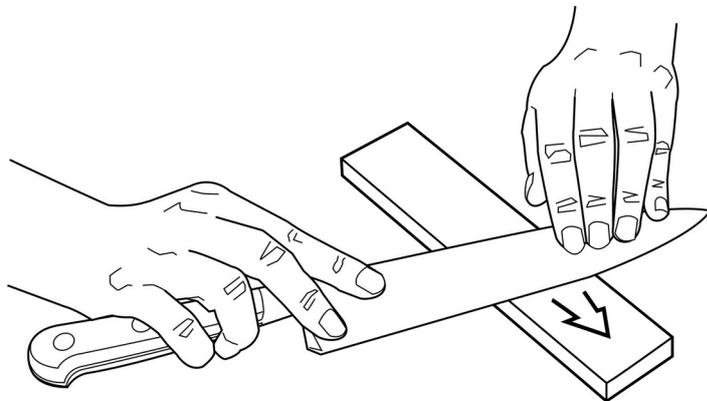
Le poste d'affûtage

Travaillez debout, sur un plan de travail à bonne hauteur.

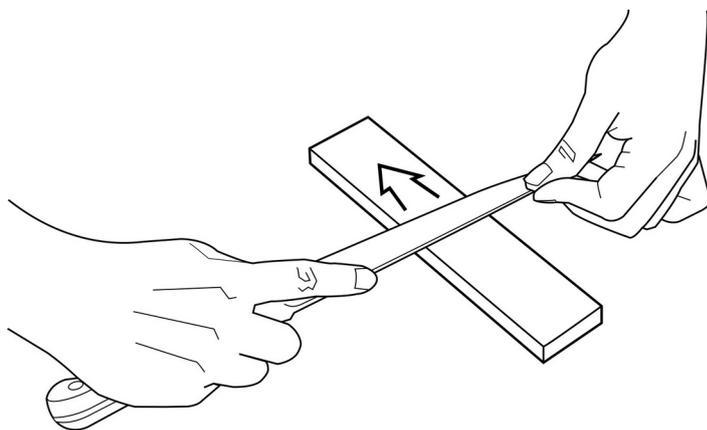
Glissez un chiffon sous votre pierre pour l'empêcher de glisser, et limiter les épanchements d'eau sur votre plan de travail.

Le geste

Le mouvement le plus efficace pour l'affûtage est en poussant le fil sur la pierre, comme si vous effectuez un mouvement de rasage.



Première passe, en éloignant le couteau



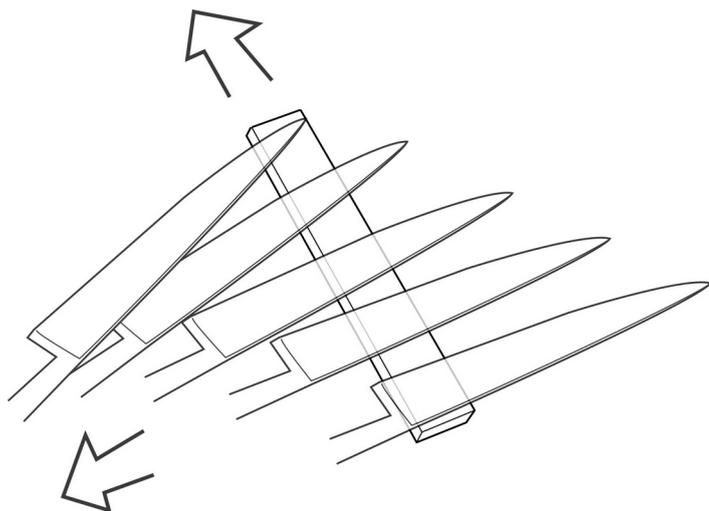
Seconde passe, en ramenant le couteau vers soi

Pour plus de précision et pour assurer une pression constante, déplacez vos doigts sur la lame, n'affûtez jamais en ne tenant le couteau que par le manche. N'appuyez que très légèrement : c'est l'abrasif qui fait le travail, il est contre-productif d'appuyer fortement sur la pierre.

Pierre à aiguiser : mode d'emploi

Le mouvement de translation

Sauf à être très riche ou bien utiliser des couteaux très courts : la pierre est toujours moins large que la lame ! Pour traiter le tranchant sur toute la longueur, on procède à un mouvement de translation. On commence par le départ d'émouture, et on fait glisser le couteau vers la pointe à mesure que l'on progresse sur la pierre.



Vous devez tant que possible garder le fil perpendiculaire à l'axe de la pierre. De cette manière, vous allez arriver à la pointe du couteau de manière naturelle.

Déroulement de l'affûtage

Pensez à toujours garder la pierre humide : l'eau aide à évacuer les copeaux, et crée avec les particules de la pierre une pâte abrasive fine qui participe à l'affûtage. Si la lame est abîmée (dents, irrégularités...), vous devez commencer par réparer le fil avec un gros grain (1000). N'insistez pas longtemps car les gros grains usent prématurément les lames. Dès que les défauts visuels ont disparu, vous pouvez passer au grain de finition (6000).

Une fois au grain 6000, faites des pauses de temps en temps et inspectez le fil. Les défauts accrochent la lumière et apparaissent comme de petits points brillants. Lorsque votre fil est exempt de défaut, vous pouvez faire le *test de l'ongle* : posez le fil sur l'ongle du pouce, portion par portion. Si le couteau est bien affûté, vous sentirez la lame « mordre » l'ongle.

Un test de coupe sur un papier fin (journal ou papier de soie) va aussi vous montrer les endroits où le fil est imparfait : la lame va accrocher et déchirer le papier.

Après l'affûtage à la pierre

Égouttez et séchez votre pierre, prenez garde à ne pas la faire tomber, elle se briserait.

Pour obtenir un tranchant de qualité rasoir : terminez votre session d'affûtage à la pierre par des passages sur une raquette d'affûtage.

Quand affûter à la pierre ?

Entre deux affûtages, optez pour un avivage régulier à la raquette d'affûtage : elle préservera la qualité du tranchant, et assurera sa longévité.

N'attendez pas que le fil soit trop abîmé pour affûter vos couteaux. Préférez un affûtage léger fréquent à grain fin qu'un affûtage ponctuel à gros grain.

A ne surtout pas faire !

Maintenant que vous entretenez avec soin vos couteaux à la pierre à aiguiser, il faut proscrire les fusils, outils d'affûtage rapide et autres outils qui remettraient à zéro tous vos efforts.

Quelle pierre choisir ?

Il existe une infinité de modèles, et certains fabricants sont peu sérieux quant aux valeurs de grain annoncées.

En pierres naturelles, nous recommandons la pierre des Pyrénées (avivage, réparation), et la pierre bleue des Ardennes (affûtage) ou la coticule belge (finition ultra-fine).

La réputation des pierres synthétiques japonaises n'est plus à faire.

Visitez le site de la coutellerie !

