



DAX

LES ATELIERS NECTOUX ET L'ÉTAIN DEVINT COMPTOIR...

C'est dans le bassin de l'Adour, à Dax, que se fabrique l'un des fleurons du savoir-faire français : Le comptoir à l'ancienne en étain. Depuis bientôt 100 ans, les Ateliers Nectoux font vivre l'esprit du « Zinc » en France et dans le monde entier. Rencontre avec Maxime Dethomas, qui a repris le flambeau en 2019 de cette affaire familiale, labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant.



« Je crois qu'aujourd'hui bien manger à la française, c'est manger sur un zinc. »

« Aujourd'hui pour dire un comptoir on dit un « Nectoux ». C'est devenu un nom commun car on est le dernier des Mohicans » déclare fièrement Maxime Dethomas. De fait, ils ne sont plus que deux dans le monde à fabriquer des comptoirs en étain. Ceux des Ateliers Nectoux, habillent les plus belles adresses françaises et font briller le génie français dans les bistrotts et les palaces d'Outre-Atlantique, d'Asie ou d'Afrique. Tels de splendides navires aux formes oblongues, ces comptoirs en étain imposent, impressionnent. On y décèle l'excellence d'un savoir-faire maîtrisé mais surtout, on les trouve beaux. Centimètre par centimètre, ils prennent vie dans l'atelier discret de la rue Joseph de Laurens à Dax. C'est ici que six artisans font rimer humilité avec précellence. Forme, bordage, largeur de piste, façade, bordures...de la chauffe des lingots d'étain pur à 97%, au coulage dans des moules, jusqu'aux finitions des motifs, le processus est complexe pour donner naissance à ces colosses d'étain et de bois. « Moi je fais la fonte de bordure. C'est un métier très

physique. Un mètre de comptoir, c'est quinze heures de travail à la main. » confirme Maxime Dethomas. Près de dix comptoirs par mois sortent de cette petite entreprise d'exception. Les gestes et les outils n'ont quasiment pas évolué depuis la création du comptoir au milieu du XIXe siècle. Et toujours, ce métier s'apprend à l'atelier, avec les anciens. « Ce métier demande de pouvoir s'imposer en force autant qu'avec délicatesse. C'est un métal dans lequel il faut frapper, rentrer, et parfois il faut juste le polir, le caresser pour rendre brillante sa surface gris argent. ». Quatrième métal le plus précieux, l'étain est la pierre angulaire de ces pièces uniques qui surgissent de 35 moules d'origine, dont le plus ancien date de 1872. « D'un point de vue esthétique, nos comptoirs valorisent un établissement. Nos clients, c'est le patron de bistrot de quartier qui s'offre son outil de travail jusqu'à Alain Ducasse, Yves Camdeborde ou Christian Etchebest, des grands noms de la bistronomie et de la gastronomie française. » reconnaît le dacquois d'adoption. Force est de constater que ces sculptures d'étain touchent aussi bien l'ouvrier que le trader, et connaissent une seconde jeunesse avec le phénomène de la bistronomie qui valorise cet art de consommer. « Je crois qu'aujourd'hui bien manger à la française, c'est manger sur un



zinc » ponctue t'il. Le zinc devient alors un ambassadeur de la France à l'étranger. Les bordures « 24 », « 9 », ou « 19 », foulent les coudes de consommateurs en quête de passer un bon moment à Rome, Chicago, Stockholm ou Hong Kong. « Rien qu'à New-York, nos comptoirs décorent une vingtaine d'adresses » s'enthousiasme l'heureux dirigeant. Et si l'on y prête attention, on peut voir le poinçon de l'Atelier, imprimé dans le métal, qui pare chaque zinc. Tous, sont historiquement et intrinsèquement lié depuis 1930, aux origines parisiennes, rue de Charonne de la Maison Nectoux. C'est ici que Marcel, Maurice puis Thierry Nectoux ont fabriqué ces pièces d'étain associés à la révolution industrielle française. « Après la guerre de 1870, les Alsaciens et les Lorrains s'installent à Paris et créent les grandes brasseries. À cette époque, 70% de la population parisienne est composée d'ouvriers qui vont se chauffer dans les « cafés charbons ». La bière se démocratise et le bar en étain s'impose parce que plus facile à nettoyer, résistant au liquide et naturellement antiseptique et antibactérien. » éclaire Maxime Dethomas. Cela fait plus de 5 ans que ce parisien marié à une landaise, a repris les rênes des Ateliers Nectoux. « Je voulais reprendre une entreprise artisanale. J'ai depuis toujours la passion du geste et du savoir-faire spécifique. Chez Nectoux, chaque comptoir est unique. C'est un luxe qui m'attirait. » confesse celui dont toute la vie a été jalonnée par l'étain. Car l'ancien rugbyman

du club de l'ACBB, a fréquenté assidûment les pubs anglais durant les 18 ans passés à Londres comme consultant. Surtout, Maxime Dethomas se rappelle la première fois où il a créé un lien intime avec le comptoir en étain : Au Sauvignon, rue des Saint-Pères à Paris. Une expérience fondatrice qu'il n'oubliera jamais. « Enfant, je passais tous les jours devant et je rêvais d'être plus grand pour y aller. Mon père prenait son café sur le comptoir rutilant conçu par les Ateliers Nectoux. Ce comptoir, c'est l'icône de ma vie, il est magnifique ! » s'enthousiasme avec nostalgie Maxime Dethomas. « Un comptoir Nectoux, ce ne sont pas des caractéristiques techniques, c'est un lieu. C'est un rapport humain, un endroit où le quotidien passe de façon différente. », poursuit-il. Il est vrai que le temps s'arrête un peu lorsque l'on s'accoude sur un comptoir en étain de chez Nectoux. Que l'on y prenne son café du matin, que l'on y lise le journal, que l'on y déjeune où que l'on y déguste un cocktail aux heures les plus tardives...ce lieu à part, vous offre une pause et vous soustrait à la frénésie du quotidien. « Son bonheur avait duré ce que dure un Beaujolais sur le zinc d'un troquet. » écrivait Frédéric Dard. C'est aussi cela que Maxime Dethomas souhaite continuer de véhiculer. Un savoir-faire français, une technique et une beauté tout autant qu'une philosophie de vie.



Rencontre avec :
MAXIME DETHOMAS

Les Ateliers Nectoux sont installés à Dax depuis 2011. Quel est votre lien à cette région et qu'y appréciez-vous ?

MD: Avant tout, mon épouse ! Elle est originaire de Pouillon près de Dax. Moi, je suis la 5e génération de parisien mais ce que j'aime particulièrement en Aquitaine, c'est le côté entrepreneurial et l'aventure ! Cette région est très liée à ses savoir-faire. Comme Les Ateliers Nectoux, elle exporte des produits d'excellence aux quatre coins du monde. Et puis Balzac disait que les comptoirs sont le parlement du peuple et je trouve que les Basques et les Landais ont le verbe haut et un caractère bien trempé.

Au Pays Basque et dans les Landes, on peut, entre autres, admirer vos comptoirs au Grand Bain à Hossegor, au bar du O'Palais à Dax, au Trinquet Berria à Hasparren, au Xistera à Saint-Jean-de-Luz ou au Saint-Georges à Biarritz...Les propriétaires d'établissement passent, mais vos comptoirs demeurent. Comment l'expliquez-vous ?

MD: Les gens qui nous commandent un comptoir aiment l'idée qu'il va leur survivre. Par exemple, je suis allé faire une soudure sur un comptoir fabriqué par Marcel Nectoux qui datait de 1931. C'était sa première réparation. Entre-temps, plusieurs patrons de ce bistrot, rue Montorgueil, s'étaient succédés. Le zinc nous survit. Il est té-

« Un comptoir Nectoux, ce ne sont pas que des caractéristiques techniques, c'est un lieu. C'est un rapport humain, un endroit où le quotidien passe de façon différente. »



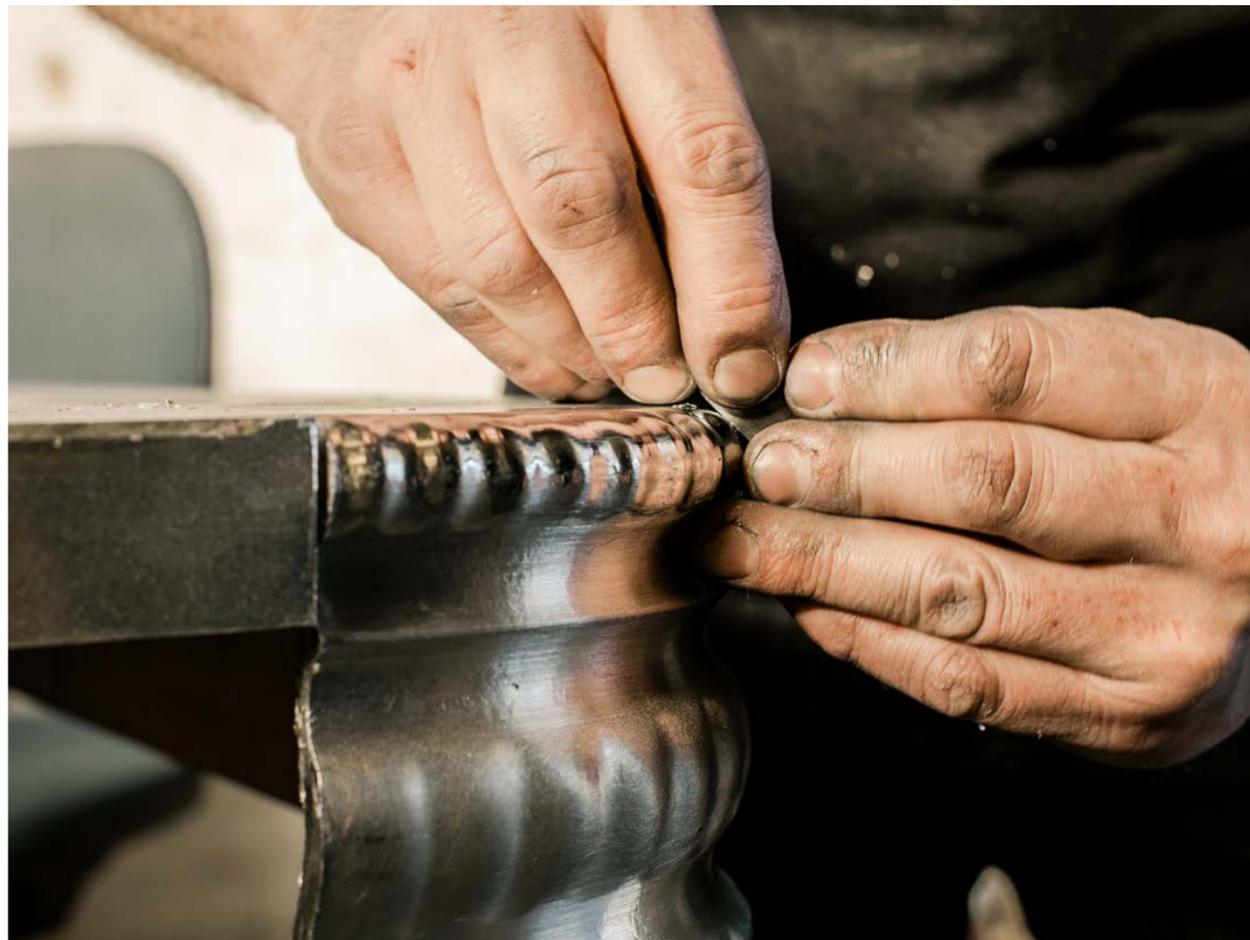
moins de plein d'histoires. Je dis aux artisans que l'on n'a pas le droit à l'erreur. Notre maison est synonyme d'excellence, c'est cette force sur laquelle on se base pour se développer.

Depuis votre arrivée en 2019, de quelle façon la demande a-t-elle évoluée ?

MD: Aujourd'hui on fait davantage de grosses pièces pour d'importants projets à l'exportation. En 5 ans, on est passé de moins de 10% de comptoirs exportés à 40%. Et puis la province se développe et de la Rochelle, à Saint-Jean-de-Luz, les gens veulent monter en gamme et être une vitrine de l'excellence française. La « bordure 25 » chez Kako Etxea à Saint-Jean-de-Luz, on l'a faite aussi pour le Dorchester, l'un des plus beaux palaces de Londres. J'aime l'idée que notre étain est un trait d'union. L'étain, c'est doux, c'est chaud ça prend des coups, ça vit ! Et comme le disait Antoine Blondin, le comptoir en étain est le meilleur conducteur d'amitié...



129



Reportage réalisé par Anne Sedes



DAX

Showroom
104, rue de la République
92800 Puteaux
+33 (0)1 46 98 03 11

ATELIERS NECTOUX
38, rue Joseph de Laurens 41000 Dax
+33 (0)5 58 56 02 02
contact@ateliers-nectoux.fr
www.ateliers-nectoux.fr
f @ateliersnectoux