



L'étameur

Parmi les vieux métiers celui d'étameur consistait à réparer les ustensiles métalliques.

Provenance du nom : De 'étamer', dénominal de 'étain'. L'étamage est l'action de déposer une couche d'étain sur un ustensile, casserole, couvercle, couvert, clou, bouton pour en empêcher l'oxydation.

Le rétameur enlevait l'ancien étain afin de le refaire à neuf. Il rebouchait les trous des fonds de casseroles et ustensiles de cuisine.

Ce métier, souvent ambulants aujourd'hui disparu, démontre la notion de recyclage et de réutilisation des objets jusqu'à leur usure complète qui était la norme avant notre siècle d'industrialisation.

E
T
A
M
E
U
R



L'étamage du cuivre s'effectue au moyen d'étain en fusion qui est déposé à la main avec une étoffe pour les ustensiles de cuisine en cuivre. Pour les ustensiles en fer la technique du "blanc" consiste à plonger l'ustensile dans un bain d'étain fondu.

Ils allumaient leur brasero à l'abri d'une grande tôle et activaient le brasier avec un soufflet de cuir, ils faisaient fondre de l'étain dans un grand chaudron en fonte. Ils nettoyaient les objets à rénover dans divers bains, certainement dégraissants ou acidulés, puis les frottaient énergiquement à l'aide de fines brosses ou bien de chiffons.

L'ÉTAMEUR

Le cuivre, si luisant et si poli, est sujet à se couvrir d'une substance appelée vert-de-gris et qui n'est rien moins qu'un poison affreux, mes amis. C'est pour éviter cela que le brave étameur fait fondre de l'étain au feu et l'éteind avec de l'étope au fond de la casserole ou du vase qu'on lui présente. Il apporte sa hotte, son fourneau, son soufflet, et il s'assied au coin de la rue, ou sur la place du village. Aussitôt les ménagères prudentes donnent un coup d'œil à la batterie de cuisine et s'empresent de porter à l'étameur les objets qui réclament ses soins. Quelque gamin s'offre pour faire marcher le soufflet, et il en est dédommagé par les beaux récits que fait le magnin de village, car il a vu du pays et en sait long. L'industrie d'étameur est exercée dans nos villes par l'émigration provinciale.

Extrait de «Les sciences physiques et naturelles (leçon de choses)» par J. Dutilleul et E. Ramé (Larousse 1919) livre pour l'enseignement primaire, cours préparatoire et élémentaire.

«A rétamé casseroles, chaudrons ! Avez-vous des cuillers à fondre, mesdames ?»

Telles sont les paroles qu'on entend parfois dans les rues des villes et des villages prononcées par un homme souvent fort embarrassé, chargé d'une quantité d'ustensiles de toutes sortes, et souvent d'outils plus ou moins encombrants.

Cet homme est le rétamé qui fera briller en un clin d'œil les casseroles les plus rouillées, les plus sales, les plus dégoûtantes, peut être; qui tirera des cuillers de vieux plats en étain hors d'usage depuis des siècles.

Ce sera encore lui qui bouchera les trous d'une cafetière en fer-blanc ou en fer-battu, laissant couler le liquide qu'on met dedans. C'est qu'un grand nombre de casseroles sont en fer, et par conséquent susceptibles de se rouiller, ce qu'il faut empêcher, car autrement elles ne seraient jamais propres. Les recouvrons-nous d'une couche de peinture, comme la grille de la cour? Non, mais d'une mince couche d'étain. Nous aurons alors du fer étamé ou fer-blanc.



Extrait de « Leçons de choses » pour la classe de première année préparatoire des lycées et collèges, ouvrage d'A. Barrot, professeur au lycée Montaigne, publié en 1904.

«Vous avez remarqué, mes enfants, avec quel soin votre mère écuré ses ustensiles de cuisine en cuivre. C'est que le vert-de-gris est un violent poison. Mais on a trouvé le moyen de rendre ces ustensiles inoffensifs en recouvrant leur intérieur d'une mince couche d'étain...

Regardez l'étameur quand il s'arrête sur la place du village. Sur un feu de braise ardent, il place un chaudron en fer où il jette des morceaux d'étain qui fondent bientôt. Il nettoie au sable l'intérieur des casseroles de cuivre qu'on lui a confiées, et les chauffe.

Alors, avec une cuiller de fer, il y verse un peu d'étain liquide et enduit tout l'intérieur avec un tampon d'étope; il rejette l'excédent. L'étain refroidit, redevient solide; la casserole est pour ainsi dire doublée d'étain, elle est étamée.»