

Distributeur de sel et de poivre

CHRIS, West, Turning Salt & Pepper Shakers and Mills,
The Taunton Press, 2011, 175 pages, 24,95\$ US.

Le format du livre est de 8,5 x 11 pouces, papier glacé avec des représentations en couleurs. L'auteur tourne depuis une trentaine d'années. Le livre couvre tous les aspects de la fabrication de ces objets très utiles sur la table à diner. Il prend en considération le secouage traditionnel de la salière ou poivrière et les moulins broyeurs pour concasser les cristaux de sel ou les grains de poivre. L'auteur présente une trentaine de projets à réaliser avec un soutien pas à pas. Chaque projet est évalué pour s'adresser tant au novice qu'au tourneur expérimenté.

Le livre est divisé en sept sections. Au début il traite des techniques et du matériel, description des outils, des accessoires et de la sécurité. Quelques pages couvrent les différents bois à utiliser et les caractéristiques des différentes essences. Il explique les façons d'emmagasiner le sel ou le poivre dans les modèles réguliers que l'on rencontre sur les tables des restaurants par exemple. L'intérieur peut être tout simplement percé avec une mèche, on introduit un contenant de verre ou non pour retenir le sel ou le poivre. Les couvercles sont soit en métal troué et au mieux des bouchons tournés en bois retenus en place par une rondelle en O. Généralement l'ouverture du bas sera fermée par un bouchon de caoutchouc. Les projets de cette section de salières et poivrières traditionnelles sont au nombre de dix avec des formes particulières comme des fruits et autres plus exotiques et quelques-uns laminés.

La prochaine section porte sur le moulin régulier. Ce mécanisme se compose d'une tige carrée disponible en différentes longueurs, d'une bague avec à l'intérieur un engrenage qui sera maintenu en place par un cavalier de retenu vissé dans le bois. Un engrenage placé à la base de la tige viendra épouser la bague et en tournant l'un sur l'autre, les gros grains de sel ou de poivre seront brisés en plus petits morceaux. À l'autre bout, se trouve un disque de retenu avec un trou carré pour entrainer la tige à tourner dans les deux sens. Enfin, complètement à l'extrémité, un boulon, qui, en le vissant plus ou moins profondément aura un effet sur la grosseur des grains.

Les projets de moulins réguliers sont au nombre de 14. Dans la majorité des cas, ces moulins sont de plus grandes tailles que les modèles de la section précédente. Les formes sont très variées allant de la conception classique, orientale, finlandaise aux modèles favoris notamment dans les restaurants italiens. Chaque projet comprend la liste des outils, la quantité de bois, les dimensions de toutes les pièces nécessaires et la méthodologie de fabrication. De plus, des encadrés donnent des options complémentaires ou des précautions à prendre selon le cas.

Un autre type de mécanisme est aussi utilisé dans la fabrication des salières/poivrières. Il s'agit d'un mécanisme pour broyer les grains et de les moule subséquemment. Deux modèles sont disponibles : l'un avec tige et l'autre sans tige pour des conceptions très particulières. L'installation de ce mécanisme nécessite beaucoup de précision dans le perçage de l'ouverture et la fixation de la pièce. Heureusement l'auteur décrit en détails le cheminement de l'installation à l'aide de schémas. La difficulté réside dans le fait de tourner une rainure à l'intérieur du trou, à une distance précise du bord afin que les griffes de l'appareil viennent s'enclencher et demeurer agrippées. Il n'y a pas de marge d'erreur possible. Une fois mis en place ce mécanisme ne peut être retiré. Pour exécuter parfaitement la rainure au bon endroit, vous pouvez fabriquer un outil de coupe avec les dimensions exactes ou vous procurer celui offert par la compagnie Sorby. De ces modèles plus sophistiqués, Chris West propose six configurations toutes aussi éclatées les unes que les autres dont l'une avec une double extrémité distribuant sel et poivre.

