Etamage

Rareté élevée

Absence de diplôme ou certification **Absence de formation**

Faible nombre de détenteurs

Métal

Equipements et accessoires de cuisine

L'étamage consiste à appliquer une fine couche d'étain alimentaire à l'intérieur des ustensiles en cuivre afin de les protéger de l'oxydation et de permettre leur contact avec les aliments.

Description du savoir-faire

Activité

L'étameur restaure et entretient des ustensiles de cuisine en cuivre tels que casseroles, poêles, plats à sauter, marmites, bassines et autres récipients culinaires. Son intervention permet de prolonger leur durée de vie et de maintenir leur usage alimentaire en toute sécurité.

Matériaux

Au contact de l’air, l’étain s’oxyde très peu au contraire du cuivre, dont l’oxydation (le vert-de-gris) est toxique. Une couche d’étain forme ainsi une barrière protectrice, limitant l’exposition et les phénomènes d’oxydation.

Techniques

Après un diagnostic de l'état de l'ustensile, la pièce est plongée dans un bain d’acide ou par électrolyse pour la décaper afin d'éliminer les traces d'oxydation, les anciens dépôts d'étain et les résidus.

L’étameur procède également au redressage et au débosselage de la pièce. Puis il reprend si nécessaire des soudures et contrôle les rivets.

Après avoir appliqué une pâte protectrice sur l’extérieur, l’ustensile est chauffé au-dessus d’une forge. Ensuite sous l’effet de la chaleur, un morceau d’étain alimentaire permet de déposer une fine couche d’étain à l’intérieur de la pièce, généralement selon la méthode traditionnelle dite « au chiffon ».

Enfin, l'ustensile est nettoyé, poli ou brossé.

Environnement économique

Le savoir-faire est généralement exercé dans certaines entreprises d’orfèvrerie ou de fabrication d’ustensiles de cuisine.

La clientèle est composée de professionnels de la restauration et de l'hôtellerie, mais aussi de particuliers ; collectionneurs ou amateurs de cuisine traditionnelle.

L'étamage s'inscrit ainsi dans une économie de réparation, favorisant le réemploi des objets plutôt que leur remplacement.

Formation

Il n'existe pas de formation pour ce savoir-faire.