

En devenant artisan coutelier, il a réalisé son rêve de gosse

Ici, comme dans toutes les bonnes adresses, tout est fait maison. Et comme dans toutes les bonnes maisons, on n'a aucune difficulté pour trouver l'adresse. François Panzani est artisan coutelier à Solaro. Son atelier, il l'a installé dans le jardin de la maison familiale de Chiola, où il vit avec sa compagne et leurs deux fils, Arthur et Ange. À 42 ans, celui qui est encore fonctionnaire territorial à temps partiel à la communauté de communes de l'Alta Rocca, a réalisé son rêve de gosse. Depuis un an, il a pu accrocher dans le petit local qui lui sert en même temps d'espace de vente, son diplôme de Fèvre taillandier coutelier. Des lames et des manches, il en avait fabriqué et assemblé avant. Mais son passage par le centre de formation Metallica, géré à Albi par Christian Moretti, a été déterminant dans son parcours. « C'est grâce au soutien du Sindacatu di i cultelaghji corsi que j'ai pu financer et suivre ce cursus. J'y ai rencontré des gens formidables. Sans eux, je n'en serais pas là », prévient-il d'emblée.

Chaque modèle est unique et 100 % artisanal

François Panzani est modeste. C'est toujours les autres qu'il préfère mettre en avant. Depuis son plus jeune âge, il a la passion de la forge et plus largement du travail manuel. C'est au hasard de l'achat d'un couteau, cadeau collectif pour un ami, qu'il a décidé d'aller plus loin. « J'ai compris

que c'est ce métier que je voulais faire. Les rencontres, notamment avec Jean-Dominique Susini et les autres adhérents du syndicat m'ont conforté dans cette idée », détaille-t-il.

Depuis, de nombreux couteaux sont sortis de son atelier. Pliant, fixe, de chasse, de cuisine, d'office, en acier, en acier carbone, en inox, chaque modèle est unique et 100 % artisanal. François Panzani a investi dans du matériel, d'occasion le plus souvent. Il s'est constitué un carnet d'adresses pour trouver le bois ou la corne qui lui serviront à fabriquer les manches. Il a aussi appris la patience en même temps que l'art du feu. « C'est un métier où on doit beaucoup attendre. Il faut laisser le temps au temps pour que les essences sèchent. Et se remettre plusieurs fois à l'ouvrage pour polir la lame avec différents grains. C'est un travail à la fois artistique, technique et physique. Pour finir un couteau, il faut deux grosses journées de travail quand, comme nous, on réalise toutes les étapes ».

Ce « nous » fait référence au syndicat auquel il a adhéré et qui défend le couteau corse artisanal. « Le label est important, il est un gage de transparence, d'honnêteté dans le travail, ajoute-t-il. Nous partageons la même philosophie, les mêmes valeurs, le goût pour les matières nobles et la sensibilité à l'identité insulaire. À partir de là, chacun essaye d'imprimer son style, sa marque de fabrique », détaille-t-il. Garantis 10 ans, les couteaux de François Panzani se déclinent en différents modèles. Du *curnighjo-*



François Panzani, dans son atelier de Chiola.

lu nutrale au *santoku* japonais, l'artisan explore une gamme qui ne demande qu'à s'étoffer. « Je fais aussi du sur-mesure, en travaillant avec le client, en le consultant, en essayant de répondre au mieux à sa demande tout en respectant les contraintes techniques. Parce qu'un couteau est un outil mais aussi un compagnon, chacun doit pouvoir choisir le sien », insiste-t-il. Chaque modèle est livré avec une notice d'entretien. Et pour ceux qui le souhaitent, dans un étui en cuir, lui aussi en-

tièrement fait main par son père, Michel Panzani, ancien pêcheur à Solenzara.

Les foires et autres marchés étant actuellement interdits, on peut découvrir les réalisations du coutelier sur sa boutique en ligne et sa page Facebook. Ou mieux, en se rendant directement dans son atelier de Chiola.

ISABELLE VOLPAJOLA

Page Facebook Coutellerie Panzani ; boutique en ligne www.coutelleriepanzani.com. Tél. 06 16 72 18 73



Les couteaux corses traditionnels se déclinent en plusieurs versions.



L'artisan propose également une gamme de couteaux de cuisine et d'office.

STÉPHANE GAMANT