



Après la City de Londres et les clôtures, Mauricio Antivilo a choisi le couteau.



Geoffrey Biron est anthropologue de formation.



MathieuASSE rêve de fabriquer un jour des sabres japonais.



Geoffrey Guérin cuisine pour son plaisir et apprend l'art du couteau.



À 61 ans, Daniel Bucco finance sa formation.

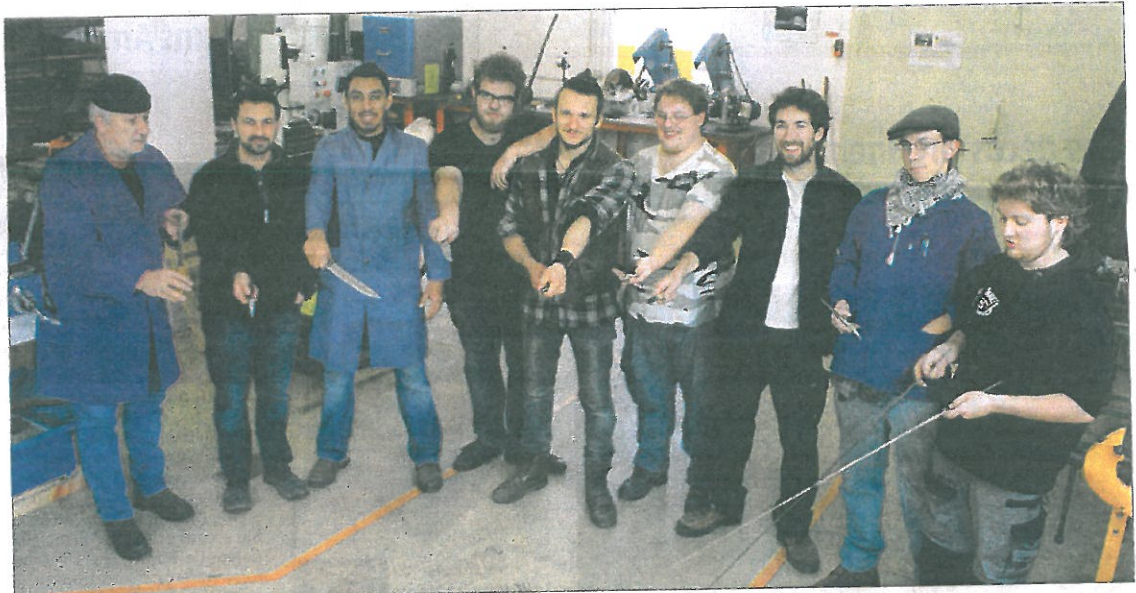
■ Depuis trois ans, la formation de coutellerie de Barbezieux attire des jeunes et moins jeunes, fascinés par le couteau ■ Et qui viennent souvent d'horizons très différents.

## La coutellerie aiguise les vocations

Pascal HUORD  
p.huord@charentelibre.fr

La formation de coutellerie (CAP instruments coupants et de chirurgie), créée au campus des métiers de Barbezieux en 2012, est la seule en France avec l'école de Thiers. Celle de Barbezieux, encadrée par Pascal Renoux le coutelier de Barret, s'est plus spécialisée dans la coutellerie d'art. Des modules de dessin et même d'orfèvrerie viendront compléter la formation des apprentis. La plupart d'entre eux ont choisi le couteau par passion certes, mais surtout après avoir pris des chemins buissonniers parfois surprenants. Exemples de la promotion 2015-2016.

■ **Mauricio Antivilo**, 44 ans, a quitté les établissements Lippi après un plan social. Il était revenu en Charente après avoir travaillé dix ans à la City de Londres, chargé de mettre en place des systèmes informatiques pour accélérer les processus des donneurs d'ordres boursiers. «À ce titre j'étais en interface avec de nombreuses grandes banques européennes.» Il a choisi la coutellerie «parce qu'[il] avait envie de faire quelque chose de manuel et de créatif». Il possède plusieurs couteaux et son père les collectionne également. «Petit je m'étais amusé à essayer d'en fabriquer», raconte-t-il. Aujourd'hui, il est en contrat de sécurisation professionnelle pour décrocher son CAP. «Après on verra. Je suis aussi dans l'atelier



Qu'ils soient apprentis ou en autoformation, les élèves de Pascal Renoux savent croiser le fer avec enthousiasme.

Photos CL

de Pascal Renoux, peut-être pourrais-je continuer chez lui et y faire valoir mes autres compétences.»

■ **Geoffrey Biron**, 22 ans, a décroché une licence d'anthropologie à Angers, «par intérêt personnel». «Mais le couteau m'a toujours trotté dans la tête.» Il avait songé à Thiers mais c'était loin. «J'ai eu connaissance de cette formation, plus axée sur l'artisanat d'art, ce qui me convient parfaitement.» Il a réussi à être recruté

par un coutelier forgeron qui travaille au Puy du Fou. «La première fois que j'ai frappé à sa porte, il m'a dit non. Puis il m'a pris comme stagiaire d'été. Aujourd'hui tout va bien.»

■ **MathieuASSE**, 19 ans, et **Geoffroy Guérin**, 20 ans, sont deux anciens cuisinots, le premier dans un resto gastronomique dans le Lot et le second à Tours dans une taverne et à Châteauneuf. «Je cuisine toujours pour le plaisir. Mais le cou-

teau me fascine. Et puis ce que j'aime, c'est la transformation de la matière, que ce soit en cuisine ou ici quand on travaille le bois, le fer. On peut tout faire de a à z.» Le jeune homme a trouvé un maître d'apprentissage à Nontron. «Après je verrai. Si je ne peux pas y rester, je chercherai une formation de forgeron.» MathieuASSE est venu au couteau par le sabre japonais qui le fascine depuis tout petit. «C'est au cours d'une visite à Laguiole que j'ai eu la révélation chez un artisan. Je suis resté scotché pendant deux heures. Il l'a vu, on a discuté, et comme j'en avais un peu marre de la cuisine... Aujourd'hui je suis apprenti chez lui. Un jour j'irai apprendre la fabrication du sabre japonais, mais je devrai apprendre la langue.»

■ **Pierre Giraud**, 29 ans, possède un master 1 de psychologie. Son projet de recherche n'a pas été retenu. «En fait, ma mère a pris contact avec un botaniste. Mais il avait aussi un atelier de forge. Pendant trois mois j'ai tapé sur de la feraille. C'est comme ça que je suis

venu à la coutellerie.» Son projet à terme est de s'installer comme forgeron coutelier «et monter une coopérative artisanale dans [son] département des Deux-Sèvres.»

■ **Marc Pallas**, 23 ans, a décroché un DUT communication, option patrimoine à Dijon. «J'étais programmé pour travailler dans la fonction publique territoriale, mais ce qui m'intéressait c'est l'artisanat d'art, en particulier la verrerie.»

■ **Daniel Bucco**, 61 ans. Ancien pompier professionnel, ancien patron d'une entreprise spécialisée dans l'aérostation et ballons éclairants, il a tout vendu. «Je suis collectionneur de couteaux depuis l'âge de 15 ans. J'ai vu beaucoup forger mon père et puis j'ai rencontré un rémouleur à Nontron qui m'a appris l'existence de cette formation. J'ai appelé et ça s'est fait comme ça. J'autofinance ma formation. Des copains m'ont déjà passé des commandes. J'ai commencé à constituer mon atelier mais je leur ai demandé d'être patients.»

### Pascal Renoux, alias «Prof»

Pascal Renoux (Photo CL). C'est «Prof», le maître incontesté pour tous les élèves de la formation. «Un homme qui nous tire vers le haut», glisse Daniel Bucco. «Je croyais avoir un bon couteau. Aujourd'hui je vois tous ses défauts grâce à Pascal», assure un autre élève. Pascal Renoux, le coutelier de Barret, est d'autant moins étonné de ces parcours atypiques qu'il a lui-

même suivi un chemin buissonnier pour aboutir à la maîtrise de son art. D'abord étudiant en architecture d'intérieur, il découvre la forge chez son beau-père et décide de devenir forgeron. Il crée son entreprise d'abord par nécessité de pièces de forge pour les monuments historiques et la reconstitution d'armes médiévales, avant de se lancer dans la création des couteaux d'art.

