

Franck Thomas, le coutelier au sommet de son art

Ce dimanche matin de novembre, le petit village de Serra di Ferro semble être toujours endormi. Pas un souffle de vent, pas une âme qui vive. Sur la petite place un bruit strident, parvient à troubler le silence, c'est le coutelier qui travaille. En pénétrant dans l'atelier du Lotus, on découvre un univers où l'art, la tradition, la force et la nature sont mêlés.

FRANCK THOMAS est devant son bas fourneau, " c'est très spectaculaire, une lame qui sort de la braise ", lance-t-il, les yeux pétillants de passion. Son jeune apprenti, Michaël, travaille à la lime. En silence. Depuis 18 ans, Franck est coutelier, grâce aux maîtres insulaires, il a appris son métier. Aujourd'hui, il est renommé dans toute l'île, mais cela il ne vous le dira pas.

Il préfère expliquer, comment se façonne l'objet, les non avertis en sortant enthousiastes. D'autant que Franck possède ses tiroirs, d'où il peut sortir un os de mammouth, d'hippopotame ou encore de girafe. Ces étranges et nobles matières servent à la réalisation des manches. Il y a aussi la corne de chèvre qui caractérise le couteau traditionnel corse. Cet objet était l'outil indispensable des bergers. Il a une lame très large, munie d'un tarabiscot. Le manche est aussi très large. Franck explique qu'il est difficile de se procurer de la corne pleine, mais cela reste un des objets les plus vendus.

De la récupération à la modernisation

Ses œuvres, Franck les aime, il les présente dans les salons internationaux et

dans les foires. Ce qu'il préfère par-dessus tout aujourd'hui c'est laisser libre cours à son imagination. Un sens artistique se révèle alors, chez cet artisan. Les stylets en fer forgé, ou encore la version moderne du couteau corse ouvrent la voie à des objets décoratifs hauts de gamme. Sa clientèle venue des quatre coins du monde, vient chercher cette originalité, qui sait malgré tout garder toutes les racines méditerranéennes. Franck aime travailler ses lames à l'huile d'olive, simplement parce que c'est un produit d'ici et que cela possède des vertus nourrissantes. Parlons-en de cette fameuse lame, celle de Damas est la plus belle et la plus appréciée et sûrement une des plus anciennes. Pourtant, on apprend qu'il est possible de faire un couteau, avec une chaîne de transmission ou



encore une barre de fer trouvée. La coutellerie doit, elle aussi se nourrir du monde qui l'entoure. Franck est capable d'aller chercher de l'acier dans la roche de Porto Pollo, mais il peut aussi dessiner ses plans sur le logiciel Rhinocéros et passer ses commandes par le biais d'Internet. Il reste hermétique à tout cela mais il est bien

obligé de reconnaître l'utilité de la chose.

En abordant le problème de la matière et du coût de revient, il perd un peu de son enthousiasme. Le sujet épineux du statut des artisans le révolte. Eux aussi aimeraient, comme les plombiers, être soumis à la TVA à 5,5%. Ils pensent que les artisans en milieu rural

doivent se regrouper et avoir un statut particulier. Ces couteaux seraient alors plus abordables.

Très vite la passion reprend le dessus, il parle de ses projets notamment des objets en forge. Et puis ici le travail n'attend pas, son carnet de commande est plein. Il retourne dans son atelier, où des outils indénombrables côtoient des dessins, des minéraux, des machines et autres machines en tout genre.

Michael le jeune apprenti n'a pas arrêté de travailler, il repartira bientôt chez lui sur le continent. Franck regrette que les jeunes corses ne s'intéressent pas aux métiers manuels. Deux ou trois sont passés chez lui, mais n'ont jamais terminé leur stage.

Pascale Sorba