

## **Michele Massaro**

## LE PLUS AFFÛTÉ DU TERROIR

Par Ilaria Brunetti Photos: Florian Domergue Inclassable, comme Frank Zappa à qui il ressemble, physiquement et dans l'esprit, foncièrement indépendant, Michele Massaro fabrique des couteaux pour des chefs à Maniago, village frioulan de forgerons de tradition séculaire.

Sur sa porte, un panneau interdit l'entrée aux couteliers, affûteurs, commerçants et aux revues spécialisées en coutellerie – hommage à Fulvio Pierangelini, chef particulièrement impertinent et cher à Michele Massaro. Ainsi, franchir le seuil de l'Antica Forgia Lenarduzzi, c'est l'assurance de rencontrer un artisan hors du commun.

Dans sa forge aux murs en pierre recouverts de haches, faucilles et autres lames anciennes, on perd la boussole. On ne saurait dire à quelle époque et dans quel univers on se retrouve. Dans un petit espace, d'imposantes machines qu'on imaginerait bien servir aux artisans du Moyen-âge, de magnifiques couteaux au design remarquable posés sur une grande table en bois rustique et, au centre de la pièce, sur une petite table de même facture, un plateau en argent contenant tout le nécessaire à cocktails d'un bar hype. Juste à côté, de la fumée s'échappe d'un étrange casier; dans un coin, d'épaisses buches et une collection de bouteilles à faire pâlir le meilleur bar à vin nature parisien du moment.

## Batafier

Michele Massaro est désormais le seul forgeur artisanal et indépendant en activité à Maniago, ville du Frioul sur les contreforts des Alpes italiennes autrefois renommée pour ses «batafiers » (littéralement, «qui bat le fer » dans le dialecte local). Les autres, une cinquantaine, sont regroupés dans un Consorzio depuis 1960. La tradition remonte au XVe siècle, plus précisément à 1453, date de construction d'un canal le long duquel les forgerons ont installé leurs ateliers afin d'utiliser la force de l'eau pour travailler le fer. Initialement, ces artisans devenus au cours de l'histoire les principaux fournisseurs d'armes de la Sérénissime, y produisaient des outils agricoles, des couteaux, et d'autres petits outils de précision.

Michele a repris l'une des premières coutelleries de Maniago en 2015, lassé de son job de commercial. Une moustache à la Dalì dans le corps de Frank Zappa nous accueille avec un café et, pendant qu'il nous parle de son travail, n'arrête pas de bouger, léger et rapide. Avec des mouvements sûrs et agiles, il manie aussi bien le fer incandescent que les rognons qu'il est en train de nous préparer pour le déjeuner. La plupart des machines sont très anciennes, exploitant encore la force de l'eau, et l'étrange casier est un fumoir à viande.

Antica Forgia Lenarduzzi Via Tesana nord, 75, Maniago (PN)



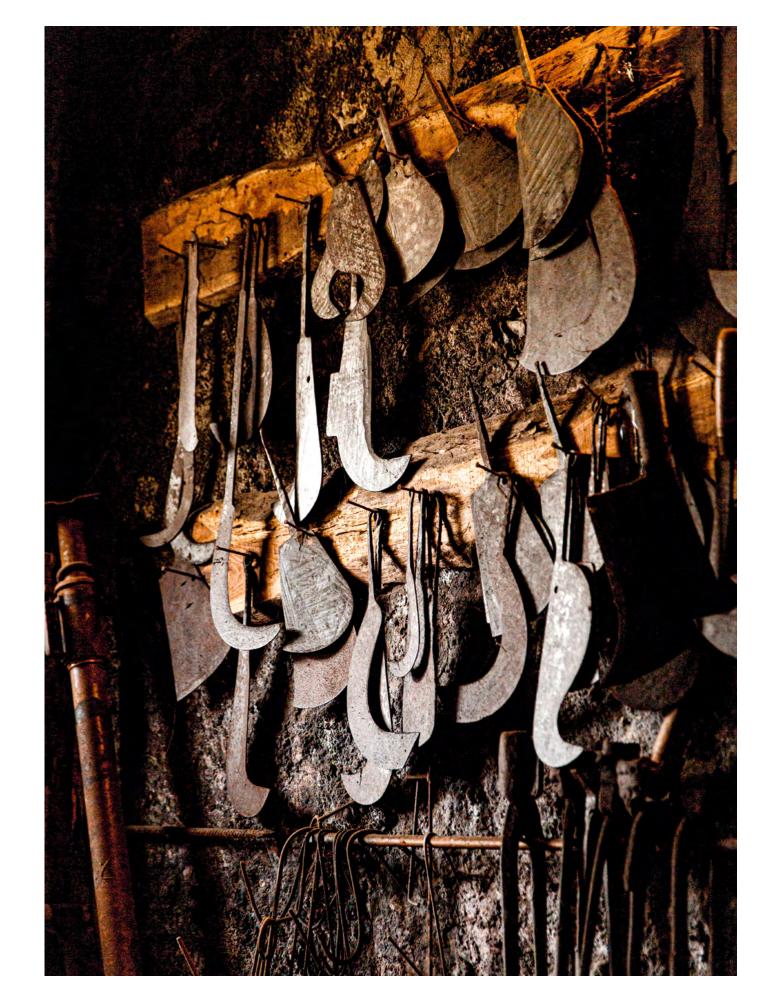
Entre le feu de la grande cheminée, toujours nourri, pour fondre le métal, la fumée qui enveloppe de gros morceaux de viande qu'on mangera sur la grande table en bois, toutes ces lames qui nous entourent, en sirotant un verre de Sassaia de Angiolino Maule – vigneron de la voisine Vénétie –, on se sent comme dans le carré VIP d'une fête aux Enfers. Captivés par le contraste entre la légèreté et la précision des mouvements de Michele et la taille et le poids des grandes machines, nous le regardons effectuer les phases initiales de la production

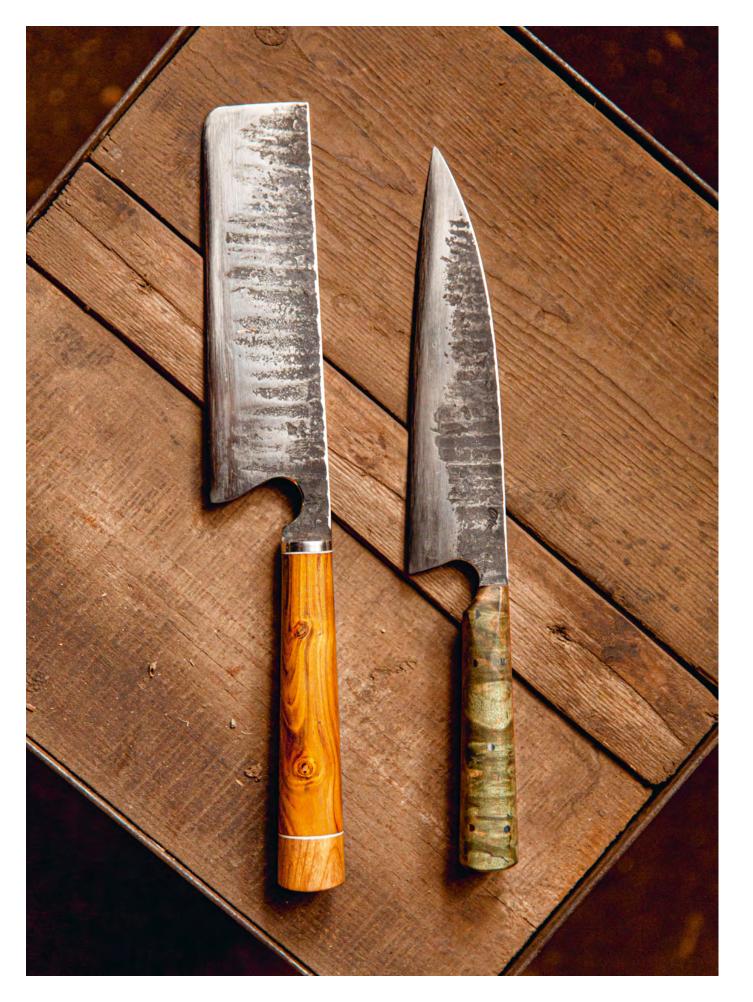
"La rumeur est très importante. Pour comprendre s'il y a quelque chose qui ne va pas, je dois rester à l'écoute du fer. Pour les mains c'est pareil, si je mets des gants, je perds toute la sensibilité nécessaire.»

d'un couteau. Il travaille sans aucune protection, à mains nues, sans casque pour protéger ses oreilles. «La rumeur est très importante. Pour comprendre s'il y a quelque chose qui ne va pas, je dois rester à l'écoute du fer. Pour les mains c'est pareil, si je mets des gants, je perds toute la sensibilité nécessaire. Le seul vrai danger ici est la distraction: l'unique fois où je me suis fait mal, c'est parce que je voulais prendre une vidéo avec mon portable!»

Violence et délicatesse, brutalité et élégance. Ce qui rend Michele extraordinaire n'est pas (seulement) son allure ni sa moustache, mais ses couteaux, des œuvres d'art uniques et rares conçues principalement sur mesure pour les grands chefs - tels Paolo Lopriore, Fulvio Pierangelini, Enrico Crippa, Mauro Colagreco - avec qui il échange longuement pour comprendre la lame dont ils ont besoin. Il travaille pour eux car ils entretiennent avec les lames un rapport intime, quotidien, essentiel. Leurs gestes et leurs besoins sont la source d'inspiration de Michele. Non seulement l'univers de la cuisine est porteur d'histoire et de traditions qui le passionnent, mais ses exigences sont un défi, qui demande une grande connaissance technique et une grande précision. >

Michele Massaro travaille à mains nues, les oreilles dressées... Entre forces de la nature, une osmose qui donne des lames de précision.







Michele fabrique des couteaux sur mesure pour de grands chefs, tels Paolo Lopriore et Mauro Colagreco.

Il a appris le métier avec les anciens de la ville, savoir-faire qu'il allie aux techniques de finition apprises auprès des fabricants de ciseaux et petits objets, et les formes japonaises. En effet, cet artisanat est récent dans la culture italienne, car la découpe n'est pas d'une importance capitale en cuisine.

«Je ne supporte pas les exercices de style, comme en cuisine, de même avec les lames. Je ne ressens pas le besoin de créer des nouvelles formes à tout prix, quand les Japonais ont tout codifié. Ainsi en cuisine, je n'aime pas les chefs qui ne créent que pour montrer leur créativité et nourrir leur ego bien plus que le commensal...» S'il lui est arrivé quelques fois d'inventer de nouvelles formes, c'est toujours pour satisfaire une exigence particulière d'un chef ou s'adapter à son geste. Ainsi, l'un de ses derniers couteaux pour Paolo Lopriore, a été imaginé pour fileter le poisson dans un seul geste fluide. Il avait aussi créé un couteau pour le vigneron Josko Gravner, dont on trouve les meilleures cuvées dans la cave de Michele. Récemment, il a aussi conçu un couteau pour la glace, inspiré par le travail d'un célèbre barman italien, Dom Carella.

Les manches de ses couteaux sont façonnés à partir de buches d'essences diverses qu'il

sélectionne et coupe dans les environs. Il fabrique aussi des couteaux de table, au design minimal et fluide. «Pour ces couteaux, j'ai travaillé sur l'élimination, pour arriver à l'essentiel. Si mes couteaux étaient une musique, ça serait la guitare de David Gilmour (des Pink Floyd, ndlr). Sa rythmique est simple, propre, fonctionnelle, mais transmet beaucoup d'émotions.»

Éparpillés sur une table, les prototypes qui portent le nom du chef auquel le couteau sera destiné. « Quand je sens que j'ai terminé d'apprendre, je passe à autre chose. Aujourd'hui, j'ai encore des choses à apprendre avec les couteaux, mais peut-être que demain j'en aurai marre et passerai à autre chose. Chef? J'y avais pensé à l'époque, mais je suis trop fou, trop anxieux, trop perfectionniste et trop compétitif. Ça serait un enfer!» x