

■ PORTRAIT. Infirmière, elle se reconvertit coutelière

Après 21 ans comme infirmière, Anne-Juliette Tanguy, habitante de Lados, s'est reconvertise coutelière et a créé cet été son entreprise « Les Couteaux de Juliette ». Rencontre avec une passionnée.

C'est ce que l'on appelle un virage à 180 degrés. Il y a encore deux ans, Anne-Juliette Tanguy était infirmière de formation (depuis deux décennies) et vivait en Normandie. Un dénémentement et un CAP en poche plus tard, elle a troqué la blouse blanche pour le tablier d'artisan et créé, à 44 ans, son entreprise de coutellerie à Lados. Son nom : Les Couteaux de Juliette.

« Je voulais pouvoir laisser libre cours à ma créativité »



Anne-Juliette Tanguy, de Lados, a créé son entreprise, qu'elle a baptisée Les Couteaux de Juliette.

« Je n'étais pas forcément lassée comme infirmière – j'effectue d'ailleurs toujours quelques remplacements –, mais j'avais envie de faire autre chose, quelque chose de nouveau depuis plusieurs années », explique simplement celle pour qui la passion des couteaux est née à la suite d'un stage de découverte chez un coutelier breton.

« La découverte du travail de l'acier et du métal a été un véritable coup de cœur, avoue-t-elle. Cela m'a poussée à vouloir produire quelque chose de matériel avec mes mains. » Pourquoi la coutelle-

durant la crise sanitaire, elle assemble ainsi ses couteaux de A à Z : « De la découpe de l'acier et du bois, à l'assemblage de la lame et du manche, en passant par la trempe, le détourage, le polissage et bien d'autres étapes, je fais tout », détaille en partie Anne-Juliette Tanguy. L'intéressée signe d'ailleurs toutes ses créations de ses initiales. Les prix oscillent ensuite entre la trentaine et la centaine d'euros selon que la lame soit fixe ou pliante, les matières premières, la taille de l'outil et bien entendu le temps requis.

Timothee Gimenez

■ Contact : 06 72 10 55 91 ; lescouteauxdejuliette@gmail.com ; <https://lescouteauxdejuliette.fr> ; https://www.instagram.com/les_couteaux_de_juliette/ (Instagram). Déplacement directement à l'atelier possible sur rendez-vous.

→ Biensûr des stages d'initiation

Toutefois, la fabrication n'est pas la seule corde à l'arc de la coutellerie qui « répare et affûte également les vieux couteaux » et voudrait proposer ces services aux boulangers et charcutiers du secteur. L'habitante de Lados a à cœur de faire découvrir son activité et envisage pour cela de développer des petits stages d'initiation dans les

mois à venir. « Sur un ou deux jours, les gens viendraient et apprendraient à fabriquer leur propre couteau », précise Anne-Juliette Tanguy. Elle sera en outre présente au marché de Noël de Bazas le 12 décembre prochain ainsi qu'à celui de Casteljaloux, avant, peut-être, de viser des salons nationaux (Nontron, Thiers...).

menuiser.

A l'écoute des clients

« Les clients peuvent, en outre, venir avec leurs propres idées et leur propre croquis afin d'avoir un couteau le plus personnalisé possible »,

révèle alors ? « Je voulais pouvoir laisser libre cours à ma créativité et mon imagination et le couteau me permet en cela d'allier le beau à l'utile », expose la néo-artisane qui précise avoir également hérité de la fibre manuelle de son père, menuisier.

Le 1^{er} août dernier est donc née l'entreprise Les Couteaux de Juliette, basée au domicile de sa fondatrice, lieu-dit Le Clerque Est, à Lados. Son credo ? « Plus tôt les petits couteaux de

la cuisine, d'office, de poche ou encore à friction », résume la tout juste coutelière qui assume son statut de débutante et assure par ailleurs ne pas chercher à concurrencer d'autres artisans locaux.