

Bjorn Heiberg

Né au Canada en 1969, il grandit au Danemark. Il part au Japon lorsqu'il a une vingtaine d'années. Il travaille comme professeur de langues, puis comme salarié d'une entreprise, avant de trouver un emploi chez un coutelier à Sakai. Responsable de l'exportation des couteaux japonais à l'étranger, il a traité avec des artisans de tout l'Archipel. En 2011, il a ouvert Tower Knives dans la région de Shinsekai à Osaka, un magasin spécialisé dans les couteaux japonais. Aujourd'hui à la tête de trois enseignes à Osaka et à Tokyo, il suscite un engouement pour les couteaux japonais chez des passionnés du monde entier.



AMBASSADEURS DE TERRAIN >>> Amis du Japon

Un coutelier d'origine canadienne met en valeur l'artisanat japonais

Le Canadien Bjorn Heiberg a créé Tower Knives, une boutique spécialisée dans les couteaux de cuisine japonais à Osaka. Il propose ainsi des articles haut de gamme aux amateurs de coutellerie locaux et étrangers et grâce à son magasin, il soutient et met en valeur le savoir-faire du Japon, un pays spécialisé en couteaux de cuisine artisanaux.

Bjorn Heiberg, né au Canada, a grandi dans la campagne boisée du Danemark. Depuis sa plus tendre enfance, il est habitué à utiliser des couteaux de poche et des outils divers. Son intérêt pour le Japon commence dans les années 1980 : il s'est à cette époque pris de passion pour la série télévisée japonaise *Shogun* et le manga historique *Lone Wolf and Cub*. Il était particulièrement fasciné

par les sabres japonais maniés par les personnages principaux de la bande dessinée.

Il réalise son premier voyage au Japon avec un visa vacances-travail lorsqu'il a une vingtaine d'années. La convivialité et la gastronomie du peuple japonais l'enchantent immédiatement. M. Heiberg décide de prolonger son séjour au Japon et essaie de promouvoir un aiguiser de couteaux fabriqué en

Suisse. Son premier rendez-vous commercial a lieu chez un coutelier à Sakai, ville située dans la préfecture d'Osaka et réputée pour la qualité de son artisanat traditionnel. Au cours de sa présentation, il est interrompu par cette remarque : « Nous n'avons pas besoin d'aiguiseurs, en revanche, que pensez-vous de nous aider à exporter nos couteaux ? » C'est ainsi que M. Heiberg a commencé à travailler dans la commercialisation



Avec plus de cinq cents couteaux présentés, la boutique reflète la riche variété de la production artisanale japonaise.

à l'étranger de couteaux de cuisine japonais.

Les couteaux de cuisine japonais haut de gamme sont prisés dans le monde entier. Néanmoins, rares sont les marchands en mesure d'expliquer aux clients de manière approfondie ce qui fait leur valeur, ou de prodiguer des conseils d'entretien pourtant essentiels. M. Heiberg, après avoir été en contact avec de nombreux couteliers perpétuant une tradition séculaire, a pris conscience d'un autre problème. Il explique ainsi : « Les artisans dans ce domaine sont des perfectionnistes, passionnés par le travail manuel, qui ne réalisent pas toujours que la cuisine est un domaine en constante évolution. Ils ont donc parfois besoin de conseils pour mieux appréhender les besoins réels des clients. » Il fallait en conséquence un intermédiaire entre les artisans, qui se consacrent à la réalisation de couteaux de grande qualité, et les utilisateurs finaux. C'est pour remplir ce rôle qu'Heiberg a quitté l'entreprise où il travaillait depuis neuf ans et a créé en 2011 Tower Knives, une boutique de couteaux de cuisine japonais située au pied de la tour Tsutenkaku, à Osaka.

Le magasin propose désormais plus de cinq cents modèles de couteaux de cuisine soigneusement sélectionnés auprès d'artisans de tout l'Archipel. M. Heiberg et son équipe y organisent des démonstrations de techniques de coupe des légumes, pour montrer aux clients comment se servir et entretenir au mieux leurs couteaux. « Le Japon



Les artisans sont régulièrement invités dans l'atelier du magasin de M. Heiberg pour présenter leur savoir-faire, notamment l'affûtage de couteaux, dont FUJII Keichi, un artisan traditionnel originaire de Sakai, fait ici démonstration.

bénéficie de deux atouts qui lui ont permis au cours de son histoire de forger des lames extrêmement tranchantes pour les sabres de samouraï : des artisans au savoir-faire exceptionnel et la capacité à produire un acier de haute qualité. Quand un couteau de cuisine est conçu selon le même niveau d'exigence, il permet de découper des aliments avec beaucoup de finesse, ce qui permet de conserver au maximum sa saveur. Si on les entretient avec beaucoup de soin, les couteaux peuvent se transmettre sur deux ou trois générations. Plus les gens ont conscience de cette durabilité, plus ils sont prêts à payer le prix de la qualité », explique M. Heiberg.

Il a aménagé un atelier dans le magasin d'Osaka, où il organise des événements périodiques, notamment des démonstrations d'affûtage dirigées par les artisans eux-mêmes. Selon lui : « Ces événements ont un double avantage : ils sont très appréciés par ceux qui y assistent et ils permettent aux artisans

qui les animent de percevoir le plaisir procuré aux clients par leurs créations. Parmi les artisans que j'ai invités, il y en avait un qui était sur le point de prendre sa retraite. Devant le succès de sa présentation, il a changé d'avis et a décidé de transmettre son savoir-faire à de jeunes apprentis. Notre objectif est de faire découvrir le monde des couteaux à un maximum de gens et de leur expliquer comment bien les utiliser. Je suis convaincu que cela amène les artisans à être plus fiers de leur travail et déterminés à transmettre leurs compétences et leur enthousiasme à la nouvelle génération. »

En contribuant à sensibiliser le public au bon usage et au savoir-faire de la coutellerie japonaise, M. Heiberg participe à la préservation de la fabrication traditionnelle de lames de haute qualité. Sa passion pour les couteaux lui permet de transmettre un pan de la culture traditionnelle japonaise à la prochaine génération. ✨



Dans le magasin principal, on utilise des tomates et autres légumes frais pour expliquer aux visiteurs comment se servir d'un couteau de cuisine affûté. Les mets préparés avec d'excellents couteaux sont réputés pour avoir à la fois meilleur aspect et meilleur goût.

« La tour est un point de repère très connu, mon magasin est donc facile à trouver », explique M. Heiberg, qui a choisi de s'installer au pied de la tour Tsutenkaku à Shinsekai, quartier surnommé « le cœur d'Osaka ». En 2015, il a suivi la même logique à Tokyo, en ouvrant son magasin tout près de l'emblématique tour Tokyo Skytree, qui est la plus haute construction du Japon.

