

EMILY RATAJKOWSKI FÂCHÉE D'AVOIR ÉTÉ RETOUCHÉE
PAGE 21



SION AIRSHOW LES CONFIDENCES DES CHEVALIERS DU CIEL
PAGES 6-7



Madame Figaro

Jean-Guy Python

Le Matin



MOTEUR DE RECHERCHE
PAGES 2-3

GOOGLE DIT
TOUT
DE VOUS

COUPE DAVIS LA SUISSE SAUVE SA PLACE DANS L'ÉLITE
PAGES 28-29

Keystone/Alexandra Wey

PUB



Nouveauté avec PickMup: BRACK.CH

Retirez désormais vos commandes passées via BRACK.CH sur le lieu de retrait **PickMup** de votre choix!

Avec **PickMup**, commandez en ligne parmi le plus vaste assortiment de Suisse et choisissez vous-même où et quand retirer vos commandes.

Toutes les informations sur: www.PickMup.ch

Partenaires participants:



LES FINES LAMES DU **COUTEAU** SUISSE

CUISINE Le canif n'est plus le seul à faire la fierté des Helvètes: une manufacture biennoise équipe les meilleurs cuisiniers du pays de ses lames d'acier. Un succès sans précédent!

Un couteau au pays de la montre? Capitale de l'horlogerie, Bienne (BE) est aussi la ville de Sknife, une manufacture qui façonne des couteaux faits de bois et d'acier dont les grands cuisiniers raffolent. «Nos couteaux sont fabriqués à main levée», précise Michael Bach, fondateur et directeur de l'entreprise qui a produit ce matin son 10 000^e couteau. Actuellement, la manufacture finalise la commande du chef étoilé Franck Giovannini du Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier (VD). La crème de la crème, c'est le credo de Michael Bach depuis 13 ans.

Quand il s'est lancé dans la coutellerie en 2003, Michael Bach affirmait au «Matin» que «les couteaux comme les montres ont leurs collectionneurs». Une conviction qui ne s'est jamais démentie: «On se souvient de son premier cou-

teau: c'est un produit émotionnel», répète-t-il. Acheter un couteau pour l'admirer sans l'utiliser? «Bien sûr, mais dans les grandes occasions, comme une old-timer», rétorque Michael Bach.

Sans boudier la céramique tran-

« Plus l'acier est dur, plus la lame est mince »

Michael Bach, directeur de Sknife

chante de ses débuts, Michael Bach privilégie désormais la beauté de l'acier. «Plus l'acier est dur, plus la lame est mince, ce qui est primordial pour la viande des Grisons...» résume le directeur. Une aciérie à Bienne spécialisée dans les outils de chirurgie, une forge à Oberburg (BE) capable de produire en série: tout chez

Sknife est suisse, jusqu'au bois des poignées des couteaux. «Un couteau bien affûté, c'est le plaisir de couper un steak comme avec une lame de rasoir», résume Michael Bach.

Mais les couteaux de Sknife ne servent pas qu'à couper la viande et à partager le fromage: les plus grands cuisiniers en sont équipés. C'est notamment le cas du Français Marcel Lesoille, champion du monde d'ouverture d'huîtres, qui en a écaillé 2064 à l'heure et 896 les mains dans le dos.

De Philippe Chevrier à Franck Giovannini, les grands chefs étoilés suisses sont ses meilleurs ambassadeurs. Pour s'assurer leur fidélité, Michael Bach sponsorise l'équipe nationale suisse des cuisiniers. C'est en soutenant Franck Giovannini au Bocuse d'Or à Lyon que Michael Bach a raffermi ses liens avec le chef trois étoiles,

pour qui il développe actuellement une ligne spécifique.

Le design est ainsi fait que lorsqu'un couteau est posé, sa lame en acier chirurgicale ne touche pas la table. Un design moderne et innovant, c'est une manière de se démarquer du coutelier français Laguiole, plus orienté vers la tradition.

Un savoir-faire unique

Des couteaux vendus entre 200 et 800 francs, Sknife en produit 30 par jour, avec quatre personnes dans la fabrication et autant dans le marketing et dans la distribution. Dans le haut de gamme, Michael Bach ne craint pas la concurrence, même sans brevet: «La technique est connue. C'est notre savoir-faire qui est inimitable», assure-t-il.

● TEXTE VINCENT DONZÉ

vincent.donze@lematin.ch

● PHOTOS MAXIME SCHMID

EN HUIT ÉTAPES



100% SUISSE

Issu d'une tige d'acier livrée par le marchand L. Klein, pressé à la forge Flückiger, le couteau est nobilité côté manche par du frêne suisse, avant un ponçage et un aiguisage manuel. Le logo du client est gravé au laser.



Fondateur de Sknife, Michael Bach (à d.) supervise l'affûtage de son coutelier Timo Müller.