

Un jour, une idée

A vos marques, prêts, coupez avec le Sknife!



SÉBASTIEN LADERMANN

 @SLadermann

Si déguster un excellent vin dans un verre à sirop ne vient à l'esprit d'aucun épicurien raisonnable, l'emploi de couteaux de table indignes de leur fonction élémentaire – couper – semble malheureusement courant. Combien de viandes de qualité, tendres à souhait, ont-elles été lamentablement déchiquetées plutôt que réellement découpées? Outre l'effort supplémentaire que requiert une lame médiocre ou émoussée, le résultat s'en ressent avec des fibres malmenées, et donc désagréables en bouche.

Si l'on écarte les lames crantées, plus adaptées à la découpe du pain qu'à celle du steak, restent les classiques, c'est-à-dire sans dents, idéales

pour obtenir une coupe franche. Certaines régions productrices françaises en ont fait leur spécialité. Thiers et Laguiole notamment se disputent un marché désormais envahi par les produits de contrefaçon, importés en masse d'Asie et distribués largement en Europe, pour le plus grand malheur de nombreux artisans français.

C'est dans ce contexte que les couteaux à steak Sknife ont vu le jour, il y a une année à peine. Leur particularité? Une fabrication réalisée entièrement en Suisse, à la main, du forgeage à l'aiguisage final. Sans compter l'emploi de matériaux de haute qualité: un acier chirurgical nitruré d'une dureté de 58 HRC pour la lame et différentes essences de bois, noyer et frêne notamment, dont la provenance suisse est garantie.

Avant même de l'utiliser, il faut bien reconnaître que les formes du couteau Sknife ont de quoi séduire. Très épurées, longilignes, sans rupture entre le manche et la lame. Mais le plus surprenant reste la prise en main. L'objet devient instantanément le prolongement des doigts, tant ceux-ci s'enroulent naturellement autour du manche. Un sentiment surprenant et ô combien agréable!

A noter que la gamme Sknife, outre le couteau à steak disponible également avec une lame en acier damassé, comporte des ustensiles destinés au fromage, à la viande séchée et aux huîtres. ■

Sknife – Swiss Knife, www.sknife.com, disponible sur la boutique en ligne www.monde-de-couteaux.ch et à la coutellerie Carron, pl. Centrale 16, Martigny, tél. 027 723 21 75.