

Plaisirs

GASTRONOMIE & VOYAGES

**UN DÉCOR NATUREL
À LA BEAUTÉ ATYPIQUE**

Sète, la ville
posée sur l'eau

Portrait gourmand

Hemingway, une jeunesse entre
Montparnasse et la Suisse

Evènement

La mythique Dôle des Monts
fête son 130^e millésime

CHF 9.50

N° 335 · 59^e année

Octobre-Novembre 2017

sknife nominé pour le prix Jeunes Entrepreneurs 2017

Parmi les 250 candidatures, la manufacture de couteaux sknife basée à Bienne a réussi à faire partie des six jeunes entrepreneurs désignés dans la catégorie production/industrie du Swiss Economic Forum.

TEXTE ET PHOTO: CECO-MONDE DE COUTEAUX

En Suisse comme à l'étranger, plus de 8000 couteaux Swiss made ont déjà été vendus. Suite à la forte demande, la manufacture a développé et lancé d'autres couteaux. Les chefs-d'œuvre en acier damassé ont eu un fort écho sur le marché international et chez les amateurs de couteaux.



Couteaux en acier damassé en torsion avec 1000 couches.

Grâce aux caractéristiques de coupe positives ainsi qu'au concept design «la forme suit la fonction», les couteaux à steak conviennent parfaitement en gastronomie. Depuis les contributions de la haute gastronomie, le design pur et élégant s'applique à un couteau à fromage, un couteau de table, un couteau à viande séchée avec planche à découper, un couteau à beurre et à petit pain, un couteau à huîtres (avec une édition spéciale signée Marcel Lesoille, champion du monde d'ouvertures d'huîtres et ambassadeur de la manufacture sknife) ainsi qu'à une fourchette à steak. Tous les couteaux sknife, de même que la fourchette, ont un manche en bois (bois de noyer stabilisé ou bois de frêne stabilisé peint en noir).

L'exécution damassée du couteau à steak sknife, couronnée de succès, a déjà été vendue plus de 300 fois aux collectionneurs de couteaux de Hambourg, du Luxembourg et de Sydney, qui adorent l'artisanat du damas classique combiné à un design moderne aux lignes fluides. Ce succès a encouragé

sknife à offrir toutes les lames en acier damas.

Du forgeage en Emmental à la touche finale de l'aiguillage, en passant par l'ajustage des manches, les couteaux sknife sont produits à la main, exclusivement en Suisse. L'acier chirurgical nitruré novateur du couteau à steak confère une résistance à la

corrosion quatre fois plus élevée et une haute dureté de 58 HRC. La transition entre la poignée et la lame permet une coupe ergonomique et – grâce à la conception optimisée – la surface de coupe est sans contact. Le finissage et l'affilage à la main sont menés par Hansjörg Kilchenmann à Bâle et par le coutelier Timo Müller dans la manufacture sknife à Bienne où seront produits environ 10 000 couteaux par année.

Les produits sknife sont vendus par la société sœur CeCo-monde de couteaux, avec un excellent réseau en haute gastronomie. Grâce au sponsoring de longue date de l'équipe nationale suisse des cuisiniers et de l'équipe nationale junior des cuisiniers, le titre de membre d'honneur de la Société suisse des cuisiniers a été décerné au CEO Michael Bach. Avec la forte demande internationale (taux d'exportation = 10%), sknife répond aujourd'hui aux intérêts internationaux en travaillant déjà avec des partenaires de distribution en Allemagne, Autriche, Pays-Bas, Suède et Italie. D'autres marchés suivront très bientôt. • CeCo

envier aux autres terrains de golf. Le 28 août dernier, 100 restauratrices et restaurateurs, tous des amateurs de golf clients de Prodega / Growa / Transgourmet, ont mis de côté leur cuisine ou leur établissement le temps d'une journée, afin de se mesurer à leurs collègues de travail sur le green, avec un enthousiasme très sportif. Le tournoi, lancé par un « shotgun », s'est déroulé sur la variante Stableford. Sandra Stanek, Restaurants Commercio-Piccadilly AG, Zurich et Jakob Wenger, Swiss Value Consulting, Biel-Benken, se sont distingués en tant que gagnants de la catégorie « Best Player » (score brut). Chaque Transgourmet-Golftrophy allie jeu ambitieux et saveurs. Ainsi, un petit-déjeuner attendait les hôtes dès leur arrivée en guise de fortifiant. Après la mi-temps, les joueuses et joueurs ont pu reprendre des forces avec des grillades et un buffet de salades servis au trou 7/5. L'apéro et le menu à trois plats du soir au restaurant du golf, préparé par Felix Brüderli, ont couronné cet événement en beauté.

P

Mulhaupt

Qualité

144 ANS
AU SERVICE
DES
MEILLEURES
TABLES

Romanel Charbonnière 1 021 731 0 740

Grâce au soutien partenarial de Bell, Ecolab, Emmi, Frigemo, Jacques Germanier, Hilcona, Pernot Ricard et Unilever Food Solutions, cette édition du Transgourmet-Golftrophy a une fois de plus représenté une expérience inoubliable pour les clientes et les clients de Prodega / Growa / Transgourmet. Cette entreprise de libre-service et de livraison en gros organise chaque année, en juin et en août, un tournoi de golf pour ses clientes et clients.

► www.transgourmet.ch

Le 10 000^e couteau sknife est produit !

.....

Le 18 septembre 2017, tout juste après les 2 ans de mise en place de la production, le 10 000^e couteau sknife a été produit dans la manufacture biennoise. A cette occasion, Michael Bach, PDG de sknife SA, a adressé un grand merci à l'équipe engagée et aux amateurs du couteau qui suivent sknife avec enthousiasme depuis la première heure. Egalement à relever : désormais disponible outre les différentes formes de couteau, la fourchette à steak. Suite à la forte demande

provenant du monde entier toutes les formes de couteau de même que la fourchette existent maintenant en acier damassé en torsion. Les couteaux peuvent être gravés et ainsi personnalisés. Ils se retrouvent chez de grands Chefs comme par exemple Franck Giovannini (Hôtel de Ville, Crissier).

► www.monde-du-couteau.ch

Alexandra Knutti remporte le concours de cuisine La Cuisine des Jeunes 2017

.....

Ce qui a commencé en 2003 comme un petit événement est devenu depuis un concours de cuisine suisse réputé : La Cuisine des Jeunes fête son 15^e anniversaire cette année. Plus que jamais, le concours de cuisine de Viande Suisse offre à de jeunes talents de la cuisine suisses la chance de montrer à toute la scène gastronomique suisse ce dont ils sont capables. Et la personne qui remporte le concours obtient un vrai coup de pouce pour sa propre carrière. « GO FOR VICTORY ! Remporte la victoire – avec ta recette à base de viande d'agneau suisse » : telle était la mission de cette année pour les jeunes



Michael Bach avec Timo Müller, coutelier qualifié, qui – avec son équipe de 4 membres – a rendu la fabrication en travail manuel du 10 000^e couteau possible. L'objectif est de fabriquer 10 000 pièces par an chez sknife à Bienne.