

SKNIFE

La Rolls des couteaux 100% suisses

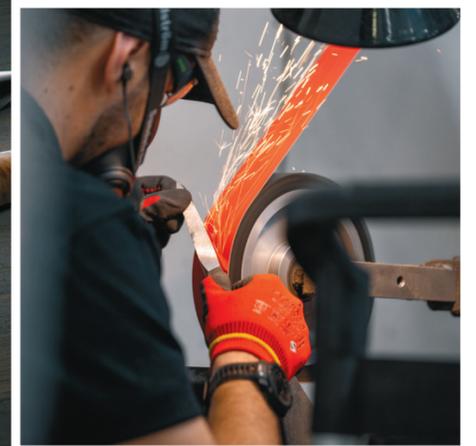
Ils sont d'une beauté à couper le souffle et ont conquis le monde de la gastronomie depuis 10 ans. Reportage de la forge au coutelier en passant par la menuiserie.

MANUELLA MAGNIN

SUISSE

Sknife fête cette année ses 10 ans d'existence. Une décennie au service des chefs en Suisse et dans le monde. L'occasion d'en apprendre plus sur ces fameux couteaux imaginés par Michael Bach. Il a fallu plusieurs années à cet ingénieur en matériaux, passionné de beaux objets, pour penser le couteau parfait en collaboration avec des chefs étoilés. Une approche pertinente, car ce magnifique outil a aujourd'hui trouvé sa place sur les plus belles tables du monde totalisant la bagatelle de 200 étoiles au guide Michelin. 40 000 exemplaires ont en effet été écoulés d'abord dans notre pays, puis en France, en Asie et depuis peu dans les Caraïbes. Une prouesse sachant qu'il faut tout de même déboursier la coquette somme de CHF 956.- pour 4 exemplaires de ce chef-d'œuvre de design.

Mais qu'est-ce qui fait donc le succès de cette Rolls de la coutellerie? Le Swiss made et le design bien sûr, récompensé par 4 prestigieux prix internationaux. La transition volontairement fluide entre le manche et la lame permet de couper de manière ergonomique. La prise en main est agréable, presque sensuelle. L'arête de coupe n'est pas en contact avec la surface de la table.



BOIS SUISSE

Les bois de noyer et de frêne, utilisés pour les manches, proviennent d'une tournerie en Emmental (bois suisse, certifié FSC), l'entreprise HTech à Neueneegg. Pour que le bois soit résistant et durable, il est stabilisé grâce à l'injection d'acryl sous vide. Il est également possible d'en modifier la couleur. Cette technologie est basée sur les derniers résultats de recherche issus de projets de développement menés avec l'École de Bois à Bienne. Les emballages sont, eux, fabriqués en bois de sapin suisse. La finition des couteaux, le collage des manches sont réalisés dans les ateliers de sknife à Bienne.

▲ Des lames forgées dans l'Emmental.

► Les finitions sont réalisées à Bienne.

◀ Michael Bach, créateur de la gamme sknife.

Photos: © DR

ACIER CHIRURGICAL

Autre point fort indéniable: sknife utilise l'acier chirurgical le plus récent, dans lequel le carbone est remplacé par de l'azote. Le même matériau est utilisé dans les prothèses de hanches et pour les montres. La résistance à la corrosion est ainsi multipliée par 4, ce qui rend les couteaux sknife idéaux pour une utilisation dans les restaurants en bord de mer. « Les retours de nos clients sur la Côte d'Azur sont excellents », relève Michael Bach. La Réserve à Ramatuelle a adopté le sknife il y a 5 ans et n'a jamais eu à déplorer un problème de rouille. De plus, la dureté élevée permet également au couteau de rester aiguisé longtemps.

Les lames sont forgées par l'entreprise Flückiger à Oberburg dans l'Emmental au bénéfice de plus de 200 ans d'expérience dans le travail du métal. Chaque barre d'acier est préalablement chauffée à 1100°C. Elle est ensuite tapée à plusieurs reprises avec un poids de 4 tonnes, puis découpée à la forme désirée.

//sknife.com/fr

ÉDITIONS LIMITÉES ET SPÉCIALES POUR LE 10^E ANNIVERSAIRE DE SKNIFE

Pour fêter cette décennie, sknife propose en édition limitée le couteau de poche en acier damassé et en édition spéciale le set de 4 couteaux à steak avec manches en bois flotté.

JOURNÉES DES PORTES OUVERTES DU 24 AU 26 AOÛT 2024

Rendez-vous visite à Bienne à l'occasion de notre 10^e anniversaire, de 10h à 18h. Venez découvrir une décennie de développement de produits innovants – du design jusqu'à la fabrication finale. Tout ceci dans la manufacture de couteaux sknife à Bienne.

Les meilleures fromages sélectionnés pour Vous

