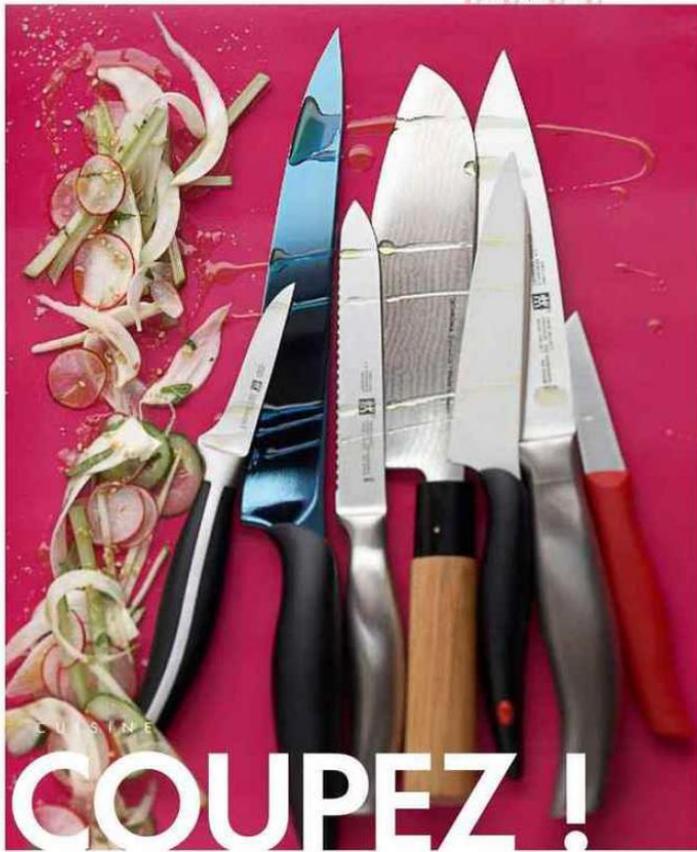


& MOI



LE DERNIER SNOBISME DES FANS DE CUISINE ? LE BON COUTEAU ! ACCESSOIRE ULTIME DES CHEFS ET MUST HAVE DES FOODIES, CES FINES LAMES AFFÛTENT VOS PETITS PLATS. MODE D'EMPLOI. PAR NATHALIE HELAL

COUTEAUX STARS

Depuis le succès de l'émission « Top Chef », les lames sont sorties des cuisines pour s'exhiber sur les plateaux télé et chaque chef a son couteau signature. Japonais pour Thierry Marx et Michel Trama ; made in Thiers, berceau de la coutellerie française depuis six cents ans, pour Christian Etchebest et le Meilleur Ouvrier de France Christophe Raoux ; ou encore dernier artisan coutelier de la région parisienne pour Alain Ducasse, à chacun ses joujoux préférés ! Étincelants, design, ces instruments sont beaux à couper le souffle.

LESQUELS CHOISIR ?

Après l'emballement pour les couteaux en céramique, incroyablement coupants mais également cassants comme du verre, la tendance est aujourd'hui aux lames en acier

forgé et aux manches en fibre de carbone ou en bois, injectés de résines afin d'éviter les microbes. Questions de goût, de style... et d'œil aiguisé !

À QUEL PRIX ?

Un bon couteau de cuisine exige un savoir-faire unique et une bonne dizaine d'heures de travail, de la forge à la finition. D'où des prix élevés : de 60 à 200 € et bien plus. Mais, bien entretenue, une fine lame dure des années.

À LIRE

« COUTEAUX, L'ART DE LA DÉCOUPE EN 50 RECETTES ET TECHNIQUES », DE MARIUS LE RÉMOULEUR ET MÉLANIE MARTIN (ED. HACHETTE). EN LIBRAIRIE LE 26 OCTOBRE.

POUR QUEL USAGE ?

Il existe une trentaine de variétés de couteaux mais, dans une cuisine familiale, quatre à cinq bons basiques suffisent. Jean-François Korczeniuk, Thiernois de naissance et fin connaisseur au service des grandes manufactures de sa région, a tranché pour nous. Il nous faut...

Un éminceur. Avec sa lame lisse de 25 cm environ, épaisse, son manche solide à trois rivets, il cisèle les herbes, émince les oignons, coupe la viande et les légumes en morceaux... Un grand classique qui sert à tout.

On aime : le couteau de chef Four Star, 26 cm, de Zwilling, 109 €. zwilling.com

Un couteau d'office. Petit (entre 8 et 10 cm), fin et pointu, il épluche, dénerve et entaille la viande, émince finement. Un vrai bistouri !

On aime : le couteau Office 1920 de Jean Dubost, manche en chêne PEFC, 8 cm, 16,90 €. jeandubost.com

Un tranchelard. Très long (de 24 à 30 cm), fin, légèrement courbé, il tranche sans déchirer, en longues découpes si besoin, rôtis, jambons, volailles, gigots, saumons fumés...

On aime : le Masterpiece de Kasumi, lame damassée, 24 cm, 239 €. couteaujaponais.com

Un couteau à filet de sole. Sa lame de 15 à 20 cm, très fine et effilée, ultra flexible, lève les filets de poisson et glisse avec précision entre la chair et la peau pour la détacher. Un coup de main à prendre !

On aime : le Fuso Nitro+, 19 cm, Lion Sabatier, 69,90 €. couteau-sabatier.fr

DES ADRESSES POINTUES

Patrick Bonetta. Chouchou d'Alain Ducasse, cet authentique artisan fabrique à la demande (manches en lin pressé, acier Cromova...) pour les grands chefs et les particuliers, affûte et répare. De 150 à 200 €, et 4 € pour l'affûtage. Tel : 06 09 82 42 03.

Maison Lefranc. Affûtage futé à la meule traditionnelle, de 2,50 € à 4,50 €. 26, boulevard des Batignolles, Paris-17^e. Tél. : 01 42 66 90 92.