

PALAIS AIGUISÉS

Les chefs ont une obsession dont on parle peu. Elle rythme des conversations de brigade et a un impact direct sur notre assiette. Désirés, choyés, leurs couteaux sont au centre de leur métier et d'un secteur bien affûté.

Texte **Céline Fion**
Photos **Frédéric Raevens**

Demandez à un chef de vous parler de son couteau préféré et il emploiera presque toujours les mêmes mots : « C'est une extension de ma main/mon bras. » Dans l'équation de l'excellence, la lame compte autant que la précision du geste et la qualité du produit. De la mallette que doit s'acheter l'étudiant qui décide de se former à la cuisine à la lame de couleur qui symbolise la victoire dans *Top Chef*, cet outil de travail central a aussi une haute valeur symbolique. Certains cuisiniers les collectionnent et en ramènent de voyage, d'autres réfléchissent longuement à la prochaine acquisition qui viendra remplacer une lame qui disparaît au fil des affûtages. Certains pourraient réciter le catalogue de leurs marques préférées ou savent exactement quels bois et acier composent leur demi-chef favori tandis que d'autres préfèrent les choisir à l'instinct, à la faveur d'une bonne prise en main. Il y a ceux qui sont prêts à se soumettre à une liste d'attente de plusieurs années pour s'offrir un couteau à plusieurs milliers d'euros et ceux qui limitent la dépense. On l'a noté en discutant avec de grands noms de la gastronomie belge (*lire par ailleurs*), à chaque chef ses préférences et ses rituels mais rares sont ceux que la question indiffère. « Il y a toujours eu une relation affective avec le couteau, assure Claudine Dozorme, présidente de la manufacture

Claude Dozorme et membre du comité de pilotage du salon international Coutellia. Les gens se l'approprient, l'objet doit ressembler à celui qui l'utilise. On va se projeter dedans. Ça a été de tout temps, les paysans autrefois adoraient leur couteau. Les chefs y sont aussi très attachés. »

COMME LES PROS

L'enjeu autour des gammes dédiées à la cuisine est de taille pour les fabricants, surtout depuis que le milieu de la food a développé une aura glamour. Pour ses 130 ans, Opinel, que l'on connaît surtout pour ses couteaux de poche, a lancé Les Forgés 1890, une collection haut de gamme dédiée à la découpe des aliments, et vient de donner un nouveau look à ses Essentiels (couteau d'office...) avec des manches en polymère. Désormais, même le cuisinier du dimanche veut couper ses tomates avec un acier premium. « Le grand public veut ce que les chefs utilisent, note Claudine Dozorme. Même s'il ne va pas s'en servir aussi bien qu'eux, même s'il ne va pas avoir le même usage ; il veut ce qu'employent les professionnels. C'est vrai aussi pour les verres, les couverts... Il n'a d'yeux que pour ce qui se passe dans les restaurants. » Pour séduire les foules, le plus efficace est alors de se faire adouber par un toqué star ou de miser sur une colla-

boration comme le fit Kaï en 2004, en travaillant avec l'Aveyronnais Michel Bras. Car le grand public fantasme mais ne voit pas ce qui se passe aux fourneaux et, même devant une émission culinaire un œil non averti distinguera difficilement un couteau d'un autre. C'est là qu'intervient un autre aspect de la relation entre chef et coutelier : « Il y a bien sûr le couteau qui leur sert à la préparation, mais les cuisiniers viennent souvent avec une autre demande qui porte sur le couteau que l'on trouve en salle et qui va sublimer les plats : le couteau à steak. » A table, le client aura tout le loisir d'inspecter le nom gravé sur la lame, de le photographier et les chefs soignent cet aspect de l'expérience de dégustation, conscients de sa grande importance dans l'esprit du consommateur. En salle, les lames françaises s'invitent facilement avec des modèles comme Le Thiers, conçu par la confrérie des couteliers de la ville du même nom. En cuisine en revanche, c'est le Japon qui fait la loi. Depuis quelques années, Global, Kaï, Misono, Tojiro et produits artisanaux nippons ont séduit les grands chefs. « Il y a une mode autour du couteau japonais, remarque l'experte de Coutellia. Après viennent les couteaux allemands, pour leur robustesse et leur aura et parfois les français. L'avant-garde des japonais est qu'ils sont comme de grandes lames

Petit à petit, avec des acteurs tels que MKnives de Sander Miesse ou l'Atelier 185 de Clem Vanhee (*photo*), les couteaux belges se taillent une place de choix auprès des chefs.

de rasoïr. Par contre, il est plus difficile de les réaffûter, leur redonner un fil. Mais le fil durera plus longtemps et sera plus tranchant dès le départ. »

LOCAL ET TOUT CONFORT

Et en Belgique ? Autrefois, les amateurs de couteaux savaient qu'un « gembloux » était une pièce de qualité et la cité wallonne faisait figure de capitale nationale de la coutellerie, mais la maison Léon Depireux est la seule à avoir traversé le temps. « La tradition n'est plus vraiment présente dans le pays, on m'a d'ailleurs traité de fou quand je me suis lancé », relate Sander Miesse, fondateur de MKnives. Son couteau emblématique, il l'a façonné en interrogeant des cuisiniers. « Je voulais qu'ils essaient mes prototypes, qu'ils me fassent des retours. C'est comme ça que j'en suis arrivé à développer cette forme un peu bizarre. Quand on prend un manche de couteau en main, ça fait un creux, j'ai voulu remplir ce creux avec une sorte de boule et donner de l'espace aux deux extrémités de la main, là où il y a les muscles. Les chefs me disent qu'ils n'ont jamais eu un tel confort avec un autre couteau. Les japonais par exemple ont un manche cylindrique simple, il y a toujours un point où la pression est supérieure. » L'artisan estime à environ 15 heures le temps de travail nécessaire pour fabriquer l'un de ses demi-chefs. Un objet qui sera ensuite vendu 750 euros (collection 18), prix qui se situe dans la fourchette basse des tarifs pratiqués par les nouvelles coqueluches de la coutellerie. Pour s'ouvrir à un marché plus large, il vient de lancer en complément la collection Moustache, qui combine industrialisation (la lame) et travail artisanal du manche et de l'assemblage. Mais dans un univers où la pièce est perçue comme le prolongement de la main ainsi qu'une philosophie de cuisine d'une personnalité, le Graal est le sur-mesure. Récemment, Sander Miesse a par exemple conçu un couteau en acier Damas avec un faux bras de poulpe dans le manche, à la demande d'un chef italien établi à Bruxelles. Ses workshops permettant de créer son propre objet à partir d'une plaque d'acier ont également de plus en plus de succès. Petit à petit, avec d'autres acteurs tel Clem Vanhee (Atelier 185), les lames belges se taillent une place sur les plans de travail des chefs. Plusieurs de nos compatriotes nous dévoilent, ici, leur ustensile favori. →



'Les couteaux japonais me donnent plus de précision.'

NICOLAS DECLOEDT,
CHEF DE HUMUS
X HORTENSE

Sur la photo : couteau chef japonais (Japanese Knife Company)

« Les chefs ont tendance à accorder moins d'importance aux couteaux dédiés aux légumes qu'à ceux qu'ils utilisent pour la viande ou le poisson. Or, quand on travaille les légumes, la découpe est essentielle. C'est dans les détails que l'on passe de quelque chose de commun ou déjà vu à autre chose. Plus il y a de précision dans la découpe, plus il y en aura dans la cuisson et avec un bon produit, le résultat est incroyable. Un bon couteau permet de ne pas écraser, de ne pas perdre de jus... En quelques secondes, en prenant un couteau en main, je sais s'il va me convenir ou non. On en parle peu mais l'éplucheur est aussi extrêmement important. La plupart des gens le gardent des années alors qu'il n'est plus efficace. Mais prenez des asperges blanches par exemple ; il faut les traiter avec respect, ne pas les abimer avec un vieil éplucheur. J'aime les couteaux japonais en général et au restaurant on adore aussi utiliser leurs mandolines. »



'Je n'ai pas de grandes mains donc je travaille mieux avec des modèles courts.'

**STÉPHANIE THUNUS,
CHEFFE D'AU GRÉ DU VENT**

Sur la photo : Demi-chef Misono offert par son confrère Evan Triantopoulos

« Mes premiers couteaux, c'était pour l'école, mais ensuite j'ai voulu m'en offrir d'autres, de meilleure qualité. Dans une de mes premières maisons (au Switch), je n'avais pas un gros salaire, mais je mettais de côté mes pourboires. C'est comme ça que je me suis offert mon premier couteau japonais. Il est bien usé, mais il est encore sur mon plan de travail au restaurant. J'ai un jour dit en interview qu'il y a deux choses que je ne vendrais pas : un bijou de ma

grand-mère et mes couteaux, et c'est vrai. Il y a quelque chose d'émotionnel. Quand j'ai quitté le Grill aux Herbes pour m'installer, le chef m'a dit : « Choisis un de mes couteaux, tu pars avec. » C'est un Misono, j'aimais beaucoup l'utiliser. Je lui chi-pais parfois ; je crois que j'étais la seule à pouvoir lui prendre, d'ailleurs ! On ne se prête quasiment jamais nos couteaux, c'est un outil très personnel, mais là il y avait quelque chose de l'ordre de la transmission. J'aimerais aller au Japon et voir une personne là-bas en train de fabriquer un couteau, ça doit être très intéressant. » →

'J'aimerais créer un couteau.'



HENDRIK DIERENDONCK, BOUCHER STAR

Sur la photo :
couperet familial

« Quand j'avais 15 ans, je devais travailler le matin dans la boucherie et l'après-midi j'allais faire du skateboard. Lorsque je rentrais, les os que j'avais désossés m'attendaient sur la table. Mon père me disait : on a tué un animal pour ça, un fermier a fait du bon travail, il ne peut pas rester le moindre morceau de viande sur l'os. Il avait raison et c'est encore la philosophie du magasin. Pour arriver à ce résultat, il faut un très bon couteau. Les bouchers travaillent avec le couteau d'une autre manière que les chefs ; on a tendance à le tourner dans tous les sens en

utilisant l'avant et l'arrière. Mon père avait un couperet que j'utilisais aussi et utilise encore. Quand j'en achetais un autre, il disait qu'il ne convenait pas. Puis, j'ai rencontré Tomer Botner (*NDLR* : coutelier en vue de Florentine Kitchen Knives), il a refait un couteau avec le même volume, le même poids que le sien. Pour la première fois, mon père l'a aimé. Récemment, j'ai produit des couteaux avec lui, pour les vendre au magasin dès cet automne. On est dans une société du jetable, mais j'ai l'impression que l'on revient à plus de respect de ce genre d'outils et de jeunes artisans belges comme Clem Vanhee (Atelier 185) font un travail remarquable. »

'Ma préférence ? Les fabricants traditionnels.'

NICOLAS TOURNAY, CHEF DU MONT-À-GOURMET, PREMIER CUISINIER DE BELGIQUE 2020 (CONCOURS PROSPER MONTAGNE)

Sur la photo : Désosseur Kai, cadeau de son épouse, et bec d'oiseau Global.

« Je porte beaucoup d'attention aux couteaux, mais je n'achète que par nécessité, pas par envie. Avec mon premier salaire à l'Essentiel, mon premier poste, je me suis acheté des couteaux Global. Ce n'était pas les plus chers, mais pour un jeune qui commence, c'était un gros investissement. Je les ai encore, ils ont été bien rentabilisés. Le couteau, c'est un outil du quotidien, il faut trouver celui qui vous convient. Mon épouse m'a offert un désosseur Kai que j'aime beaucoup et je suis en train de créer un couteau sur mesure avec Cauhant forge, un artisan du côté de Verviers. J'ai envie de retrouver le ressenti de grandes marques, mais avec quelque chose de plus authentique, une signature entre l'artisan et le cuisinier. C'est en cours de fabrication. J'ai parfois envie de dire aux jeunes qui débutent et ont déjà une mallette à 1500 euros que c'est comme une course automobile, il faut la voiture, mais il faut le pilote aussi. C'est extrême, mais ce n'est pas loin : il faut d'abord apprendre les bons gestes, le couteau n'est là que pour aider. »



'C'est amusant de laisser les clients choisir leur couteau.'



PETER GOOSSENS, CHEF DU HOF VAN CLEVE

Sur la photo : bloc de couteaux à steak d'Antoine Van Loocke et couteau chef ramené du Japon.

« Dès que je vois un magasin de couteaux ; je rentre ! J'en ai ramené du Japon à l'époque où ce n'était pas encore connu en Belgique. Le fer est différent et la lame a un côté droit que l'on passe sur le poisson alors que nos lames sont souvent symétriques. C'est typique pour les poissons crus. Je les sors dès que je dois couper des sashimis. Il faut adapter le couteau à ce que l'on coupe, pour les herbes par exemple : on ne peut pas les hacher sinon elles brunissent, il faut les couper et donc avoir un couteau aussi tranchant

qu'une lame de rasoir. Ce qui fait un bon couteau, c'est d'avoir la lame en une pièce et ensuite les deux morceaux du manche sont posés par-dessus. Beaucoup ne sont pas faits comme ça. En salle, l'on présente les couteaux qui ont été faits pour nous par un artisan, Antoine Van Loocke. Il a créé une forme et travaille à partir de couteaux chinois en ivoire, en bois précieux... Le maître d'hôtel fait une présentation autour de ça et c'est gai de laisser choisir les clients, c'est amusant. » ●

Retrouvez aussi des interviews des chefs sur www.levifweekend.be