



USTENSILES

Fines lames

CHOISIR ET ENTREtenir SES COUTEAUX DE CUISINE, C'EST S'ASSURER UN TRAVAIL FACILE. VOICI DE QUOI VOUS AIDER À SÉLECTIONNER LES MEILLEURS.

Dans les tiroirs d'une cuisine, il y a souvent des couteaux... qui ne coupent pas et qui donnent envie d'en acheter d'autres qui couperaient enfin ! Stop à ce cercle vicieux. Il suffit de choisir deux ou trois modèles de qualité et de penser à les aiguiser.

Les bons basiques

Le couteau de chef est le modèle indispensable pour les amateurs de cuisine. Doté d'une lame d'environ 20 cm, il peut presque tout faire grâce à ses différentes parties : la pointe, par exemple, émince les petits légumes, cisèle oignons et fines herbes, tandis que le dos de la lame, robuste, casse la carapace des crustacés. Il peut être accompagné d'un (voire deux) couteau d'office, plus petit et maniable pour émincer finement et parer les légumes. À compléter d'un long couteau à pain à lame dentelée qui attaque facilement la croûte.

Des spécialistes à la pointe

Usage intensif garanti pour le couteau à tomate, dont la lame dentelée ne glisse pas sur la peau lisse du fruit. Pour les carnivores, le couteau à steak à lame lisse et tranchante qui doit être souvent aiguisée. Oubliez les couteaux dentelés qui gardent longtemps un tranchant correct, mais qui déchiquettent la chair. Vous pouvez vous offrir un santoku, l'équivalent asiatique du couteau de chef. Son nom se traduit d'ailleurs par "couteau aux trois vertus", c'est-à-dire trancher, couper et hacher.

L'acier, quelle qualité et quelle dureté ?

Facile à entretenir et courant, l'acier Inox contient du chrome qui le protège de la corrosion. Mais plus il présente de chrome, moins il est possible d'obtenir un tranchant très fin. Autre alternative, l'acier traditionnel à forte teneur en carbone que l'on retrouve, par exemple, dans certains couteaux japonais : il est sensible à l'eau et aux acides, mais permet d'obtenir un fil très fin et coupant, et il s'aiguiser sans problème. L'indice de Rockwell (HRC) indique la dureté de l'acier. Il est parfois gravé sur la lame ou indiqué par le coutelier dans les données techniques du produit. Entre 54 et 56 HCR (ce qui concerne bon nombre de couteaux de cuisine français), l'acier est assez tendre, le tranchant moyennement durable mais facile à aiguiser. Entre 56 et 58 HCR, l'acier est plus dur et offre un tranchant assez durable tout en restant aussi facile à aiguiser. À partir de 60 HRC, l'acier est très dur, reste longtemps coupant, mais devient difficile à affûter.

La céramique, pas que des avantages

Profitant de la notoriété des couteaux japonais, ceux en céramique ont bénéficié d'un certain amalgame en leur faveur. Leurs qualités techniques sont pourtant différentes et de nombreux produits aux performances très ordinaires viennent en réalité de Chine. Les vrais points forts de la céramique haut de gamme ? Elle ne

Le saviez-vous ?
 Les couteaux de qualité sont forgés, c'est-à-dire compressés et martelés à partir d'une barre d'acier brut. Les couteaux estampillés sont découpés à la machine dans une feuille d'acier.

s'oxyde pas et, surtout, elle reste tranchante très longtemps. Certains couteaux en céramique noire sont enrichis en carbone, ce qui augmente la longévité de leur tranchant. Revers de la médaille : la céramique est difficile à affûter soi-même. Pour quelques marques réputées, il est possible de renvoyer le couteau (à vos frais) chez le fournisseur qui assurera l'aiguisage. D'autre part, la matière est tellement dure qu'elle n'a que peu ou pas de souplesse et ne supporte ni les chocs ni les torsions qui peuvent la casser.

Aux petits soins

Même si la notice le permet, ne passez pas vos couteaux au lave-vaisselle. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse et séchez-les aussitôt. Dès qu'ils coupent un peu moins, utilisez un fusil à poudre de diamant ou un petit aiguiser électrique. Pour une rénovation plus approfondie du tranchant, préférez les pierres à affûter. Vous pouvez aussi trouver un rémouleur, souvent sur les marchés. Ce métier ambulatoire, quasiment disparu il y a peu de temps, connaît un nouvel essor.

Les couteaux japonais, une véritable folie !

Un plan marketing efficace ? C'est bien mieux que ça ! Introduits en France au début des années 1990, les couteaux japonais ont d'abord séduit les professionnels de la cuisine grâce à leur tranchant hors du com-

mun. Il faut bien l'avouer, il surpasse souvent celui des couteaux européens. Mais ce n'est que dix ans plus tard, lorsque les chefs sont devenus des stars et ont ouvert leur cuisine aux caméras de télévision, que le grand public

a découvert ces lames d'exception. Mises en valeur par des mains expertes, elles ont suscité d'irrésistibles envies chez les cuisiniers amateurs. De plus, la mode des sushis et de leurs chefs (célèbres pour leur adresse en découpe) a

renforcé leur réputation de qualité. Le dernier coup de pouce à cette success story : les valeurs culturelles qui entourent les couteliers japonais, héritiers des artisans qui forgeaient jadis le mythique sabre des samourais...



1 Pain quotidien Ce couteau à pain coupe vraiment mieux que les autres. En acier Inox forgé en Allemagne, il offre une lame micro-dentelée qui coupe sans dérapier sur les croûtes ni écraser les mies les plus légères. Il produit aussi peu de miettes et demande bien moins d'efforts. *Couteau à pain micro-dentelé Classic, 98 €, Wüsthof.*

2 Top céramique Ce couteau universel avec lame de 13 cm est ultra-aiguisé et très léger. Idéal pour les fruits, les légumes, les tartares et les carpaccios. Service d'affûtage. *Couteau universel, lame 13 cm, 49 €, Kyocera.*

3 Petit marmiton Pour détailler des légumes, émincer de l'ail ou ciseler du

persil, ce couteau d'office assure une très bonne prise en main grâce à un manche ergonomique en teck qui résiste à l'eau. *Couteau d'office Gourmet, lame 9 cm, 9,80 €, Albert de Thiers.*

4 À table ! Forgés au cœur de l'Aveyron, ces couteaux ont été dessinés par le célèbre designer Christian Ghion. Monobloc et légèrement arqués, ils offrent une prise en main agréable et passent au lave-vaisselle. *Coffret de 6 couteaux C. Ghion, 300 €, Forge de Laguiole.*

5 Spécial sushis Le yanagiba est un couteau japonais pour couper les sushis. Celui-ci possède une lame en acier qui tranche net la chair des poissons sans l'écraser. Son manche est en poudre de

bambou et résine. *Couteau yanagiba, lame de 21 cm, 46 €, Kai.*

6 Oui, chef ! Fabriqué en France, ce couteau de chef forgé est polyvalent. Sa lame en acier Inox est à la fois dure pour garder son tranchant, mais pas trop afin de pouvoir être affûtée correctement à la maison. Il est garanti 10 ans. *Couteau de chef Gourmet, lame 21 cm, 68 €, Sabatier chez Couteaux du Chef.*

7 Version féminine Avec sa lame plus courte et plus compacte (14 cm au lieu des 20 cm habituels), ce couteau est bien adapté aux mains des femmes. Son manche ergonomique facilite le mouvement de coupe à "basculer". *Couteau de chef compact, 44 €, Zwilling.*