



## NOUVEAUTÉ

# Un couteau à tomate made in Thiers

La coutellerie Sabatier, de Thiers élargit sa gamme d'accessoires de cuisine en proposant à la vente un couteau à tomate et un équeuteur.

► La coutellerie Sabatier, basée à Thiers, commercialise depuis le début de l'année un équeuteur à tomate et un couteau spécial. Le premier permet d'enlever le pédoncule du fruit-légume. Lionel Sol, le directeur général de l'entreprise, estime « que c'est un petit ustensile utile auquel on ne pense pas » et qui peut également être utilisé pour les fraises.

## Des couteaux destinés aux professionnels

Le couteau à tomate a lui, été conçu « pour réaliser de belles tranches » car, comme le fait remarquer Lionel Sol, « les tomates ont la peau dure mais elles peuvent être molles, ce qui rend le découpage compliqué ». Pour résoudre ce problème, la société a trouvé une



La coutellerie Sabatier commercialise de nouveaux ustensiles de cuisine, un équeuteur et un couteau à tomate.

solution : la lame est dentelée pour faciliter une découpe propre.

Les deux ustensiles sont fabriqués en inox, un matériau très utilisé en cuisine, notamment pour sa résistance. L'acidité des tomates est en effet bien connue et n'est pas sans

poser problème aux cordons bleus.

Ces couteaux sont destinés aux professionnels de la cuisine, ceux qui « doivent s'occuper de 300 tomates par jour ».

Les produits de l'entreprise sont à 50 % destinés aux professionnels, l'autre

moitié aux particuliers.

Le couteau ainsi que l'équeuteur sont fabriqués dans l'usine thiernoise mais ne sont pas commercialisés dans les environs. Ils le sont seulement dans les grandes villes, où les établissements les plus courus sont installés.

AURÉLIE CHUPIN