

EN CUISINE : LORSQU'UN COUTELIER RENCONTRE UN CHEF !

PAR LA RÉDACTION

Samuel Guichard est ingénieur au quotidien et le reste du temps, il est à la fois designer et coutelier (formé chez Henri Viallon)... Et passionné par la cuisine.

Christian Têtedoie est un chef lyonnais étoilé et l'un des Meilleurs Ouvriers de France.

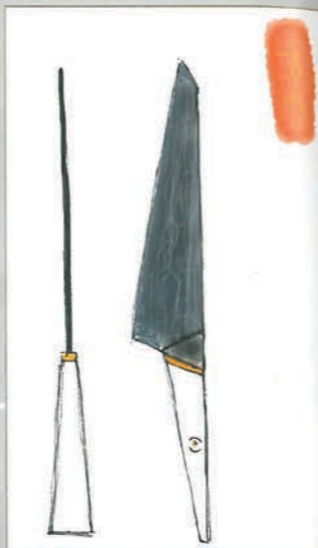
De plus en plus, les chefs de cuisine s'intéressent à la coutellerie, surtout pour la salle et force est de constater que beaucoup de progrès ont été accomplis en ce domaine, sous l'impulsion de couteliers comme Henri Viallon, Patrick Bonetta, Perceval...

Par contre, trop souvent encore, c'est la Bérésina en cuisine !

Voici, sous forme d'interview, l'histoire de leur projet commun...



La salle du restaurant de Christian Têtedoie, qui domine Lyon.



Croquis parmi beaucoup d'autres... Celui-ci sera retenu.



En cuisine !



Présentation des matériaux et ébauche d'un cahier des charges.



Et maintenant, il n'y a plus qu'à !



LPDC : Samuel, peux-tu nous expliquer comment est né ce projet ?

Samuel Guichard : Lors d'un repas dans son restaurant gastronomique en avril 2013, j'ai parlé au chef Christian Têtedoie de mon projet de couteau de cuisine pour la 1ère fois - réaliser un couteau de cuisine pour un chef étoilé (Christian a 1 étoile au Guide Michelin et est l'un des MOF) en échange de conseils d'utilisation dans une cuisine professionnelle. Il a écouté et s'est montré ouvert. Son restaurant tout neuf est situé sur les hauteurs de Fourvière et possède une vue magnifique sur tout Lyon. Le bâtiment est d'architecture très moderne et abrite régulièrement des expositions d'art contemporain.

Via Facebook, je lui présente courant de l'été 2013, un couteau de cuisine (un universel de 15cm) que j'ai réalisé début juillet. Christian y est sensible et se souvenant de notre discussion précédente, il souhaite que l'on se rencontre pour discuter de projet. Rendez-vous est pris pour fin août.

LPDC : Et cette première rencontre fut fructueuse ?

SG : Oui ! La rencontre a lieu au restaurant, un vendredi soir, à la fin du mois d'août dernier. Je présente à Christian Têtedoie des exemples de ma production ainsi que des esquisses et recherches de design. Il est emballé et veut aller plus loin : mettre en vente d'autres exemplaires dans sa vitrine, le présenter dans son émission de TV. On se met aussi d'accord sur les principes de base : un couteau design

et fonctionnel, des matériaux résistants et nobles, un usage professionnel et du plaisir ; à l'image du restaurant lui-même. Il me présente son chef en second en cuisine ainsi que ses couteaux. Nous nous mettons d'accord pour que je vienne passer une soirée en cuisine, afin de voir les couteaux du personnel en action.

Un mardi de septembre, je me rends en cuisine vers 17h. Une dizaine de personnes sont au travail : entrée, poisson, viande... Je prends de nombreuses photos des couteaux de chacun, des actions de coupe et pose de nombreuses questions. Après analyse, cela me permet de cibler le type de couteaux les plus utilisés et de définir les familles de position de coupe. Je peux alors modifier mes esquisses en conséquence afin de les adapter à ces analyses : ce sera un éminceur de 18cm de long (je prévois un office



1er couteau : destiné à être vendu au restaurant
Lame forgée en suminagashi carbone de 22 couches avec cœur en shirogami (white paper steel). Il est monté sur soie pour plus de légèreté. L'émouture est creuse pour une meilleure coupe.
Le manche est en corian blanc pour se marier avec un environnement de type plan de travail, banque, architecture d'intérieur. La garde et le clou sont en laiton pour le côté précieux de l'association blanc/doré. L'étui est en patte d'auteur.

2ème couteau : destiné à Christian pour usage professionnel
Lame en suminagashi inox avec cœur en VG10, car c'est l'un des meilleurs aciers pour les couteaux de cuisine (très bonne tenue du tranchant, facilement affûtable et pas trop fragile). Il est monté sur soie pour plus de légèreté. L'émouture est plate.
Le manche est en fibre de carbone pour la légèreté et sa résistance aux liquides et chaleur. La garde est en damas inox. L'étui est en galuchat.

de 9cm pour plus tard). J'identifie les positions suivantes : pleine main, 2ème main sur la pointe, pouce déplié, index déplié, index semi plié.

LPDC : Ingénieur un jour, ingénieur toujours ! Et la suite ?

SG : J'ai rendez-vous un lundi soir de début octobre avec Christian. J'ai préparé 2 planches de rendu pour 2 couteaux différents qui permettront de restituer l'étude menée et de faire un choix. Je lui présente les conclusions : les couteaux les plus utilisés sont des éminceurs (et des offices). J'ai donc conçu des éminceurs larges à l'arrière et fins à l'avant, sans entablure, avec des micros-rainures sur le dos et avec un manche pincé à l'avant. On se met d'accord pour réaliser les 2 couteaux : un pour usage professionnel par Christian et un pour mettre en vente dans son établissement. J'apporte également avec moi des exemples de matériaux

pour un choix final : damas forgé, suminagashi VG10, corian, fibre de carbone, bois stabilisé, micarta. Le couteau professionnel aura une lame en suminagashi avec cœur en VG10 et manche en fibre de carbone (aucune matière oxydable ou putrescible). Le couteau de démonstration aura une lame forgée en suminagashi avec cœur en shirobami (white paper steel) et manche en corian blanc (30% de résine et 70% de minéral). Rendez-vous est pris fin novembre/début décembre pour tester les couteaux en cuisine (Christian voyage beaucoup car il est président des Maîtres Cuisiniers de France et ouvre bientôt un restaurant au Brésil).

LPDC : Une fin heureuse ?

SG : Je l'espère... Rendez-vous est pris pour la fin de l'année... (C'est à dire après le bouclage de ce numéro - NdIR).