

la Passion des
Couteaux

PANORAMA mondial de la Coutellerie

Un Hors-Série de

la Passion des
Couteaux

**Nouveautés
2010 - 2011 :**

- Trophées LPDC 2010
- Petites lames urbaines
- Couteaux tout terrain
- Lames françaises
- Lames italiennes
- Affûtage

Les lames de fond

Inoxydables !

**Fabrication
d'un fermant
Linerlock**

**Couteaux du
Pays Basque**

**Une semaine
à Berlin**

Nouveautés Citadel

**Lames japonaises
au goût occidental**



L 19833 - 7 H - F: 13,00 € - RD


N°7 - 2010/2011 - 13 EUROS - Belgique 13 EUROS - Canada : 18 \$

LA SEMAINE DE BERLIN, une chronique germanique du petit couteau citoyen

Par THUAN DUNG



Une du Berliner Zeitung du 13 août 2010

Berlin est sans aucun doute actuellement la ville européenne la plus en mouvement, la plus réactive, la plus branchée. C'est le grand brassage des genres : la rencontre de l'Est et de l'Ouest, le métissage de la grande culture classique et de la Subkultur, le mélange de l'architecture baroque et des avenues stalinienne, des constructions d'avant-garde et des HLM monumentales. Berlin, devenue la capitale de l'Allemagne réunifiée en 1991, occupe une position centrale en Europe, ce qui rend la ville à la fois ouverte sur l'Europe occidentale et sur les pays d'Europe de l'Est. Elle est ainsi devenue aujourd'hui le haut lieu de la culture et de la vie nocturne en Europe.

A l'issue de la guerre, la ville était découpée en quatre secteurs : l'Ouest était occupé par les forces américaines, britanniques et françaises, l'Est revenant aux Russes. Berlin-Ouest est alors un îlot isolé en plein empire soviétique. Le 24 juin 1948, les Russes mettent en œuvre un blocus, destiné à affaiblir Berlin-Ouest. Les Américains réagissent aussitôt en organisant un pont-aérien, qui permet de ravitailler les habitants de l'Ouest de la ville durant toute l'année du blocus. Rapidement, un mouvement de protestation se propage dans la RDA, en raison du caractère répressif du régime politique. Un point de tension culminant sera atteint lors de la révolte ouvrière du 17 juin 1953, qui sera violemment réprimée à Berlin par les troupes soviétiques. Cela a pour conséquence la fuite massive des Berlinoises de l'Est, vers la partie Ouest de la ville, ce qui entraîne la construction du mur à dater du 13 août 1961. Les deux parties de la ville seront séparées durant 28 années par un mur de 160 km de long et 4 mètres de haut... En 1989, la chute du mur de Berlin sera sans doute l'épisode du XXe siècle le plus retentissant et le plus médiatisé en « live ».

C'est un événement capital dans l'histoire qui marque la fin de la division du continent en deux blocs, et le début de la marche vers la construction de l'Europe.

Après Paris, Florence, Rome, Prague, Vienne..., Berlin était d'évidence la destination européenne incontournable, l'immanquable théâtre de cette nouvelle chronique des petites lames urbaines. Pour cette édition 2010 j'ai retenu comme les années précédentes une sélection éclectique tant dans l'approche des styles (artisans, industriels) et des esthétiques (modernes, classiques) que d'un point de vue économique, le premier couteau choisi pour cette série affichant d'ailleurs un prix inférieur à une vingtaine d'euros...



Edition spéciale du Berliner Morgenpost du 13 août 1961, date du début de la construction du mur

PRATIQUE



ICH BIN EIN LONDONER...

Le couteau « à manger » emporté pour cette semaine berlinoise est une (re)création du jeune Samuel Guichard que j'ai rencontré l'an passé au Salon de Lyon. J'avais quelques mois auparavant repéré son élégante interprétation du London, et aussitôt après l'avoir eu en main je lui en ai commandé un, avec ajout d'un clip de type stylo, tel que je le suggère sur la plupart des couteaux que je me fais faire. Autre spécificité remarquable : ce cran forcé est monté sur roulement à billes...

La cuisine berlinoise - et du Land de Brandenburg - est le fruit des migrations régionales successives. Les habitants des autres Länder ont importé leurs traditions culinaires de Bohême, de Prusse orientale, de Mecklenbourg, de Poméranie... Les Huguenots français ayant migré au XVIIe siècle pendant les guerres de religion ont quant à eux introduit les asperges, les petits pois, les haricots, les concombres et le chou-fleur. Mais Berlin regorge surtout de savoureuses saucisses, dont parmi les plus connues on évoquera juste par gourmandise la Weisswurst, sorte de boudin blanc, de loin la meilleure ; la Bierwurst, qui traditionnellement accompagne la bière, et la Bratwurst qui en 2003 obtint son AOP (appellation d'origine protégée). Enfin un peu partout dans les Imbiss (petits snacks de restauration rapide), on consomme une spécialité typiquement berlinoise : la très populaire Currywurst. Lancée en 1949 par Herta Heuwer qui fit officiellement breveter sa création (Chillup-Sauce), l'authentique Currywurst doit être préparée sans peau, frite (et non grillée), servie avec une sauce à base de purée de tomates et de curry (beaucoup remplacent aujourd'hui la tomate par du ketchup). La Currywurst est aujourd'hui devenu une telle institution qu'un musée de 1100 m2 lui est même consacré !

Pour accompagner cet encas rien ne vaut une Berliner Weiße, d'appellation déposée et originaire de la région de Berlin. D'une couleur sombre aux reflets ambrés légèrement troublée par la présence du levain c'est une bière blanche des plus rafraîchissantes que l'on apprécie pleinement avec un trait de sirop de framboise ou mieux, du sirop d'aspérule.

Pour terminer sur une note sucrée, impossible de ne pas évoquer le « Berliner » (Berliner Pfannkuchen), appelé aussi « boule de Berlin ». Il s'agit en fait d'un simple beignet, dont la recette berlinoise exige qu'il soit fourré de confiture de fraises ou de compote de prunes. Cette pâtisserie est entrée dans l'histoire en 1963 à l'occasion du célèbre discours de John Kennedy à Berlin dont par une subtilité grammaticale (et un peu de mauvais esprit) on put traduire sa conclusion mémorable « Ich bin ein Berliner ! » par « je suis un beignet ! » plutôt que « je suis berlinois ! »...

Samuel Guichard, formé à la coutellerie d'art par Henri Viallon, se distingue déjà, après à peine deux ans d'activité, par une rigueur et une exigence personnelles qui se reflètent d'emblée dans la qualité de ses finitions. Il revisite avec sobriété mais aussi une indéniable originalité les lignes pourtant souvent revues de nos couteaux régionaux (Thiers, Aurillac, Montpellier, Alpin, Seurre...), employant tant des matériaux nobles (ivoires, bois, cornes) que plus contemporains tels le G10 ou la fibre de carbone. Natif de Lyon, Samuel a par ailleurs créé deux modèles en hommage à sa ville, la fille et le garçon : la Fenotte et le Gone.



London, par Samuel Guichard : cran forcé à roulement à billes ; lame RWL34, 8cm ; fermé 10cm ; manche fibre de carbone ; poids : 50g.