

Des couteaux biennois sur les plus grandes tables

INDUSTRIE La manufacture biennoise Sknife s'implante toujours plus dans la haute gastronomie. Parmi ses clients, elle compte désormais le meilleur restaurant du monde.

PAR AUDE ZUBER

Les couverts à steak de l'entreprise biennoise Sknife sont dressés dans les meilleurs restaurants du monde. Parmi ses références, la manufacture compte depuis quelques jours un nouveau client. Il s'agit ni plus ni moins de l'établissement Mirazur – tenu par le chef argentin Mauro Colagreco –, qui a été élu meilleur restaurant du monde par le magazine britannique spécialisé Restaurant. «J'en suis très fier. C'est le résultat d'un long travail», lance le directeur de Sknife, Michael Bach.



Grâce aux propriétés de l'acier chirurgical, nos couteaux ont davantage de dureté et de résistance à la corrosion."

MICHAEL BACH
DIRECTEUR DE L'ENTREPRISE SKNIFE

Ingénieur de métier, le patron explique ce succès notamment par la philosophie partagée entre sa manufacture et la haute gastronomie. «Tout comme mes quatre employés, dont le coutelier Timo Müller, les grands chefs cuisiniers sont des artisans. Ils ont à cœur d'utiliser des produits locaux de qualité qu'ils transforment en plats très fins en utilisant de nouvelles techniques.» Preuve de l'artisanat: les couteaux, ainsi que les fourchettes à steak, sont forgés en Emmentaler et fabriqués entièrement à la main dans la manufacture Sknife à Bienne. Ce qui fait de l'entreprise seelandaise l'unique fabricant suisse produisant des fourchettes en une seule pièce. En Europe, ils sont trois. La matière utilisée pour la confection de ces couverts est de



L'ingénieur Michael Bach et le coutelier Timo Müller ont mis au point un couteau à steak haut de gamme. Plus de 16 000 exemplaires ont déjà été écoulés. LDD

l'acier chirurgical. «Grâce aux propriétés de cet alliage métallique, nos couteaux ont davantage de dureté et une résistance à la corrosion qui est quatre fois plus élevée que pour un acier standard», explique le directeur.

Bois indigène

Quant au manche des couteaux et des fourchettes, il est fabriqué à partir de bois de noyer ou de frêne teint en noir. «Ce n'est pas du bois tropical, comme c'est le cas à 98% dans la fabrication de ce genre d'article. Nous utilisons uniquement du bois suisse.»

Pour que le bois ne gonfle pas quand il entre en contact avec de l'eau, Michael Bach a dû dé-

velopper un procédé. Pour ce faire, il a collaboré avec l'Ecole supérieure du bois de la Haute école spécialisée bernoise. L'innovation technologique est omniprésente chez Sknife. L'entreprise a récemment conçu un couteau de poche qui s'ouvre en un mouvement. «Ceci est possible grâce au roulement lisse en céramique high-tech. Il s'agit des mêmes composants que ceux utilisés dans l'industrie horlogère.»

40 étapes de travail

Comme pour le couteau à steak, sa finition est manuelle. «Plus de 40 étapes de travail sont nécessaires», précise-t-il. L'artisanat et l'innovation sont donc la marque de fabrique de

la manufacture, qui la porte dans la haute gastronomie. Pour Michael Bach, si Sknife est parvenue à se faire une place, c'est aussi car elle a pu hériter du réseau développé par l'entreprise CeCo SA – qu'il a également fondée lui-même. Celle-ci est active notamment dans la vente de couteaux. «CeCo SA, qui vend notamment les produits Sknife, soutient par du sponsoring l'équipe nationale junior des cuisiniers et l'équipe nationale suisse des cuisiniers, et plusieurs concours, comme le Gusto ou le Bocuse d'Or. Cela nous a donc permis d'entrer en contact avec de grands chefs ou de futurs cuisiniers étoilés et de leur présenter nos produits», conclut-il.

UN MARCHÉ DE NICHE

→ **Offre** L'entreprise Sknife propose six produits: les couteaux à steak, à fromage, à viande séchée, à huîtres et de poche, ainsi que les fourchettes à steak.

→ **Production** Elle produit près de 30 couteaux par jour destinés aux magasins spécialisés, à la haute gastronomie et aux collectionneurs.

→ **Haute gastronomie** Ses couverts se trouvent actuellement dans plus de 25 restaurants étoilés. Parmi ses clients, Sknife compte également des restaurants biennois, comme L'Union, Le Palace, L'Arcade et, le nouveau venu, L'Artiste. **AZU**

Quid du bilinguisme cantonal?

BIENNE

Quatre invités évoqueront le bilinguisme lors d'une table ronde.

A la veille de la Journée européenne des langues, quatre invités s'entretiendront sur le bilinguisme du canton de Berne. La discussion – qui réunira le conseiller aux Etats Hans Stöckli, le maire de Bienne Erich Fehr, le vice-chancelier du canton de Berne David Gaffino et le directeur de l'entreprise tavanaise Zesar.ch Roland Zaugg – aura lieu dans le cadre de l'exposition du Nouveau musée de Bienne (NMB) «Le bilinguisme n'existe pas».

Quel avantage?

Depuis le 22 juin, le NMB présente l'exposition «Le bilinguisme n'existe pas. Biu/Bienne, città of njèquind Sprachen». Partenaire de cette installation remontant aux origines du bilinguisme biennois, le Forum du bilinguisme a mis sur pied différentes manifestations autour de la question linguistique.

Le premier rendez-vous aura lieu mercredi à 17h30 dans les murs du musée et fera la part belle au bilinguisme du canton de Berne sous le titre «Engagement 2030 – Vers un canton de Berne bilingue?». En effet, le canton a mandaté une commission d'experts sur le bilinguisme, présidée par Hans Stöckli, qui a remis en novembre 2018 son rapport muni de 46 recommandations au Conseil d'Etat.

Qu'en est-il désormais de la mise en œuvre et du changement de paradigme souhaités? Quelles sont les concrétisations réelles?

La volonté politique est la clé de voûte du développement de ce sujet dans le canton. Mais les milieux économiques ont aussi un rôle important à jouer: quel est l'intérêt des entreprises et organisations sises dans le canton? Ces questions seront aussi évoquées lors d'une discussion gratuite et ouverte à toutes et tous. **C-MAS**

PUBLICITÉ

KINOPROGRAMM/PROGRAMME

Do/Je 19.9. – Mi/Me 25.9.2019

VORPREMIERE
SHAUN DAS SCHAF – DER FILM: UFO-ALARM
Mi/Me 14:00

4/4 J **ANGRY BIRDS 2 – DER FILM – 3D** 6/4 J
Do-Mi/Je-Me 14:30 D

VORPREMIERE
EVEREST – EIN YETI WILL HOCH HINAUS – 3D
So/Di 14:00

6/4 J **AD ASTRA – ZU DEN STERNEN** 12/10 J
Do-Mi/Je-Me 14:15, 17:15, 20:15 D
Do-Mi/Je-Me 20:30 E/d/f

RAMBO: LAST BLOOD
Do-Mi/Je-Me 17:30, 20:30

16/14 J **ES KAPITEL 2** 16/14 J
Do-Sa, Mo, Di/Je-Sa, Lu, Ma 14:00 D
Do-Mi/Je-Me 20:00 D
So, Mi/Di, Me 16:30 D

MEIN LOTTA-LEBEN
Do-Mi/Je-Me 14:30

4/4 J **DER KÖNIG DER LÖWEN** 6/4 J
Do-Mi/Je-Me 17:30 D

DOWNTON ABBEY
Do-Mi/Je-Me 14:00, 17:00, 20:00

D



5 Kinosäle • 7 Bowlingbahnen • Sportsbar
5 cinémas • 7 pistes de bowling • bar des sports

cinedome biel

kitag.com