



Conseils et astuces pour entretenir les couteaux de cuisine



Tipp von Esther Kern



Les bons couteaux de cuisine sont très prisés par les cuisiniers amateurs. Nous avons rencontré le coutelier **Marco Guldemann**, qui nous livre ses conseils pour l'entretien et l'utilisation des couteaux de cuisine.

À quoi faut-il faire attention lorsque l'on possède un bon couteau de cuisine?

La règle d'or pour tous les couteaux est d'éviter coûte que coûte de les mettre au lave-vaisselle. Les acides, les bases et les sels qui se trouvent dans le produit vaisselle attaquent l'acier et surtout le tranchant très fin du couteau.

Cela s'applique-t-il aussi aux couteaux inoxydables?

Oui. Il n'existe pas de couteau 100 % inoxydable en acier chromé. Même si à l'oeil nu, on ne voit pas de rouille, les agents agressifs abîment la couche extérieure de l'acier, ce qui a pour conséquence d'émauser le couteau.



Quel est l'avantage d'un couteau fabriqué dans un matériau autre que l'acier inoxydable?

Il est possible de fabriquer des géométries très fines de tranchants en acier au carbone, sans que la lame devienne instable ou cassante. Plus la géométrie est fine, moins le couteau rencontre d'effets de résistance et de coin. Grâce aux types d'acier que j'utilise, mes couteaux conservent leur tranchant plus longtemps. Je fabrique presque exclusivement des couteaux qui ne sont pas inoxydables.

Comment faut-il laver ses couteaux de cuisine, qu'ils soient inoxydables ou non?

Il faut les rincer à l'eau tiède dès que possible après utilisation, avec un soupçon de produit vaisselle si nécessaire. Et surtout, il faut les sécher tout de suite.

Certains cuisiniers aiguisent leurs couteaux au quotidien. Les cuisiniers amateurs devraient-ils en faire de même?

Non. Il ne faut aiguiser un couteau que lorsque c'est nécessaire. Dans la majorité des cas, il suffit d'apporter ses couteaux chez le coutelier quelques fois par an. On peut aussi prendre des cours d'affûtage et apprendre à aiguiser ses couteaux à l'aide d'une pierre à aiguiser. La lame doit toutefois avoir une géométrie fine, comme c'est le cas des couteaux japonais ou des couteaux que je fabrique.

Les couteaux européens ont souvent une géométrie un peu différente. Peut-on aussi les aiguiser soi-même?

Les couteaux européens, qui sont souvent dotés d'une lame fortement convexe et à grand diamètre, ne peuvent pas être aiguisés en un simple tour de main. Mieux vaut donc confier l'aiguisage de ces couteaux à un professionnel. Quoi qu'il en soit, il faut garder à l'esprit que les couteaux tranchants sont beaucoup moins dangereux que les couteaux obtus, parce qu'ils sont manipulés avec une plus grande prudence et que leur utilisation demande beaucoup moins de force. L'utilisateur peut donc davantage se focaliser sur ses gestes.

Vous êtes cuisinier de formation. Pouvez-vous nous donner un conseil pour le découpage des légumes?

Il faut veiller à bien immobiliser les planches à découper trop mobiles, par exemple à l'aide d'élastiques en caoutchouc ou d'un chiffon humide. Par ailleurs, évitez à tout prix de racler la planche à découper avec le côté tranchant du couteau pour faire glisser les légumes dans un plat. Pour ce faire, utilisez uniquement le dos du couteau.

Marco Guldemann est un jeune coutelier suisse qui a installé son atelier à Zurich. Du tranchant au manche, il fabrique lui-même les différentes pièces des couteaux qu'il vend. Nombre de chefs cuisiniers passent commande chez lui.

www.dasmesser.ch