

Régal

- NOM DU SUPPORT : REGAL
- DATE DE PUBLICATION : 31 Octobre 2024
- CATEGORIE : CUISINE
- PÉRIODICITÉ : MENSUEL
- AUDIENCE : 552 000 lecteurs
- CONDITION : INTERVIEW
- SUJET : JACKY RIBAUT

Au bonheur des aiguseurs

Coupe nette et résultat parfait sans effort. Un couteau affûté, c'est du temps de gagné. Cadeau idéal pour une famille de gourmets, l'aiguseur se conjugue au pluriel...

TEXTE ET SÉLECTION CATHERINE LAMONTAGNE



◀ Puissance Viking

Cette marque professionnelle suédoise propose une machine motorisée à usage domestique: réglage précis de l'angle d'affûtage et meule diamant à grain fin qui n'ôte que ce qui est nécessaire. Le tranchant du rasoir en un clin d'œil.

Tormek T-1, 380 € (garantie 8 ans). En exclusivité dans les magasins Toc et sur toc.fr

Aigusez sans y penser ▼

À chaque retour dans son étui protecteur, la lame est affûtée, prête à fournir sa meilleure coupe lors de sa prochaine sortie.

Téfal, Ever Sharp Couteau + aiguseur, 29,99 €.



▲ Recto-verso

Deux faces diamantées à cette pierre à aiguser. Au recto: du gros grain pour rectifier le tranchant. Au verso: un grain fin pour les finitions. Pour lame acier et céramique.

Kéglon, 56,66 €.



▼ Duo design et efficace

La lame s'aimante sur le bloc avec un angle de 15 ou 20°, puis on exerce un mouvement de va-et-vient avec le cylindre aux surfaces abrasives. Efficace et peu encombrant. En quelques minutes, le tour est joué. **Horl 2, chêne ou noyer, 159 €.**



▼ Geste ancestral

Tige en céramique pour aiguser (côté nervuré) et polir (côté lisse) les lames en acier.

Facile dès qu'on maîtrise l'angle adéquat entre mèche et lame. **Kvocera. CSW-18BK. 40 €.**

PASSION COUTEAUX

par Jacky Ribault



© JORDAN SARALTY

Chef du restaurant L'Ours à Vincennes.

J'ai deux indispensables: un couteau d'office et un émineur, les deux sont japonais. Il est important que le manche soit bien en main et la lame équilibrée, ni trop dure, ni trop souple. Un couteau se respecte, surtout pas de la lave-vaisselle, cela tue la lame et le manche.

Un affûteur, c'est personnel. C'est moi qui aiguse. J'aime ce côté répétitif du passage de la lame presque à plat sur la pierre, côté dur puis côté plus souple, toujours avec de l'eau pour fluidifier et nettoyer. Ce geste lent me détend. Je n'aime pas la meule, elle aiguse trop.

Les couteaux sont des acteurs, ils offrent un spectacle aux convives. Il faut jouer des manches, des lames, des formes selon les plats. J'aime les porte-couteaux en argent, mais un simple anet peut faire l'affaire.