



LES
GRANDES
TABLES
DE SUISSE

Sknife, l'excellence suisse



Il peut se targuer d'avoir su séduire tant les plus grands chefs étoilés issus des Grandes Tables de Suisse que les particuliers, adeptes de couverts de haute qualité. Michael Bach, CEO de la marque Sknife s'est lancé le pari fou de produire de manière artisanale des couteaux et fourchettes en Suisse alors que cet art était presque oublié. Mais comment une marque suisse a pu s'imposer aussi rapidement au niveau international ? Les raisons d'un succès.

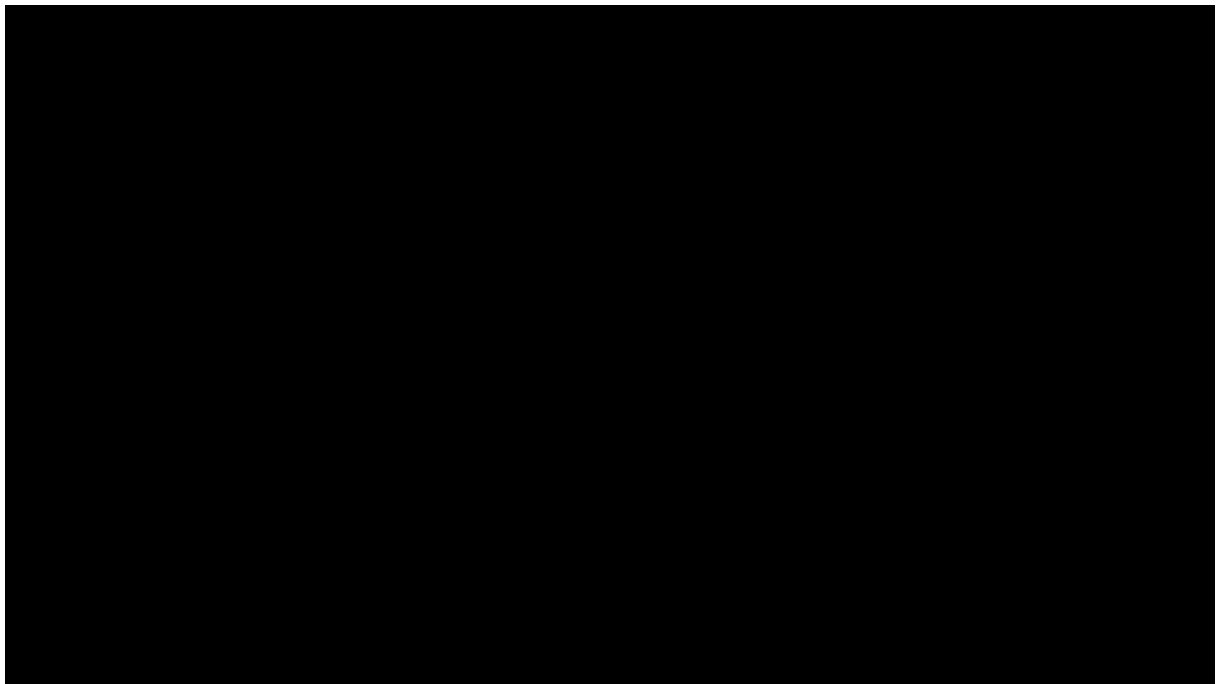
Excellence, précision et passion

Michael Bach a débuté l'aventure en vendant, dans un premier temps, des couteaux japonais. Ce passionné de beaux objets qui travaillait avec l'élite de la cuisine suisse a décidé de lancer il y a six ans avec le chef étoilé Andreas Caminada, une ligne de couteaux. Le succès est immédiat et lui donne l'impulsion de croire au potentiel d'une gamme de couteaux réalisés de manière artisanale et swiss made. Le businessman doit s'armer de patience pour trouver des spécialistes capables de les réaliser. Coutelier, un art désormais perdu en Suisse...mais une patience qui paie.



LES
GRANDES
TABLES
DE SUISSE

En effet, les couteaux de qualité supérieure de la marque Sknife sont d'abord forgés en Emmental puis, entièrement réalisés à la main au sein de la manufacture biennoise.



Que cela soit pour les couteaux à steak, à fromage, ou encore les couteaux damas dont la structure de la lame en acier damassé en torsion du couteau est en parfaite harmonie avec son manche en bois de frêne, tous, affichent les mêmes exigences de précision. Une excellence que l'on retrouve dans la fourchette à steak en acier damassé en torsion avec 1'000 couches ou en acier chirurgical que la marque a lancée : il s'agit du seul fabricant suisse à réaliser ce couvert en une seule pièce. L'art d'un savoir-faire récompensé puisque la marque helvète vient de remporter deux prix d'envergure : Le Red Dot Design Award « Best of the best » pour ce couvert. Mais également un autre prix, le German Design Award Winner « Il s'agit d'une grande fierté pour nous, c'est une magnifique manière de faire rayonner notre marque au-delà de nos frontières ! » explique Michael Bach, fondateur de la marque Sknife.



LES
GRANDES
TABLES
DE SUISSE



Du Swiss-Made à l'international

« Nous avons fabriqué le 10'000e couteau il y a quelques mois, aujourd'hui, nous en sommes au 15'000e. Nous produisons près de 40 couteaux par jour! » s'enthousiasme le créateur. Aujourd'hui, la firme suisse continue son expansion à l'international avec, des partenariats auprès de chefs étoilés aux quatre coins du globe dont le Grant Achatz à Chicago. « Notre but est de continuer à nous développer avec des chefs étoilés qui portent une attention toute particulière à l'excellence des couverts, développe t'il. Nous vendons aujourd'hui des couteaux en damas autant en Autriche qu'au Mexique. Notre développement est essentiel, mais la Suisse est également un marché très important pour nous, car nous revendiquons notre swiss made. Nous avons la chance de collaborer avec les plus chefs et établissement tels que Le Pérolles – Pierre-André et Julien Ayer, L'Hôtel de Ville de Crissier - Franck Giovannini, ou encore le Steakhouse « Chez Philippe » de Philippe Chevrier, Genève !

Les actualités

« Nous avons beaucoup de projets en cours, explique-t-il, je ne peux pas tous vous les dévoiler, mais nous nous concentrons sur nos nouveaux lancements qui remportent déjà un immense succès » Michael Bach vient en effet avec sa société de mettre en vente plusieurs pièces d'exception dont le couteau de poche réalisé dans le même acier utilisé en horlogerie ainsi qu'en acier chirurgical.



LES
GRANDES
TABLES
DE SUISSE

Ce couteau est doté d'un mécanisme d'ouverture en céramique high-tech inédite permettant un parfait coulissement. Pour 2019, en plus des pièces proposées, Sknife va également lancer un couteau de sommelier. Aujourd'hui, la marque est présente dans plus de 40 restaurants ainsi que dans 70 points de vente en Suisse. Sknife : une marque aiguisée pour le succès.

Plus de renseignements sur : www.sknife.com

