

Style

Le chef Guy Savoy et le designer Bruno Moretti sortent les couteaux

Quand les savoir-faire font ménage, les arts de la table ont tout à y gagner. La preuve avec la complicité créative de Guy Savoy et de Bruno Moretti.

Par Marie-Christine Morosi

Publié le 30/10/2018 à 07h57



Le couteau de chef de Guy Savoy, le grand classique des couteaux de cuisine pour trancher les légumes et la viande
© DR

Temps de lecture : 2 min

C'est bien connu, on ne change pas une équipe qui gagne. Ce principe s'applique depuis plusieurs années au chef Guy Savoy et à son coéquipier en matière de design, Bruno Moretti. De leur sens de l'extrême précision et de leur confiance mutuelle, née lors d'une rencontre un été chez des amis communs, un service de porcelaine adapté aux recettes du chef a d'abord vu le jour. Parfaitement étudiés pour les plats signatures du chef trois étoiles servis à sa table de La Monnaie de Paris, de nouveaux « objets de table » naissent au gré des nouveaux plats et des saisons.



© Marie-Christine Morosi

La table de Guy Savoy à la Monnaie, le sourire est de mise avant de passer aux choses sérieuses...



Les cinq couteaux de la collection "Thau", passent sans complexe de la cuisine à la table.

© DR

High-tech pour haute gastronomie

Les couverts ont tout naturellement suivi le mouvement. C'est à la manufacture familiale TB – Tarrerias-Bonjean –, coutelier à Thiers depuis 1648, qu'a pour commencer été confiée la fabrication de couteaux de table à la précision de coupe quasi horlogère et aux manches carrés pour les reposer sans salir la nappe. Deux longueurs de manche ont même été prévues pour une bonne prise en main selon que l'on soit un homme (modèle Savik) ou une femme (modèle Ulu). Pura produits design, ces couteaux de table ont rejoint les collections du Fonds national d'art contemporain...



© Marie-Christine Morosi

Chez Guy Savoy, à table on ne joue pas avec les couteaux mais on écoute les conseils du chef.

Dans la foulée, le duo vient de franchir une nouvelle étape avec, cette fois, l'élaboration une série de couteaux de découpe qui peuvent passer de la cuisine à la table et en beauté. Car la panoplie des cinq couteaux de la collection Thau affiche un élégant profilage noir et une sobriété destinée à séduire autant les cuisiniers que les esthètes. La lame en acier trempé, traitée contre la corrosion, affiche un noir très élégant identique à celui du manche, qui, lui, est en acétate de cellulose. « C'est une matière bio sourcée, utilisée pour des lunettes hypoallergéniques », précise Bruno Moretti.

Deux ans d'observation des gestes du chef Guy Savoy et de sa brigade ont servi de guide à l'élaboration de la panoplie depuis la forme jusqu'au toucher. Un coffret réunit ces fines lames destinées à cinq usages différents pour une découpe idéale selon les critères du chef : du couteau d'office n° 1 au n° 5, le santoku, qui permet de découper les poissons et les légumes avec précision, en passant par le n° 2, conçu pour lever sans faute les filets de sole, le couteau du chef (le n° 3) et un trancheur, le n° 4.

À savoir : Thau, le nom de la collection, est un lieu symbolique pour les deux compères. Ces fans de pêche se sont en effet rencontrés au bord de cet étang méridional.

Guy Savoy propose vaisselle et accessoires sur sa boutique en ligne boutique.com