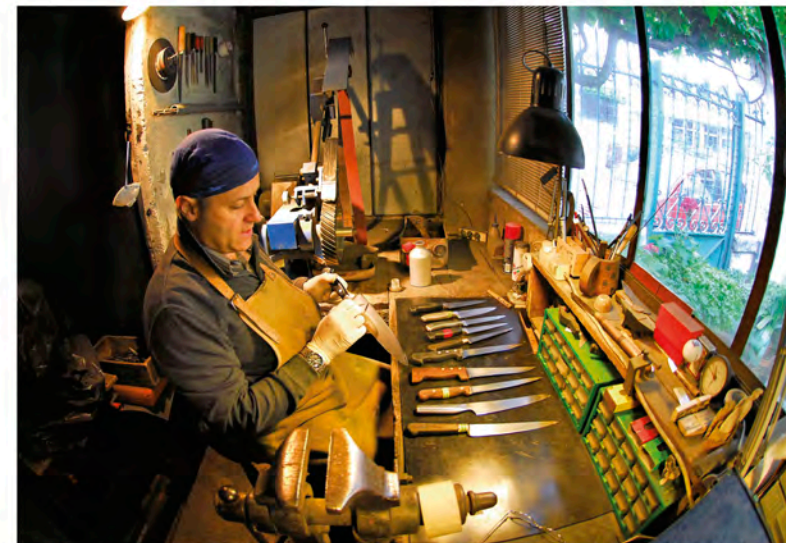




D. RAUX

Tête de pirate et œil aiguisé : Patrick Bonetta vérifie la précision de son affûtage.



D. RAUX

Dans son atelier de **Courbevoie**, Patrick Bonetta est devenu l'affûteur attitré des grandes cuisines parisiennes et du palais de l'Élysée. Pour lui, la qualité d'une lame ne tient vraiment qu'à un fil.

A couteaux tirés



Un coup de fusil de travers et le plus beau des couteaux redevient un vulgaire morceau d'acier, juste bon à ouvrir les pots de peinture. Ce genre de mésaventure arrive à plus d'un aiguiser amateur, y compris dans les meilleures cuisines. Au grand désespoir de Patrick Bonetta, convaincu depuis tou-

jours qu'affûter un couteau ne s'improvise pas. *"Aiguiser une lame, c'est l'affaire de quelques millimètres, explique-t-il. Un geste malheureux, et tout est foutu! Alors un couteau ça ne se prête pas, surtout quand on sait que, fusil en main et même dans les plus grands restaurants, personne ne s'y prend de la même façon pour affûter."*

Depuis dix ans, dans l'atelier de son grand-père, maréchal-ferrant à Courbevoie

dans les années 1930, Patrick Bonetta s'efforce donc de jouer les rémouleurs de bons offices. Passionné par la coutellerie, cet ancien informaticien plaque en 1993 claviers et écrans pour vivre d'un art, qu'il pratique déjà en amateur. Mais la fabrication de couteaux en acier forgé ne nourrit pas son homme. Alors, en plus de manier l'enclume et le marteau, il se lance dans l'affûtage. D'abord pour quelques amis cuisiniers. Puis, la qualité de son travail et le bouche-à-



D. BAUX

Les bandes abrasives au corindon et le savoir-faire de Patrick Bonetta permettent aux fines lames des grandes cuisines parisiennes de garder leur tranchant.

oreille aidant, le carnet de commandes se remplit de maisons prestigieuses en mal de tranchant.

"Un couteau n'est pas dangereux quand il coupe, mais quand il ne coupe pas!", résume Jean-François Piège, chef du restaurant de l'hôtel de Crillon, Les Ambassadeurs, client depuis dix ans de l'affûteur de Courbevoie. Dans notre métier, si on veut faire un travail de précision, il faut des couteaux bien aiguisés et en prendre soin. La façon dont Patrick affûte les couteaux est à la fois artisanale et industrielle. C'est le seul capable d'aiguiser soixante-dix couteaux sur deux jours avec la

même minutie qu'un vieux maître japonais."

Justesse du geste et rapidité d'exécution. Le matin, assis à son établi, Patrick Bonetta joue de la bande abrasive, la tête protégée par un masque et un bandana. Dans les nuages de poussières d'acier, il passe les couteaux collectés la veille en cuisine au dégrossissage, à l'affûtage, puis au polissage. Un traitement personnalisé pour chaque lame - "On n'affûte pas un éminceur ou un couteau d'office comme un désosseur!" - qui lui permet d'aiguiser une trentaine de couteaux dans la demi-journée. La commande, une fois emballée, est ensuite livrée en mains propres par l'artisan lui-même,

aussi à l'aise dans le rôle de coursier que de rémouleur haut de gamme. Lui et son scooter sont tellement connus que même les agents en faction devant l'Élysée ne s'étonnent plus de le voir débouler, avec sous le bras ses paquets de couteaux roulés dans du papier journal. La cuisine du palais présidentiel, comme celles, entre autres, du Bristol, du Plaza Athénée, du Royal Monceau de la Grande Cascade, de Guy Savoy ou de Pierre Gagnaire n'ont ainsi plus de secret pour lui.

Patrick Bonetta s'est même vu décerner l'an dernier un "Talent du goût" (1) dans la catégorie "Artisans de coulisses". Gage de reconnaissance de la profession, il reçoit ce jour-là sa récompense des mains d'Alain Ducasse, l'un de ses fidèles clients, dont il a forgé les couteaux du restaurant new-yorkais. *"Mais, je ne travaille pas que pour des maisons célèbres, j'aiguisse aussi pour des petits bistrotts avec trois personnes en cuisine, conclut-il, méfiant à l'égard de la renommée. Ma seule exigence: que mes clients soient des passionnés et qu'ils aiment sans réserve leur métier, comme moi..."*

Pascal Leroy

(1) Les "Césars" du goût, créés par l'initiateur de la Semaine du goût, le critique gastronomique Jean-Luc Petitrenaud.

Un couteau n'est pas dangereux quand il coupe, mais quand il ne coupe pas!

À chacun son couteau



D. BAUX

Complices de longue date, le grand chef Jean-François Piège, élu par ses pairs cuisinier de l'année et Patrick Bonetta nous livrent les secrets d'une cuisine aiguisée.

"La panoplie de base en cuisine c'est un petit couteau dit d'office, un couteau souple moyen dit "filet de sole", un tranche-lard plus rigide et plus grand, un éminceur et un désosseur. À la maison, on peut s'en sortir avec plusieurs couteaux d'office, un couteau moyen et un éminceur. Ces trois types de lames différentes suffisent pour la cuisine de tous les jours. En revanche, le "filet de sole" n'est pas forcément nécessaire pour le cuisinier amateur, qui a plutôt intérêt à faire lever les filets par son poissonnier."