

# Bocuse d'Or

SWITZERLAND

ACADEMY

Magazine / Magazin

Fiers de promouvoir la gastronomie Suisse  
Stolz, die Schweizer Gastronomie zu fördern





# Red Dot Design Award

Les couverts à steak sknife gagnent le « Best of the Best » 2018.  
Das sknife Steakbesteck erhielt die höchste Auszeichnung :  
«Best of the Best» 2018.

Sknife remporte un des prix internationaux des plus renommé dans le secteur du design: le Red Dot Design Award et ceci dans la plus haute catégorie « Red Dot: Best of the Best ».

Sknife wird mit einem der wichtigsten internationalen Design Preisen ausgezeichnet: mit dem Reddot Design Award, und zwar mit der höchsten Auszeichnung «Red Dot: Best of the Best».



Plus de 59 pays ont déposé leur produit, lesquels ont été évalués individuellement du point de vue du design et de l'innovation, par un jury international. Cette année, sknife a reçu le prix « Red Dot: Best of the Best » pour son design de haute qualité et une réalisation orientée vers l'avenir.

Le couteau à steak sknife en acier chirurgical novateur a une résistance à la corrosion quatre fois plus élevée qu'un couteau classique et une dureté de 58 HRC. Les couteaux ainsi que les fourchettes à steak sont forgés en Emmental et fabriqués entièrement à la main dans la manufacture de couteaux sknife à Bienne. En Europe, il n'y a plus que trois fabricants qui produisent des fourchettes en une seule pièce. En Suisse, sknife est même l'unique fabricant. Les couteaux et les fourchettes – avec manche en bois de noyer stabilisé ou en bois de frêne teint en noir – sont disponibles chez des détaillants spécialisés ainsi que dans des restaurants gastronomiques sélectionnés en Suisse, comme à l'étranger, avec plus de 500 points Gault&Millau.

Es wurden Produkte aus insgesamt 59 Ländern eingereicht, die von einer internationalen Jury individuell bewertet wurden. Die Auszeichnung steht für gutes Design und Innovation. sknife erhielt von der Red Dot-Jury die Auszeichnung „Red Dot: Best of the Best“ für höchste Designqualität und wegweisender Gestaltung.

Das sknife Steakmesser aus neuartigem Chirurgenstahl hat eine vierfach höhere Korrosionsbeständigkeit und eine hohe Härte von 58 HRC. Die Messer – wie auch die Stekgabel – werden im Emmental geschmiedet und in der sknife Messermanufaktur in Biel komplett von Hand gefertigt. In Europa gibt es nur noch 3 Hersteller, die Gabeln geschmiedet aus einem Stück produzieren. In der Schweiz ist sknife sogar der einzige Hersteller. Die Messer und Gabeln – mit Holzgriff aus stabilisiertem Walnussholz oder schwarz eingefärbter Esche – sind im gehobenen Fachhandel sowie in ausgewählten Gourmet-Restaurants mit über 500 Gault&Millau Punkten in der Schweiz und auch im Ausland erhältlich.



Au niveau mondial, la demande de couteaux sknife Swiss Made est de plus en plus grande, avec déjà plus de 10'000 pièces vendues. Avec fierté, sknife présente l'upgrade des chefs-d'œuvre exclusifs en acier damassé, très demandés sur le marché international chez les amateurs du couteau. En outre, sknife est le seul fabricant au monde qui produit des fourchettes en acier damassé en petites séries.

Weltweit erfreuen sich die sknife Swiss Made Messer enormer Nachfrage (bereits über 10'000 Stück verkauft). Stolz präsentiert sknife auch das Upgrade der exklusiven Meisterstücke in Damaststahl, welche bei Messerliebhabern weltweit sehr gefragt sind, sknife ist zudem der einzige Hersteller weltweit, der Damastgabeln in Kleinserien herstellt.

### Franch Giovanni - cuisinier de l'année 2018

Cuisinier de l'année 2018 de Gault&Millau, Franch Giovanni a visité la manufacture de couteaux sknife à Bienne, et a été passionné, sur place, par la production des couteaux à steak. La collaboration avec Franch Giovanni a commencé il y a 7 ans déjà, au Bocuse d'Or à Lyon, lorsque le chef, alors candidat pour la Suisse a été sponsorisé. Quelques années plus tard, en 2016, son sous-chef, Filipe Fonseca Pinheiro, a été lui aussi sponsorisé lors de sa participation au Bocuse d'Or.

Depuis plusieurs années, sknife est partenaire du Bocuse d'Or et a - après Franch Giovanni - encore sponsorisé d'autres grands cuisiniers. En étroite collaboration avec sknife, Franch Giovanni a lancé sa propre ligne de couteaux, avec laquelle il enchante ses hôtes dans son restaurant à Crissier. Ces couteaux sont exclusivement disponibles au restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier.



### Franch Giovanni - Koch des Jahres 2018

Der Gault&Millau Koch des Jahres 2018, Franch Giovanni hat die sknife Messermanufactur besucht und war von der Stekmesser-Fertigung vor Ort höchst begeistert. Die Zusammenarbeit mit dem Koch des Jahres Franch Giovanni hat bereits vor 7 Jahren am Bocuse d'Or in Lyon begonnen, als wir den Spitzenkoch als Schweizer Kandidat gesponsert haben. Ein paar Jahre später - 2016 - haben wir dann auch Giovanni's Küchenchef Filipe Fonseca Pinheiro am Bocuse d'Or gesponsert.

sknife ist seit mehreren Jahren Partner des Bocuse d'Or und hat - nach Franch Giovanni - noch weitere große Köche unterstützt. In enger Zusammenarbeit mit sknife hat Franch Giovanni seine eigene Messerlinie lanciert mit welcher er seine Gäste im «Hôtel de Ville» in Crissier begeistert.